



universität
wien

DIPLOMARBEIT / DIPLOMA THESIS

Titel der Diplomarbeit / Title of the Diploma Thesis

„Ernährung im 15. Jahrhundert im monastischen Umfeld
am Beispiel des Klosters Melk und der Kartause
Mauerbach“

verfasst von / submitted by

Julia Krail

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of
Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2018 / Vienna, 2018

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

A 190 344 313

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Lehramtsstudium UniStG
Englisch und Geschichte, Sozialkunde, Politische
Bildung

Betreut von / Supervisor:

a.o. Univ.-Prof. Mag. Dr. Meta Niederkorn

Danksagung

**An dieser Stelle möchte ich all jenen danken, die mich im Rahmen dieser Diplomarbeit
begleitet haben.**

An vorderster Stelle gilt mein Dank Frau Univ.-Prof. Mag. Dr. Meta Niederkorn.
Ihre Betreuung, Unterstützung und Inspiration waren beispiellos.

Darüber hinaus möchte ich mich von ganzem Herzen bei meinen Eltern
bedanken. Ich bin euch unendlich dankbar, dass ihr mir durch
eure Unterstützung dieses Studium ermöglicht habt
und mir in Allem und immer zur Seite steht.

Ganz besonders möchte ich mich auch bei
Jürgen und Tanja für die Hilfe bei der
Finalisierung der Arbeit bedanken!

Auch gilt mein Dank zwei
wundervollen Menschen,
die immer ein offenes Ohr
für mich haben. Danke
Oliva und Maren!

Danke an meinen
besten Freund und
Partner Christian
– für alles.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
1.1	Zentrale Forschungsfragen	2
1.2	Vorgehensweise und gewählte Methoden	3
1.3	Quellencorpus.....	5
2	Ernährung im monastischen Umfeld Europas – eine allgemeine Darstellung zum 15. Jahrhundert	6
2.1	Soziale und ökonomische Charakteristika.....	6
2.2	Lebensmittel und ihre Bedeutung im röm. katholischen Kontext	7
2.3	Wichtige Grundnahrungsmittel im monastischen Bereich und die Rolle von Importprodukten	8
2.4	Jahreszeitabhängige Normen	12
2.5	Abstinenz und Mäßigung im Kontext der christlichen Fastenzeiten und ihrer Regeln	13
2.5.1	Das Verbot des Verzehrs von Laktizienen.....	15
2.5.2	Die zentrale Frage der Fleischaskese.....	16
2.5.3	Fisch als Fleischersatz	17
3	Normative und deskriptive Quellen zur monastischen Ernährungssituation im Spätmittelalter	18
3.1	Klösterliche Kochbücher und exklusive Zutaten.....	19
3.2	Butterbriefe als Quellen über Fastendispensen.....	24
3.3	Das Tegernseer Wirtschaftsbuch	24
3.3.1	Rechnungsbücher, Urbare und Listen	31
4	Die Benediktiner – Charakteristika ihrer Ernährung im Spätmittelalter	35
4.1	Benedicti Regula/Benedikts Regel – normative Gestaltungselemente	36
4.1.1	Benedikt über die Räumlichkeiten eines Benediktinerklosters	36
4.1.2	Benedikt über die Zuständigkeitsbereiche in einem Benediktinerkloster.....	39
4.1.3	Zu den Inhalten der cura corporis.....	43
4.2	Adaptierungen der Regel des hl. Benedikt im Laufe des Mittelalters	48
4.2.1	Regelkommentare im 15. Jahrhundert.....	49
5	Die Kartäuser – Charakteristika ihrer Ernährung im Spätmittelalter	52
5.1	Brunos Richtlinien – normative Gestaltungselemente	55
5.1.1	Räumlichkeiten und Ressourcen im Kartäuserorden	56
5.1.2	Aufgabenbereiche im Kartäuserorden	58
5.2	Die Kartäuser als Vorbilder der Reformer und ihre Beziehung zum Kloster Melk	61
6	Spätmittelalterliche Reformen und ihre Auswirkungen auf die monastische Ernährung.....	65
6.1	Missstände in Klöstern und Verweltlichung des monastischen Lebens	65

6.2	Spätmittelalterliche Reformen als Antwort auf die Missstände in Klöstern	68
6.2.1	Die Kritik an der Diätetik des Klerus	69
6.2.2	Das Konzil von Konstanz.....	70
6.2.3	Die Kastler Reform.....	71
6.2.4	Die Bursfelder Reform	72
6.2.5	Die Melker Reform.....	73
6.2.6	Konsequenzen für die Normen zur monastischen Ernährung – Die (un-)gelöste Streitfrage um die Fleischabstinenz und „ <i>de-esu-carnium</i> “ Schriften“.....	86
6.2.7	Das Melker Caeremoniale von 1460 und das Scheitern der Unionsgespräche	99
6.3	Die Bedeutung von Melker Schriften für Autoren der Neuzeit.....	102
6.4	Ökonomische Auswirkungen der spätmittelalterlichen Reformen.....	104
7	Frauenklöster im Spätmittelalter am Beispiel des Frauenklosters St. Peter in Salzburg.....	105
7.1	Kenntnisse über die Ernährung des Frauenkonventes St. Peter.....	106
7.2	Das Kloster St. Peter im Kontext der Melker Reform.....	108
7.2.1	Auszug des Visitationsberichtes über das Leben der Petersfrauen aus dem Stift St. Peter in Salzburg vom 7. Dezember 1451	110
8	Zusammenfassung	112
9	Literatur- und Quellenverzeichnis.....	114
9.1	Quellen	114
9.2	Sekundärliteratur	117
10	Kurzfassung der Diplomarbeit.....	131
11	Abstract	132

1 Einleitung

„Das Trachten nach Gewinnung der zwingendsten Vorbedingung seines Lebens, der Ernährung, beherrschte zu allen Zeiten das Tun des Menschen. Die Art der ihm möglichen Ernährung bildet die Schranke der gesellschaftlichen Entwicklung.“¹

Die Ernährung spielt schon immer eine wesentliche Rolle im Leben der Menschen. Doch nicht alle haben den selben Zugang, geschweige denn die selben Privilegien hinsichtlich ihrer Nahrungsversorgung. Im monastischen Kontext ist, sowohl zeitgenössisch als auch im Mittelalter, vor allem der Verzicht von gewissen Lebensmitteln und Speisen vordergründig und ein wesentlicher Faktor bei der Gestaltung der Essgewohnheiten. Das Forschungsinteresse an den Essgewohnheiten der Mönche und Nonnen des Spätmittelalters ist besonders im Zusammenhang mit der Fleischaskese groß. Ferner spielen die unterschiedlichen Auslegungen der Frage um die Abstinenz eine wichtige Rolle in den Werken zur Ernährung des Klerus.

Für diese Arbeit wurde der Fokus auf die Ernährung des Klerus im heutigen österreichischen Raum des Spätmittelalters gelegt, da das 15. Jahrhundert von bemerkenswerten Quellen geprägt ist, die uns zum Teil bis heute überliefert sind und Aufschluss über die Essgewohnheiten der monastischen Bevölkerung geben. Zu den überlieferten Quellen zählen sowohl normative, als auch deskriptive Quellen, die besonders aussagekräftig hinsichtlich der Bedeutung von Lebensmitteln und Speisen im Spätmittelalter sind. Aus Quellen lassen sich jedoch nicht nur die vielfältigen Speisen erfassen, die der Klerus in den Klöstern zu sich nahm, sondern auch über die verbrauchten Mengen können wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden. Diese Erkenntnisse ermöglichen, sich ein umfassendes Bild über die spätmittelalterliche Nahrungssituation in den Klöstern zu machen.

Das Kloster Melk und die geographisch naheliegende Kartause Mauerbach wurden als Beispiele für diese Diplomarbeit ausgewählt, um einen Vergleich zwischen den Normen einerseits und den Gewohnheiten der Benediktiner und Kartäuser vornehmen zu können. Die Lebensweisen der Mitglieder dieser Orden unterschieden sich vor allem in der Frage der Strenge bezüglich der Fleischaskese wesentlich. Die Benediktiner näherten sich jedoch im

¹ Hans Lichtenfels, Die Geschichte der Ernährung (Berlin/Boston [1913] Neudruck 2018) III.

Zuge der Reformbewegungen des Spätmittelalters der Lebensweise der Kartäuser, vor allem durch Adaptierungen und Regelkommentaren der Regel des hl. Benedikt an, und setzten essentielle Schritte um den „Missständen“² in den Klöstern des ausgehenden Mittelalters entgegenzuwirken.

Zusätzlich beschäftigt sich diese Arbeit mit den Essgewohnheiten im Kontext der Frauenklöster des Spätmittelalters. Beispielhaft dient dafür der Frauenkonvent St. Peter in Salzburg. Analysiert wird hierbei vor allem ein Auszug einer Visitationsurkunde, um festzustellen, inwieweit sich darin enthaltene Passagen zu den Essgewohnheiten der Nonnen von den vorgegebenen Normen unterscheiden. Besonders interessant ist auch in diesem Zusammenhang die Frage um die Fleischskese. Denn im 15. Jahrhundert entfacht ordensübergreifend die Diskussion um den Fleischkonsum erneut, nachdem dies bereits in den Jahrhunderten zuvor im monastischen Kontext der Fall war.

1.1 Zentrale Forschungsfragen

Im Zuge der Recherche und Auseinandersetzung mit der Thematik haben sich vier zentrale Forschungsfragen ergeben, auf die diese Arbeit aufbaut. Im Folgenden werden die wesentlichen Fragestellungen und Forschungsthesen kurz geschildert.

- *Welche Lebensmittel und Speisen stehen dem Klerus des (heutigen) österreichischen Raumes im 15. Jahrhundert zur Verfügung und welche Normen führen in diesem Kontext zu Einschränkungen? Welche Faktoren tragen zu Klöstern als (funktionierende) Wirtschaftskörper bei?*

Bei der Beantwortung dieser Frage spielen neben vorhandenen Ressourcen und Vorschriften vor allem Verbote und strenge Regulierungen eine zentrale Rolle. Es wird angenommen, dass der Klerus durch eine gut strukturierte Eigenversorgung die Sicherstellung der wichtigsten Lebensmittel vornehmen konnte. Außerdem wird die Annahme aufgestellt, dass Mönche durch ihre privilegierte soziale Stellung Zugang zu teuren Importprodukten hatten und dieser Umstand vor allem in deskriptiven Quellen des 15. Jahrhunderts ersichtlich ist.

² Vgl. Michael Hartig, Die Benediktinerabtei Tegernsee 746-1803. Kurzer Überblick über ihre Geschichte und ihre Verdienste um Wissenschaft und Kunst zur zwölftausend-Jahrfeier. Vom 15. bis 22. September 1946 (München 1946) 16.

- *Wodurch unterscheiden sich die Essgewohnheiten der Benediktiner von jenen der Kartäuser und welche Rolle spielen die Reformen in der Frage um die unterschiedlichen Auslegungen?*

Bei der Beantwortung dieser Frage wird sowohl auf normative als auch auf deskriptive Quellen eingegangen. Es wird davon ausgegangen, dass sich die Essgewohnheiten der Mönche der beiden Orden vor allem basierend auf den divergierenden Auslegungen der Abstinenz unterscheiden und dass die Auswirkungen der Reformen auf das Essverhalten sowohl in zeitgenössisch normativen als auch in deskriptiven Quellen des 15. Jahrhunderts ersichtlich sind.

- *Wodurch charakterisiert sich die Ernährung der Nonnen und inwieweit weichen Urkunden vom Amtsschimmel ab?*

Die Ernährungssituation im Frauenkonvent St. Peter in Salzburg wird hierbei in den Fokus genommen. Es kann davon ausgegangen werden, dass die Frage um die Fleischaskese in den Visitationsurkunden eine Rolle spielt und eine strengere Auslegung in bestehende Normen eingebunden wird.

1.2 Vorgehensweise und gewählte Methoden

Um Antworten auf die genannten Forschungsfragen zu finden und um die Forschungsthesen explizit zu behandeln, setzt sich diese Arbeit zum Ziel, zuerst die im Kontext des monastischen Umfelds relevanten Lebensmittel und Speisen des heutigen österreichischen Raumes im 15. Jahrhundert auf Basis der Erkenntnisse der herangezogenen Sekundärliteratur auszuwerten. Dieser Bereich deckt den Fokus des zweiten Kapitels der Diplomarbeit ab.

An das zweite Kapitel reiht sich eine Darstellung normativer und deskriptiver Quellen, die in der aktuellen Forschungsliteratur thematisiert werden. Dies erfolgt basierend auf den Intentionen die Bedeutung der gewählten Quellen im Kontext der spätmittelalterlichen Ernährung des Klerus zu erfassen. Zudem wird eine der beiden Primärquellen in diesem Kapitel behandelt. Dabei handelt es sich um einen Auszug aus dem Tegernseer Wirtschaftsbuch aus dem 15. Jahrhundert, aus welchem signifikante Erkenntnisse zum Jahresverbrauch des Konvents Tegernsee gewonnen werden können. Dieser Auszug, der

selbst analysiert und ausgewertet wurde, hat bisher nur wenig Aufmerksamkeit in der Forschung erlangt. Jedoch ist er ein essentieller Beleg für die Mengen und Varietät der monastischen Ernährung.

Kapitel vier widmet sich den Benediktinern des Spätmittelalters. Erörtert werden vor allem die Charakteristika ihrer Ernährung im Kontext der Normen durch die Regel des hl. Benedikt und die Adaptierungen der Regel im Laufe des Mittelalters. Dieser Teil gibt zudem einen Überblick über die Regelkommentare im 15. Jahrhundert. In diesem Kapitel wird vor allem auf das Kloster Melk eingegangen.

Im Anschluss wird eine Darstellung der durch die Sekundärliteratur gewonnen Erkenntnisse zu den Charakteristika der Ernährung der Kartäusermönche vorgenommen. Bei diesem Kapitel handelt es sich sowohl um eine Erörterung normativer Gestaltungselemente als auch um Anmerkungen zu den tatsächlichen Umständen. In diesem Kapitel geht es auch darum zu erörtern, inwieweit die Kartäuser als Vorbilder der Benediktiner bezeichnet werden können. Das Augenmerk wird dabei soweit wie möglich auf die Kartause Mauerbach gelegt.

Darüber hinaus sollen die im 15. Jahrhundert essentiellen monastischen Reformen und ihre Auswirkungen auf die Ernährung des Klerus im sechsten Kapitel ausführlich behandelt werden. Die Themen hierbei sind vor allem die Melker Reform und ihre Bedeutung sowohl im Kontext der Benediktiner als auch der Kartäusermönche. Mit der Untersuchung der Einflüsse der Reformen auf die Essgewohnheiten des Klerus soll geklärt werden, welche Personen an Adaptierungen der Regeln beteiligt waren und in welchem Ausmaß Regelkommentare verfasst wurden. Auch hier stützt sich die Auswertung vor allem auf die aktuellen Forschungsergebnisse der Sekundärliteratur.

Der siebente und letzte Teil vor der Conclusio verlagert den Schwerpunkt auf die Situation in den Frauenklöstern des spätmittelalterlichen Zeitraumes. Im Mittelpunkt steht dabei das Frauenkloster St. Peter in Salzburg. Die Analyse konzentriert sich vor allem auf die zweite Primärquelle, die für diese Arbeit ausgewählt wurde, einer Visitationsurkunde aus dem Jahre 1451, aus der ein für diesen Kontext relevanter Auszug behandelt und transkribiert wird. Die Urkunde kann aufgrund ihres Inhalts sowohl als normative Quelle, vor allem im Hinblick auf die festgelegten Vorgaben die darin enthalten sind, als auch, aufgrund der Darlegung des Ist-Zustandes als deskriptive Quelle interpretiert werden (auch vor dem Hintergrund der

Betonung zur strikteren Lebensweise). Anhand dieses Auszugs soll vor allem aufgezeigt werden, wodurch sich eine Visitationsurkunde dieses Zeitraumes hinsichtlich der Vorgaben zur Ernährung des Klerus charakterisiert hat.

1.3 Quellencorpus

Für diese Arbeit wurde der Fokus vor allem auf zwei ausgewählte Quellen gelegt, die im Folgenden kurz dargestellt werden.

Die erste Quelle für diese Arbeit stellt ein Auszug des Tegernseer Fischbüchlein der Jahre 1453 und 1454 aus dem Teil des Speisenbuches³ dar, welchem bisher, im Vergleich zu anderen Textstellen des Rechnungsbuches, in der Forschungsliteratur wenig Aufmerksamkeit gewidmet wurde. Anhand des Auszugs erkennt man deutlich die essentiellen Bestandteile der Tegernseer Küche und ihre Bedeutung für den Konvent anhand der Mengenangaben. Daher ist diese Quelle von hoher Bedeutung in der Diskussion um die Ernährungssituation der Mönche.

Als zweite zentrale Forschungsquelle wurde ein Auszug aus dem Visitationsbericht für den Frauenkonvent St. Peter in Salzburg vom 7. Dezember 1451⁴ gewählt, da er sehr schön die in der Forschungsliteratur gewonnenen Eindrücke über die Inhalte der zeitgenössischen Visitationsurkunden wiederspiegelt. Besonderes Augenmerk wird vor allem auf die Abstinenz und Fastenvorschriften beziehenden Passagen gelegt.

³ Cgm 8137, urn:nbn:de:bvb:12-bsb00076122-5 (Aufzeichnungen des Klosterschaffners von Tegernsee – Tegernseer Koch- und Fischbüchlein – BSB Cgm 8137, Tegernsee, 1. Hälfte 16. Jh. [BSB-HSS Cgm 8137]). <http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0007/bsb00076122/images/> (zul. abgerufen am 12. April 2018).

⁴ St. Peter, Archiv der Erzabtei St. Peter, Archiv der Erzabtei (1005-1981) Urk. Nr. 1134 – 1451 XII 7. In: monasterium.net, http://www.monasterium.net/mom/AT-StiASP/Urkunden/Urk_Nr_1134-1451_XII_7/charter (20. Februar 2018).

2 Ernährung im monastischen Umfeld Europas – eine allgemeine Darstellung zum 15. Jahrhundert

2.1 Soziale und ökonomische Charakteristika

Nachdem es zwischen dem 10. und 13. Jahrhundert zu einem Anstieg der Bevölkerung gekommen war⁵, brachen die Zahlen im Spätmittelalter nochmals wesentlich ein. Denn in der Zeit zwischen dem 13. und 15. Jahrhundert kam es in Europa zu einem teilweise starken Rückgang der Bevölkerungszahl.⁶ Ab dem 14. Jahrhundert stieg die Zahl der Menschen zwar im „Westen- in Salzburg, Tirol, Vorarlberg und den habsburgischen Vorlanden“⁷. Im Osten jedoch fiel die Zahl und es folgten Abwanderungen in westliche Gebiete. Beeinflusst waren Abwanderungen in den Westen beispielsweise durch die Pest, die sich besonders in den städtischen Räumen ausbreitete und somit resultierende Hungersnöte zur Folge hatte.⁸ Auch bessere Ernteverhältnisse „in den alpinen Realteilungsgebieten“⁹ trugen zur Landflucht bei. Zudem kam es in diesem Zeitraum zu einem Leistungsdefizit in der Erzeugung der Landwirtschaft. In diesem Zusammenhang fand auch eine Senkung der Preise für landwirtschaftliche Produkte statt.¹⁰ Im Mittelalter hatten die Menschen außerdem stets mit „kurzfristigen, abrupten und unkalkulierbaren Ernteschwankungen“¹¹ vor allem im Kontext der Getreideversorgung umzugehen, und besonders Städte waren von der Zufuhr an Getreideprodukten aus dem ländlichen Raum abhängig.¹²

⁵ Vgl. Ulf Dirlmeier, Die Ernährung als mögliche Determinante der Bevölkerungsentwicklung. In: Rainer S. Elkar, Gerhard Fouquet, Bernd Fuhrmann (Hg.), Menschen und Städte. Ausgewählte Aufsätze (Kieler Werkstücke. Reihe E: Beiträge zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Bd. 11 (Frankfurt am Main 2012)131 -142, hier 131.

⁶ Vgl. Wilhelm Abel, Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft (Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte Bd. 32, Stuttgart/New York 1980) 5.

⁷ Alois Niederstätter, Die Herrschaft Österreich. Fürst und Land im Spätmittelalter (Österreichische Geschichte 1278-1411, Wien 2001) 11.

⁸ Vgl. Niederstätter, Die Herrschaft Österreich, 11.

⁹ Niederstätter, Die Herrschaft Österreich, 11.

¹⁰ Vgl. Abel, Strukturen und Krisen, 5.

¹¹ Ulf Dirlmeier, Lebensmittel- und Versorgungspolitik mittelalterlicher Städte als demographisch relevanter Faktor? In: Saeculum 39 (1988) 149-153, hier 149.

¹² Vgl. Dirlmeier, Lebensmittel- und Versorgungspolitik, hier 149.

Erst gegen Ende des Spätmittelalters, beginnend mit Mitte des 15. Jahrhunderts, wird wieder ein Bevölkerungswachstum im europäischen Raum verzeichnet,¹³ und ab der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts wuchs die Bedeutung von Städten wesentlich. Denn es kam nicht nur zu einer Zunahme der Bevölkerungszahl, sondern als Folge wurde auch der verfügbare Platz allmählich weniger. Dieser Umstand brachte Fragen nach einer funktionierenden Infrastruktur mit sich, nicht zuletzt um die Versorgung der Menschen zu garantieren.¹⁴ Im selben Zeitraum gewannen Klöster sowohl im ländlichen, als auch im kleinstädtischen Bereich an Bedeutung, da sie die Wirtschaft wesentlich vorantrieben.¹⁵ Klöster zeichneten sich im Vergleich zu anderen Institutionen besonders durch ihre strengen Strukturen aus, welche wichtig waren, um für die Grundbedürfnisse der Menschen im Kloster sorgen zu können.¹⁶ Auffallend ist, dass sich neu gegründete Klöster im Laufe des Spätmittelalters vor allem am Land bzw. in Kleinstädten ansiedelten.¹⁷

2.2 Lebensmittel und ihre Bedeutung im röm. katholischen Kontext

Das Speisen spielt im monastischen Bereich eine wichtige Rolle, da dies einerseits natürlich auch für Mönche und Nonnen ein lebenswichtiger Bereich ist und damit unentbehrlich für den Menschen. Allerdings wird der Verzicht auf die alltäglichen Annehmlichkeiten des Lebens im klerikalen Zusammenhang mit der Askese stets hervorgehoben und damit einhergehend auch der bescheidene Umgang mit Lebensmitteln.¹⁸

Eine einheitliche und ordensübergreifende monastische Ernährung ist für das Mittelalter nicht feststellbar, nicht zuletzt anhand der Tatsache, dass ordensspezifische Vorgaben stark divergierten und sich in unterschiedlicher Weise im Laufe der Zeit veränderten.¹⁹

¹³ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 5.

¹⁴ Vgl. Annette *Zeischka-Kenzler*, Alltag. In: Barbara *Scholkmann*, Hauke *Kenzler*, Rainer *Schreg* (Hg.), Archäologie des Mittelalters und der Neuzeit. Grundwissen (Darmstadt 2016) 276-280, hier 279.

¹⁵ Vgl. Kasper *Elm*, Reform- und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen. Ein Überblick. In: Kasper *Elm* (Hg.), Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen (Berliner historische Studien Bd. 14, Berlin 1989) 3-19, hier 15.

¹⁶ Vgl. *Zeischka-Kenzler*, Alltag, hier 279.

¹⁷ Vgl. *Elm*, Reform- und Observanzbestrebungen, hier 15.

¹⁸ Vgl. Andrew *Jotischky*, A Hermit's Cookbook. Monks, Food and Fasting in the Middle Ages (London/New York 2011) 43.

¹⁹ Vgl. Gerhard *Jaritz*, Zwischen Augenblick und Ewigkeit. Einführung in die Alltagsgeschichte des Mittelalters (Wien/Köln 1989) 149.

2.3 Wichtige Grundnahrungsmittel im monastischen Bereich und die Rolle von Importprodukten

Getreide

Das Brot beziehungsweise das Getreide galt im gesamten Mittelalter als das Hauptnahrungsmittel und ist daher als erstes zu erwähnen. Laut der Regel des hl. Benedikt sollte die tägliche Menge an Brot aus „einem Pfund“²⁰ bestehen, das über den Tag aufgeteilt werden musste, sodass man auch abends noch davon essen konnte. Ausnahmeregelungen sollten nur an Tagen gelten, die schwere körperliche Arbeit forderten. Solche Ausnahmeregelungen kamen vor allem Laienbrüdern zugute, da ihre Tätigkeiten oftmals mit viel körperlicher Anstrengung verbunden waren. Die von Benedikt vorgesehenen Rationen wurden jedoch schon ab dem Hochmittelalter erhöht, unabhängig von den beschriebenen Ausnahmen, und sollte schließlich im Spätmittelalter erneut adaptiert werden.²¹

Obst und Gemüse

Auch Obst und Gemüse waren wichtige Lebensmittel für den monastischen Bereich, nicht zuletzt aufgrund der Möglichkeit durch den Eigenanbau die Versorgung der klösterlichen Gemeinschaft sicherzustellen. Der *St. Galler Klosterplan* aus dem Frühmittelalter diente den Klöstern auch im Spätmittelalter als Vorlage für ihre Obst- und Gemüsegärten, die für die Klostergemeinschaft auch von spiritueller Bedeutung waren.²² Der Klosterplan und die darin enthaltenen Beschreibungen der Obstbäume geben Aufschluss über die Sorten, die bereits im europäischen Mittelalter verbreitet waren. Dazu zählten unter anderem die Mandel, die Feige, die Mispel, die Maulbeere und die Walnuss.²³ Die Befassung mit Kräuter-, Obst- und Gemüsegärten verlor im Laufe des Mittelalters im monastischen Umfeld nicht an Bedeutung und im Spätmittelalter wurden einige Schriften zum „hortus“ verfasst. Realisiert konnte der

²⁰ Gerd Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard. Die Cura Corporis in den Ordensvorschriften des abendländischen Hochmittelalters (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinerordens Heft 32, Münster 1973) 53.

²¹ Vgl. Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard, 53.

²² Vgl. Patrick Fiska, Gabriela Winkler, Leopold Wydemann als Gelehrter und Gärtner. In: Cornelia Faustmann, Gottfried Glassner, Thomas Wallnig (Hg.), Melk in der barocken Gelehrtenrepublik. Die Brüder Bernhard und Hieronymus Pez, ihre Forschungen und Netzwerke (Thesaurus Mellicensis Bd. 2, Melk 2014) 60-65, hier 61.

²³ Vgl. Simone Schüllner, Die Gartenkultur der Kartäuser unter besonderer Berücksichtigung der Kartausen im Rheinland (Analecta Cartusiana 303, Salzburg 2014) 72.

Anbau von Gärten jedoch nicht in allen Klöstern werden, nicht zuletzt aufgrund der unterschiedlichen Lagen der Häuser.²⁴

Obst- und Gemüsesorten

Die Kirsche gewinnt ab dem 15. Jahrhundert im monastischen Umfeld besonders an Bedeutung. Da sie jedoch nur in einem relativ kurzen Zeitraum im Jahr reif wird, ist ihre Relevanz nicht mit der des Apfels oder der Birne vergleichbar. Im Spätmittelalter ist nicht nur der Apfel dank seiner leichten Kultivierung und seiner Klimaanpassungsfähigkeit nützlich, sondern auch die Birne, die ebenfalls häufig im Obstgarten der Klöster zu finden war.²⁵ Getrocknete Feigen galten als begehrtes Produkt aus dem Süden zur Verfeinerung von süßen Speisen und wurden bereits im Spätmittelalter teuer gekauft. Eine getrocknete Feige konnte für 4,5 Pfennig erworben werden, etwa um denselben Preis wie der von zwei Hühnern.²⁶ Damit waren Feigen hauptsächlich für den Adel und Klerus erschwinglich.²⁷ Ferner waren Feigen deshalb sehr beliebt, da sie, einmal in Wasser eingelegt, wieder weich werden und sich so gut weiter verarbeiten lassen. Dies war bereits im Spätmittelalter eine gängige Verarbeitungsmethode.²⁸ Da es sich bei dieser Frucht um ein kostbares Importgut handelt, wurden diese auch bei Festen serviert. Zusätzlich galten Feigen wie auch Mandeln, die als Hülsenfrüchte ganz und gar nicht unwesentlich für den monastischen Kontext waren, als essentielle Zutaten für Fastenspeisen.²⁹

Das Gemüse zählte zu den wichtigsten Bestandteilen des Essens im monastischen Bereich.³⁰ Schon der hl. Benedikt hatte auf seinen Stellenwert hingewiesen und schrieb frisches Gemüse „als Zukost“ für die Ordensgemeinschaft vor.³¹ Da viele Sorten in den Klostergärten selbst

²⁴ Vgl. *Fiska*, Winkler, Leopold Wydemann, hier 61.

²⁵ Vgl. Susanne *Fritsch*, Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts (Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung Bd. 50, Wien/München 2008) 70f.

²⁶ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 72.

²⁷ Vgl. Angelika *Lampen*, Fischerei und Fischhandel im Mittelalter. Wirtschafts- und sozialgeschichtliche Untersuchungen nach urkundlichen und archäologischen Quellen des 6. bis 14. Jahrhunderts im Gebiet des Deutschen Reiches (Historische Studien Bd. 461, Husum 2000) 42.

²⁸ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 72.

²⁹ Vgl. *Lampen*, Fischerei und Fischhandel, 42.

³⁰ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 53.

³¹ Vgl. Ernst *Schubert*, Essen und Trinken im Mittelalter (Darmstadt 2016) 158.

angebaut wurden und der tägliche Gemüsebedarf hoch war, liegen diesbezüglich wesentlich weniger Belege vor, als dies für Fisch oder Fleisch der Fall ist.³² Kraut ist jedoch als eine der am häufigsten vorkommenden Gemüsearten belegt, denn es eignete sich hervorragend für die Konservierung und Lagerung.³³ Von den vorhandenen Gemüsesorten waren neben Kraut auch Hülsenfrüchte Hauptbestandteile der Klosterküche, die täglich zu einer breiigen Masse verarbeitet und konsumiert wurden.³⁴ Vorgaben für die Verarbeitung von Hülsenfrüchten war keine Seltenheit, da die Zubereitung in der Küche stattfinden musste.³⁵ Auch Kichererbsen kamen im Donauraum häufig vor, ebenso wie Fisolen und Bohnen.³⁶ Mit dem 15. Jahrhundert gewinnt auch das Wurzelgemüse an Bedeutung, wie beispielsweise die Rübe.³⁷ Zwiebelgemüse wurde häufig von Klöstern erworben und war Bestandteil diverser Gerichte, die täglich auf dem Speiseplan standen. Es galt als kostengünstig und nützlich, da es verdauungsfördernd war und bereits in kleinen Mengen einen großen Teil zur Geschmacksverbesserung beitragen konnte.³⁸

Gewürze und Kräuter

Ab dem Frühmittelalter verbreitete sich bereits, ausgehend von den Klöstern, das Verfeinern von Speisen mit Kräutern.³⁹ Kräuter wurden vor allem aus dem Eigenanbau in Klostergärten gewonnen. Die Klostergärten wurden mit großer Sorgfalt gepflegt, denn sie waren wesentliche Bestandteile eines Ordenshauses.⁴⁰ Klösterliche Kräutergärten waren im Spätmittelalter daher reich an diversen Sorten wie Kümmel, Fenchel⁴¹, Minze⁴² oder Liebstöckel⁴³.

³² Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 53.

³³ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 54.

³⁴ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 53.

³⁵ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 57.

³⁶ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 55.

³⁷ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 56.

³⁸ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 57.

³⁹ Vgl. *Schubert*, Essen und Trinken, 160.

⁴⁰ Vgl. *Schubert*, Essen und Trinken, 161.

⁴¹ Vgl. Hans-Dieter *Stöffler*, Der Hortulus des Walahfrid Strabo. Aus dem Kräutergarten des Klosters Reichenau. Mit einem Beitrag von Theodor Fehrenbach (Sigmaringen 1978) 28.

⁴² Vgl. *Stöffler*, Der Hortulus des Walahfrid Strabo, 36.

⁴³ Vgl. *Stöffler*, Der Hortulus des Walahfrid Strabo, 30.

Zusätzlich zu den Gewürzen die man durch den Eigenanbau gewinnen konnte, gab es auch eine hohe Diversität jener Gewürze, die aus Indien teils sehr teuer importiert und über Venedig, entweder über den Landes- oder Seetransport, in diverse europäische Länder gebracht wurden.⁴⁴ Von Venedig und Verona wurden neben Gewürzen auch Früchte und Oliven, sowie diverse andere Produkte wie Seifen und Seidenstoffe über den Brenner transportiert, worüber Tarifaufzeichnungen aus dem Jahre 1420 Aufschluss geben.⁴⁵ Durch die langen Transportwege entstanden teure Preise, die selbstverständlich für die Mehrheit der Menschen nicht erschwinglich waren,⁴⁶ sondern lediglich für die oberen Schichten der Gesellschaft.⁴⁷ Zu den importierten Gewürzen zählten der Ingwer und der Safran, die bereits für eine Klosterküche des 15. Jahrhunderts zwar teure, aber dennoch bereits fixe Bestandteile waren.⁴⁸ Für die oberen Gesellschaftsschichten, zu denen der Klerus im Hinblick auf die für ihn erschwinglichen Privilegien mit Sicherheit zählte, galten Gewürze aus Indien sowohl als Luxusgüter als auch als Statussymbole.⁴⁹

Salz

Sowohl der Pfeffer, als auch das Salz waren ähnlich wie heute im Spätmittelalter unentbehrlich.⁵⁰ Das Salz galt im Mittelalter als wichtigstes Handelsgut, welches aufgrund des leichten Gewichtes besonders gut zu transportieren war.⁵¹ Durch den Transport war Salz allerdings im 15. Jahrhundert noch äußerst kostspielig. Der Erwerb wurde jedoch durch Anteile an Salinen erschwinglicher. Dies gilt als weiteres Indiz für die hohe Stellung der Klostergemeinschaften. Denn der Zugang zu Salinen gilt als ein Privileg, das sich Klöster im Mittelalter bereits leisten konnten.⁵² Gesichert ist, dass Klöster schon im Frühmittelalter als erste gemeinschaftliche Organisation Salinenanteile hatten, nicht zuletzt aufgrund der

⁴⁴ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 33.

⁴⁵ Vgl. Herbert *Hassinger*, Zur Verkehrsgeschichte der Alpenpässe in vorindustrieller Zeit. In: *Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte* 66 (1979) 441-465, hier 448.

⁴⁶ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 33.

⁴⁷ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 32f.

⁴⁸ Vgl. Robert *Büchner*, Alltag und Festtag in Stams, Rattenberg und anderen Klöstern des Spätmittelalters. Ein Beitrag zur Sachkulturforschung (*Innsbrucker Historische Studien* 7/8, 1985) 9-98, hier 20f.

⁴⁹ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 33.

⁵⁰ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 76.

⁵¹ Vgl. Rudolf *Palme*, Die landesherrlichen Salinen- und Salzbergrechte im Mittelalter. Eine vergleichende Studie (*Innsbrucker Beiträge zur Kulturwissenschaft Sonderheft* 34, Innsbruck 1974) 9.

⁵² Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 76.

Tatsache, dass die Konvente eine große Zahl an Menschen umfassten und die Salzversorgung für alle Mitglieder sichergestellt werden musste.⁵³ Heute weiß man, dass im Jahre 1432 dem Kloster Melk Zollfreiheiten für Salz gewährt wurden. Aus der Handschrift der Burghauser Zollordnung geht folgendes hervor: Melk „Anzahl der gefreiten Kufen in Pfund“ 2, „Anzahl der gefreiten Küffel in Pfund“ 8, „Ehrung in lb. dn.“ $\frac{1}{2}$ ⁵⁴.

Gewürze als Konservierungsmittel

Im Spätmittelalter war es im Gegensatz zu den Praxen der vorigen Jahrhunderte nicht mehr die Regel, dass man versuchte mit diversen Gewürzen bereits verdorbenes Fleisch erneut genießbar zu machen. Obwohl man Gewürze weiterhin für die Konservierung von Fisch und Fleisch nutzte, lässt sich ab dem 14. Jahrhundert bereits nachweisen, dass die Menschen Fleisch in der Regel am selben Tag an dem das Tier geschlachtet wurde, auch gekauft haben.⁵⁵ Die Konservierung durch das Würzen von Fisch war jedoch nach wie vor essentiell, vor allem für lange Transportwege. Bei der Erfassung des damaligen Verbrauchs von Gewürzen fällt auf, dass dieser häufiger aufgezeichnet wurde, als etwa der von Kräutern, da erstere häufiger gekauft werden mussten und nicht selbst angebaut werden konnten.⁵⁶

2.4 Jahreszeitabhängige Normen

Hinsichtlich der unterschiedlichen Jahreszeiten wurden die Tagesabläufe im monastischen Bereich an „eine Winterordnung, eine Ordnung für die Fastenzeit und eine Sommerordnung“⁵⁷ angepasst. Somit war der Ablauf des Jahres nicht nur durch unterschiedliche Ordnungen geprägt, sondern zusätzlich durch unterschiedliche Rhythmen gekennzeichnet.⁵⁸

⁵³ Vgl. Schubert, Essen und Trinken, 60.

⁵⁴ Heinrich Wanderwitz, Studien zum mittelalterlichen Salzwesen in Bayern (München 1984) 279.

⁵⁵ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 74.

⁵⁶ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 75f.

⁵⁷ Meta Niederkorn, Gott und die Welt. Aspekte zum Klosteralltag im Mittelalter. Ein Leben zwischen Gebet, Spiritualität und Arbeit. In: Ernst Bruckmüller (Hg.), Alltagserfahrungen in der Geschichte Österreichs (Schriften des Instituts für Österreichkunde Bd. 61, Wien 1998) 21-49, hier 32f.

⁵⁸ Vgl. Karin Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch: Benediktinische Kulinarik in Fasten- und Nichtfastenzeiten. In: Andrea Hofmeister-Winter, Helmut W. Klug, Karin Kranich (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit. Fachtagung

Der mittelalterliche Jahresablauf charakterisierte sich nach dem liturgischen Jahr. Der Beginn des Jahres war mit dem 11. November, dem Martinstag, assoziiert. Dieser war gefolgt vom 6. Dezember, dem Tag des hl. Nikolaus. Der 3. Februar, der Tag des hl. Blasius, wurde vor dem 3. Fastensonntag und Ostern, sowie dem 24. Juni, dem Tag des hl. Johannes Baptist gefeiert. Nach der Pfingstzeit war auch der 6. August, der Tag des hl. Sixtus essentiell, sowie der 24. August, der Tag des hl. Bartholomäus. Der hl. Ägidius wurde am 1. September gefeiert, gefolgt vom Tag des hl. Benedikt am 11. Juli, der vor dem 16. Oktober gefeiert wurde, an welchem dem hl. Koloman gedacht wurde. Danach feierte man den hl. Damian am 27. September, den hl. Michael am 29. und den hl. Calixtus am 14. Oktober. Schließlich endete das christliche Jahr mit der Geburt Jesus Christus am 25. Dezember.⁵⁹

2.5 Abstinenz und Mäßigung im Kontext der christlichen Fastenzeiten und ihrer Regeln

Beim Fasten im monastischen Kontext wird zwischen der Enthaltung von Speisen zum einen und dem „Abbruch im Essen“⁶⁰, also dem Absehen vom Essen zu mehreren Zeiten pro Tag unterschieden.⁶¹ Die Abstinenz ist im Unterschied zum Fasten als ein genereller Verzicht zu verstehen, unabhängig von Fasttagen.⁶²

Im 4. Jahrhundert beginnt man im Christentum allmählich mit „Synoden“ Fastenregeln vorzuschreiben, die jedoch im Vergleich zu den adaptierten Regeln des Spätmittelalters noch viel Raum für Interpretationen lassen. Im 6. Jahrhundert kam es schließlich zu genaueren Festlegungen hinsichtlich der monastischen Ernährung durch Papst Gregor I im Jahr 590.⁶³

im Rahmen des Tages der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013 (Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit Bd. 8, Frankfurt am Main 2014) 177-187, hier 178.

⁵⁹ Vgl. *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 178.

⁶⁰ Julius *Krieg*, Dominikus Lindner, Die allgemeinen Fastendispensen in den jeweils bayerischen Gebieten seit dem Ausgang des Mittelalters. In: Zeitschrift der Savigny-Stiftung für Rechtsgeschichte. Kanonistische Abteilung 24 (1935) 422-424, hier 422.

⁶¹ Vgl. *Krieg*, Dominikus Lindner, hier 422.

⁶² Vgl. Gerda *Schmitz*, Ländliche Speiseordnungen aus Westfalen. Vom Ende des 17. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts. In: Günter *Wiegmann*, Ruth-E. *Mohrmann* (Hg.), Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland Bd. 91, Münster/New York 1996), 243-265, hier 256.

⁶³ Vgl. Marianne *Eder*, Ernährung und Diätetik. Die Einstellung der Menschen zum Essen im Wandel der Zeit. Historische und gesellschaftliche Hintergründe zur Rezeption im europäischen Mittelalter (Diplomarbeit Universität Wien 2004) 79.

Der hl. Benedikt ordnete zwar im Frühmittelalter keine genauen Fastttage oder Feiertage an, wohl aber Fastenzeiten. Zu den Fastenzeiten zählten für ihn der „Quatember“, die „Bitttage“ und die „Vigilien“⁶⁴.

Da für das Christentum unterschiedliche Fastenzeiten gelten, bedurfte es auch im Spätmittelalter der Anpassung der Ernährung, vor allem im monastischen Umfeld.⁶⁵ 150 Tage im Jahr waren im Spätmittelalter nach wie vor dem Fasten vorbehalten. Das Fasten galt als christliche Norm und bedeutete für gläubige Menschen und besonders für den Klerus, bis zu zwei Tage in der Woche grundsätzlich auf tierische Produkte wie Fleisch, Fette, Eier und Milchprodukte zu verzichten, und stattdessen auf Fisch, pflanzliches Öl, Obst, Brot und Gemüse zurück zu greifen.⁶⁶ Gefastet wurde im Spätmittelalter nicht nur in der Zeit vor Ostern, wie dies heute noch häufig im Christentum praktiziert wird, sondern auch in der Weihnachtszeit. Außerdem fasteten die Mönche an jedem Freitag im liturgischen Jahr.⁶⁷

Die Fastenzeiten waren genau definiert und dementsprechend mit gewissen Regeln verbunden. Die am 13. September beginnende „große Fastenzeit“ bedeutete für den Klerus eine einmalige Speisenzufuhr pro Tag, die morgens stattfand. Benedikt nennt diese „prandium“⁶⁸. Die „Quadragesima“, also die Zeit vor Ostern, bezeichnet eine weitere dieser Fastenzeiten.⁶⁹ Sie galt „von Aschermittwoch bis Karsamstag [und] war neben dem Freitagsfasten die wichtigste und auch heute noch bekannteste Fastenzeit“⁷⁰. In dieser Zeit aß der Klerus nur eine Mahlzeit am Tag, die „coena“ laut Benedikt, also abends.⁷¹ Zudem etablierten sich im Laufe des Mittelalters weitere regelmäßige Fastenzeiten, zu welchen neben der Quadragesima und den wöchentlichen Fasttagen auch die Adventszeit zählten, sowie die vier Quatemberwochen im Jahr.⁷² Gefastet wurde zudem am Mittwoch, Freitag und Samstag.⁷³ Sowohl die Abstinenz als auch der „Jejunium“, also das Absehen von der

⁶⁴ Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard, 44.

⁶⁵ Vgl. Lampen, Fischerei und Fischhandel, 41.

⁶⁶ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 10.

⁶⁷ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 144.

⁶⁸ Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard, 38f.

⁶⁹ Vgl. Lampen, Fischerei und Fischhandel, 41.

⁷⁰ Lampen, Fischerei und Fischhandel, 41.

⁷¹ Vgl. Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard, 38f.

⁷² Vgl. Lampen, Fischerei und Fischhandel, 41.

⁷³ Vgl. Lampen, Fischerei und Fischhandel, 41.

„mehrmaligen Sättigung“⁷⁴ am Tag, galten besonders während der vorösterlichen Fastenzeit, „mit Ausnahme der Sonntage, die nur zur Abstinenz verpflichteten“, und an den Quatembern, sowie den „Vigilfasttagen“⁷⁵, zu denen Samstage und Festtage zählten.⁷⁶

Die vier Quatemberzeiten bestimmten den kirchlichen Jahreszyklus und erstreckten sich „ungefähr zu Beginn jeder Jahreszeit jeweils von Mittwoch bis Sonntag“⁷⁷

- (1) Mittwoch bis Sonntag nach *Invocabit* (Quatember in der Fastenzeit);
- (2) Mittwoch bis Sonntag nach Pfingsten (Pfingstquatember bzw. Sommerquatember);
- (3) Mittwoch bis Sonntag nach Kreuzerhöhung (14. September; Quatember im Herbst bzw. vor Michaelis);
- (4) Mittwoch bis Sonntag nach Lucia (13. Dezember; Quatember vor Weihnachten).“⁷⁸

2.5.1 Das Verbot des Verzehrs von Laktizienien

An das liturgische Jahr gebunden war vor allem der Verzehr von tierischen Produkten, wie etwa Käse, Milch, Fette und Eier.⁷⁹ Obwohl der Konsum den Mönchen im Mittelalter laut Hildemar grundsätzlich nicht verboten war, da es sich nicht um das Fleisch der Tiere sondern um Endprodukte aus deren Nahrung handle,⁸⁰ so war der Verzehr dieser Produkte während der Fastenzeit und an Fastentagen, wie etwa der Quadragesima, zusätzlich neben der Fleischabstinenz, verboten.⁸¹ Trotz all der Fastenregelungen und Fastenzeiten ist in Klöstern des ausgehenden Spätmittelalters ab der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts eine sich

⁷⁴ *Krieg*, Dominikus Lindner, hier 422.

⁷⁵ *Krieg*, Dominikus Lindner, hier 422.

⁷⁶ Vgl. *Krieg*, Dominikus Lindner, hier 422.

⁷⁷ *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 182.

⁷⁸ Adaptiert von: *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 182.

⁷⁹ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 78f.

⁸⁰ Vgl. Guy *De Valous*, Le monachisme Clunisien des origines au XVe siècle. Vie interieure des monastères et organisation de l'ordre (Archives de la France monastique 39.2 Bde. (Ligugé-Paris 1935) I 266. Zit. Nach: Gerd Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard. Die Cura Corporis in den Ordensvorschriften des abendländischen Hochmittelalters (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinerordens Heft 32, Münster 1973) 59.

⁸¹ Vgl. Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard, 65.

verändernde Esskultur festzustellen, die vor allem gekennzeichnet ist durch die Lockerung des Verbots für Mönche für den Verzehr von Milchprodukten und Eiern.⁸² Diese Lockerung bezog sich jedoch nur jene Wochentage, an denen trotz allem kein Fleisch verzehrt werden sollte.⁸³ Laktizinen, die sowohl Milch und Milchprodukte wie Butter, Käse oder Butterschmalz beinhalteten, waren dennoch häufig von den Produkten deren sich der Klerus enthielt betroffen, ebenso wie das Fleisch.⁸⁴

Besonders beliebt war im Spätmittelalter der Käse, da er lange haltbar war. Auch die Butter gewann gegen Ende der Epoche an Bedeutung.⁸⁵ Eier zählten zu den Naturalabgaben und waren essentielle Bestandteile der klösterlichen Ernährung, nicht zuletzt, weil sie auch aus der eigenen Geflügelhaltung gewonnen wurden.⁸⁶ Eier und Käse galten als wichtige Eiweißlieferanten, besonders für Tage, an welchen nicht gefastet wurde.⁸⁷

2.5.2 Die zentrale Frage der Fleischaskese

Im Spätmittelalter gab es bereits eine hohe Zahl an gängigen Fleischsorten.⁸⁸ Der Fleischabstinenz des Klerus kommt in dieser Zeit daher eine besondere Bedeutung zu.⁸⁹ Gesichert ist, dass die Zeit zwischen Ostern und dem 24. Juni, als jene gilt, in welcher der Verzehr von Fleisch gestattet werden konnte, da es in diesem Zeitraum bis auf die zweite Quatemberwoche zu Pfingsten und den allgemeinen Fastentagen nur wenige Regelungen zur Abstinenz gab.⁹⁰

Auch über Regelungen bezüglich des Verzehrs von Blutwurst ist etwas überliefert. Aus einer Visitationsurkunde von Seitenstetten vom 22. Februar 1419 über das Wiener Schottenkloster geht hervor, dass es Mönchen nicht gestattet war, Speisen, die aus dem Blut von Tieren

⁸² Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 135f.

⁸³ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 144.

⁸⁴ Vgl. *Krieg*, Dominikus Lindner, hier 422.

⁸⁵ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 78f.

⁸⁶ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 80.

⁸⁷ Vgl. *Lampen*, Fischerei und Fischhandel, 44.

⁸⁸ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 58.

⁸⁹ Vgl. *Lampen*, Fischerei und Fischhandel, 41.

⁹⁰ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 144.

gemacht sind, zu verzehren. Das Verspeisen einer Blutwurst konnte jedoch den kranken Mönchen in Ausnahmefällen gewährt werden:⁹¹

*„Porro esum carnium et pulmentorum cum carnibus aut cum sanguine cranium conditorum omnibus monachis huius monasterii sanis et fortibus omnino prohibemus“.*⁹²

2.5.3 Fisch als Fleischersatz

Da dem Fisch im monastischen Umfeld, nicht zuletzt durch seinen hohen Eiweißgehalt,⁹³ als Fleischersatz eine hohe Bedeutung zukommt, ist er wesentlich für die Erschließung der damaligen Essgewohnheiten. Die lange Haltbarkeit, die dem Fisch durch diverse Konservierungsmöglichkeiten zugutekam, gilt als wesentlicher Vorteil, sowohl für den Verkäufer als auch für den Käufer.⁹⁴

Zu der Vielzahl an Fischen deren Verzehr man im monastischen Umfeld genoss, zählte zum einen der Hering, der im Laufe des Spätmittelalters wesentlich an Bedeutung gewann. Er war ein essentieller und unentbehrlicher Fisch für die Klöster im Mittelalter,⁹⁵ zählte er doch zu jenen Fischen, die besonders gut konserviert werden konnte und somit den langen Transport standhielten.⁹⁶ Der Hering für den in diesem Kontext wichtigen Donauraum, stammte hauptsächlich aus der Ostsee.⁹⁷ Der Heringsfang nahm im Laufe des 15. Jahrhunderts auch und vor allem in der Nordsee zu und galt als wichtigste Fischart für die Bevölkerung

⁹¹ Vgl. Wien, Schottenkloster, Cod. 227 (Hübl 152) fol. 164r-168r; Abschrift der Visitationsurkunde von Seitenstetten 1419, Februar 22.

⁹² Wien, Schottenkloster, Cod. 227 (Hübl 152) fol. 164r-168r; Abschrift der Visitationsurkunde von Seitenstetten 1419, Februar 22.

⁹³ Vgl. *Lampen, Fischerei und Fischhandel*, 42.

⁹⁴ Vgl. Helmut *Hundsibichler*, Nahrung. In: Alltag im Spätmittelalter. Zit. nach: Susanne *Fritsch*, Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts (Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung Bd. 50, Wien/München 2008) 46.

⁹⁵ Vgl. *Schubert*, Essen und Trinken, 135.

⁹⁶ Vgl. *Schubert*, Essen und Trinken, 128.

⁹⁷ Vgl. Helmut *Hundsibichler*, Nahrung. In: Alltag im Spätmittelalter. Zit. nach: Susanne *Fritsch*, Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts (Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung Bd. 50, Wien/München 2008) 46.

Mitteleuropas. Er war gefolgt vom Kabeljau, der auch als Dorsch bezeichnet wurde.⁹⁸ Auch der Verzehr von Stockfisch ist ab dem 15. Jahrhundert in Klöstern nachweisbar.⁹⁹ Gefangen wurde dieser vor allem in England und wurde anschließend über Südfrankreich nach Österreich transportiert.¹⁰⁰

Im Spätmittelalter gewann hinsichtlich der Zölle, die über die Wasserwege zu tätigen waren, vermehrt der Binnentransport an Bedeutung.¹⁰¹ Im Zuge dessen kam es jedoch auch zu „Vermarktungsregeln“¹⁰², die sich nicht nur auf die Produktion, sondern auch auf den Transport und den Handel beriefen.¹⁰³

3 Normative und deskriptive Quellen zur monastischen Ernährungssituation im Spätmittelalter

Aus normativen Quellen lassen sich Erkenntnisse über den Soll-Zustand gewinnen. Deskriptive Quellen hingegen, dienen der Erfassung des tatsächlichen Ist-Zustandes. Beide Arten von Quellen spielen selbstverständlich in der Analyse der spätmittelalterlichen Essgewohnheiten in Klöstern gleichwertig eine zentrale Rolle. Normative Quellen zur Erfassung der monastischen Ernährung des Spätmittelalters stellen sowohl Regeln, als auch deren Ergänzungen und Adaptierungen dar. Aufschlussreich sind auch Visitationsberichte, die im Zuge der spätmittelalterlichen Reformen entstanden sind. Letztere sollen zwar schriftliche Berichte über Tatbestände repräsentieren, sind jedoch aufgrund ihres bestrittenen objektiven Gehaltes sowohl normativen als auch deskriptiven Quellen über Soll-Zustände in den Klöstern zuzuordnen. Als besonders aufschlussreiche Quellen sowohl zum Soll- als auch zum Ist-Zustand im monastischen Bereich zählen jedoch zeitgenössische Kochbücher.¹⁰⁴

⁹⁸ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 46.

⁹⁹ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 47.

¹⁰⁰ Vgl. *Stefan Weiss*, Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316-1378). Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes. Zit. nach: Susanne *Fritsch*, Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts (Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung Bd. 50, Wien/München 2008) 47.

¹⁰¹ Vgl. *Schubert*, Essen und Trinken, 135.

¹⁰² *Schubert*, Essen und Trinken, 135f.

¹⁰³ Vgl. *Schubert*, Essen und Trinken, 135f.

¹⁰⁴ Vgl. *Gerhard Jaritz*, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978

3.1 Klösterliche Kochbücher und exklusive Zutaten

Die Kochbuchforschung gilt als junge Disziplin. Heute weiß man jedoch anhand der aktuellen Forschung, dass ab dem 15. Jahrhundert, verbunden mit der ansteigenden Alphabetisierungsrate, Kochbücher vermehrt an Bedeutung gewonnen. Zudem fanden sie ab diesem Zeitraum auch im monastischen Bereich zunehmend Einzug.¹⁰⁵ Heute zählen sie zu den wichtigsten normativen Quellen über die Essgewohnheiten der Mönche und Nonnen. Den normativen Quellen sind die deshalb zuzuordnen, da sie aufgrund der teilweise teuren Zutaten und komplexen Beschreibungen zur Speisenherstellung eher auf Rezepte hinweisen, die zur Repräsentation und für besondere Tage gedacht waren, jedoch nicht täglich in Klosterküchen gekocht werden konnten.¹⁰⁶ Kochbücher sind somit Quellen, aus denen gewisse Vorlieben der monastischen Speisenzubereitung gewonnen werden können, wie beispielsweise die Präferenz breiiger Speisen. Allerdings geben sie auch weit darüber hinaus Aufschluss über einzelne Zutaten und die Mengen, die man für diverse Speisen vorsah. Auch beinhalten manche der überlieferten Kochbücher Angaben zum Verbrauch der Klosterküchen, was sie gleichzeitig zu wertvollen deskriptiven Quellen macht.¹⁰⁷

Zu den beiden wichtigsten Kochbüchern des 15. Jahrhunderts für den deutschsprachigen Raum zählen das *Kochbuch des Wiener Dorotheenklosters* und das Kochbuch von Mondsee, welche sich inhaltlich stark nach dem bekanntesten Kochbuch des 14. Jahrhunderts, dem *Buch von guter Speise*, richten. Das *Buch von guter Speise* stammt aus der Zeit um 1350 und stellt eine aus 103 Rezepten bestehende Sammlung dar,¹⁰⁸ welche Michael de Leone¹⁰⁹ zu

(Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 147-168, hier 148f.

¹⁰⁵ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 85f.

¹⁰⁶ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 85.

¹⁰⁷ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 85f.

¹⁰⁸ Vgl. Andreas *Klumpp*, Culina Historica – Möglichkeiten und Grenzen zur Rekonstruktion einer historischen Geschmackswelt. In: Andrea *Hofmeister-Winter*, Helmut W. *Klug*, Karin *Kranich* (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit. Fachtagung im Rahmen des Tages der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013 (Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit Bd. 8, Frankfurt am Main 2014) 253-260, hier 254.

¹⁰⁹ Vgl. Andrea *Hofmeister*, und *iz als ein latwergen*. Quellenstudie zu Vorkommen, Zusammensetzung und diätetischen Wirkzuschreibungen von Latwerge in älteren deutschsprachigen Kochrezepttexten. In: Andrea *Hofmeister-Winter*, Helmut W. *Klug*, Karin *Kranich* (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit. Fachtagung im Rahmen des Tages der

einer Sammelhandschrift zusammenfassen ließ.¹¹⁰ Die Autoren der genannten Kochbücher aus dem 15. Jahrhundert sind nicht bekannt, was womöglich auf die fehlende Relevanz der Urheber im Vergleich zum Inhaltlichen in diesem Zusammenhang zurück zu führen ist.¹¹¹

Das *Mondseer Kochbuch* (Codex Vindobonensis 4995; Bl. 191r-224r),¹¹² wurde um die Mitte des 15. Jahrhunderts verfasst. Der Codex beinhaltet nicht nur Rezepte, sondern auch ein Weintraktat sowie Traktate zur Gesundheit. Im Kochbuch der Benediktinermönche befinden sich 167 Rezepte, die 93 Rezepten des Kochbuchs des Wiener Dorotheenklosters und 40 Rezepten aus dem ältesten überlieferten Kochbuch des deutschsprachigen Raumes *Buch von guter Speise* gleichkommen.¹¹³

Das *Kochbuch des Dorotheenklosters* aus Wien stammt aus dem Codex Vindobonensis 2897 und verzeichnet die Blätter 191r bis 224r.¹¹⁴ Auch hier handelt es sich um eine Zusammensetzung von Abhandlungen zur Ernährung auf der einen Seite und zur Medizin auf der anderen Seite. Das Kochbuch enthält insgesamt 268 Rezepte.¹¹⁵

Inhaltlich gesehen decken fleischhaltige Rezepte 47 Prozent des Mondseer Kochbuchs ab, während das Kochbuch des Dorotheenklosters ganze 61 Prozent an Rezepten mit Fleisch verzeichnet. Das *Buch von guter Speise* enthält mit 62,5 Prozent den höchsten Anteil an fleischhaltigen Rezepten.¹¹⁶ Besonders im Vergleich zum Innsbrucker Rezeptbuch aus der

Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013 (Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit Bd. 8, Frankfurt am Main 2014) 223-252, hier 223.

¹¹⁰ Vgl. Klumpp, Culina Historica, hier 254.

¹¹¹ Vgl. Doris Aichholzer, „Wildu machen ayn guet essen ...“. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar (Wiener Arbeiten zur germanischen Altertumskunde und Philologie Bd. 35, Bern 1999) 23.

¹¹² Vgl. Doris Aichholzer, Die deutschsprachigen mittelalterlichen Kochbücher der ÖNB – Edition, Übersetzung und kulturhistorische Untersuchung (Diss. Universität Wien 1998) 4.

¹¹³ Vgl. Doris Aichholzer, Schachbretter aus Erbsen, Mandeligel und Nonnenfürze in Gesöff: Aus Kochbüchern des 15. Jahrhunderts in der Österreichischen Nationalbibliothek. In: Lothar Kolmer, Christian Rohr (Hg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999 (Paderborn/München/Wien/Zürich 2002) 143-156, hier 144.

¹¹⁴ Vgl. Aichholzer, Schachbretter aus Erbsen, hier 145.

¹¹⁵ Vgl. Aichholzer, Schachbretter aus Erbsen, hier 145.

¹¹⁶ Vgl. Aichholzer, Schachbretter aus Erbsen, hier 149.

Mitte des 15. Jahrhunderts,¹¹⁷ welches „im Codex Vindobonensis 5486 von Blatt 83r bis 95v“ überliefert ist¹¹⁸ und einen wesentlich geringeren Prozentsatz von nur 33 an fleischhaltigen Rezepten aufweist, zeigen sich deutliche Unterschiede.¹¹⁹ Zu den am häufigsten angeführten Fleischsorten der vier genannten Kochbücher zählt das Wild, also „Reh, Hirsch, Wildschwein und Wildvögel“¹²⁰. Letzteren werden sämtliche Vogelarten wie das Rebhuhn, der Fasan, die Taube, das Haselhuhn und die Wachtel, sowie der Star, der Brachvogel, der Trappe und der Reiher zugeschrieben. Das Wild ist gefolgt vom Geflügel mit einer Häufigkeit von etwa 16 Prozent. Dazu zählen das Huhn, die Gans und der Kapaun. Rezepte bestehend aus Rind- oder Kalbfleisch sind mit 5,4 Prozent weitaus seltener in den vier Kochbüchern vertreten. Noch seltener kommt das Schwein vor mit nur 4,1 Prozent.¹²¹ Im Hinblick auf den Stellenwert der Fleischsorten in den klösterlichen Kochbüchern zeigt sich die Relevanz des Fleisches im monastischen Umfeld, trotz Verzichtsregelungen. Jedoch ist in diesem Kontext erneut auf den Unterschied zwischen Theorie und tatsächlicher Praxis hinzuweisen.

Neben Fleischrezepten waren Rezepte mit Fisch ebenso in den Kochbüchern vertreten, vor allem im Dorotheenkochbuch, welches insgesamt 19 unterschiedliche Fischarten nennt.¹²² Dazu zählen der „Aal, Äsche, Barbe, Barsch, Brachse, Delphin, Forelle, Grundel, Hausen, Hecht, Lachs, Neunauge, Rötling, Rutte, Schiede, Schleie, Stör, Zitterrochen und [der] Zuchse [sic]“¹²³. Das Kloster Mondsee inkludiert immerhin zehn Arten von Fisch in seinen Rezepten,¹²⁴ nämlich den „Aal, Barsch, Brachse, Forelle, Grundel, Hausen, Hecht, Lachs, Neunauge und Rutte“¹²⁵. Die Rezepte der klösterlichen Kochbücher adressieren gattungsspezifisch die wohlhabendere Bevölkerungsschicht,¹²⁶ nicht zuletzt aufgrund der hohen Anzahl an Fischrezepten.¹²⁷ Denn der Fisch war keinesfalls günstig im österreichischen Raum.¹²⁸

¹¹⁷ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 144.

¹¹⁸ *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 145.

¹¹⁹ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 149.

¹²⁰ *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 149.

¹²¹ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 149.

¹²² Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 151.

¹²³ *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 151.

¹²⁴ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 151.

¹²⁵ *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 151.

¹²⁶ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 150.

¹²⁷ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 151.

¹²⁸ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 150.

Doch nicht nur der Fisch zählte zu den teureren Produkten, die vor allem in Kochbüchern erwähnt wurden. Auch Gewürze und andere Importprodukte waren bereits im Spätmittelalter vermehrt in Kochbüchern zu finden. Was die Gewürze in den Rezepten der vier Kochbücher betrifft, so kommt der Pfeffer, der importiert werden musste, besonders häufig vor.¹²⁹ Dass sich Kochbücher nicht an die allgemeine Mehrheit der Bevölkerung richteten, wird zudem spätestens im Hinblick auf die hohe Anzahl an Safran in den Speisen der Kochbücher deutlich.¹³⁰ 18 Prozent der Speisen aus den Kochbüchern der beiden Klöster und im „Buch von guter Speise“ enthalten Safran als Speisegewürz. Ein weiteres Gewürz, das importiert werden musste und somit teuer war ist der Ingwer, der ähnlich oft erwähnt wird.¹³¹ Diese Zutaten weisen erneut auf die Privilegien der Klöster hin.

Hinsichtlich des Zuckers zum Süßen der Speisen spielt der Rohrzucker, der ebenso importiert werden musste, eine hohe Bedeutung im Kochbuch der Augustiner aus dem St. Dorotheer Kloster und ist ein weiterer Hinweis auf das exklusive Publikum des Kochbuchs. Denn immerhin wird der Rohrzucker hier zu 18 Prozent als Süßungsmittel verwendet. Der weitaus günstigere Honig wird hingegen nur zu 11 Prozent als solches erwähnt.¹³²

Während der Reis in den beiden klösterlichen Kochbüchern des 15. Jahrhunderts kaum eine Rolle spielt, scheint die Mandel durchaus essentieller gewesen zu sein. Denn das Kochbuch des Mondseer Klosters verzeichnet 32 Prozent an mandelhaltigen Speisen mehr als jenes der Dorotheer mit nur 21 Prozent.¹³³

Nicht nur der Stellenwert von kostspieligen Produkten sondern auch Regeln zur Abstinenz spiegeln sich in den monastischen Kochbüchern des Spätmittelalters wieder¹³⁴ und die daraus resultierenden Rezepte sind wiederum Indizien für einen wohlhabenderen Adressatenkreis. Vor allem in Bezug auf Fastenspeisen wird dies besonders deutlich, da sich jene aus Produkten zusammensetzten, die kostspielig waren und somit ökonomisch gesehen keine Erleichterung für Konvente darstellten.¹³⁵ Dabei enthalten das *Kochbuch des*

¹²⁹ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 151.

¹³⁰ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 151f.

¹³¹ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 152.

¹³² Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 152.

¹³³ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 152.

¹³⁴ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 152f.

¹³⁵ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 154f.

Dorotheenklosters und das *Buch von guter Speise* sowohl explizit genannte Fastengerichte, als auch jene die aufgrund ihrer Komponenten als solche gelten können.¹³⁶ Die Rezepte 55 bis 75 sowie 78 bis 85 des Kochbuchs *Buch von guter Speise* beschreiben Fastenspeisen.¹³⁷ Letzterer Umstand trifft auch auf das Benediktinerkloster Mondsee zu, dessen Kochbuch keine expliziten Fastengerichte aufweist. Das *Buch von guter Speise* hingegen weist mit 38 Prozent den höchsten Prozentsatz an Fastenspeisen auf.¹³⁸ Von den „Fastenspeisen“¹³⁹ der monastischen Kochbücher enthalten die meisten den Hecht, sowie den Aal bzw. den Barsch, der ähnlich oft vorkommt.¹⁴⁰ Im Hinblick auf das Verbot der Laktizienzufuhr wird vor allem Mandelmilch, bestehend aus zerkleinerten „in Milch oder Wein gekochte[n] Mandeln“¹⁴¹ als Ersatzprodukt gewählt. Auch der Mandelkäse wird in diesem Kontext vorgeschlagen.¹⁴² Nicht außer Acht gelassen sollten die diversen Arten von Mus werden. Denn die Kochbücher enthalten Rezepte wie „Kirschenmus, Lauchmus, Reismus, Veilchenmus, Pflaumenmus, Holundermus, Hanfmus oder Petersilienmus“¹⁴³.

Hinsichtlich der aufgezählten Nahrungsmittel und Zutaten muss an dieser Stelle erneut betont werden, dass Kochbücher sich hervorragend als normative Quellen eignen, die Aufschluss darüber geben, welche exklusiven Zugänge und welcher Wohlstand mit der klösterlichen Ernährung verbunden war. Dennoch, das Würzen mit importiertem Pfeffer, Ingwer und Safran oder die Verwendung von Mandeln und Datteln sind neben der hohen Anzahl an Fisch nur einige Beispiele dafür, dass selbst für die wohlhabendere Gesellschaft, zu der Klöster zählten, jene Produkte keinesfalls eine alltägliche Selbstverständlichkeit waren sondern sich vor allem für Fastttage als Ergänzungsprodukte eigneten.¹⁴⁴ Rezepte waren zudem wichtig, wenn (weltlicher) Besuch erwartet wurde und für Gäste gekocht werden sollte.

¹³⁶ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 154.

¹³⁷ Vgl. Christa Baufeld, Mittelalterliche Speisekultur. Eine Darstellung anhand von Denkmälern der Artesliteratur. In: Sieglinde Hartmann, Ulrich Müller (Hg.), Jahrbuch der Oswald von Wolkenstein Gesellschaft Bd. 7 (Stuttgart 1993) 43-59, hier 45.

¹³⁸ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 154.

¹³⁹ *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 153.

¹⁴⁰ Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 153.

¹⁴¹ *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 153.

¹⁴² Vgl. *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 153.

¹⁴³ *Aichholzer*, Schachbretter aus Erbsen, hier 153.

¹⁴⁴ Vgl. *Aichholzer*, „Wildu machen ayn guet essen ...“, 55 und 62.

3.2 Butterbriefe als Quellen über Fastendispensen

Ab der Mitte des 15. Jahrhunderts kommt es vermehrt zu Fastendispensen in sämtlichen Orden, wovon sogenannte „Butterbriefe“¹⁴⁵ aus dieser Zeit berichten.¹⁴⁶ Die Gewährung von Dispensen durch Butterbriefe bedeutete fortan für die Mönche sämtlicher Länder die Erlaubnis des Verzehrs von Laktizien wie Milch, Käse und Butter gegen Geldalmosen an Rom.¹⁴⁷ Zu den betroffenen Ländern zählten auch Österreich und Bayern.¹⁴⁸ Die Gewährung zur Dispens erfolgte „durch den Apostolischen Stuhl oder seine dazu bevollmächtigten Legaten“¹⁴⁹. Butterbriefe waren gegen Ende des Spätmittelalters bereits weit verbreitet¹⁵⁰ und wurden auch für Dispensen anderer Lebensmittel essentiell. Während der Fastenzeiten sollte zwar vom Kochen mit tierischen Fetten abgesehen werden, doch der Zugang zu pflanzlichem Öl war nicht für alle Klöster problemlos gegeben. Das Kochen mit pflanzlichem Öl stellte speziell für Benediktinerorden in nördlicheren Gebieten, im Unterschied zu Orden im Süden Italiens, eine große Herausforderung aufgrund des Mangels an Olivenöl dar.¹⁵¹ So kam es im 15. Jahrhundert vermehrt zum Erlass von Butterbriefen, die Dispensen von tierischen Fetten als Substitut für pflanzliche Fette an Fastentagen gewährten.¹⁵²

3.3 Das Tegernseer Wirtschaftsbuch

Bei dem *Tegernseer Wirtschaftsbuch* handelt es sich um eine zusammengesetzte Handschrift, die eine in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhundert begonnene und in der ersten Hälfte des 16. Jahrhundert ergänzte Aufzeichnung aus dem Kloster Tegernsee darstellt.¹⁵³ Das Buch gibt Aufschluss über die Ernährungszustände vor allem zu den Fastenzeiten der Benediktinermönche in Tegernsee und ist daher eine wesentliche deskriptive Quelle für den behandelten Zeitraum.¹⁵⁴ Das Wirtschaftsbuch besteht aus drei Teilen: dem „*Jüngeren*

¹⁴⁵ *Fritsch*, Das Refektorium, 135.

¹⁴⁶ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 135.

¹⁴⁷ Vgl. Karl Bihlmeyer, Hermann Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte Bd. 2 Das Mittelalter (Paderborn 1996) 480.

¹⁴⁸ Vgl. *Krieg*, Dominikus Lindner, hier 422.

¹⁴⁹ *Krieg*, Dominikus Lindner, hier 422.

¹⁵⁰ Vgl. Bihlmeyer, Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte, 480.

¹⁵¹ Vgl. Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard, 64.

¹⁵² Vgl. Jaritz, Zwischen Augenblick und Ewigkeit, 150.

¹⁵³ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 181.

¹⁵⁴ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 177.

Eintragskalender (fol. 12r-30r)“ aus 1534, dem „*Ältere[n] Eintragungskalender* (fol. 36r-44r), sowie dem „*Speisenbuch* [...]“ (fol. 45r-85r)¹⁵⁵ aus den Jahren 1453 und 1462,¹⁵⁶ die sich alle nach dem christlichen Jahreszyklus des Mittelalters richten.¹⁵⁷ Die Autoren aller drei Teile variieren und es wurden sowohl Ein- als auch Nachträge vorgenommen.¹⁵⁸

Über die Fastentage und die Abstinenz

Obwohl die Fastentage mit einer strengen Abstinenz verbunden werden, kann aufgrund des Inhalts dieses Wirtschaftsbuches festgehalten werden, dass die Mönche speziell an Tagen des Fastens auf teure und seltene Produkte zurückgriffen, wie etwa Reis, Mandeln und exotische Gewürze wie Safran oder Pfeffer.¹⁵⁹

Über das liturgische Jahr

Aus dem *Tegernseer Wirtschaftsbuch* geht hervor, dass sowohl die Ernte- und Schlachtzeiten, und die Haltbarmachung von Lebensmitteln, als auch die Zubereitung von den Speisen terminabhängig waren und sich nach dem religiösen Jahresrhythmus richteten.¹⁶⁰ Demnach fand „das Herstellen von Würsten“ Anfang Dezember statt und „Kitzfleisch“¹⁶¹ wurde zu Pfingsten zubereitet und verzehrt. Das Einkochen von Kohlgemüse wie dem Kraut und anderen Gemüsesorten erfolgte im September oder am Beginn des Oktobermonats. Auch die Ernte der Rüben sollte in diesem Zeitraum vorgenommen werden.¹⁶²

Das Speisenbuch

Das *Speisenbuch* bildet den dritten und letzten Teil der Handschrift und ist inhaltlich dem christlichen Jahresablauf des Mittelalters angepasst,¹⁶³ da es „zwischen Fastenzeiten und Nichtfastenzeiten“¹⁶⁴ unterscheidet. Zu ersteren gehören neben dem Advent und der

¹⁵⁵ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 179.

¹⁵⁶ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 179.

¹⁵⁷ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 181.

¹⁵⁸ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 179.

¹⁵⁹ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 177.

¹⁶⁰ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 178.

¹⁶¹ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 178.

¹⁶² Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 178.

¹⁶³ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 181.

¹⁶⁴ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 182.

Quadragesima auch die vier Quatemberzeiten.¹⁶⁵ Das *Speisenbuch* sieht für die Adventszeit einen „Wochenspeiseplan von Sonntag bis Samstag jeweils mit Speisen für die Hauptmahlzeit (*prandium*), am Sonntag auch für die Abendmahlzeit (*cena*)“¹⁶⁶ vor. Des Weiteren werden bestimmte Speisen für die Vorfastenzeit vorgeschrieben. Dazu zählen unter anderem der „Sonntag *Esto mihi*“¹⁶⁷, der fünfte Samstag und Sonntag „vor dem Passionssonntag“¹⁶⁸. Auch ein Speisenplan für die Fastnacht findet sich in diesem Abschnitt. Das *Speisenbuch* gibt jedoch keinen Aufschluss über Speisenvorgaben für die Zeit um Weihnachten und die darauffolgende Zeit, zu der nicht gefastet wurde.¹⁶⁹

Der Quadragesima ist der darauffolgende Abschnitt des Speisenbuches gewidmet und charakterisiert sich ebenso durch einen Speisenplan für die gesamte Woche:

*„In der anschließenden Passage steht dann die Nichtfastenzeit der Ostertage im Mittelpunkt. Die Instruktionen beginnen mit Karsamstag und gehen bis zum Ende der Osteroktav, schließen also die Woche nach Ostern ein, die noch zur Festzeit zu zählen ist. Darauf folgen Anweisungen bezüglich der Speisen an so genannten ‚normalen/regelmäßigen‘ Fasttagen – wieder mit einem Wochenplan von Sonntag bis Samstag.“*¹⁷⁰

Ausgerichtet sind die Speisenvorgaben für 40 Personen, was auf die Stärke des Tegernseer Konvents „in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts“¹⁷¹ kommt. Auch enthält das *Speisenbuch* separate „Aufzeichnungen für kleine Zwischenmahlzeiten“¹⁷², berechnet für acht Personen (fol. 57r-v und fol. 64r-v). Eine weitere Aufzeichnung, die sich am Ende des Speisenbuches befindet, enthält Angaben für vier Personen inklusive des Abts (fol. 66r). Die Angaben ab fol. 57r sind Wiederholungen der vorherigen.¹⁷³ Detailangaben auf fol. 45 verso sehen folgende Nahrungszufuhr vor:

¹⁶⁵ Vgl. *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 182.

¹⁶⁶ *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 182.

¹⁶⁷ *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 182.

¹⁶⁸ *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 182.

¹⁶⁹ Vgl. *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 182.

¹⁷⁰ *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 183.

¹⁷¹ *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 183.

¹⁷² *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 183.

¹⁷³ Vgl. *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 183.

*„dreimal in der Woche Senf im Advent, Bier von Weihnachten bis Esto mihi an normalen Fasttagen, Bier, Brezen und Senf auf den Tisch sowie gebratene und grüne/rohe Äpfel auf den Teller in der 40-tägigen Fastenzeit“.*¹⁷⁴

Separate Detailangaben finden sich auch auf fol. 46 recto und fol. 62 recto. Die darin enthaltenen Instruktionen beziehen sich auf die Mengen und Zeiten, zu denen weißes Brot, „semel“, „beim Bäcker zu bestellen sei“¹⁷⁵. Wie auch bei anderen Speisenvorgaben wird hier abhängig vom Jahreszyklus unterschieden.¹⁷⁶

Insgesamt macht das *Speisenbuch* strikte Unterschiede zwischen Fasten- und Nichtfastenzeiten und passt die vorgegebenen Zutaten diesen an, während jedoch auf die grundsätzliche Fleischabstinenz eines gesunden Mönches geachtet wird.¹⁷⁷ Als Nichtfastenzeit gilt „die ‚Hochzeit‘ des Osterfestes“¹⁷⁸. Unterscheidungen betreffen beispielsweise Laktizinien wie Milch und auch Eier (fol. 54 verso). Zu den sich wiederholenden Hauptbestandteilen der Ernährung laut *Speisenbuch* gehören der Fisch, Getreideformen wie Brot und Brei, Fisch, Rüben, Erbsen und Kraut, sowie Eier und Laktizinien für Nichtfastentage.¹⁷⁹ Während die Speisen für die Zeit in der nicht gefastet wurde relativ monoton und einfach waren, werden ebenso wenig Unterschiede zwischen einem Sonntag und einem beliebigen anderen Wochentag gemacht hinsichtlich der Qualität.¹⁸⁰ Was sich jedoch unterscheidet sind Angaben zur Menge. Das Tegernseer *Speisenbuch* sah für einen Sonntag, an dem nicht gefastet wurde, je „zwei Mahlzeiten mit jeweils drei Gängen“¹⁸¹ vor, und für die restlichen Tage in der Woche nur „eine Mahlzeit mit vier Gängen“¹⁸². Die selbe Einteilung hatte auch auf Zeiten des Fastens angewandt zu werden, nicht jedoch auf Ostern „und in der Osterokta“¹⁸³, denn da waren zwei Mahlzeiten bestehend aus je drei Speisen gestattet. In der Fastnacht durften die Ordensmitglieder „Rayfallsuppe“

¹⁷⁴ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 184.

¹⁷⁵ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 184.

¹⁷⁶ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 184.

¹⁷⁷ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 184.

¹⁷⁸ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 183.

¹⁷⁹ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 184.

¹⁸⁰ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 184.

¹⁸¹ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 185.

¹⁸² Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 185.

¹⁸³ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 185.

(fol. 46r) zu sich nehmen, und am Karsamstag sowie Ostersonntag sogar Konfekt (fol. 47 v) zum Frühstück. In der Adventszeit wurde auf Eier verzichtet, jedoch nicht auf Laktizinen wie Milch und Käse. In der Quadragesima wurde jedoch vom Eier- und Laktizienverzehr abgesehen.¹⁸⁴

In den 40 Tagen der vorösterlichen Fastenzeit kam es jedoch zur Inklusion von Feigen, Rosinen, Hanf und Mandeln in der Küche. Auch griff man zu Senf, Brezen und Konfekt („kandierte Früchte und Gewürze“)¹⁸⁵. Letzteres wurde als „Stärkungsmittel“ gesehen und daher auch den kranken Konventsmitgliedern gereicht, nicht zuletzt auch präventiv.¹⁸⁶ Konfekt, das man als „*confect, pachen confect, tragee, [oder] specidultz*“¹⁸⁷ bezeichnet, wurde auch Gästen im Kloster serviert. Allerdings blieb die Menge des Verzehrs von Konfekt in Klöstern Rechnungen zufolge gering.¹⁸⁸

Gewürze werden meistens jedoch nicht im Detail erläutert. Lediglich auf fol. 54 recto, wo es um die Zubereitung von Fisch geht, werden sie separat aufgezählt.

„*Safran, Pfeffer, Ingwer, Zimt, Muskat und Gewürznelken – löffelweise eingesetzt. Dazu kommt mehrfach der Hinweis, Lebzelten in eine Suppe oder in ein Mus zu reiben*“¹⁸⁹.

„*Man gewinnt also den Eindruck, dass gerade in der Fastenzeit teure Importprodukte verzehrt wurden. Dazu passt auch eine Passage auf fol. 67v. Dort ist zusammengestellt, welche Mengen von ganz bestimmten Ingredienzien der Konvent von Tegernsee im Jahr 1462 während der 40-tägigen Fastenzeit verbraucht hat. Dabei handelt es sich fast ausschließlich um zugekaufte Luxusgüter wie Feigen, Reis, Mandeln, Weinbeeren/Rosinen, Safran, Ingwer, Pfeffer, aber auch Stockfisch, Semmel-Brot, Herrenbrot, Speisebrot, Hanf – zuletzt werden dann auch noch Erbsen angeführt.*“¹⁹⁰

¹⁸⁴ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 185.

¹⁸⁵ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 185.

¹⁸⁶ Vgl. Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 185.

¹⁸⁷ Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster, hier 155.

¹⁸⁸ Vgl. Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster, hier 155.

¹⁸⁹ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 186.

¹⁹⁰ Kranich, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch, hier 186.

Aufzeichnungen des Klosterschaffners zu den Jahresverbräuchen im Konvent – Auszug aus dem Fischbüchlein

In dem Tegernseer *Speisenbuch* ist auch das *Fischbüchlein* aus dem 15. Jahrhundert enthalten. Die Tegernseer Mönche hielten ihre Erkenntnisse aus dem Fischfang des Sees detailliert fest, da der Fisch in Tegernsee, wie auch für andere Klöster, aufgrund des Eigenverbrauchs und der ökonomischen Stellung eines Klosters eine wesentliche Rolle spielte. Doch neben einigen Belegen für den hohen Stellenwert des Fisches für das Kloster bietet das *Fischbüchlein* zusätzlich detaillierte Aufzeichnungen zu den Jahresverbräuchen des Konvents. Eine Seite (85 recto), scheint bisher in der Forschung nur wenig Aufmerksamkeit errungen zu haben, und wird daher im Folgenden transkribiert dargestellt. Die Seite (85r) des Fischbüchleins aus dem Speisenbuchs stellt Aufzeichnungen des Klosterschaffners aus den Jahren 1453 und 1454 dar und gibt Aufschluss über die beiden Jahresverbräuche im Konvent.¹⁹¹

Aufzeichnungen des Klosterschaffners von Tegernsee aus dem Tegernseer Koch- und Fischbüchlein:

85r

anno Domini 1453 consumpsimus in conventu per annum

1 pfund saffran
8 pfund pfeffer
4 pfund ymber [Ingwer]
1 halbes pfund zymetroer [Zimtstange]
1 vierdung naegelin [viertel Pfund Gewürznelken]
1 vierdung muscat nuss [viertel Pfund Muskatnuss]
44 pfund reyss
104 pfund veigen
30 pfund weinper [Rosinen]
22 pfund mandel

¹⁹¹ Vgl. Cgm 8137, urn:nbn:de:bvb:12-bsb00076122-5 (Aufzeichnungen des Klosterschaffners von Tegernsee – Tegernseer Koch- und Fischbüchlein – BSB Cgm 8137, Tegernsee, 1. Hälfte 16. Jh. [BSB-HSS Cgm 8137]).
<http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0007/bsb00076122/images/>
(zul. abgerufen am 12. April 2018).

eodem anno verczeht

48 tausent ayr
22 zentner [und] 37 pfund smaltz
8 talenta [= 8 x 240] minus 60 semel
25 tausent herrenprot und 400 [25.400]
19 mutlmels
18 pfund [= 18x240] 60 spysprot

anno Domini 1454

2 ½ pfund saffran
6 pfund ymber [Ingwer]
12 pfund pfeffer
½ pfund zymetroer [Zimtstange]
½ pfund naegelin [Gewürznelken]
muscat michel [viel]
44 pfund reyss
30 pfund weinper [Rosinen]
28 pfund mandel
60 pfund veigen
8 oder 10 stockvisch¹⁹²

Anhand dieser Angaben lässt sich erkennen, welche Lebensmittel in welchen Rationen in den Jahren 1453 und 1454 gegessen wurden und damit einhergehend wird deren Stellenwert in der Klostergemeinschaft ersichtlich. Offenbar verbrauchte man auch im Kloster Tegernsee eine große Menge an teuren Importprodukten, wie Mandeln, Rosinen, Feigen und Reis,¹⁹³ wie dies

¹⁹² Cgm 8137, urn:nbn:de:bvb:12-bsb00076122-5 (Aufzeichnungen des Klosterschaffners von Tegernsee – Tegernseer Koch- und Fischbüchlein – BSB Cgm 8137, Tegernsee, 1. Hälfte 16. Jh. [BSB-HSS Cgm 8137]).
<http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0007/bsb00076122/images/>
(zul. abgerufen am 12. April 2018).

¹⁹³ Vgl. Haus-, Hof- und Staatsarchiv Wien Hs. Blau 490, fol. 20v, Zit. nach: Gerhard Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 147-168, hier 153.

auch im Hinblick auf die Verzeichnisse in den klösterlichen Kochbüchern ersichtlich ist. Die Aufzeichnungen des Klosterschaffners können somit als weiterer Beleg dafür gelten, dass im spätmittelalterlichen monastischen Umfeld teure Produkte zu teils großen Mengen bereits vorhanden waren. Wichtig ist jedoch zu betonen, dass es sich um den Gesamtverbrauch handelt und „nicht differenziert wird, ob und wann Gäste anwesend waren“¹⁹⁴.

3.3.1 Rechnungsbücher, Urbare und Listen

Hilfreich für die Erfassung des Ist-Zustandes von Klöstern sind zudem Quellen zur wirtschaftlichen Situation, wie beispielsweise Wirtschafts- und Rechnungsbücher.¹⁹⁵ Durch die Erforschung von Urbaren weiß man heute, was gezinst wurde. Zinslisten stellen in der Literatur verlässliche Quellen dar. Auch Kalender aus dieser Zeit zählen zu den wichtigen Quellen, die Aufschluss über die damalige wirtschaftliche Situation von Klöstern geben.

Rechnungsbücher

Eine wesentliche Quelle für die Erfassung des Ist-Zustandes in Klöstern wie jenem in Melk sind Raitbücher (Rechnungsbücher) aus der damaligen Zeit, da sie nicht nur Einblicke in die Einkäufe der Benediktiner geben, sondern auch über spätmittelalterliche Gewohnheiten und Ressourcen berichten.¹⁹⁶ Somit eignen sie sich auch zur Erfassung des Ist-Zustandes der Ernährung im monastischen Umfeld, nicht zuletzt anhand der Tatsache, dass sie Aufschluss über die spätmittelalterlichen Speisenfolgen und die herangezogenen Nahrungsmittel geben.¹⁹⁷ Rechnungsbücher entstanden im Zuge der an Bedeutung gewinnenden Geldwirtschaft bereits im 14. Jahrhundert.¹⁹⁸ Sie geben unter anderem Aufschluss über das Material des Essgeschirrs im monastischen Umfeld des Spätmittelalters. Demnach wurde in den Klöstern des 15. Jahrhundert vor allem Geschirr aus Zinn angeschafft. Aus Zinn bestehende Schüsseln und Teller, sowie Kannen galten bereits im Jahr 1146 als essentielle

¹⁹⁴ Meta Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel aus der Melker Reform. In: Mirko Breitenstein, Julia Burkhardt, Stefan Burkhardt, Jörg Sonntag (Hg.), Identität und Gemeinschaft. Vier Zugänge zu Eigengeschichten und Selbstbildern institutionellen Ordnungen (Berlin 2015) 47-87, hier 74.

¹⁹⁵ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 142.

¹⁹⁶ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 13f.

¹⁹⁷ Vgl. Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster, hier 151.

¹⁹⁸ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 14.

Bestandteile des Refektoriums im Neukloster in Wiener Neustadt.¹⁹⁹ Während das Zinngeschirr vor allem in Refektorien verwendet wurde, so war das Geschirr auf der Tafel des Abtes weitaus hochwertiger. Hier wurde Silberbesteck und andere „Edelmetallobjekte“²⁰⁰ eingesetzt, das vor allem von Stiftungen bezogen wurde.²⁰¹ Selbst die zu dieser Zeit noch seltene Gabel stand einem Abt bereits im ausgehenden 15. Jahrhundert bereits zu Verfügung, wie dies anhand der Inventuren oder Berichten über die wirtschaftliche Lage des Benediktinerstifts St. Peter zu sehen ist.²⁰² Sachobjekte wie Geschirr wurden in der Regel nicht von einem Konvent eingekauft, sondern man erhielt sie durch „Stiftungen bzw. Stiftungsverzeichnissen“²⁰³. Widmungen spielten nicht nur in Bezug auf Geräte und Geschirr eine Rolle, sondern auch hinsichtlich des Vorhandenseins von Gewürzen und Konfekt, wie dies aus dem „Jahrtagsverzeichnis“²⁰⁴ des Schottenklosters in Wien aus dem 15. Jahrhundert hervorgeht.²⁰⁵

Urbare

Das Urbar aus dem Jahre 1420 gibt Einblick in den damaligen Gesamtbesitz des Klosters Melk. Darin finden sich die Erfassung von 24 unterschiedlichen Ämtern, sowie die Namen

¹⁹⁹ Vgl. Archiv Neukloster, Wiener Neustadt, Hs. K 363, fol. 93r (1446 IV 19), Zit. nach: Gerhard Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters.

Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 147-168, hier 157.

²⁰⁰ Winner, Urkunden Lilienfeld 451 f., n. 1243 (1497 V 16, Lilienfeld) Zit. nach: Gerhard Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 147-168, hier 158.

²⁰¹ Vgl. Winner, Urkunden Lilienfeld 451 f., n. 1243 (1497 V 16, Lilienfeld) Zit. nach: Gerhard Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters.

Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 147-168, hier 158.

²⁰² Vgl. Stiftsarchiv St. Peter, Hs. A 632, p. 36 und 38 Zit. nach: Gerhard Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 147-168, hier 158.

²⁰³ Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster, hier 163.

²⁰⁴ Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster, hier 164.

²⁰⁵ Vgl. Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster, hier 164.

und die Güter dieser Leiheinnehmer.²⁰⁶ Diese Dokumente sind Aufzeichnungen über Besitzrechte, Einkünfte und Verwaltung, wie auch Register über Abgaben, die sie von Bauern erhielten.²⁰⁷ Die Abgaben an das Kloster waren unterschiedlich und hingen von den Rechtstiteln der Bauern ab. Unterschieden wurde bei Geldleistungen zwischen dem Grundzins und dem „Burgrecht bei freien Gütern“²⁰⁸. Letztere waren beispielsweise Markthäuser oder Weingärten und Äcker, die in freien Lehen vergeben worden waren.²⁰⁹ In solchen Fällen waren die Bauern persönlich unabhängig vom Kloster. Um den Weinbau kümmerten sich eigene Verwalter. Das Urbar aus 1420 gibt Auskunft über die Summe, die durch diese sogenannten „Nebenerwerbsbauern“ erwirtschaftet wurde, nämlich 165.143 Pfennige.²¹⁰ Zudem wurde unterschieden zwischen „Naturalabgaben oder Dienstpflichten“²¹¹. Im 15. Jahrhundert war es bereits gängig, die Menschen für ihre Abgaben mit Geld zu bezahlen.²¹² Für Abgaben die beispielsweise aus Schweineschultern, Lämmern oder Mohn bestanden, wurden Bauern nur mehr mit Geld bezahlt.²¹³ Für andere Einkommensquellen wie jenen aus der Verpachtung von Salzrechten und Gerichtsrechten, nahm das Kloster zu Beginn des 15. Jahrhunderts 786 Pfund Pfennige ein.²¹⁴

Inventarlisten

Deskriptiven Quellen, wie jenen aus dem „Gaminger Inventar von 1439“, zufolge ersetzten teils teure Importprodukte, wie Mandeln, Feigen, Rosinen oder Reis²¹⁵ besonders an Fasttagen

²⁰⁶ Vgl. Karl Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter. In: Ernst Bruckmüller (Hg.), 900 Jahre Benediktiner in Melk. Jubiläumsausstellung 1989 (Melk 1989) 473-477, hier 474.

²⁰⁷ Vgl. Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 473.

²⁰⁸ Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 474.

²⁰⁹ Vgl. Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 474.

²¹⁰ Vgl. Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 475.

²¹¹ Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 474.

²¹² Vgl. Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 474.

²¹³ Vgl. Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 475.

²¹⁴ Vgl. Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 475.

²¹⁵ Vgl. Haus-, Hof- und Staatsarchiv Wien Hs. Blau 490, fol. 20v, Zit. nach: Gerhard Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 147-168, hier 153.

verbotene Nahrungsmittel und wurden als „*vastenspeis*“ oder „*quadragesimalia*“²¹⁶ bezeichnet.²¹⁷

Register

Laut einem Lehensregister aus dem Jahre 1411 trug der Landesfürst einen großen Teil der Güter zu Lehen. Neben ihm werden auch andere Mitglieder des hohen und niederen Adels im Register genannt, welches den vollständigen Lehensbesitz des Melker Klosters verzeichnet. Neben den Einnahmen gab es jedoch auch hohe Ausgaben, speziell bei Abgaben an den Landesherren und den päpstlichen Stuhl.²¹⁸ Belastend waren vor allem Misswirtschaften, ausgelöst durch klimatische Bedingungen oder Kriege. Erstere konnten zu Verschuldungen des Klosters führen, was in der Verpfändung oder im Verkauf von Gütern enden konnte. Das Kloster schaffte es jedoch stets durch eine Senkung der Steuern in Notsituationen das Kloster zu schützen.²¹⁹

Dienstbücher

Auch Dienstbücher dienen als aufschlussreiche Verzeichnisse zur Erschließung des damaligen Ist-Zustandes im Kloster Melk.²²⁰

Das Recht der Überfuhr

Weitere Einkünfte ergaben sich durch das Recht der Überfuhr von Gütern zwischen Emmersdorf und Melk.²²¹

²¹⁶ Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster, hier 153.

²¹⁷ Vgl. Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster, hier 153.

²¹⁸ Vgl. Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 476.

²¹⁹ Vgl. Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 477.

²²⁰ Vgl. Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 473.

²²¹ Vgl. Schulz, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 475.

Einnahmen durch Recht an Fischweiden

Das Kloster wurde mit Fischen aus den Fischweiden auf der Donau und Pielach versorgt und ab 1421 auch mit Fischen aus Pöverding. Auch in diesem Fall hatte das Kloster eine weitere Einnahmequelle.²²²

Beschlossene Taxpreise am Konstanzer Konzil (1414-1418)

Eine bedeutende Quelle für damalige Preisregelungen stellt eine Tabelle für Taxpreise, die vom Konstanzer Konzil zwischen 1414 und 1418 beschlossen wurde, dar. Diese Taxpreise beziehen sich auf für diverse Nahrungsmittel in Pfennig pro Pfund. Für ein Pfund Hering bekam man nur einen der aufgelisteten Fischarten um weniger Geld, nämlich den Felchen mit 1,2 Pfund. Die Preise für die restlichen angeführten Fischarten, Hecht, Karpfen, Schleien und Brassen waren allesamt teurer. Einem Pfund Hering stand beispielsweise nur 0,82 Pfund frischem Hecht gegenüber, zu je 17 Pfennig.²²³ Der Hecht galt aufgrund seines teuren Preises als Luxusgut.²²⁴ Interessant ist, dass Fleisch viel billiger angesetzt war als Fisch. Für 1 Pfund Hering bekam man bereits 4,7 Pfund Rindfleisch für nur 3 Pfennig. Des Weiteren war Lammfleisch und Schweinfleisch neben dem Fleisch vom Schwein, Reh und Hirsch in Relation zum Heringspreis teilweise viel billiger.²²⁵ Auch innerhalb der Fleischpreise gab es Unterschiede, die in der Taxordnung von Konstanz verzeichnet wurden. Das Rindfleisch war demnach um ein Drittel billiger als das Schweinfleisch.²²⁶

4 Die Benediktiner – Charakteristika ihrer Ernährung im Spätmittelalter

Die Magisterregel aus dem 6. Jahrhundert ist eine der normativen Grundlagen für die Benediktiner, die Vorschriften für den Alltag enthält.²²⁷ Als wichtigste Normvorschrift gilt jedoch die Regel des hl. Benedikt. Sie wurde von Benedikt von Nursia im frühen 6. Jahrhundert verfasst und setzte sich spätestens im Zuge des Wirkens von Benedikt von

²²² Vgl. *Schulz*, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter, hier 475.

²²³ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 48f.

²²⁴ Vgl. *Schubert*, Essen und Trinken, 128.

²²⁵ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 48f.

²²⁶ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 39.

²²⁷ Vgl. Jens *Rüffer*, Mittelalterliche Klöster. Deutschland – Österreich – Schweiz (Darmstadt 2009) 31.

Aniane zwei Jahrhunderte nach dem Tod Benedikts von Nursia „als bestimmendes Gesetz für die Klöster durch“²²⁸. Im Laufe des Spätmittelalters wurde die Regel des hl. Benedikt erheblich adaptiert.

4.1 Benedicti Regula/Benedikts Regel – normative Gestaltungselemente

Die Benedikts-regel, die das „zönobitische Mönchtum“ betont, galt als essentielle Normvorschrift für die Benediktiner im Mittelalter.²²⁹ Die Regel des hl. Benedikt sah die einzelnen Klöster vielmehr als individuelle Gemeinschaften als eine Gemeinschaft bestehend aus Individuen, weshalb es essentiell war, sich als Mönch dieser gemeinschaftlichen Identität anzupassen.²³⁰ Neben der gemeinschaftlichen Ausrichtung beschreibt die Benedikts-regel auch andere Lebensbereiche für das Kloster, wie beispielsweise „die geistlichen Pflichten, die handwerkliche Arbeit [...] und schließlich auch die Versorgung der Mönche“²³¹.

4.1.1 Benedikt über die Räumlichkeiten eines Benediktinerklosters

Die Klosterküche

Der hl. Benedikt schreibt das Vorhandensein einer Küche, der „coquina“, für Abt und Gäste, und separat eine für die Mönche vor.²³² Denn die Speisen sollten möglichst nicht im selben Raum zubereitet werden. Der Grund dafür war, dass die Essgewohnheiten des Konvents nicht beeinflusst werden durften durch den Besuch von säkularen oder geistlichen Besuchern, die keine Mönche waren, sondern dem Weltklerus angehörten, da diese ja auch weniger strengen Fastengeboten unterlagen.²³³

²²⁸ Ulrich Faust, Benediktiner. In: Peter Dinzelbacher, James Hogg, Kulturgeschichte der christlichen Orden. In Einzeldarstellungen (Stuttgart 1997) 67-116, hier 67.

²²⁹ Vgl. Rüffer, Mittelalterliche Klöster, 31.

²³⁰ Vgl. Jotischky, A Hermit's Cookbook, 146.

²³¹ Lampen, Fischerei und Fischhandel, 43.

²³² Vgl. Rüffer, Mittelalterliche Klöster, 31.

²³³ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 21.

Das Refektorium

Die Benedikts-regel schreibt somit auch das Vorhandensein eines Speiseraums vor, dem Refektorium, sowie einen separaten Tisch für den Abt, den „mensa abbatis“, der für die Speisenzufuhr des Abtes zusammen mit seinen Gästen dienen soll.²³⁴ Der Speisesaal bzw. das Refektorium des Konvents befand sich, „nach dem St. Gallener Plan“²³⁵ aus dem Jahr 980, in der Regel südlich des Kreuzganges²³⁶ und gegenüber der Kirche.²³⁷

Das Infirmary

Für die Gäste der Benediktinermönche war das Speisen im „Gästerefektorium“²³⁸ oder am Tisch des Abtes vorgesehen und für sie galten eigene Speisenvorgaben.²³⁹ Die Frage wonach den Gästen Fleisch serviert werden sollte, wurde mit zwei Lösungsvorschlägen beantwortet. Zum einen sollten ihnen in erster Linie andere Speisen als Ersatz gegeben werden, und zum anderen, falls sie danach verlangten, so sollten fleischhaltige Speisen lediglich im „infirmary“²⁴⁰ verzehrt werden dürfen, oder in den separaten Räumlichkeiten des Abtes. Betont wurde allerdings, dass der Abt dadurch nicht eine Ausnahme für ihn selbst sehen dürfe.²⁴¹

Wirtschaftliche Räumlichkeiten

Auch gibt die Regel des hl. Benedikt Aufschluss über Räumlichkeiten, die dem ökonomischen Zweck dienen sollen, wie beispielsweise eine Bäckerei, ein Garten, eine Mühle, sowie Räume, die als Werkstätten für diverse Arbeitsbereiche dienen sollen.²⁴² Der

²³⁴ Vgl. *Rüffer*, Mittelalterliche Klöster, 31.

²³⁵ Clemens *Reinberger*, *Analecta Cartusiana*. Auszug aus den neuen Forschungsergebnissen zur Architektur der aufgehobenen Kartause Portæ Beatae Mariæ Virginis zu Aggsbach Bd. 243 (Salzburg 2006) 85.

²³⁶ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 31.

²³⁷ Vgl. *Reinberger*, *Analecta Cartusiana*, 85.

²³⁸ *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²³⁹ Vgl. *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²⁴⁰ Meta *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform im Spiegel der Visitationen (Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung Ergänzungsband 30, Wien/München 1994) 76.

²⁴¹ Vgl. Meta *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 76.

²⁴² Vgl. *Rüffer*, Mittelalterliche Klöster, 31.

Klostergarten stellte zwar „die kleinste Einheit der Eigenproduktion“²⁴³ dar, war jedoch essentiell, da die eigene Herstellung von Lebensmitteln laut Consuetudines seit dem Hochmittelalter erstrebt werden sollte.²⁴⁴

Das Bauen der Benediktinerklöster an Gewässern

Aufgrund der Fleischaskese und im Hinblick auf eine ausreichende Versorgung mit Fisch findet sich in der Regel des hl. Benedikt die Empfehlung, wonach die Erbauung von Klöstern an Gewässern vorzunehmen sei, um eine Eigenversorgung zu gewährleisten:²⁴⁵

„Monasterium autem, si possit fieri, ita debet constitui, ut omnia necessaria, id est aqua, molendinum, hortum uel artes diuersas intra monasterium exerceantur.“²⁴⁶

Der Hausen galt als wertvolle Fischart und war so blieb im Donauraum, dass er gegen Ende des Mittelalters nur mehr aus Ungarn importiert werden konnte. Seine Beliebtheit erlangt er durch die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten, von der einfachen Konservierung bis hin zur Verarbeitung der Schwimmblase zu Geliermittel. Im Kloster Melk zählte er zu den Naturalforderungen für die abgabepflichtigen Weltpriester.²⁴⁷ Die Benediktiner trugen etwa durch den Weinbau, der angelegten Fischteiche und durch Rodung zu einer sich positiv entwickelnden Kulturlandschaft bei.²⁴⁸

²⁴³ Fritsch, Das Refektorium, 26.

²⁴⁴ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 26.

²⁴⁵ Vgl. Benedicti Regula, cap. 66,6, S. 156. Zit. nach: Angelika Lampen, Fischerei und Fischhandel im Mittelalter. Wirtschafts- und sozialgeschichtliche Untersuchungen nach urkundlichen und archäologischen Quellen des 6. Bis 14. Jahrhunderts im Gebiet des Deutschen Reiches (Historische Studien Bd. 461, Husum 2000) 46.

²⁴⁶ Benedicti Regula, cap. 66,6, S. 156. Zit. nach: Angelika Lampen, Fischerei und Fischhandel im Mittelalter. Wirtschafts- und sozialgeschichtliche Untersuchungen nach urkundlichen und archäologischen Quellen des 6. Bis 14. Jahrhunderts im Gebiet des Deutschen Reiches (Historische Studien Bd. 461, Husum 2000) 46.

²⁴⁷ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 50f.

²⁴⁸ Vgl. Christina Vossler-Wolf, Klosterarchäologie. In: Barbara Scholkmann, Hauke Kenzler, Rainer Schreg (Hg.), Archäologie des Mittelalters und der Neuzeit. Grundwissen (Darmstadt 2016) 210-215, hier 213.

Benediktinerklöster wurden grundsätzlich vor allem im ländlichen Raum erbaut und hatten so leichter Zugang zur Landwirtschaft und zu wirtschaftlichen Höfen.²⁴⁹

Das Verhalten bei Tisch

Das Sprechen während dem Essen war den Mönchen untersagt; sie durften einander lediglich Zeichen geben. Grund für das Schweigegebot war der ungestörte Ablauf der Lesung bei Tisch.²⁵⁰ In den Wintermonaten war es den Mönchen nur gestattet beim Essen zu trinken. In den Sommermonaten galten mildere Vorschriften, wobei die Mönche dennoch darauf hingewiesen wurden, die Wasserzufuhr in den Zeiträumen zwischen den Mahlzeiten trotzdem in Maßen zu halten.²⁵¹ Bereits im Hochmittelalter war das Trinken lediglich während des Essens die allgemeine Praxis, da man für die Getränkezufuhr ansonsten zusätzliche Pausen einplanen hätte müssen.²⁵²

Abgesehen von dem generellen Verbot der Speise- oder Getränkezufuhr im Spätmittelalter außerhalb der vorgeschriebenen Zeiten, wurde zusätzlich die Durchreiche von der Küche zum Refektorium versperrt. Der Prior war für die Schlüsselaufbewahrung verantwortlich. In der Reform war zudem explizit das Verbot der Anwesenheit von Tieren erklärt, um die Ordensmitglieder und die Lesung nicht zu stören.²⁵³

4.1.2 Benedikt über die Zuständigkeitsbereiche in einem Benediktinerkloster

Das Kochen der Speisen war dem Koch und den Gehilfen vorbehalten.²⁵⁴ Die Speisenzubereitung sollte einfach sein und konnte sowohl aus Brot, Gemüsesorten wie Bohnen, Linsen oder Erbsen²⁵⁵ oder Laktizien bestehen. Hirsau nannte zudem 14

²⁴⁹ Vgl. *Vossler-Wolf*, Klosterarchäologie, hier 211.

²⁵⁰ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 78.

²⁵¹ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 79.

²⁵² Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 41.

²⁵³ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 78.

²⁵⁴ Vgl. *Constitutiones Hirsaugienses* Lib. II, cap. XLV. Zit. Nach: Meta *Niederkorn*, Gott und die Welt. Aspekte zum Klosteralltag im Mittelalter. Ein Leben zwischen Gebet, Spiritualität und Arbeit. In: Ernst *Bruckmüller* (Hg.), Alltagserfahrungen in der Geschichte Österreichs (Schriften des Instituts für Österreichkunde Bd. 61, Wien 1998) 21-49, hier 39.

²⁵⁵ Vgl. *Constitutiones Hirsaugienses* Lib. II, cap. VII. Zit. Nach: *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

Fischsorten, die der Koch im Benediktinerkloster verwenden durfte.²⁵⁶ Laut der *Signa-Liste* konnte sich der Koch jedoch auch der Zubereitung besonderer Speisen widmen, wie die der „Crispellae“, ein aus Mehl und Eiern herausgebackener Teig.²⁵⁷ Auch Gewürze finden sich auf der Liste, wobei lediglich der Ingwer zur Verfeinerung von Speisen galt.²⁵⁸ Hirsau nennt zudem Früchte aus dem Ausland, die für die Benediktiner zulässig waren. Dazu zählten etwa Feigen, Zitrusfrüchte oder Kastanien.²⁵⁹ Die in der *Signa-Liste* von Hirsau erläuterten Küchengeräte²⁶⁰ geben zudem Aufschluss über die Gestaltung der mittelalterlichen Benediktinerküche. Sowohl Töpfe als auch Waschbecken zählten demnach zu den Grundelementen.²⁶¹

Die diversen Ämter mit ihren unterschiedlichen Aufgaben waren essentiell für die wirtschaftliche Funktion eines Klosters. Daher wichen die ursprünglichen in der Regel des Benedikt vorgesehenen Arbeitsfelder schon im 15. Jahrhundert den zeitgenössischen wirtschaftlichen Strukturen.²⁶² Verantwortlich für eine florierende Wirtschaft war vor allem der Abt. Er war es, der die „Autorität der klösterlichen Gemeinschaft“²⁶³ verkörperte, und die Leitung der Benediktinerorden übernahm. Seine durch hohe Autorität gekennzeichnete Stellung galt auch in Bezug auf die „discretio“²⁶⁴. Sein Stellenwert war ebenso durch die in den Consuetudines festgeschriebenen Ergänzungen zur „materielle[n] Komponente“²⁶⁵ seines Amtes gekennzeichnet.²⁶⁶ Er galt somit auch als das Oberhaupt der ökonomischen

²⁵⁶ Vgl. Constitutiones Hirsaugienses Lib. I, cap. VIII. Zit. Nach: *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²⁵⁷ Vgl. *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²⁵⁸ Vgl. Constitutiones Hirsaugienses Lib. I, cap. XIII: „De signis aromatum“. Zit. Nach: *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²⁵⁹ Vgl. Constitutiones Hirsaugienses Lib. I, cap. XI: „De signis pomorum peregrinorum“. Zit. Nach: *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²⁶⁰ Vgl. Constitutiones Hirsaugienses Lib. I, cap. XCVIII: „De utensilibus coquinae“. Zit. Nach: *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 38.

²⁶¹ Vgl. *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 38.

²⁶² Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 22f.

²⁶³ Petrus Becker, Das monastische Reformprogramm des Johannes Rode Abtes von St. Matthias in Trier. Ein darstellender Kommentar zu seinen Consuetudines (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinerordens Heft 30, Münster 1970) 98.

²⁶⁴ *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 29.

²⁶⁵ *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 29.

²⁶⁶ Vgl. *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 29.

Angelegenheiten des Klosters, wozu die Wirtschaftsräume und die Küche zählten.²⁶⁷ Auch im Zuge der Melker Reformbewegung des 15. Jahrhunderts war sein Stellenwert durchaus bemerkenswert, hatte er doch auch wie noch heute die Kontrollfunktion über den Seniorat, den Prior und den Zellerar inne. Mit besonderem Augenmerk auf die Rolle des Abtes kann auch auf die Fragestellung inwieweit spätmittelalterliche Klöster als florierende Wirtschaftskörper interpretiert werden können eingegangen werden. Meta Niederkorn (2015) stellt diesen Zusammenhang deutlich dar:²⁶⁸

„Im 15. Jahrhundert bildeten die verschiedenen Formen des Verwaltungsschriftgutes die ideale Basis dafür, den Überblick zu wahren, den man selbstverständlich auch für Klöster benötigte, um sie als ‚Wirtschaftskörper‘ im sozioökonomischen Umfeld wettbewerbsfähig zu halten.“²⁶⁹

Auch bewahrte der Abt die zusammengestellten Listen über Grundbesitz und Buchbesitz auf. Zudem kontrollierte er diese und im Falle von Visitationen wurden die Listen den Visitatoren vorgelegt.²⁷⁰ Durch die Verwaltung des Grundbesitzes hatten sowohl der Abt als auch Prioren überregionale Kompetenzen. Im Kloster Tegernsee gelang es Abt Kaspar zu Beginn des 15. Jahrhunderts sämtliche der abhanden gekommenen „Rodungsflächen“, die sich Bauern im Tal Tegernsees „angeeignet“ hatten, zurück zu erwerben, indem er sowohl Bargeld als auch Tauschgeschäfte vornahm.²⁷¹ Zudem betonte er gegenüber dem Tegernseer Konvent, zukünftig sowohl Klostergüter als auch Zehnte nicht mehr dauerhaft an Dritte zu vergeben, um finanzielle Schäden zu vermeiden.²⁷²

²⁶⁷ Vgl. Niederkorn, Gott und die Welt, hier 30.

²⁶⁸ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 63.

²⁶⁹ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 63.

²⁷⁰ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 63.

²⁷¹ Vgl. Cronica dominorum abbatum, fol. 38v-39r und 44r-45r. Zit. nach: Roland Götz, Kloster Tegernsee im 15. Jahrhundert. In: Franz Xaver Bischof, Martin Thurner (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 93-142, hier 112.

²⁷² Vgl. Roland Götz, Kloster Tegernsee im 15. Jahrhundert. In: Franz Xaver Bischof, Martin Thurner (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 93-142, hier 112.

Der Vertreter des Abtes

Der Vertreter des Abtes, der von Benedikt als „*praepositus*“²⁷³ bezeichnet worden war, und ab dem 9. Jahrhundert Prior genannt wird, übernahm die Kompetenzen des Abtes bei dessen Abwesenheit.²⁷⁴ Gefolgt war der Prior in der Rangliste vom „*Subprior*“²⁷⁵, dem Gehorsam bei Abwesenheit des Abtes und des Priors entgegengebracht werden sollte.²⁷⁶

Die Aufgaben der Laienbrüder

Die Laienbrüderregel der Benediktiner, die zwischen 1422 und 1423 von Johannes von Speyer formuliert wurde, und die wichtige Bereiche des Lebens der Konversen in den Klöstern umfasst,²⁷⁷ beinhaltet auch Vorgaben zur Nahrungsaufnahme und die Gestaltung der Ernährung.²⁷⁸ Laienbrüder wurden häufig anstelle von Konventsmitgliedern für die Zubereitung der Speisen eingesetzt.²⁷⁹ Für die Laienbrüder, die häufig – über den Küchendienst hinaus – die schwere Handarbeit verrichteten, galten zudem besondere Regeln, da sie von den strengen Fastenvorschriften und der gänzlichen Fleischabstinenz beispielsweise ausgenommen waren. Die schwer arbeitenden Konversen wurden sogar dazu aufgefordert genügend zu essen, sodass sie in ihrer Arbeit, die nicht nur im Haus, sondern vor allem auch in Feldarbeit bestand, nicht beeinträchtigt waren.²⁸⁰ Dies geschah allerdings mit dem Hinweis darauf, dennoch „*die moderatio zu beachten*“²⁸¹. Im Zuge dieser Umstände war für Laienbrüder ein separates Refektorium vorgesehen.²⁸² Diese Trennung war auch insofern sinnvoll, als dass Mönche und Laienbrüder zu unterschiedlichen Zeiten aßen.

²⁷³ *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 30.

²⁷⁴ Vgl. *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 30.

²⁷⁵ *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 31.

²⁷⁶ Vgl. *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 31.

²⁷⁷ Vgl. Meta *Niederkorn-Bruck*, Laienbrüderregel, deutsch. In: Ernst Bruckmüller (Hg.), 900 Jahre Benediktiner in Melk. Jubiläumsausstellung 1989 (Melk 1989) 52-52, hier 52.

²⁷⁸ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Laienbrüderregel, hier 52.

²⁷⁹ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 78.

²⁸⁰ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform 79.

²⁸¹ *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 79.

²⁸² Vgl. CR 108 (264¹⁸). Zit. nach: Becker, Das monastische Reformprogramm, 120.

Der Zellerar

Die Verwaltung der Lebensmittel und die Speisenverteilung waren laut Regel des Benedikt die Aufgaben des Zellerar.²⁸³ Um einer ordentlichen Verwaltung und Überwachung gerecht zu werden, war es notwendig als Zellerar über die „Speise- und Fastenordnung“ informiert zu sein.²⁸⁴ Auch musste er auf die gleiche Menge bei der Verteilung achten.²⁸⁵ Auch gehörten die Anschaffung und die Aufbewahrung zu seinen Aufgabenbereichen.²⁸⁶ Dazu zählte ebenso die Überwachung der Hygiene bezüglich des Geschirrs und der Wäsche.²⁸⁷ Der Zellerar war es auch, der Tiere wie Rinder, Ziegen und Schafe als Teil der Einkünfte eines Konvents bezog.²⁸⁸

Neben dem Zellerar²⁸⁹ waren auch der „Granatarius“²⁹⁰ und der „Custos vini“²⁹¹ sowie der „Decanus villae“²⁹² und der Hortularius für die alltäglichen Angelegenheiten wie Essen zuständig.²⁹³ Der Decanus villae nahm Ochsen entgegen, die ihm zum Pflügen dienten.²⁹⁴

4.1.3 Zu den Inhalten der cura corporis

Die „cura corporis“, („Sorge um das leibliche Bedürfnis“) welche neben anderen Bereichen wie Wohnen und Sauberkeit vor allem Ernährungsvorschriften enthält, ist Teil der Regel des hl. Benedikt.²⁹⁵ Die Ernährung der Benediktinermönche charakterisiert sich laut „cura corporis“ in der Regel des hl. Benedikt durch den Verzicht und sieht vor, Speisen in Maßen zu genießen.²⁹⁶

²⁸³ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 22f.

²⁸⁴ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 72.

²⁸⁵ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 60.

²⁸⁶ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 72.

²⁸⁷ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 72.

²⁸⁸ Vgl. *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 40.

²⁸⁹ Vgl. *Constitutiones Hirsaugienses* Lib. II, cap. XLIII. Zit. Nach: *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²⁹⁰ *Constitutiones Hirsaugienses* Lib. II, cap. XLIV. Zit. Nach: *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²⁹¹ *Constitutiones Hirsaugienses* Lib. II, cap. XLV. Zit. Nach: *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²⁹² *Constitutiones Hirsaugienses* Lib. II, cap. XLVI. Zit. Nach: *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²⁹³ Vgl. *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

²⁹⁴ Vgl. *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 40.

²⁹⁵ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 37.

²⁹⁶ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 10.

Gegessen wurde zwei Mal pro Tag gemeinsam, sowohl zum „prandium“, als auch zur „cena“²⁹⁷. Die tägliche Hauptmahlzeit, das „prandium“²⁹⁸ sollten dem in der Regel enthaltenen Kapitel, „*De mensura cibus*“, nach, zwei gekochte Speisen enthalten²⁹⁹ und entweder zur „sechsten oder zur neunten Stunde eingenommen werden“³⁰⁰. An die Hauptmahlzeit anschließend war Gemüse oder Obst vorgesehen,³⁰¹ das als optionale dritte Mahlzeit galt, falls vorhanden, und musste roh verzehrt werden.³⁰² Doch schon im Hochmittelalter wurde die Anzahl der warmen Gerichte, die für den Klerus vorgesehen war, teilweise überschritten, selbst an Tagen während einer Fastenzeit.³⁰³ Auch der Verzehr des Obst und Gemüses wurde oftmals auf das Abendessen verlegt, als zusätzliche Kost.³⁰⁴

Schon im Hochmittelalter wurde Fisch den Benediktinermönchen generell an „Feiertagen, Sonn- und Donnerstagen“ gereicht und der Verzehr von Fisch war auch in der Fastenzeit gestattet.³⁰⁵ Im Zuge des Fleischverbots wurden zur Aufstockung der Möglichkeiten für den Fischfang im Jahre 1424 Fischteiche vom Kloster Melk bei Pöverding angelegt.³⁰⁶ Die Teichwirtschaft gewann im Spätmittelalter generell an Bedeutung und war oftmals durch die Beteiligung von Grundherren möglich. Sie zählte zur monastischen Eigenwirtschaft.³⁰⁷

Ambivalente Vorschriften zur Fleischabstinenz

Die Essens- und Fleischeslust galt es im Allgemeinen zu bezwingen.³⁰⁸ Doch lediglich zwei³⁰⁹ der insgesamt 73 Kapitel,³¹⁰ Kapitel 36 und 39, enthalten Vorschriften zum Essverhalten der

²⁹⁷ *Fritsch*, Das Refektorium, 31.

²⁹⁸ *Fritsch*, Das Refektorium, 31.

²⁹⁹ Vgl. *Lampen*, Fischerei und Fischhandel, 43.

³⁰⁰ *Fritsch*, Das Refektorium, 31.

³⁰¹ Vgl. *Lampen*, Fischerei und Fischhandel, 43.

³⁰² Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 45.

³⁰³ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 46.

³⁰⁴ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 55.

³⁰⁵ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 60.

³⁰⁶ Vgl. Franz *Würml*, Melk - Stadt und Stift. Geschichte und Geschichten (Wien 1977) 34.

³⁰⁷ Vgl. *Schubert*, Essen und Trinken, 128.

³⁰⁸ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 10.

³⁰⁹ Vgl. Ulrike *Treusch*, Bernhard von Waging. *De esu carnium* in theologischer und historischer Perspektive. In: Franz Xaver *Bischof*, Martin *Thurner* (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener

Benediktinermönche, wobei in Kapitel 39,11 explizit das Verbot des Fleischkonsums für gesunde Ordensbrüder behandelt wird:³¹¹

„*Carnium vero quadripedum omnimodo ab omnibus abstineatur comedio praeter omnino debiles aegrotos*“.³¹²

Zu den Verboten zählte laut der Regel des hl. Benedikts zwar explizit der Verzehr von vierbeinigen Tieren,³¹³ den „*quadripedes*“ bzw. „*quadrupudes*“, zu welchen man flügellose Landtiere zählte.³¹⁴ Eine Streitfrage blieb jedoch das Geflügel, welches nicht explizit erwähnt wird. Geflügel war zudem eines der Naturalabgaben und auch dies dürfte nicht unwesentlich für das Essverhalten gewesen sein.³¹⁵ Zudem wird Geflügel schon im Frühmittelalter, teilweise mit anderen Vogelarten und Fisch gleichgesetzt, „da sie am selben Tag der Genesis erschaffen worden waren“³¹⁶. Einem seiner Regelkommentare zufolge erlaubte Smaragdus von Saint Mihiel beispielsweise den Verzehr von Huhn an Festtagen „aus Ehrerbietung vor dem hl. Fest“³¹⁷. Während sie im Kontext der Reformbenediktiner im Laufe des Hochmittelalters noch relativ unbedeutend schien³¹⁸, geriet im Zuge der Reformbewegungen des 15. Jahrhunderts die Frage um den Geflügelgenuss jedoch vermehrt in den Fokus. Dies wurde nicht zuletzt durch Bernhard von Waging ausgelöst, der sich gegen den Verzehr von Geflügel für gesunde Benediktinermönche aussprach.³¹⁹

Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 143-157, hier 145.

³¹⁰ Vgl. *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 23.

³¹¹ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 145.

³¹² Salzburger Äbtekonferenz (Hg.), *Regula Benedicti*. Die Benediktusregel. Lateinisch/Deutsch (Beuron ³2001) 168f, Zit. Nach: *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 145.

³¹³ Vgl. *Jotischky*, A Hermit's Cookbook, 51.

³¹⁴ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 145.

³¹⁵ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 61.

³¹⁶ *Lampen*, Fischerei und Fischhandel, 44.

³¹⁷ Alfred *Spannagel*, Pius *Engelbert* (Hg.), *Expositio in regulam S. Benedicti*. In: CCM VIII, 1974, C. 39, S. 255. Zit. nach: *Niederkorn*, Gott und die Welt, hier 39.

³¹⁸ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 62.

³¹⁹ Vgl. Bernhard von *Waging*, *Epistola seu tractatus contra illicitum carnium esum monachorum ordinis S. Benedicti* (1456), clm 18600, f. 260r-310v, fol. 263v. Zit Nach: *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 150.

Angaben zur Quantität der Speisen

In den Kapiteln enthalten sind zudem Vorgaben hinsichtlich des Getreidekonsums. Laut der Regel des hl. Benedikt soll die tägliche Zufuhr an Brot ein Pfund nicht überschreiten. Über die Quantität anderer Lebensmittel macht er jedoch keine genaueren Angaben. Die Speisenzufuhr solle zwar „ausreichend“³²⁰ sein, jedoch nicht von Völlerei gekennzeichnet sein.³²¹ Als Ergänzung im Sinne genauerer Festlegungen wurden daher im Laufe des Mittelalters Regelkommentare verfasst.³²² Die häufigen Überschreitungen der ursprünglich vorgesehenen Maße bezüglich der Nahrungszufuhr im Hochmittelalter beginnend sollten im Laufe des Spätmittelalters häufig kritisiert werden.³²³

„Für die tägliche Hauptmahlzeit, ob sie zur sechsten oder zur neunten Stunde stattfindet, genügen nach unserer Meinung für jeden Tisch zwei gekochte Speisen, entsprechend den verschiedenen gesundheitlichen Bedürfnissen. Wer vielleicht von der einen nicht essen kann, sättige sich dann von der andern [sic] Speise. Zwei gekochte Speisen also sollen allen Brüdern genügen. Ist aber etwas Obst oder frisches Gemüse vorhanden, so reiche man ein drittes Gericht. Ein gut gewogenes Pfund Brot genüge im Tag, ob nur eine Mahlzeit stattfindet oder ein Mittag- und ein Abendessen. Speisen sie auch am Abend, soll der Cellerar den dritten Teil dieses Pfundes aufbewahren und zum Abendtisch wieder ausgeben. Wenn der Arbeitseinfall einmal belastend war, ist der Abt zuständig, etwas mehr zu gewähren, sofern dies zuträglich ist. Die Unmäßigkeit ist vor allem zu vermeiden; bei einem Mönch komme es nie unversehens zur Übersättigung,³²⁴ denn nichts verträgt sich weniger mit einem Christen als die Unmäßigkeit. Der Herr sagt ja: NEHMT EUCH IN ACHT, DASS NICHT DIE UNMÄSSIGKEIT EUER HERZ BELASTE. Den Knaben in jüngeren Jahren reiche man bei Tisch nicht gleich viel wie den Erwachsenen, sondern weniger; in allem wahre man die

³²⁰ Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard, 75.

³²¹ Vgl. Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard, 74f.

³²² Vgl. Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard, 75.

³²³ Vgl. Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard, 76.

³²⁴ Georg Holzherr (Hg.), Die Benediktsregel. Eine Anleitung zu christlichem Leben (Freiburg 2005), c. 39, 1-7, hier 257.

Genügsamkeit. Alle sollen ferner vollständig darauf verzichten, vom Fleisch vierfüßiger Tiere zu essen, ausgenommen sehr schwache Kranke.“³²⁵

Dispensationen im Krankheitsfall

Krankheitsbedingt gab es jedoch Ausnahmen³²⁶ hinsichtlich des Fleischverbotes, die in der Benediktinerregel in Kapitel 36,9 ausgeführt werden.³²⁷ Im Krankheitsfall galten die Speisengebote für die Mönche generell in abgeschwächter Form, um sich wieder zu stärken.³²⁸ Dies war jedoch mit Genehmigungen seitens des Abtes für die Ausnahme und des Priors für den Fleischverzehr im „infirmarium“ verbunden. Es sollte betont werden, dass den Mitgliedern des Konvents nur in überzeugenden Fällen eine Ausnahme gewährt werde und kein Missbrauch stattfinden dürfe. Die Genehmigung einer temporären Aufhebung der strengen Fleischabstinenz war auch stark von den Zusammenhängen zwischen Entscheidungen der Äbte, die ad hoc getroffen wurden und der Vereinbarkeit mit der Regel abhängig.³²⁹ Eine weitere Streitfrage bildete die „Entscheidungsgewalt“ des Abtes im Rahmen seiner „discretio“³³⁰. Weitere Ausnahmefälle waren im Zusammenhang mit längeren Zeiten, zu denen gefastet werden musste und „älteren Konventualen und vor allem [...] Schülern“³³¹ möglich. Für diese Personengruppen kamen Befreiungen von den strengen Fastenvorschriften durch die Gewährung des Abtes in Frage, die jedoch ebenfalls nur für ein paar Tage gelten konnten.³³² Denn in Kapitel 36,9 der Benedicti Regel wird erläutert, sich nach Wiederherstellung der Gesundheit erneut der Fleischaskese zurück zu besinnen:³³³

„Sed et carnium esus infirmis omnino debilibus pro reparatione concedatur; adubi meliorati fuerunt, a carnis more solito omnes abstineant“.³³⁴

³²⁵ Holzherr (Hg.), Die Benediktsregel, hier 258.

³²⁶ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 67.

³²⁷ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 145.

³²⁸ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 67.

³²⁹ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 76.

³³⁰ Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 76.

³³¹ Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 78.

³³² Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 78.

³³³ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 145.

³³⁴ Salzburger Äbtekonferenz (Hg.), *Regula Benedicti. Die Benediktusregel. Lateinisch/Deutsch* (Beuron 2001) 168f, Zit. Nach: Treusch, Bernhard von Waging, hier 145.

4.2 Adaptierungen der Regel des hl. Benedikt im Laufe des Mittelalters

Die Benediktinerregel, die im 15. Jahrhundert adaptiert wurde und die aus den Adaptierungen resultierenden Statuten, Constitutiones und Constatudines, galten fortan als normative Texte für die Benediktinerklöster. Darin beinhaltet waren unter anderem Vorgaben für die Ernährung der Mönche.³³⁵

Die ursprüngliche Regel des hl. Benedikt wurde bereits im Früh- und Hochmittelalter durch viele zusätzliche Gebote und Regeln ergänzt.³³⁶ Genauer gesagt wurde sie von den Klöstern des Benediktinerordens über die Jahrhunderte stets durch diverse „Consuetudines“ adaptiert, die in Formularen festgeschrieben wurden.³³⁷ Die Tatsache, dass die Namen sämtlicher Autoren der Consuetudines zur Benedikts-regel nicht überliefert sind, lässt umso mehr auf die Hervorhebung des Inhalts der Schriften schließen.³³⁸

Consuetudines werden grundsätzlich als ergänzende „Durchführungsbestimmungen“³³⁹ zur Benediktsregel verstanden.³⁴⁰ Der monastische Begriff „*Consuetudo*“ ist jedoch ein mehrdeutiger, denn er umfasst zum einen die Ergänzung der Regel des hl. Benedikt und zum anderen die Interpretation der teilweise ambivalenten Regel.³⁴¹ Als „*Consuetudo*“ wird jedoch nicht bloß eine Modifikation der *Regula*, sondern auch eine Sicherung des Inhalts verstanden. Die Sicherung der *Regula* erfolgte vor allem durch die Abschriften in der anianischen Zeit.³⁴²

³³⁵ Vgl. *Fritsch*, Das Refektorium, 12f.

³³⁶ Vgl. Petrus Becker, Erstrebte und erreichte Ziele benediktinischer Reformen im Spätmittelalter. In: Kasper Elm (Hg.), Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen (Berliner historische Studien Bd. 14, Berlin 1989) 23-34, hier 27.

³³⁷ Vgl. *Lampen*, Fischerei und Fischhandel, 43.

³³⁸ Vgl. Thomas Stockinger, Der klösterliche Alltag. In: Cornelia Faustmann, Gottfried Glassner, Thomas Wallnig (Hg.), Melk in der barocken Gelehrtenrepublik. Die Brüder Bernhard und Hieronymus Pez, ihre Forschungen und Netzwerke (Thesaurus Mellicensis Bd. 2, Melk 2014) 151-157, hier 152.

³³⁹ Niederkorn, Gott und die Welt, hier 25.

³⁴⁰ Vgl. Niederkorn, Gott und die Welt, hier 25.

³⁴¹ Vgl. Kassius Hallinger, *Consuetudo*. Begriff, Formen, Forschungsgeschichte, Inhalt. In: Max-Planck-Institut für Geschichte (Hg.), Untersuchungen zu Kloster und Stift (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte Bd. 68, Studien zur Germania Sacra 14, Göttingen 1980) 140-166, hier 143.

³⁴² Vgl. Hallinger, *Consuetudo*, hier 143.

Bereits im 9. Jahrhundert wurde die Regel allemal ergänzt und diese Praxis hielt generell bis in die Neuzeit hinein an. Im 14. Jahrhundert gab es vermehrt Bemühungen in dieser Hinsicht.³⁴³ Auch während des 10. und 11. Jahrhunderts kam es zu Aufzeichnungen in den Reformzentren „Cluny, Gorze und Hirsau“³⁴⁴, die individuelle Adaptierungen zur Regel des hl. Benedikt vornahmen. Wilhelm von Hirsau, der Abt im Kloster St. Emmeram war, adaptierte die Consuetudines von Abt Petrus Venerabilis von Cluny³⁴⁵ und machte diese zusammen mit einer anderen Consuetudines Text „zur Grundlage der „Constitutiones Hirsaugienses“ um das Jahr 1080.³⁴⁶ In seiner „Signa-Liste“ geht er auf Fragen des Mönchsalltags ein und sah für bestimmte Schweigezeiten eine Zeichensprache vor.³⁴⁷ Die Reformkonstitutionen, die in den Jahren von 1335 bis 1339 von Papst Benedikt XII. erlassen wurden, betrafen unter anderem die Orden der Benediktiner und sahen vor allem Verbesserungen der Strukturen jener Orden vor. Auch die Gebote für das Essen der Mönche waren Teil jener Reformen und wurden verschärft. Darin beinhaltet waren auch Essenvorgaben für das liturgische Jahr. Die Intentionen bezüglich der inneren Umstrukturierung der Benediktinerklöster, die sich im 14. Jahrhundert herausbildeten, sind nicht mit jenen aus dem 15. Jahrhundert vergleichbar.³⁴⁸

4.2.1 Regelkommentare im 15. Jahrhundert

Da die Regel des hl. Benedikt nur wenig explizite Auskunft über die Ernährungsvorschriften für Mönche gibt, mussten die Vorschriften durch Consuetudines und Constitutiones ergänzt und erweitert werden, um Reformen erfolgreich durchführen zu können.³⁴⁹ Zu den Reformmaßnahmen zählten auch Regelkommentare. Diese galten als „Ordenstradition“ seit der ersten Reform durch Benedikt von Aniane im 9. Jahrhundert, in dessen Kontext die ersten Kommentare der Regel des hl. Benedikt zugefügt wurden. „Immer stand dabei die *discretio abbatis* als zentrale *auctoritas* im Zentrum“³⁵⁰.

³⁴³ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 12f.

³⁴⁴ Niederkorn, Gott und die Welt, hier 25.

³⁴⁵ Vgl. Niederkorn, Gott und die Welt, hier 25.

³⁴⁶ Vgl. Niederkorn, Gott und die Welt, hier 27.

³⁴⁷ Vgl. Walter Jarecki, Signa loquendi. Die cluniazensischen Signa-Listen eingeleitet und herausgegeben. In: Saecula spiritalia 4, 1981, S. 121-296). Zit. nach: Niederkorn, Gott und die Welt, hier 37.

³⁴⁸ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 13f.

³⁴⁹ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 142.

³⁵⁰ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 62.

Im 15. Jahrhundert wurden im Zuge der klösterlichen Reformen daher neben besonders vielen Adaptierungen im Vergleich zu den Jahrhunderten davor, auch Regelkommentare vorgenommen.³⁵¹ Einer der Verfasser von Regelkommentaren war Johannes Keck. 1446 betraute man Keck mit der Abfassung eines Kommentars zur Regel des hl. Benedikt betraut, der heute unter dem Namen „Principium fratis Johannes Keck in commentarios regule sancti Benedicti“³⁵² überliefert und zwischen 1446 und 1448 entstanden ist.³⁵³ Keck hatte sowohl an der Universität Wien³⁵⁴ als auch ab dem Jahre 1440 an der Konzilsuniversität in Basel³⁵⁵ studiert, zu der er bis zu seinem Tod 1450 regen Kontakt hielt.³⁵⁶ Zudem trat er in das Kloster Tegernsee ein. Im Zuge der Verfassung eines Kommentars zur Benedikts-regel setzte er sich mit dieser ausführlich auseinander. Dies geschah parallel zu der Abfassung eines Kommentars von Johannes Schlittpacher.³⁵⁷ Johannes Keck richtete sein Augenmerk vor allem auf die Aufgabe des Abtes, „dem Kloster mehr zu nützen, als ihm vorzustehen“³⁵⁸. In seinen Kommentaren behandelt er den Stellenwert des Abtes³⁵⁹ und unterstreicht dessen Verantwortung die

„institutionelle Verflochtenheit mit dem sozioökonomischen Umfeld und mit dem Normgefügt (bestehend aus Regel, Regelkommentar, Consuetudines und [...] ,Haustradition‘) in Einklang zu bringen“³⁶⁰.

Den Zellerar sieht Keck für die materielle Versorgung und die ökonomischen Angelegenheiten eines Konvents zuständig.³⁶¹ Er hatte für eine funktionierenden

³⁵¹ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 12f.

³⁵² Johannes Keck, Principium fratis Johannes Keck in commentarios regule sancti Benedicti, Bayerische Staatsbibliothek München, Clm 18150. Zit. nach: Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 47.

³⁵³ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 48.

³⁵⁴ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 47.

³⁵⁵ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 57.

³⁵⁶ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 58.

³⁵⁷ Vgl. Johannes Schlittpacher, Patrem multarum gentium, Cod. Mellicensis 753. Zit. nach: Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 47.

³⁵⁸ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 72.

³⁵⁹ Vgl. Johannes Keck, Principium fratis Johannes Keck in commentarios regule sancti Benedicti, Bayerische Staatsbibliothek München, Clm 18150, fol. 35r . Zit. nach: Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 63.

³⁶⁰ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 69.

³⁶¹ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 69.

Wirtschaftsbetrieb zu sorgen, wobei Keck in diesem Zusammenhang einen wichtigen Aspekt in der „nutzbringenden“ Verwaltung sah.³⁶² Gerade im monastischen Kontext spielt jedoch die Frage um den (Eigen-)Besitz eine zentrale Rolle. Daher galt es verantwortungsvoll mit dem klösterlichen Besitz umzugehen und ihn vor allem „zum Wohl der Armen zu verwenden“³⁶³, was den klösterlichen Besitz grundlegend rechtfertigt. Der Zellerar sollte laut Keck bei Abschlüssen von Verträgen zwei Mitbrüder heranziehen und sie um Rat bitten.³⁶⁴

Die Aufgaben des Priors sah Keck vor allem im spirituellen Kontext.³⁶⁵ Keck selbst war ab 1443 Prior, also Vertreter des Abtes und bekleidete dieses Amt bis 1446.³⁶⁶

Keck äußerte sich ausführlich zu der Rolle des Klosters als funktionierender Wirtschaftskörper. Niederkorn (2015) fasst die Eindrücke, die unter anderem durch die Regelkommentare Kecks zu diesem Thema gewonnen werden können folgend zusammen:

„Das Kloster muss als Wirtschaftskörper funktionieren, da sonst die Versorgung der im Kloster lebenden Mönche nicht mehr ausreichend gesichert wäre, weshalb das Kloster die Grundherrschaft nach den Prinzipien der Klosterregel ausrichten und gleichzeitig, um wirtschaftlich zu überleben, der in dem Umfeld gepflogenen Praxis der Verwaltung anpassen muss. [...] Abt und Zellerar sind die vorrangigen Entscheidungsträger.“³⁶⁷

Keck äußerte sich auch zu Maßen hinsichtlich der Getränke- und Speisenzufuhr.³⁶⁸ Den Abt ermahnt er in seinem Kapitel „de refectione“³⁶⁹ im Hinblick auf seine Rolle als Vorbild, trotz seiner Funktion im ökonomischen Sinne und seinen „Repräsentationspflichten“ die Speisenordnung „nicht [zu] durchbrechen“³⁷⁰.

³⁶² Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 72.

³⁶³ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 72.

³⁶⁴ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 72.

³⁶⁵ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 69.

³⁶⁶ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 70.

³⁶⁷ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 72.

³⁶⁸ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 73.

³⁶⁹ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 74.

³⁷⁰ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 74.

Johannes Schlitpacher verfasste ebenso einige Regelkommentare und spielt in diesem Zusammenhang, wie auch in dem der Melker Reform, welche im sechsten Kapitel näher beleuchtet wird, eine wesentliche Rolle. Schlitpacher kam 1435 nach Melk „um hier zu unterrichten“³⁷¹ und bereits zwei Jahre später wurde ihm die Abfassung eines Regelkommentars aufgetragen.³⁷² Interessant ist hinsichtlich dieser Kommentare, dass man erwartete als Autor „hinter das Werk zu treten“, was jedoch „weder Schlitpacher noch Johannes Keck immer“³⁷³ gelang. Im Zuge der Melker Reform wurde 1418 in den Statuten beschlossen, dass fortan die Mahlzeiten an Fasttagen beschränkt waren auf nur eine bestehend aus „drei, höchstens vier gekochten Gängen“³⁷⁴. Für Nichtfasttage waren zwei Mahlzeiten pro Tag vorgesehen, jedoch „zum *prandium* drei, zur *cena* zwei Gänge“³⁷⁵. Ferner die wohl im Jahre 1428 unter Abt Georg I. in St. Peter/Salzburg erlassene Ordnung, welche die Verköstigung der Mönche durch einen vierzehntägigen, detailliert aufgezeichneten Plan reglementiert.³⁷⁶ Die Consuetudines in Melk und Tegernsee wurden im Zuge der Reformen an „die Sublacenser Gewohnheiten“³⁷⁷ angepasst. Somit war die Fleischaskese Mitte der 1450er Jahre sowohl in den Konventen Melk als auch Tegernsee Praxis.³⁷⁸

5 Die Kartäuser – Charakteristika ihrer Ernährung im Spätmittelalter

„Das dritte Viertel des 15. Jahrhunderts war für die Kartäuser ein Jahrhundert, in welchem sie den Spagat zwischen absoluter Regeltreue und der Wahrnehmung

³⁷¹ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 60.

³⁷² Vgl. Johannes Keck, Principium fratris Johannes Keck in commentarios regule sancti Benedicti, Bayerische Staatsbibliothek München, Clm 18150, fol. 25r. Zit. nach: Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 61.

³⁷³ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 61.

³⁷⁴ Anselmus Schramb, Chronicon Mellicense seu Annales Monasterii Mellicensis (Wien 1702) S. 335. Zit. nach: Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster, hier 151.

³⁷⁵ Anselmus Schramb, Chronicon Mellicense seu Annales Monasterii Mellicensis (Wien 1702) S. 335. Zit. nach: Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster, hier 151.

³⁷⁶ Vgl. Stiftsarchiv St. Peter, Hs. A 656 fol. 1r-4r.

³⁷⁷ Caeremoniae Regularis Observantiae, S. CLXX-CLXXIII; S. C-CI. Zit. Nach: Ulrike Treusch, Bernhard von Waging († 1472), ein Theologe der Melker Reformbewegung: Monastische Theologie im 15. Jahrhundert? (Tübingen 2011) 234.

³⁷⁸ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472) 234f.

von verschiedenen Aufgaben im Sinne der Kloster-Reformen in hervorragender Weise meisterten.“³⁷⁹

Der Kartäuserorden wurde im ausgehenden 11. Jahrhundert von Bruno von Köln gegründet.³⁸⁰ Bevor es 1417 zu einer Wiedervereinigung des römischen und avignonesischen Zweiges kam, war der Kartäuserorden jedoch durch das „abendländische Schisma“ geteilt.³⁸¹ Nach der Wiedervereinigung erlebte der Orden jedoch eine Blütezeit. Nachdem zu Beginn des 14. Jahrhunderts nur 71 Kartausen existierten, kam es in der Zeit danach bis ins 15. Jahrhundert zu einer großen Zahl an Neugründungen.³⁸² Im 15. Jahrhundert gab es in Europa bereits 220 Kartausen und der Kartäuserorden wuchs im Laufe des Spätmittelalters stetig an.³⁸³ Die Expansion der Kartausen hing auch mit der vorbildlichen Assoziation zusammen, die sie von anderen Orden genossen. Dies war nicht zuletzt durch ihre strenge Lebensweise der Fall, zu der viele andere Orden im Spätmittelalter versuchten zurück zu kehren.³⁸⁴ Obwohl sich die Kartäuserorden im Hochmittelalter nur „moderat“ ausbreiteten, fanden sie im Spätmittelalter dank der Reformen Zuwachs. Als Faktoren des hohen Stellenwertes der Kartäuserorden im Spätmittelalter zählten ihr hoher disziplinärer Anspruch, der sich auch durch strenge Aufnahmebedingungen charakterisierte, ihre besinnliche Auslegung, welche „im 14./15. Jahrhundert, dem Zeitalter der Mystik, zusätzliche Anziehungskraft besaß“³⁸⁵, und schlussendlich die Lebensweise der Kartäuser, die sich nicht nach dem Gemeinschaftlichen richtete.³⁸⁶

³⁷⁹ Meta Niederkorn-Bruck, Die Kartäuser. Propositum und Lebenswirklichkeiten. In: Jörg Sonntag (Hg.), Geist und Gestalt. Monastische Raumkonzepte als Ausdrucksformen religiöser Leitideen im Mittelalter (Berlin/Münster 2016) 142-176, hier 171.

³⁸⁰ Vgl. James Hogg, Kartäuser. In: *Dinzelbacher, Hogg*, Kulturgeschichte der christlichen Orden, hier 275.

³⁸¹ Vgl. Bihlmeyer, Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte, 401.

³⁸² Vgl. Kaspar Elm, Verfall und Erneuerung des Ordenswesens im Spätmittelalter. Forschungen und Forschungsaufgaben. In: *Max-Planck-Institut für Geschichte* (Hg.), Untersuchungen zu Kloster und Stift (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte Bd. 68: Studien zur Germania Sacra, Göttingen 1980) 188-238, hier 218.

³⁸³ Vgl. Elm, Reform- und Observanzbestrebungen, hier 11.

³⁸⁴ Vgl. Heinrich Rüthing, Die Kartäuser und die spätmittelalterlichen Ordensreformen. In: *Elm* (Hg.), Reformbemühungen und Observanzbestrebungen, hier 40.

³⁸⁵ Rüffer, Mittelalterliche Klöster, 119.

³⁸⁶ Vgl. Rüffer, Mittelalterliche Klöster, 119.

Im 15. Jahrhundert erfolgte die Gründung dreier Kartausen im niederösterreichischen Raum: die Kartause Aggsbach, Gaming und Mauerbach.³⁸⁷

Die Kartause Mauerbach im 15. Jahrhundert

Der Beginn des 15. Jahrhunderts markiert die Blütezeit der Kartause in Mauerbach, die durch das Wirken des damaligen Vorstandes, Prior Hugo II., geprägt war. Ihm gelang es vor allem, die Besitztümer der Kartause zu vermehren.³⁸⁸ In den Jahren und Jahrzehnten nach Prior Hugos Tod musste die Kartause mit wirtschaftlichen Problemen kämpfen und erlebte Mitte des 15. Jahrhunderts Plünderungen und Geldmängel.³⁸⁹ Auch machten der Kartause Münzabwertungen und judikative Unsicherheiten im späteren 15. Jahrhundert zu schaffen. Zu einem Aufschwung kam es erst wieder am Ende dieses Jahrhunderts, ausgelöst durch Gebietszuwächse anhand von Grundstücke und 428 Weingärten.³⁹⁰

Die Kartause Aggsbach

Die Kartause Aggsbach wurde 1371 gegründet³⁹¹ und erlebte Mitte des 15. Jahrhunderts „eine Hochblüte monastischen Lebens“³⁹². Denn im Gegensatz zur Kartause Mauerbach erlitt sie weniger Verluste an der Bausubstanz, ausgelöst durch „Kriege, Brand, Erdbeben und Modernisierung“³⁹³. Zur Mitte der Neuzeit, im Jahre 1782, erfolgte schließlich die Klosteraufhebung durch Kaiser Joseph II.³⁹⁴

³⁸⁷ Vgl. Reinberger, *Analecta Cartusiana*, 69.

³⁸⁸ Vgl. Rolanda Hantschk, Die Geschichte der Kartause Mauerbach (*Analecta Cartusiana VII*, Salzburg 1972) 29.

³⁸⁹ Vgl. Hantschk, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 30f.

³⁹⁰ Vgl. Hantschk, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 31.

³⁹¹ Vgl. Reinberger, *Analecta Cartusiana*, 4.

³⁹² Meta Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath als Abt von Melk (1483-1497). Ein Beitrag zur Klosterpolitik Kaiser Friedrichs III. In: James Hogg, Die Ausbreitung kartäusischen Lebens und Geistes im Mittelalter Band 1 (*Analecta Cartusiana 63*, Salzburg 1990) 90-116, hier 100.

³⁹³ Reinberger, *Analecta Cartusiana*, 5.

³⁹⁴ Vgl. Reinberger, *Analecta Cartusiana*, 5.

5.1 Brunos Richtlinien – normative Gestaltungselemente

Die Statuten der Kartäuser beruhen auf den vom fünften Prior Guigo verfassten Regeln aus dem 12. Jahrhundert. Angelehnt waren sie nur teilweise an die Regeln des hl. Benedikt, da sie sich vor allem durch ihre Strenge charakterisierten.³⁹⁵ Den Regeln der Kartäuser zufolge sollten die Speisen „genießbar, nicht aber verlockend sein“³⁹⁶. Somit war man gegen eine Verfeinerung der Gerichte für die Kartäusermönche.³⁹⁷

Charakteristika der Ernährung von Kartäusern im Spätmittelalter

Im Jahre 1510 wurde festgeschrieben, dass sowohl Laien als auch Konversen, die im Falle eines Besuches durch den Bischof mit diesem anreisten, das Recht hatten, am „Tisch des Priors“³⁹⁸ zu speisen. Bezuglich der Speisenzufuhr ist zwar im Vergleich zu den Umständen in den Benediktinerklöstern weniger überliefert, jedoch weiß man heute, dass bereits zur Zeit des Hochmittelalters die Kartäuser während der Winterzeit lediglich einmal am Tag aßen, selbst wenn kein Fasttag vorlag. Zur Sommerzeit reduzierte der Kartäuser seine Speisenzufuhr sogar auf nur drei Tage pro Woche.³⁹⁹ Die im 12. Jahrhundert verfassten Consuetudines der Kartäusermönche schrieben fest, an allen Montagen, Mittwochen und Freitagen, die nicht auf einen Feiertag fielen, lediglich „Brot, Salz und Wasser“⁴⁰⁰ zu verzehren. Auch sonst sollte die Anzahl von einem Gericht pro Tag nicht überschritten werden, was nicht zuletzt damit zusammenhing, dass man die Zubereitung des Gerichts selbst in der eigenen Zelle vornahm.⁴⁰¹ Was die Verhaltensregeln während des Speisens betrifft, so ist gesichert, dass es während des Speisens sowohl für die Konversen als auch für die Chormönche galt zu schweigen.⁴⁰²

³⁹⁵ Vgl. *Hantschk*, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 40.

³⁹⁶ *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 82.

³⁹⁷ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 82.

³⁹⁸ *Niederkorn-Bruck*, Die Kartäuser, hier 170.

³⁹⁹ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 45.

⁴⁰⁰ *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 51.

⁴⁰¹ Vgl. *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard, 51.

⁴⁰² Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Kartäuser, hier 168.

Die Kartäuser und die Fleischabstinenz

Sowohl für gesunde als auch für kranke Kartäusermönche galt eine absolute Fleischabstinenz, was sie wesentlich von den Benediktinern, Zisterziensern oder den Chorherren unterschied.⁴⁰³ Zu Beginn des 15. Jahrhunderts entstanden auch schriftliche Werke zur Fleischabstinenz für den Kartäuserorden. Im Jahre 1410 verfasste Johannes Gerson eine Schrift mit dem Titel „Tractatus de non esu carnium“⁴⁰⁴, in welcher er die Fleischabstinenz grundsätzlich befürwortet,⁴⁰⁵ jedoch „im Fall lebensbedrohlicher Erkrankung“⁴⁰⁶ den Fleischkonsum gewährt.

5.1.1 Räumlichkeiten und Ressourcen im Kartäuserorden

Die Räumlichkeiten der spätmittelalterlichen Kartausen

Im Kartäuserorden unterschied man grundsätzlich zwischen dem „eigentlichen“ Kloster, der „*domus superior*“ und der „*domus inferior*“⁴⁰⁷. Ein Kartäuserkloster war somit geteilt in drei Bereiche. Um den Großen Kreuzgang, dem „*galilaea maior*“, lagen die Zellen der Mönche.⁴⁰⁸ Bereits ab dem 13. Jahrhundert lagen die Zellen der Kartäusermönche nebeneinander am Kreuzgang.⁴⁰⁹ Für die Einzelzellen der Kartäusermönche wurde ihnen ab dem Spätmittelalter bereits der Zugang zum Fließwasser besser ermöglicht und in Einzelfällen sogar installiert, was einen großen infrastrukturellen Fortschritt bedeutete. Dies war insofern praktisch, als dass die Kartäuser selbst das Zubereiten der Mahlzeiten eigens in ihren Zellen vornahmen. Auch gegessen wurde in den Zellen.⁴¹⁰

⁴⁰³ Vgl. Albert Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner von der Melker Observanz vor dem Hintergrund ihrer Bräuche. Ein darstellender Kommentar zum Caeremoniale Melicense des Jahres 1460 (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinertums Bd. 46, Münster 1999) 48.

⁴⁰⁴ Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 210.

⁴⁰⁵ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 210.

⁴⁰⁶ Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 211.

⁴⁰⁷ Niederkorn-Bruck, Die Kartäuser, hier 170.

⁴⁰⁸ Vgl. Rüffer, Mittelalterliche Klöster, 122.

⁴⁰⁹ Vgl. Vossler-Wolf, Klosterarchäologie, hier 211.

⁴¹⁰ Vgl. Harry Kühnel, Beiträge der Orden zur materiellen Kultur des Mittelalters und weltliche Einflüsse auf die klösterliche Sachkultur. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 9-29, hier 14.

Externe „Wirtschafts- und Verwaltungsanlagen“⁴¹¹ waren ebenso von hoher Bedeutung für die Kartäuser, wozu auch Fischteiche oder Höfe zählten, wie im Fall der Kartause Aggsbach. Kapellen außerhalb der Klöster, sowie Tavernen und Herrschaftshöfe zählten zu weiteren externen Bauten, die man als Teil der Kartausen nutzte.⁴¹²

Refektorium und Küche

Teil des Kleinen Kreuzganges, dem „*galilea minor*“, waren das Refektorium und die Küche.⁴¹³ Das Refektorium befand sich in mittelalterlichen Kartäuserorden im oberen Haus.⁴¹⁴ In der Kartause Aggsbach ist das Refektorium bei der Kirche angelegt, was grundsätzlich atypisch für das Mittelalter ist, „da der Platz des Refektoriums üblicherweise der Klosterkirche gegenüberliegend“⁴¹⁵ angelegt ist. Man kann heute „keinen verbindlichen Kanon“ hinsichtlich der Situierung von Refektorien in Kartausen feststellen. Denn es waren unterschiedliche Bauweisen vorgenommen worden: „längsgerichtete und quergerichtete Refektorien“ bis hin zu „vom Kleinen Kreuzgang abgerückte Refektorien“⁴¹⁶.

Auch die Küche und der Klostergarten befanden sich im „*domus superior*“. Die Bäckerei und die Mühle waren Teil des unteren Hauses.⁴¹⁷ Das Gemüse wurde in den zellenzugehörigen Gärten angebaut. Die Zellen der Kartäuser galten als deren „Lebensmittelpunkt“ und damit einhergehend war es wichtig die tägliche Arbeit, wie etwa das Gärtnern, in deren Nähe verrichten zu können. Der „Wirtschafts- und Gästebereich“ war ebenso separat zu den restlichen Bereichen.⁴¹⁸ Die Räumlichkeiten der „*domus inferior*“ boten Platz für die ökonomischen Bereiche der Kartäuser Mönche.⁴¹⁹

Bezüglich der Abfolge der Bauten mittelalterlicher Kartausen weiß man heute folgendes:

⁴¹¹ Reinberger, *Analecta Cartusiana*, 4.

⁴¹² Vgl. Reinberger, *Analecta Cartusiana*, 4.

⁴¹³ Vgl. Rüffer, *Mittelalterliche Klöster*, 122.

⁴¹⁴ Vgl. Rüffer, *Mittelalterliche Klöster*, 121.

⁴¹⁵ Reinberger, *Analecta Cartusiana*, 85.

⁴¹⁶ Reinberger, *Analecta Cartusiana*, 85.

⁴¹⁷ Vgl. Rüffer, *Mittelalterliche Klöster*, 121.

⁴¹⁸ Vgl. Rüffer, *Mittelalterliche Klöster*, 122.

⁴¹⁹ Vgl. Niederkorn-Bruck, *Die Kartäuser*, hier 162.

„Die Abfolge der klösterlichen Bauten folgt in fünf nach ihren Höfen benannten Abschnitten, vom

- (A) *Vorhof mit der Prima Porta im Südosten, über den*
- (B) *Wirtschaftshof, den*
- (C) *Prälatenhof (mit den Repräsentations- und Verwaltungstrakten), dem*
- (D) *Inneren Coenobium (mit der Kirche, dem Kleinen Kreuzgang und den Gemeinschaftseinrichtungen), bis zum*
- (E) *Eremitorium (mit den außen um den Großen Kreuzgang gelegenen Eremitenhäuschen) im Norden.“⁴²⁰*

Diese Anordnung spiegelte eine sich steigernde Abgeschiedenheit wieder, da sich die Bereiche, die den Bewohnern einer Kartause vorbehalten waren, in den hinteren Teilen der Anlage befanden.⁴²¹

5.1.2 Aufgabenbereiche im Kartäuserorden

Der Prior

Der Prior war das ranghöchste Mitglied einer jeden Kartause, so auch in Mauerbach. Sein Leben gestaltete sich wie das der Mönche, jedoch war er zugleich Vorstand der weltlichen und geistlichen Bereiche, sowie für die Aufsicht der Ordensmitglieder zuständig.⁴²² Der Prior, dem die „Oberaufsicht über die Arbeitsbereiche“⁴²³ zukam, musste Aufgabenbereiche zuordnen, welche breit gefächert waren und von Tätigkeiten im landwirtschaftlichen Bereich bis hin zum Handel reichten.⁴²⁴

Der Procurator

Für die ökonomischen Tätigkeiten wie Administration und Buchhaltung der Einnahmen und Ausgaben eines Kartäuserordens war der Procurator zuständig, der ebenso vom Unterhaus

⁴²⁰ Reinberger, *Analecta Cartusiana*, 3.

⁴²¹ Vgl. Reinberger, *Analecta Cartusiana*, 4.

⁴²² Vgl. Hantschk, *Die Geschichte der Kartause Mauerbach*, 73.

⁴²³ Niederkorn-Bruck, *Die Kartäuser*, hier 162.

⁴²⁴ Vgl. Niederkorn-Bruck, *Die Kartäuser*, hier 162.

eingesetzt wurde und dem Prior über seine Ergebnisse vier Mal im Jahr zu berichten hatte.⁴²⁵ Er hatte zudem im Falle von Visitationen „die Rechnungsbücher vorzulegen“⁴²⁶. Prior und Procurator waren es zudem, die Einblick in die Finanzen und Übersicht über die Besitztümer des jeweiligen Klosters hatten. Diese kleine Gruppe an Wissenden konnte höchstens um zwei andere Personen vom Prior erweitert werden. Obwohl der Eigenbesitz für den einzelnen Mönch abgelehnt wurde, spielten sowohl Einnahmen als auch Ausgaben für Kartausen essentielle Rollen. Im Hinblick auf diese Bereiche war auch Bargeld von Bedeutung.⁴²⁷

Der Coquinarius

Dem Coquinarius, der neben dem Procurator eine wichtige Rolle im Kloster spielte, kam nicht nur die Aufgabe der Vermittlung unter den Novizen und Konversen, sowie zwischen „*domus superior* und *inferior*“⁴²⁸ zu, sondern auch das Supplieren des Hortulanus bei dessen Abwesenheit zählte zu seinen Aufgabenbereichen.⁴²⁹

Die Laienbrüder (fratres laici)

Die Laienbrüder, bzw. „fratres laici“⁴³⁰, lebten im Unterschied zu den Chormönchen in der Gemeinschaft und waren für diverse Arbeitsbereiche verantwortlich. Unter anderem sorgten sie für die Viehzucht und die Feldwirtschaft und waren somit härteren körperlichen Tätigkeiten⁴³¹ in der „*domus inferior*“⁴³² ausgesetzt. Innerhalb des Wirtschaftsraumes waren Laienbrüder unter anderem als Bäcker und Gärtner tätig.⁴³³

Zusätzliche Hilfskräfte

Zusätzlich benötigte man Hilfskräfte, die man sowohl innerhalb als auch außerhalb des Klosters einsetzte, wie etwa im Kontext der Gartenkultur der Kartäuser. Im Hinblick auf

⁴²⁵ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Kartäuser, hier 164f.

⁴²⁶ Niederkorn-Bruck, Die Kartäuser, hier 165.

⁴²⁷ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Kartäuser, hier 167.

⁴²⁸ Niederkorn-Bruck, Die Kartäuser, hier 165.

⁴²⁹ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Kartäuser, hier 165.

⁴³⁰ Niederkorn-Bruck, Die Kartäuser, hier 166.

⁴³¹ Vgl. Hantschk, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 76.

⁴³² Niederkorn-Bruck, Die Kartäuser, hier 170.

⁴³³ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Kartäuser, hier 171.

deren Tätigkeiten galten jedoch, wie für den Rest der Ordensgemeinschaft, strenge Regeln.⁴³⁴ Teil dieser Gruppe waren Lohnarbeiter, deren Hilfe vor allem für „Arbeiten mit Termin“⁴³⁵, wie der Ernte, von Nöten war.⁴³⁶

Kartausen als Wirtschaftskonzerne?

Obwohl sich die Mönche so weit wie möglich auf die Eigenversorgung beschränken sollten, „stellte das Kloster aufgrund seiner Bedürfnisse einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor“⁴³⁷ in den jeweiligen Regionen dar. Dieser Wirtschaftsfaktor war unter anderem gekennzeichnet durch Zukäufe jener Produkte, die nicht selbst hergestellt werden konnten.⁴³⁸ Diesbezüglich ist heute folgendes überliefert:

„Am 1. Jänner 1401 bestätigte Herzog Albrecht von Österreich den Kauf von 12 Sch. Pfennig Gültten, item 10 Metzen Korn, 20 Metzen Habern und 4 Fastnachthühnern, alles gelegen zu Michelhausen auf 2 ganzen Lehen, welche das Kloster Mauerbach von Hans dem Geblitzer von Perchtoldsdorf gekauft hat.“⁴³⁹

1440 wurde in einem Rechnungsbuch der Kartause Gaming der Kauf von fünf unterschiedlichen Sorten Fisch verzeichnet.⁴⁴⁰

Stiftungen

Im Vergleich zu den Jahrhunderten davor wurden der Kartause Mauerbach im 15. Jahrhundert weniger Stiftungen vermacht.⁴⁴¹ Am 6. August 1439 wurde die Pfarrkirche Mauerbachs in das Kloster inkorporiert. Damit erhielten die Kartäuser auch die vorhandenen Einkünfte.⁴⁴² Da die Pfarren Mauerbach, sowie Stillfried und St. Leonhard im Forst Bestandteile der Kartause

⁴³⁴ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Kartäuser, hier 166.

⁴³⁵ *Niederkorn-Bruck*, Die Kartäuser, hier 171.

⁴³⁶ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Kartäuser, hier 171.

⁴³⁷ *Niederkorn-Bruck*, Die Kartäuser, hier 168.

⁴³⁸ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Kartäuser, hier 168.

⁴³⁹ *Hantschk*, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 116.

⁴⁴⁰ Vgl. Haus-, Hof- und Staatsarchiv Wien Hs. Blau 490, fol. 5r, Zit. nach: *Jaritz*, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters, hier 152.

⁴⁴¹ Vgl. *Hantschk*, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 71.

⁴⁴² Vgl. *Hantschk*, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 101.

Mauerbach waren, standen die Stiftungen und Abgaben allein der Kartause zu. Auch verfügten die Pfarren über kein Eigenvermögen. Die Kartause Mauerbach beauftragte Vikare und Weltpriester für die einzelnen Pfarren.⁴⁴³

Ein im Februar 1403 von Herzog Albrecht IV. an die Kartäuser geschenkter Fischteich bei Tulln wurde im September von Herzog Wilhelm bestätigt. Des Weiteren schenkte Herzog Albrecht V. den Mönchen „20 Fuder Wein Bergrecht“⁴⁴⁴, nachdem sich der Orden zuvor über Verkürzungen beklagt hatte und gewährte ihnen, 12 Jahre später im Jahre 1432 „21 Pfund 3 Schilling und 9 ½ Pfennig jährlicher Gült zu Riedenthal österr. Lehenshaft und einen Weingarten zu Riedental im Neydeckerfeld“⁴⁴⁵. In solch einer Bergrechtsordnung war der zuständige Bergmeister für alle den Weinberg betreffenden Angelegenheiten zuständig.⁴⁴⁶

Nachdem die Kartäuser seit 1335 durch eine Urkunde das Recht hatten, in dem zum Orden zugehörigen Stiftshof in Wien den Weinschank zu betreiben und dies, nicht zuletzt aufgrund von Beschwerden der im Weinbau tätigen Bevölkerung Dispute ausgelöst hatte, wurde schließlich im Jahr 1459 eine Grenze festgelegt. Der Stadtrat beschloss, dass die Kartäuser bis zu 32 Fudern Wein im Jahr zum Stiftshof bringen und ausschenken durften. Bei einer Überschreitung sollten Steuerzahlungen folgen.⁴⁴⁷

5.2 Die Kartäuser als Vorbilder der Reformer und ihre Beziehung zum Kloster Melk

Das Konzil von Konstanz sah keine explizite Reform der Kartäuser vor.⁴⁴⁸ Denn im Vergleich zu allen anderen älteren Orden im Spätmittelalter⁴⁴⁹ unterscheiden sich die Kartäuser hauptsächlich dadurch, dass sie keine Reformen verlangten die strengere Normen mit sich bringen sollten.⁴⁵⁰ Im Gegensatz zu anderen Ordensgemeinschaften waren die Kartäuser jener

⁴⁴³ Vgl. Hantschk, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 99.

⁴⁴⁴ Hantschk, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 116f.

⁴⁴⁵ Hantschk, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 116f.

⁴⁴⁶ Vgl. Hantschk, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 135.

⁴⁴⁷ Vgl. Hantschk, Die Geschichte der Kartause Mauerbach, 118.

⁴⁴⁸ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 6.

⁴⁴⁹ Vgl. Bihlmeyer, Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte, 468.

⁴⁵⁰ Vgl. Rüthing, Die Kartäuser und die spätmittelalterlichen Ordensreformen, hier 35.

Orden an dem man sich im Zuge der Reformen orientierte und als vorbildlich sah.⁴⁵¹ Ihr Lebensstil war beeinflusst durch stetig stattfindende Visitationen, welche die Beibehaltung der strengen Sitten garantieren sollten. Der Begriff Reform kann in Bezug auf die Kartäuser daher als ständiger Prozess angesehen werden.⁴⁵² Die Visitationen sollten jedoch einen Verfall der Orden vorbeugen. Einer der Visitatoren war der Prior von Mauerbach, Leonhard Paetraer, der über zwei Jahrzehnte lang im Kontext der von Herzog Albrecht VI. initiierten Reformbewegungen, die Beibehaltung der Statuten im Kloster überwachte.⁴⁵³

Die Beziehungen zum Kloster Melk

Im 14. Jahrhundert wurden die drei Kartausen Mauerbach, Aggsbach und Gaming gegründet. Besonders das Kloster Melk profitierte von diesen Gründungen im 15. Jahrhundert, da alle drei in der Nähe des Klosters gebaut wurden.⁴⁵⁴ Man pflegte zudem gute Beziehungen zwischen den beiden Orden, die bereits zu Beginn des 15. Jahrhunderts unter Herzog Albrecht V. durch Besuche der Kartäuser Prioren in Melk begünstigt waren.⁴⁵⁵

Prior Leonhard Paetraer wurde am 17. Jänner 1418 im Zuge der erfüllten Supplik des Herzogs Albrecht V. durch Papst Martin V. dazu ermächtigt alle Benediktinerklöster des Landes zu visitieren.⁴⁵⁶ Im Kloster Göttweig kritisierte er die Ordensgemeinschaft hinsichtlich des Fleischverzehrs der Mönche und dem Nichteinhalten des Fastengebotes der Benediktinerregel scharf.⁴⁵⁷ 1433 wurde Prior Leonhard Paetraer von Mauerbach nach Melk gesandt.⁴⁵⁸

Am 27. Juli 1453 wurde Johannes II Prior von Mauerbach und kam im selben Jahr als „Compromissarius“ nach Melk.⁴⁵⁹

⁴⁵¹ Vgl. *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 48.

⁴⁵² Vgl. *Rüthing*, Die Kartäuser und die spätmittelalterlichen Ordensreformen, hier 38.

⁴⁵³ Vgl. *Rüthing*, Die Kartäuser und die spätmittelalterlichen Ordensreformen, hier 50.

⁴⁵⁴ Vgl. *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 49.

⁴⁵⁵ Vgl. *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 50.

⁴⁵⁶ Vgl. Gerda Koller, Princeps in Ecclesia. Untersuchungen zur Kirchenpolitik Herzog Albrechts V. von Österreich (Archiv für österreichische Geschichte Bd. 124, Wien 1964) 89.

⁴⁵⁷ Vgl. *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 51.

⁴⁵⁸ Vgl. *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 50.

⁴⁵⁹ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 95.

Einen wesentlichen Teil zur Bursfelder Kongregation trug Jakob der Kartäuser aus der Kartause Erfurt bei.⁴⁶⁰ Im Jahr 1444 schrieb er die „*Formula reformanda religionis*“, die er im Auftrag der Bursfelder verfasste, und einige Jahre später, 1455, eine Rede, in der er die Rückbesinnung auf das Urchristentum befürwortet. In seiner „*Formula*“ spricht er sich positiv über die Visitationspraxis aus, sowie über das „*Silentium*“ der Mönche.⁴⁶¹ Der Inhalt seiner Schriften wurde von einigen Klöstern, die sich der Bursfelder Reform anschlossen kopiert.⁴⁶² Zwischen den Jahren 1469 und 1475 „wurden in Mauerbach [...] mindestens zwei Bände mit 27 Werken Jakobs gefüllt“⁴⁶³. Auch Martin von Senging rezipierte Jakob den Kartäuser während er sich in Bursfelde zwischen 1456 und 1457 aufhielt.⁴⁶⁴ Sengings Schriften wiederum fanden neben dem Kloster Melk auch eine hohe Zugehörigkeit in diversen anderen Klöstern, wie beispielsweise im Kloster Tegernsee.⁴⁶⁵

Im Spätmittelalter gab es einige Kartäusermönche die Schriften zu den Reformen verfassten, sowohl aus reiner Selbstinitiative als auch im Zuge konkreter Aufträge.⁴⁶⁶ Die Kollaboration mit Kartäusermönchen war eine essentielle Komponente der Melker Reform.⁴⁶⁷ Die Bräuche der Kartäuser wurden von den Benediktinern nicht nur abgeschrieben, sondern auch erheblich modifiziert, um der „Melker Situation“ gerecht zu werden. Trotz der Adaptierungen, und wenn auch keine wortwörtlichen „Parallelen“ der kartusianischen Consuetudines in jenen der Benediktiner zu finden sind,⁴⁶⁸ galten die Kartäuser jedenfalls als „monastische Lehrer“, an deren Normen man sich im Zuge der Reformen vor allem auch in der Abstinenzfrage und der Einteilung der Fasttage orientierte.⁴⁶⁹

⁴⁶⁰ Vgl. Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 52f.

⁴⁶¹ Vgl. Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 53.

⁴⁶² Vgl. Dieter Mertens, Iacobus Carthusiensis. Untersuchungen zur Rezeption der Werke des Kartäusers Jakob von Paradies (1381-1465) (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte Bd. 50, Studien zur Germania Sacra 13, Göttingen 1976) 96.

⁴⁶³ Mertens, Iacobus Carthusiensis, 84.

⁴⁶⁴ Vgl. Mertens, Iacobus Carthusiensis, 57.

⁴⁶⁵ Vgl. Mertens, Iacobus Carthusiensis, 109.

⁴⁶⁶ Vgl. Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 51.

⁴⁶⁷ Vgl. Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 53.

⁴⁶⁸ Vgl. Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 54f.

⁴⁶⁹ Vgl. Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 55.

1449 markiert das Jahr, in welchem sowohl „dem Wiener Schottenabt Martin von Leibitz, Propst Nikolaus von St. Dorothea in Wien [als auch] Prior Thomas Papler von Aggsbach für zwanzig Jahre die Vollmacht, das Kloster Melk zu visitieren“ erteilt wurde⁴⁷⁰.

Die Mitwirkung der Kartäuser an der Reform durch Visitationen und Schriften, die oftmals von Benediktinern rezipiert wurden, ging jedoch in manchen Fällen über die Unterstützung „aus dem Hintergrund“⁴⁷¹ hinaus. Augustin von Obernbalb war zwischen 1480 und 1483 Abt im Kloster Melk und resignierte am 26. Juli. auf Weisung Friedrichs III.⁴⁷² Einer der Anwesenden bei dessen Abdankung war Prior Wolfgang Schaffenrath.⁴⁷³ Obwohl man Kaiser Friedrich III. gebeten hatte, einen Benediktinermönch als Nachfolger einzusetzen, waren dessen Intentionen andere, denn er bevorzugte es einen Kartäuser für diese Position heranzuziehen. Wolfgang Schaffenrath wurde von Prior Sigismund Phantzagel für die Stelle empfohlen, nachdem dieser die Stelle abgelehnt hatte.⁴⁷⁴ Am 24. Oktober 1483⁴⁷⁵ wurde Wolfgang Schaffenrath, der zuvor Prior in der Kartause Aggsbach gewesen war, schließlich auf Betreiben Friedrichs III. vom Papst als neuer Abt im Kloster Melk bestätigt, nachdem der Konvent ihn gewählt hatte.⁴⁷⁶ Dies war insofern besonders, als dass es seit einem Beschluss des Papstes Benedikt XII. vom 4. Juli 1335 untersagt war, als Mönch eines Bettelordens zu den Benediktinern überzutreten.⁴⁷⁷ Jedoch waren die Beziehungen zwischen der Kartause Aggsbach und dem Kloster Melk, nicht zuletzt anhand der geographischen Nähe, schon seit 1380, dem Gründungsjahr der Kartause Aggsbach, „stark begünstigt“⁴⁷⁸. Als Abt in Melk war Schaffenrath fortan „sehr viel intensiver mit öffentlichen Aufgaben betraut“⁴⁷⁹, als zuvor in Aggsbach. Seine Amtszeit war jedoch geprägt von Herausforderungen, die sich vor allem aus der „Auseinandersetzung zwischen Kaiser Friedrich III. und König Matthias Corvinus“⁴⁸⁰ im

⁴⁷⁰ Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 95.

⁴⁷¹ Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 53.

⁴⁷² Vgl. Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 90.

⁴⁷³ Vgl. Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 91.

⁴⁷⁴ Vgl. Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 92.

⁴⁷⁵ Vgl. Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 90.

⁴⁷⁶ Vgl. Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 93.

Und:

Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 53.

⁴⁷⁷. Vgl. Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 100.

⁴⁷⁸ Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 94.

⁴⁷⁹ Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 96.

⁴⁸⁰ Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 97.

späten 15. Jahrhundert ergaben. Denn diese führte beispielsweise zum „Verlust von Einkünften aus dem im Osten Niederösterreichs gelegenen Besitzungen“⁴⁸¹.

Zusammengefasst kann festgehalten werden, dass die Frömmigkeit und strenge Haltung der Kartäuser gegenüber der Askese im 15. Jahrhundert bewirkten, dass im Kartäuserorden ein wahres Vorbild gesehen wurde.⁴⁸²

6 Spätmittelalterliche Reformen und ihre Auswirkungen auf die monastische Ernährung

6.1 Missstände in Klöstern und Verweltlichung des monastischen Lebens

Das Spätmittelalter war gekennzeichnet durch einen „monastischen Niedergang“, der sich durch diverse Umstände ergab. Zu jenen Umständen zählen zum einen äußere Einflüsse⁴⁸³, wie Kriege und Pestausbrüche, eine kuriale „Fiskalwirtschaft“ und sich wandelnde ökonomische Verhältnisse.⁴⁸⁴

Nachdem im 14. Jahrhundert die Zahl an Seuchen zurückgegangen war, stieg sie im 15. Jahrhundert erneut an und forderte viele Menschenleben.⁴⁸⁵ In den Sommermonaten der Jahre 1402, 1404 und 1406 kam es zu starken Überschwemmungen im österreichischen Raum, die große Teuerungen und daraus resultierende Hungersnöte bewirkten.⁴⁸⁶ Die starken Regenfälle zu Beginn des Jahrhunderts und die sich ausbreitenden Seuchen, die im Jahre 1408 begannen,⁴⁸⁷ führten zu teureren Weizenpreisen in Wien und Umgebung.⁴⁸⁸

⁴⁸¹ *Niederkorn-Bruck*, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 97.

⁴⁸² Vgl. *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 49.

⁴⁸³ Vgl. *Elm*, Verfall und Erneuerung des Ordenswesens, hier 207.

⁴⁸⁴ Vgl. Petrus Becker, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter. Ansätze, Entwicklungen, Auswirkungen. In: Max-Planck-Institut für Geschichte (Hg.), Untersuchungen zu Kloster und Stift (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte Bd. 68, Studien zur Germania Sacra 14, Göttingen 1980) 167-187, hier 168.

⁴⁸⁵ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 77.

⁴⁸⁶ Vgl. Ignaz Franz *Keiblinger*, Geschichte des Benedictiner-Stiftes Melk in Niederösterreich, seiner Besitzungen und Umgebungen (Geschichte des Stiftes. Mit Abbildungen von Römersteinen und Siegeln Bd. 1, Zweite mit Nachträgen und Verbesserungen vermehrte Ausgabe, Wien 1867) 464.

⁴⁸⁷ Vgl. *Keiblinger*, Geschichte des Benedictiner-Stiftes Melk², 464.

⁴⁸⁸ Vgl. *Abel*, Strukturen und Krisen, 77.

Zum anderen hatten Klöster mit inneren monastische Missentwicklungen zu kämpfen, wie dem Abweichen vom Gelübde und der ansteigenden weltlicheren Lebensweise, die nicht zuletzt vom zunehmenden Eigenbesitz der Mönche gekennzeichnet war.⁴⁸⁹ Der anwachsende Eigenbesitz der Mönche wurde bereits im 13. Jahrhundert gerügt. Erzbischof Friedrich II. von Salzburg berief daraufhin 1281 ein Provinzialkonzil um dieser Entwicklung entgegenzuwirken.⁴⁹⁰ Auch Nikolaus von Dinkelsbühl warnte vor dem zunehmenden Eigenbesitz der Mönche im 15. Jahrhundert und bezeichnete diesen als „giftig“, da er zu dem Verlangen nach Übermengen (auch im Zusammenhang mit Essen) führen könne.⁴⁹¹ Die Säkularisierung des klösterlichen Lebens im Spätmittelalter zeigte sich auch durch das vermehrte Spielen mit Würfeln oder Karten der Mönche, gegen das man sich schließlich im 15. Jahrhundert ausdrücklich aussprach.⁴⁹²

Ein weiteres Problem stellte die niedrige Zahl an Neugründungen von Klöstern der alten Orden im Spätmittelalter dar. Ab dem „ersten Viertel des 14. Jahrhunderts“⁴⁹³ verringerte sich nicht nur die Zahl der Neugründungen von Orden, sondern auch die Zahl der neuen Klöster innerhalb der Ordensgemeinschaften. Somit überstieg die Zahl an Neugründungen im zentraleuropäischen Raum für die alten Orden im Laufe des 14. Jahrhunderts „kaum mehr eine dreistellige Zahl“⁴⁹⁴. Lediglich Kartausen waren von dieser Entwicklung ausgenommen. Bei den Kartäusern war sogar eine Welle an Neugründungen verzeichnet worden. Auch im 15. Jahrhundert sollte sich dieser Umstand nicht wesentlich ändern. Denn im Zuge der Entfaltung der Melker Reform im deutschsprachigen Raum⁴⁹⁵ kam es vielmehr zur inneren Umstrukturierung als zu Neugründungen von Klöstern.⁴⁹⁶ Auch zu „Neugründungen von

⁴⁸⁹ Vgl. Becker, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 168.

⁴⁹⁰ Vgl. Kühnel, Beiträge der Orden, hier 21.

⁴⁹¹ Vgl. Menhardt, Dinkelsbühls Predigt vom Übel des Privateigentums im Kloster. Zeitschrift für deutsche Philologie 73 (1954) 274, Zit. Nach: Joachim Angerer, Die Bräuche der Abtei Tegernsee unter Kaspar Ayndorffer (1426-1461), verbunden mit einer textkritischen Edition der Consuetudines Tegernseenses (Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktiner-Ordens und seiner Zweige, 18. Ergänzungsband, Ottobeuren 1968) 8.

⁴⁹² Vgl. Kühnel, Beiträge der Orden, hier 27.

⁴⁹³ Elm, Verfall und Erneuerung des Ordenswesens, hier 191.

⁴⁹⁴ Elm, Verfall und Erneuerung des Ordenswesens, hier 191.

⁴⁹⁵ Vgl. Elm, Reform- und Observanzbestrebungen, hier 5.

⁴⁹⁶ Vgl. Becker, Erstrebte und erreichte Ziele, hier 24.

Ordensgesellschaften“⁴⁹⁷ kam es im Laufe des 15. Jahrhunderts, wie auch im Jahrhundert davor, kaum.⁴⁹⁸

Ferner waren ökonomische Probleme in den Klöstern keine Seltenheit im 15. Jahrhundert, nicht zuletzt vor dem Hintergrund der spätmittelalterlichen Krise in Bezug auf das Feudalsystem, welches zu einem wirtschaftlichen Niedergang führte.⁴⁹⁹ 1426 hatte das Bayerische Kloster Tegernsee mit 14.000 fl. Schulden zu kämpfen und hatte schwere materielle Verluste. Ein Drittel des klösterlichen Eigentums musste abgetreten werden.⁵⁰⁰

Zusätzlich war das Leben der Tegernseer Mönche von einer Verweltlichung gekennzeichnet, anhand der Tatsache, dass eine hohe Zahl an Adeligen aufgenommen wurde.⁵⁰¹ Dies war jedoch eine ordens- und länderübergreifende Praxis, denn Orden im Spätmittelalter bestanden größtenteils aus Mönchen und Nonnen aus wohlhabenden Familien, was bereits zeitgenössisch im Zuge von abgehaltenen Provinzialkapiteln kritisiert wurde.⁵⁰² Einer der zeitgenössischen Kritiker an der gängigen Aufnahme von Personen aus dem Adel war der Benediktiner Johannes von Kastl, der in einem Regelkommentar aus dem Jahre 1400 versuchte einerseits die „rechtlich-soziale[n] Notwendigkeiten“⁵⁰³ solcher Kooperationen zu erläutern, und andererseits auf die Gefahren hinzuweisen, die sie mit sich brachten, wie etwa eine Praxis der „widerrechtliche Aneignung“⁵⁰⁴. Auch auf dem Konstanzer Konzil 1417, das im Kloster Petershausen tagte, wurde „die ausschließliche Zulassung von Adligen zum Mönchsberuf als ein Grundübel benediktinischer Lebenspraxis“⁵⁰⁵ von den Benediktinerabt aus Mainz-Bamberg verurteilt.⁵⁰⁶

⁴⁹⁷ Bihlmeyer, Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte, 473.

⁴⁹⁸ Vgl. Bihlmeyer, Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte, 473.

⁴⁹⁹ Vgl. Faust, Benediktiner. In: Dinzelbacher, Hogg, Kulturgeschichte der christlichen Orden, hier 72.

⁵⁰⁰ Vgl. Hartig, Die Benediktinerabtei Tegernsee, 17.

⁵⁰¹ Vgl. Hartig, Die Benediktinerabtei Tegernsee, 17.

⁵⁰² Vgl. Kühnel, Beiträge der Orden, hier 28f.

⁵⁰³ Klaus Schreiner, Mönchsein in der Adelsgesellschaft des hohen und späten Mittelalters. Klösterliche Gemeinschaftsbildung zwischen spiritueller Selbstbehauptung und sozialer Anpassung (Schriften des Historischen Kollegs Vorträge 20, München 1989) 44.

⁵⁰⁴ Schreiner, Mönchsein in der Adelsgesellschaft, 44.

⁵⁰⁵ Schreiner, Mönchsein in der Adelsgesellschaft, 46.

⁵⁰⁶ Vgl. Schreiner, Mönchsein in der Adelsgesellschaft, 46.

6.2 Spätmittelalterliche Reformen als Antwort auf die Missstände in Klöstern

Die Reformbewegungen des Spätmittelalters in Europa resultierten sowohl aus ökonomischen als auch aus verhaltensgebundenen Missständen in Klöstern, die bereits im 14. Jahrhundert ihren Ausgang hatten.⁵⁰⁷ Die Intentionen nach Reformen kamen zu einem Großteil vom Adel, von den Bischöfen und von den Päpsten.⁵⁰⁸ Papst Benedikt XII. hatte schon 1336 mit seiner Reformbulle „*Summi magistri dignatio*“ einen der Grundsteine für weitere Reformen im Benediktinerorden gelegt.⁵⁰⁹ In dieser Bulle verfügte er „den Zusammenschluss der Benediktiner in 30 Provinzen“⁵¹⁰. Fortan gestattete er den Benediktinern „den Fleischgenuss [sic] mit Ausnahme des Mittwochs und Samstags [...] abgesehen vom ersten Sonntag im Advent bis Christi Geburt und vom Sonntag Septuagesima bis zum Ostertage“⁵¹¹.

Am Anstoß zu den Reformen im Spätmittelalter war „die Trias, bestehend aus geistlicher Obrigkeit (Papst und Konzil), weltlicher Obrigkeit (Landesfürst) sowie Universität“⁵¹² maßgeblich beteiligt. Eine der Hauptintentionen der Reformen im Spätmittelalter lag in der Rückführung der Benediktinermönche „zur Observanz der [benediktinischen] Regel“⁵¹³, der „*observantia regularis*“⁵¹⁴. Neben der Rückbesinnung auf die ursprünglichen Werte erstrebte man auch eine Öffnung gegenüber dem neuen Bildungssystem.⁵¹⁵

Im 15. Jahrhundert kam es schließlich im monastischen Umfeld zu einigen Reformbewegungen.⁵¹⁶ Drei Reformansätze hatten ihren Ausgang in den Orden der Benediktiner, die alle zum Ziel hatten, das Mönchtum zu den ursprünglichen Normen und

⁵⁰⁷ Vgl. Hartig, Die Benediktinerabtei Tegernsee, 16.

⁵⁰⁸ Vgl. Becker, Erstrebte und erreichte Ziele, hier 24.

⁵⁰⁹ Vgl. Meta Niederkorn-Bruck, Bericht über eine 1341 durchgeführte Visitation im Kloster. In: Ernst Bruckmüller (Hg.), 900 Jahre Benediktiner in Melk. Jubiläumsausstellung 1989 (Melk 1989) 45-45, hier 45.

⁵¹⁰ Faust, Benediktiner. In: Dinzelbacher, Hogg, Kulturgeschichte der christlichen Orden, hier 72.

⁵¹¹ Zibermayr, Die Legation des Kardinals Nikolaus Cusanus, 37.

⁵¹² Johannes Schlitpacher, Postilla Regulae „*Patrem multarum gentium*“, Melk, Stiftsbibliothek, Cod. Mellicensis 753, fol. 172v-173r. Zit. nach: Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 52.

⁵¹³ Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 200.

⁵¹⁴ Treusch, Bernhard von Waging, hier 145.

⁵¹⁵ Vgl. Burkhard Ellegast, Reformen und erste Kongregationsbildungen. In: Ernst Bruckmüller (Hg.), 900 Jahre Benediktiner in Melk. Jubiläumsausstellung 1989 (Melk 1989) 354-356, hier 355.

⁵¹⁶ Vgl. Elm, Reform- und Observanzbestrebungen, hier 17.

Werten des hl. Benedikt zurück zu führen.⁵¹⁷ Obwohl man mit den Reformen eine Rückkehr zu alten Normen und zu den ursprünglichen Vorgaben der jeweiligen Orden vorzunehmen versuchte, bildete sich im Allgemeinen eine neue Lebensform heraus, die nicht mit jenen des Früh- oder Hochmittelalters zu vergleichen ist. Der Historiker Elm bezeichnet diese Lebensform als eine durch „Frömmigkeit“ gekennzeichnete, die unabhängig von den Unterschieden der diversen Orden überregional stattfand und sich zum „Tonus rectus“ des klerikalen Lebens im Spätmittelalter entwickelte.⁵¹⁸

6.2.1 Die Kritik an der Diätetik des Klerus

Die Reformbewegungen des 15. Jahrhunderts sahen eine Rückkehr zur jeweiligen Klosterregel vor und betonten hier neben Gehorsam und Besitzlosigkeit, die Bedeutung der Askese für den Klerus. Dabei sollte sowohl ein „übertriebenes Fasten“ als auch der Genuss von Fleisch fortan vermieden werden.⁵¹⁹

Im Zuge der Reformbewegungen zogen dennoch sämtliche Orden, wie auch die Benediktiner, die „radikalen Normen“ der Kartäuser bezüglich der Diätetik heran. Damit verbunden waren jedoch zahlreiche Diskussionen um das Für und Wider der Zufuhr sämtlicher Nahrungsmittel und Speisen im klerikalen Umfeld.⁵²⁰ Die Kritik am Essverhalten der Mönche und Nonnen kam sowohl aus externer als auch von interner Seite. Rutger Sycamber von Venray, ein Mönch aus dem Windesheimer Kloster, bezeichnete die Kartäuser als „zu streng“ und die Benediktiner wiederum als „zu lasch“⁵²¹ und sprach sich für die Regel der Augustiner als „die einzige vernünftige“⁵²² aus. Zudem verfasste er Schriften, in welchen er den Mönchen des Windesheimer Klosters „Fresssucht“ vorwarf und diese scharf kritisierte⁵²³ und teilweise als „fressende [...] und jeglicher Feinschmeckerei huldigende Schar“⁵²⁴ beschrieb, obwohl er

⁵¹⁷ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 3.

⁵¹⁸ Vgl. *Elm*, Reform- und Observanzbestrebungen, hier 16f.

⁵¹⁹ Vgl. Constance *Proksch*, Klosterreform und Geschichtsschreibung im Spätmittelalter (Kollektive Einstellungen und sozialer Wandel im Mittelalter. Neue Folge Bd. 2, Köln/Weimar/Wien 1994) 231.

⁵²⁰ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Kartäuser, hier 144.

⁵²¹ Andreas *Beriger*, Windesheimer Klosterkultur um 1500. Vita, Werk und Lebenswelt des Rutger Sycamber (Frühe Neuzeit Bd. 96 Studien und Dokumente zur deutschen Literatur und Kultur im europäischen Kontext, Tübingen 2004) 297.

⁵²² *Beriger*, Windesheimer Klosterkultur, 297.

⁵²³ Vgl. *Beriger*, Windesheimer Klosterkultur, 238.

⁵²⁴ *Beriger*, Windesheimer Klosterkultur, 239.

selbst gerne in den Genuss von feinen Speisen kam und sogar ein „aufwendiges Rezept zur Zubereitung von Fisch überliefert“⁵²⁵. In seinem Werk über Rutger Sycamber kommt Beriger jedoch zu dem Schluss, dass bei weitem nicht alle Mönche ein Essverhalten der Völlerei zu bevorzugen schienen, ja nicht einmal die Möglichkeit dazu hatten, nicht zuletzt aufgrund der Beschwerden von Chormönchen beispielsweise, die sich über monotone Speisenpläne und fade Speisenzusammensetzungen beschwerten.⁵²⁶ Zudem scheint es eine Hierarchie in Bezug auf die Diätetik zwischen älteren und jüngeren Ordensbrüdern gegeben zu haben, wobei erstere nicht immer willig gewesen sein durften, bessere Speisen mit jüngeren Mitbrüdern zu teilen.⁵²⁷ Kritik gab es zudem am Essverhalten mancher Äbte, welchen ebenso Gier unterstellt wurde.⁵²⁸

Bis zum Spätmittelalter oblagen die benediktinischen Klöster keiner zentralen Leitung, da sie allesamt autonom geführt wurden. Seit 1336 waren sie Ordensprovinzen (Summi magistri dignatio – Papst Benedikt XII) zugeordnet.⁵²⁹

6.2.2 Das Konzil von Konstanz

Nachdem die katholische Kirche seit dem Jahre 1378 durch das päpstliche Schisma gespalten war,⁵³⁰ welches durch die Tatsache ausgelöst worden war, dass sich zwei von drei Päpsten nicht absetzen lassen wollten,⁵³¹ war man im 15. Jahrhundert bemüht, diesem endlich ein Ende zu setzen. Um den Missständen in der katholischen Kirche des Spätmittelalters entgegenzuwirken, setzte man als ersten Schritt die Abhaltung der Synode von Pisa im Jahre 1409,⁵³² welche jedoch nicht ausreichte um das päpstliche Schisma zu beenden.⁵³³ Daher sah

⁵²⁵ Beriger, Windesheimer Klosterkultur, 240.

⁵²⁶ Vgl. Beriger, Windesheimer Klosterkultur, 241.

⁵²⁷ Vgl. Beriger, Windesheimer Klosterkultur, 241.

⁵²⁸ Vgl. Johannes Heldewein, Die Klöster Bayerns am Ausgang des Mittelalters (München 1913) 186. Zit. nach: Angerer, Die Bräuche der Abtei Tegernsee, 10.

⁵²⁹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472) 4.

⁵³⁰ Vgl. Bihlmeyer, Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte 401.

⁵³¹ Vgl. Bihlmeyer, Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte, 409.

⁵³² Vgl. Burkhard Ellegast, Die Anfänge einer Textkritik zur Regel des heiligen Benedikt in den Kreisen der Melker Reform (15. Jh.). In: Stift Melk (Hg.), Stift Melk. Geschichte und Gegenwart Bd. 3 (Melk/Wien 1983) 8-91, hier 14.

⁵³³ Vgl. Bihlmeyer, Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte, 407.

man die Notwendigkeit für die „Einberufung eines allgemeinen Konzils“⁵³⁴, zu dem es schließlich einige Jahre später kommen sollte. So kam es zur Einrichtung des Konzils in Konstanz, das zwischen 1414 und 1418 stattfand⁵³⁵. und im Jänner 1417⁵³⁶ das Schisma durch die Wahl eines neuen Papstes zu einem Ende brachte.⁵³⁷ Der Mann, der nun am 11. November des Jahres 1417⁵³⁸ zum Papst gewählt wurde, war Martin V.⁵³⁹ Papst Martin V., der den „gemäßigten Konziliarismus befürwortete.“⁵⁴⁰ Er war gehörig an der „Stärkung der päpstlichen Territorialherrschaft in Rom“ interessiert und gilt somit ein Unterstützer der Klosterreformen.⁵⁴¹ Das Konzil hatte entscheidende Reformversuche zur Folge.⁵⁴² Es hatte sowohl Einfluss auf die Entstehung der Melker Reformbewegung als auch auf jene klösterliche Reform, die in Trier ihren Ursprung hatte.⁵⁴³

6.2.3 Die Kastler Reform

Die erste Reformbewegung war jene der Abtei Kastl, die etwa im Jahre 1380 begann⁵⁴⁴ und bis ins 16. Jahrhundert reichte. Sie endete um das Jahr 1524.⁵⁴⁵ An den monastischen

⁵³⁴ *Ellegast*, Die Anfänge einer Textkritik, hier 14.

⁵³⁵ Vgl. Stephan *Haering*, Spätmittelalterliche monastische Reforminitiativen. In: Franz Xaver *Bischof*, Martin *Thurner* (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 55-73, hier 63.

⁵³⁶ Vgl. Christine *Glaßner*, Stift Melk und die Melker Reform im 15. Jahrhundert. In: Franz Xaver *Bischof*, Martin *Thurner* (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 75-91, hier 78.

⁵³⁷ Vgl. *Ellegast*, Die Anfänge einer Textkritik, hier 14.

Bzw.

Haering, Spätmittelalterliche monastische Reforminitiativen, hier 63.

⁵³⁸ Vgl. *Bihlmeyer*, *Tüchle* (Hg.), Kirchengeschichte, 413.

⁵³⁹ Vgl. *Ellegast*, Die Anfänge einer Textkritik, hier 14.

⁵⁴⁰ Paul de *Vooght*, Der Konziliarismus auf dem Konzil von Konstanz. In: Remigius *Bäumer* (Hg.), Die Entwicklung des Konziliarismus. Werden und Nachwirken der konziliaren Idee (Wege der Forschung Bd. CCLXXIX, Darmstadt 1976) 177-197, hier 191.

⁵⁴¹ Vgl. Katherine *Walsh*, Papsttum und Ordensreform in Spätmittelalter und Renaissance. In: Kasper *Elm* (Hg.), Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen (Berliner historische Studien Bd. 14, Berlin 1989) 411-430, hier 419.

⁵⁴² Vgl. *Ellegast*, Reformen und erste Kongregationsbildungen, hier 355.

⁵⁴³ Vgl. *Becker*, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 175.

⁵⁴⁴ Vgl. *Hartig*, Die Benediktinerabtei Tegernsee, 16.

Reformbewegungen waren neben dem Klerus, der vor allem durch Bischöfe in diesem Zuge unterstützt wurde, auch Landesfürsten interessiert und beteiligt.⁵⁴⁶ Diesbezüglich wurde auch die Kastler Reform sowohl von klerikaler Seite, zu der Diözesanbischöfe, Äbte und Vögte, sowie „geistliche Territorialherren“⁵⁴⁷ zählten, als auch von weltlicher Seite maßgeblich verbreitet.⁵⁴⁸ Bereits in den späten 1370er Jahren schrieb Abt Otto II. Nortweiner die adaptierten Kastler Bräuche auf.⁵⁴⁹ Seine Consuetudines gelten als die ältesten der Reform von Kastl zugrunde liegenden und sahen eine Erneuerung der Regel vor.⁵⁵⁰ Ab 1394 kam es zur Verbreitung der Reform auf andere Konvente, unter anderem auf das Kloster Reichenbach.⁵⁵¹ Bereits ab der Mitte des 15. Jahrhunderts konnte man 25 Klöster zu jenen zählen, die sich der Kastler Reform angeschlossen hatten und ihre Bräuche an die der Reform anpassten. Diese Klöster lagen „von nördlich des Mains zur Donau und von dort bis zu den Alpen in Richtung St. Gallen“⁵⁵². Besonders sah man die Notwendigkeit von Provinzialkapitel und Visitationen als wesentliche Faktoren zur umfassenden Verbreitung der Kastler Reform an.⁵⁵³

6.2.4 Die Bursfelder Reform

Die Bursfelder Reform wurde zur Zeit der Unionsverhandlungen zwischen Kastl und Melk gegründet und bildete „ab 1446 eine Kongregation“⁵⁵⁴. Am 11. März 1446 bestätigte Kardinal Ludwig d'Allemand „die Vereinigung aller Klöster, die die Bursfelder Observanz angenommen hatten, und gestattete den geeinten Klöstern jährlich ein Kapitel abzuhalten und

⁵⁴⁵ Vgl. Peter Maier, Die Reform von Kastl. In: Bayerische Benediktinerakademie München (Hg.), Die Reformverbände und Kongregationen der Benediktiner im deutschen Sprachraum (Germania Benedictina Bd. 1, München 1999) 225-269, hier 225.

⁵⁴⁶ Vgl. Thomas Stockinger, Die süddeutschen Benediktiner. In: Cornelia Faustmann, Gottfried Glassner, Thomas Wallnig (Hg.), Melk in der barocken Gelehrtenrepublik. Die Brüder Bernhard und Hieronymus Pez, ihre Forschungen und Netzwerke (Thesaurus Mellicensis Bd. 2, Melk 2014) 75-84, hier 100.

⁵⁴⁷ Maier, Die Reform von Kastl, hier 239.

⁵⁴⁸ Vgl. Maier, Die Reform von Kastl, hier 239.

⁵⁴⁹ Vgl. Becker, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 173.

⁵⁵⁰ Vgl. Maier, Die Reform von Kastl, hier 225.

⁵⁵¹ Vgl. Becker, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 173.

⁵⁵² Becker, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 175.

⁵⁵³ Vgl. Maier, Die Reform von Kastl, hier 239.

⁵⁵⁴ Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 32.

eigene Visitatoren zu bestellen“.⁵⁵⁵ Volk berichtet in diesem Zusammenhang, dass bereits vor der Konstituierung „die Autorität des Generalkapitels stark betont“ worden war, und man sich auf die Beschlüsse Innocenz III. von 1215 des 4. Laterankonzils berufen hatte.⁵⁵⁶ Das erste Generalkapitel fand zwischen 1. und 16. Mai 1446 statt.⁵⁵⁷

Im Gegensatz zur Melker Reform war die Bursfelder straffer organisiert und konnte somit auch Klöster für sich gewinnen, die an dieser Strenge mehr Gefallen fanden, als an der Melker Observanz.⁵⁵⁸ Die Bursfelder Reform breitete sich vor allem im Norden und im Zentrum Deutschlands aus, während die Melker und Kastler Reformen speziell im Süden Anhänger fanden.⁵⁵⁹ Da sich die Bursfelder Reformer nicht auf eine einheitliche Regelung zur Fleischabstinenz einigen konnten, wurde schließlich im Jahr 1479 eine strikte Speiseordnung erlassen⁵⁶⁰, die jedoch bereits 1494 aufgrund von Diskussionen um die erlassenen Vorschriften aktualisiert wurde.⁵⁶¹ Somit wurden erst im ausgehenden 15. Jahrhundert die Vorgaben an den Realzuständen angepasst und die Bursfelder Reformer einigten sich schließlich auf eine weniger strikte Fleischabstinenz. Zusätzlich einigte man sich auf eine Vermehrung der Gänge.⁵⁶²

6.2.5 Die Melker Reform

Melk sollte sich im Zuge der im Spätmittelalter entstehenden Reformbewegungen, neben Subiaco, Kastl, S. Giustina di Padua und Bursfelde zu einem wichtigen Reformzentrum formieren⁵⁶³ und wird in der aktuellen Forschung als *das* Zentrum „der Reformbewegung im Herrschaftsgebiet des Habsburgers Albrecht V.“⁵⁶⁴ gesehen. Im Allgemeinen sah die Melker

⁵⁵⁵ Vgl. Paulus *Volk*, Fünfhundert Jahre Bursfelder Kongregation. Eine Jubiläumsausgabe (Münster 1950) 9.

⁵⁵⁶ Vgl. Paulus *Volk*, XIX. Die gesetzgebende Körperschaft der Bursfelder Benediktinerkongregation. In:

Zeitschrift der Savigny-Stiftung für Rechtsgeschichte, Kanonistische Abteilung 27 (1938) 445-485, hier 445.

⁵⁵⁷ Vgl. *Volk*, Fünfhundert Jahre Bursfelder Kongregation, 10.

⁵⁵⁸ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 33.

⁵⁵⁹ Vgl. *Stockinger*, Die süddeutschen Benediktiner, hier 76.

⁵⁶⁰ Vgl. *Volk*, XIX. Die gesetzgebende Körperschaft, hier 462.

⁵⁶¹ Vgl. Paulus *Volk*, Die Generalkapitels-Rezesse der Bursfelder Kongregation I. Band 1458-1530 (Siegburg 1955) 279f.

⁵⁶² Vgl. *Proksch*, Klosterreform, 238.

⁵⁶³ Vgl. *Ellegast*, Reformen, hier 355.

⁵⁶⁴ *Niederkorn-Bruck*, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 52.

Reform eine strengere Lebensform der Mönche vor, die wieder stärker an der ursprünglichen Regel Benedikts anknüpfen sollte.⁵⁶⁵

Die von Nikolaus von Dinkelsbühl verfasste Reformschrift, „Reformationis methodus“⁵⁶⁶, die Beschlüsse vom Konstanzer Konzil und die Ausführung der Ergebnisse des Konzils, vor allem auch die des Provinzialkapitels von Petershausen, waren entscheidend für die Anfänge der Bewegung,⁵⁶⁷ deren „Ausgangspunkt“ das Kloster Melk war.⁵⁶⁸

Die Ausgangssituationen in Melk im frühen 15. Jahrhundert

Johannes III. von Fläming, der zwischen 1412 und 1418 Abt im Kloster Melk war,⁵⁶⁹ wurde im Jahr 1414 von Herzog Albrecht V. zum Konzil von Konstanz geschickt.⁵⁷⁰ Er galt jedoch als nicht reformaffin und zeigte auch keine Intentionen, sich der aufkommenden Reform anzuschließen.⁵⁷¹ Daraufhin zog er aus dem Konvent aus und in eine dem Melker Stift zugehörigen Pfarrei ein.⁵⁷² Johannes III. von Flämings Resignation als Abt am 30. Juni 1418 und die damit einhergehende Neubesetzung, die am 1. Juli durch Nikolaus Seyringer erfolgte, dürften als „günstige Einflussmöglichkeiten“ wahrgenommen worden sein und Melk bot sich

⁵⁶⁵ Vgl. *Ellegast*, Reformen, hier 356.

⁵⁶⁶ Meta Bruck, Professbuch des Klosters Melk (1. Teil 1418-1452). In: Stift Melk (Hg.), Stift Melk. Geschichte und Gegenwart Bd. 4 (Melk 1985) 79-202. hier 79.

⁵⁶⁷ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 4.

Bzw:

Vgl. Susanne *Kaup*, Bernhard von Waging – sein literarisches Werk als Spiegel zentraler Themen der benediktinischen Klosterreform. In: Franz Xaver *Bischof*, Martin *Thurner* (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 11-53, hier 14.

⁵⁶⁸ Vgl. Burkhard *Ellegast*, Stift Melk (3. verbesserte Auflage, Mödling 1983)10.

⁵⁶⁹ Vgl. *Keiblinger*, Geschichte des Benedictiner-Stiftes Melk², 475.

⁵⁷⁰ Vgl. Meta Niederkorn-Bruck, Kloster Melk und Universität Wien von 1365 bis 1500. In: Gottfried *Glassner*, Meta Niederkorn-Bruck (Hg.), Universität und Kloster. Melk als Hort der Wissenschaftspflege im Bannkreis der Universität Wien – fruchtbare Austausch seit 650 Jahren (Thesaurus Mellicensis Bd. 3, Melk 2016) 31-83, hier 33.

⁵⁷¹ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 26.

⁵⁷² Vgl. Joachim *Angerer*, Die Reform von Melk. In: Bayerische Benediktinerakademie München (Hg.), Die Reformverbände und Kongregationen der Benediktiner im deutschen Sprachraum (Germania Benedictina Bd. 1, München 1999) 271-313, hier 282f.

daher gut als Empfangskloster für die Mönche im Auftrag der Reform an.⁵⁷³ Nikolaus Seyringer war zu Beginn des 15. Jahrhunderts zusammen mit Nikolaus von Respit, Petrus von Rosenheim und Petrus von Klosterneuburg nach Subiaco gegangen.⁵⁷⁴ Sowohl Nikolaus Seyringer, Antonius von Katalonien, Nikolaus von Respit, Petrus von Klosterneuburg, Matthias von Preußen und Petrus von Rosenheim, wie auch Kaspar von Garsten wurden auf wesentliches Anraten des Nikolaus von Dinkelsbühl beauftragt, die österreichischen Klöster zu reformieren.⁵⁷⁵ Nikolaus von Dinkelsbühl war Universitätslehrer in Wien und lehrte auch 1452 in Melk.⁵⁷⁶ Die Kollaboration zwischen Nikolaus von Dinkelsbühl und Nikolaus Seyringer ermöglichte somit eine Reformbewegung, die sowohl „landesherrlich“ gestützt als auch stark „innermonastisch“ gefärbt war.⁵⁷⁷

Acht Konventualen und sechs Sublacenser Professen blieben im Kloster Melk und entschieden sich für die Durchführung der Reform.⁵⁷⁸ Das Kloster Melk wurde am 30. Juni 1418 durch Abt Angelus von Rein, Prior Leonhard Paetraer von Gaming mit Nicolas Conradi, Nicolaus von Respit und Petrus von Rosenheim visitiert.⁵⁷⁹

Von den Mönchen im Melker Kloster stimmten sechs Mönche:

Eberhard von Wien

Egidius Hager

Georg von Zwerndorf

Kaspar von Pöggstall

Petrus von Neunburg

*Stephan von Wien*⁵⁸⁰

⁵⁷³ Vgl. *Glaßner*, Stift Melk, hier 79f.

⁵⁷⁴ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 25.

⁵⁷⁵ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 25f.

⁵⁷⁶ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Kloster Melk und Universität Wien, hier 58.

⁵⁷⁷ Vgl. *Koller*, Princeps in Ecclesia, 88.

⁵⁷⁸ Vgl. *Koller*, Princeps in Ecclesia, 91.

⁵⁷⁹ Vgl. *Rüthing*, Die Kartäuser und die spätmittelalterlichen Ordensreformen, hier 51.

⁵⁸⁰ *Bruck*, Profeßbuch, hier 83.

sowie der Prior Gottschalk von Landfriedstetten der Melker Reform zu.⁵⁸¹ Subiaco spiegelte den anzustrebenden Idealzustand des Mönchtums im Benediktinerorden wieder und man war bemüht, „die ursprüngliche Reinheit des monastischen Lebens zu finden“⁵⁸².

Unterstützer der Reform und deren Intentionen

Die Reform des Benediktinerordens zählte zur Reform der Kirche „an Haupt und Gliedern“⁵⁸³. Sie war nicht nur geprägt von Intentionen aus dem monastischen Umfeld, wie Papst, Kurie und Mönchen, um einem „Verfall“⁵⁸⁴ des Mönchtums in diversen monastischen Bereichen⁵⁸⁵ entgegenzuwirken, sondern auch Landesherren,⁵⁸⁶ also der abhängige niedere und hohe Adel,⁵⁸⁷ waren an dieser Bewegung interessiert und beteiligt.⁵⁸⁸ Nicht nur die Teilnahme, sondern vor allem die Förderung und Kontrolle des monastischen Geschehens galten als zentral für die Landesherren des Spätmittelalters. Nicht selten kam es daher zu Spannungen zwischen dem Klerus und dem Adel, die unter anderem auf zwei zentrale Faktoren zurückgehen. Zu diesen Faktoren zählen die spätmittelalterlich expandierende „Territorialpolitik“⁵⁸⁹ des Adels und die Gründung von Nationalstaaten⁵⁹⁰, die sich allmählich in Europa vollzog. Bereits seit dem 13. Jahrhundert war der österreichische Adel in ökonomischen Bereichen der Klöster positioniert.⁵⁹¹ Im Jahre 1375 setzte Albrecht III. beispielsweise „einen herzoglichen Beamten für die wirtschaftliche Administration in

⁵⁸¹ Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 81.

⁵⁸² *Becker*, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 173.

⁵⁸³ *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 5.

⁵⁸⁴ *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 1.

⁵⁸⁵ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 3.

⁵⁸⁶ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 1.

⁵⁸⁷ Vgl. *Karl Bosl*, Schutz und Schirm, Rat und Hilfe als Voraussetzung von Steuer, Abgabe und Dienst im Mittelalter. In: Eckart Schremmer (Hg.), *Steuern, Abgaben und Dienste vom Mittelalter bis zur Gegenwart*. Referate der 15. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte vom 14. Bis 17. April 1993 in Bamberg (Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Nr. 114, Stuttgart 1994) 43-51, Hier 48.

⁵⁸⁸ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 1.

⁵⁸⁹ *Proksch*, Klosterreform und Geschichtsschreibung im Spätmittelalter, 23.

⁵⁹⁰ Vgl. *Koller*, Princeps in Ecclesia, 38.

⁵⁹¹ Vgl. *Koller*, Princeps in Ecclesia, 69.

Melk“⁵⁹² ein. Koller hat in ihrem Werk die Relevanz des Klerus für den Landstand zusammenfassend wie folgt dargestellt.⁵⁹³

*„Als Landstand war der Klerus nicht nur ein wirtschaftlicher, sondern ein bedeutender politischer Faktor, und es war für die Herzoge wichtig, daß [sic] an der Spitze der Konvente ihnen ergebene Prälaten standen. Der Schutz, den die Stifte gegen Übergriffe des Adels genossen, erwies sich bald als ein nicht unbedingt selbstloses Geschenk des Fürsten und mußte [sic] mit der Preisgabe ihrer Unabhängigkeit entgolten werden“.*⁵⁹⁴

Trotz der Vorteile, die Kooperationen mit dem Adel ermöglichten, betonten die reformbemühten Benediktiner im 15. Jahrhundert die „Unvereinbarkeit von geistlicher Berufung und sozialem Privileg“⁵⁹⁵.

Auch Universitäten waren an den Reformen, wie jener in Melk, interessiert. Die Universität Wien war durch Nikolaus von Dinkelsbühl maßgeblich an der Melker Reform beteiligt.⁵⁹⁶ Auch in anderen Universitätsstädten wie Köln oder Paris waren Universitäten durch Personen an der Formulierung von Reformprogrammen beteiligt und übernahmen einen Teil der Verantwortung zur Durchführung.⁵⁹⁷ Melk profitierte sehr von der Kollaboration mit der Universität Wien, da einige Mönche dort ein Studium abgelegt hatten und andere Studenten wiederum in Melk tätig waren.⁵⁹⁸ Nicht zuletzt aufgrund der hohen Zahl an Büchern in den Klöstern, ihrem Vermögen, „das zugunsten der Universität im Zuge des Stiftungswesens fruchtbar gemacht werden“⁵⁹⁹ konnte, und ihrem hohen internationalen und regionalen Stellenwert, waren Universitäten an Kollaborationen mit Klöstern interessiert.⁶⁰⁰ Für

⁵⁹² Koller, Princeps in Ecclesia, 69.

⁵⁹³ Vgl. Koller, Princeps in Ecclesia, 69.

⁵⁹⁴ Koller, Princeps in Ecclesia, 69.

⁵⁹⁵ Schreiner, Mönchsein in der Adelsgesellschaft, 43.

⁵⁹⁶ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kloster Melk und Universität Wien, hier 49.

⁵⁹⁷ Vgl. Becker, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 171.

⁵⁹⁸ Vgl. Ellegast, Die Anfänge einer Textkritik, hier 15.

⁵⁹⁹ Niederkorn-Bruck, Kloster Melk und Universität Wien, hier 33.

⁶⁰⁰ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kloster Melk und Universität Wien, hier 33.

Landesfürsten war der Klerus ein wichtiges Repräsentationsmittel und Klöster erfreuten sich an den an „Universität[en] erworbenen Kompetenzen“⁶⁰¹.

Ab dem 15. Jahrhundert setzte man zudem klosterübergreifend vermehrt Graduierte in Klöstern ein⁶⁰² und diese Mönche wiederum fanden ihren Platz in hohen Ämtern.⁶⁰³ Im Kloster Melk war Leonhard von Straubing ab 1426 Abt in Melk, nachdem er zuerst an der Universität Wien studiert hatte und „1423 die Mönchsprofeß ablegte“⁶⁰⁴. Ein weiterer dieser ehemaligen Studenten der Universität Wien war Christian Eibensteiner,⁶⁰⁵ der am 23. August 1433 zum Abt in Melk gewählt wurde⁶⁰⁶ und bis 1451 die führende Position innehielt.⁶⁰⁷ In seiner Amtszeit wurden 13 Mönche im Kloster Melk aufgenommen, die zuvor ebenso an der Universität Wien studiert hatten.⁶⁰⁸ Auch im Hinblick auf den Briefwechsel zwischen Johannes Schlittpacher und Vinzenz von Aggsbach wird die „bedeutende Rolle [...] der Universität Wien“⁶⁰⁹ deutlich:

*„Der vehemente Verteidiger des Konziliarismus Vinzenz von Aggsbach forderte seinen Briefpartner Johannes Schlittpacher von Melk auf, die Probleme der Kirche, die sich nicht zuletzt aus der Aufgabe des Konziliarismus ergaben, der Universität vorzutragen“.*⁶¹⁰

Auch wirtschaftlich gesehen profitierte Melk von den Reformen. Im Jahre 1424 verordnete Herzog Albrecht V. den Amtsleuten sämtlicher Ortschaften, die Zehentabgaben an Melk zu leisten hatten, diesen Pflichten auch nachzukommen.⁶¹¹ Da in den 1420er Jahren die Kriegssteuern hoch waren, war diese wirtschaftliche Unterstützung durch den Herzog essentiell.⁶¹² Christian Eibensteiner gewährte Martin von Senging und Stephan von Spanberg

⁶⁰¹ Niederkorn-Bruck, Kloster Melk und Universität Wien, hier 34.

⁶⁰² Vgl. Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 54.

⁶⁰³ Vgl. Niederkorn-Bruck, Kloster Melk und Universität Wien, hier 37.

⁶⁰⁴ Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 157.

⁶⁰⁵ Vgl. Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 157.

⁶⁰⁶ Vgl. Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 95.

⁶⁰⁷ Vgl. Keiblinger, Geschichte des Benedictiner-Stiftes Melk², 521.

⁶⁰⁸ Vgl. Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 157.

⁶⁰⁹ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 53.

⁶¹⁰ Niederkorn-Bruck, Kommentare zur Benedikts-regel, hier 53.

⁶¹¹ Vgl. Bruck, Profeßbuch, hier 82.

⁶¹² Vgl. Bruck, Profeßbuch, hier 108.

die „Vollmacht für die Zehentverhandlungen in Mödling im Jahre 1445“⁶¹³. Dies geschah zu einer Zeit, in welcher das Kloster mit einer immer schwieriger werdenden wirtschaftlichen Situation umzugehen hatte.⁶¹⁴

Beteiligte, Beschlüsse und die Vorgehensweise der Akteure

Bereits vor Beginn der Reformen hatte Herzog Albrecht V. vor, eine „Erneuerung des geistlichen Lebens“⁶¹⁵ sowohl der Augustinerorden als auch bei den Benediktinern einzuleiten. Diesbezüglich sah er die Notwendigkeit ein Kloster für die Reform auszuwählen.⁶¹⁶ Daher unterstützte Albrecht V. selbstverständlich die Verbreitung der Reformen in all seinen Ländern.⁶¹⁷

Die Melker Reform war geprägt durch (wieder-)eingeführte Bräuche aus Subiaco, die allerdings an den deutschsprachigen Raum angepasst werden mussten.⁶¹⁸ Das Kloster Subiaco war bereits in den 1360er Jahren reformiert worden⁶¹⁹ und bot sich daher als Vorzeigemodell an. Sieben Mönche aus Subiaco, dessen Konvent zu Beginn des 15. Jahrhunderts beinahe ausschließlich von Mönchen aus dem deutschsprachigen Raum besetzt war, wurden unter Mitwirkung von Herzog Albrecht V. im Jahr 1418 im Auftrag des Papstes nach Melk entsandt, um von dort aus die Melker Reform zu verbreiten.⁶²⁰ Zu jenen Personen zählten Antonius von Katalonien, Matthias von Preußen, Nikolaus von Respitz, Petrus von Rosenheim, Petrus von Klosterneuburg und Kaspar von Garsten, sowie Nikolaus Seyringer,⁶²¹ die einen universitären Hintergrund hatten.⁶²² Letzterer war zuvor als Prior in Mondragone⁶²³ tätig gewesen, bevor er und die anderen sechs Mönche von Papst Martin V. den Auftrag zur

⁶¹³ Bruck, Profeßbuch, hier 129.

⁶¹⁴ Vgl. Bruck, Profeßbuch, hier 129.

⁶¹⁵ Meta Niederkorn-Bruck, Ein Briefbuch als Quelle für die Geschichte der ersten Melker Reform. In: MIÖG 100 (1992) 268-282, hier 268f.

⁶¹⁶ Vgl. Niederkorn-Bruck, Ein Briefbuch, hier 268f.

⁶¹⁷ Vgl. Bruck, Profeßbuch, hier 79.

⁶¹⁸ Vgl. Becker, Erstrebte und erreichte Ziele, hier 31.

⁶¹⁹ Vgl. Niederkorn-Bruck, Ein Briefbuch, hier 269.

⁶²⁰ Vgl. Ellegast, Reformen, hier 355.

⁶²¹ Vgl. Bruck, Profeßbuch, hier 79.

⁶²² Vgl. Niederkorn-Bruck, Ein Briefbuch, hier 269.

⁶²³ Vgl. Bruck, Profeßbuch, hier 79.

Reform erhielten.⁶²⁴ Ende Juni 1418⁶²⁵ wurden sie schließlich als Visitatoren im Kloster Melk eingesetzt. Seyringer wurde auch zum Nachfolger von Abt Johannes Fläming⁶²⁶ und Petrus von Rosenheim wurde zum ersten Prior ernannt.⁶²⁷ Die Melker Reformbewegung begann somit im Juni 1418 mit den Visitationen durch Nikolaus Seyringer und den anderen sechs Mönchen⁶²⁸ und hatte zum Ziel, die Reform in den Klöstern der habsburgischen Länder zu verbreiten.⁶²⁹

Mittel und Wege zur Verbreitung der Melker Reform

Die Beschlüsse der Melker Reform wurden im November 1418 durch die Salzburger Kirchenprovinz besiegelt und damit stand der Verbreitung der Bewegung nichts mehr im Weg.⁶³⁰ Die Melker Reform brachte einen bescheideneren Gottesdienst mit sich, die beinah komplett „Auflösung des Adelsprivilegs“⁶³¹, neue Regeln zur Sicherstellung der verwendeten Bräuche und eine bis in die Gegenwart andauernde positive Entwicklung.⁶³² Erfolgreich war sie nicht zuletzt deshalb, weil Melk sich zum Kern der monastischen Reformbewegungen entwickelte, und Mönche von diversen Klöstern nach Melk kamen, um sich mit der Reform vertraut zu machen.⁶³³

Visitationen

Um die Reform der Kirche durchführen zu können, wurden „Visitationen und Provinzialkapitel“⁶³⁴ für den Benediktinerorden beschlossen, um damit die Mönche auf die ursprüngliche Regel des hl. Benedikt und die Reformbestimmungen Papst Benedikts XII. aus dem Jahre 1336 zu besinnen.⁶³⁵ Visitatoren wurden in diverse Klöster geschickt, um die

⁶²⁴ Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 81.

⁶²⁵ Vgl. *Koller*, Princeps in Ecclesia, 89.

⁶²⁶ Vgl. *Koller*, Princeps in Ecclesia, 90.

⁶²⁷ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Ein Briefbuch, hier 270.

⁶²⁸ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 6.

⁶²⁹ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Ein Briefbuch, hier 268.

⁶³⁰ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 6.

⁶³¹ *Becker*, Erstrebte und erreichte Ziele, hier 34.

⁶³² Vgl. *Becker*, Erstrebte und erreichte Ziele, hier 34.

⁶³³ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 178.

⁶³⁴ *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 5.

⁶³⁵ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 5.

Melker Reform zu verbreiten. Andersrum wurden auch Mönche als Gäste nach Melk eingeladen, um sich mit der Reform vertraut zu machen.⁶³⁶ Jede Visitation hatte zum Ziel, die Fleischabstinenz der Mönche aller Klöster zu adressieren.⁶³⁷

Ablauf der Visitationsperioden

Zu Beginn einer Visitation wurden Fragen zu den wesentlichsten Punkten gestellt, wie beispielsweise zur Besitzlosigkeit, zum Gehorsam und zur Fleischabstinenz. Hier galt es sich ein Bild über die Einstellungen der Konventsmitglieder zu diversen Themen zu machen.⁶³⁸ Anschließend wurde die wirtschaftliche Situation des jeweiligen Klosters untersucht. Dazu zählten zwei Bereiche: „die Stellung der Konversen im Konvent und ihre Tätigkeit in der Verwaltung der Klostergüter“ sowie die „Verteilung der Klostergüter durch die Offizialen an die Konventualen“⁶³⁹. Im Anschluss wurden die Ergebnisse der Visitation in einer Urkunde festgehalten.⁶⁴⁰

Die einzelnen Visitationsperioden

Die Zeit zwischen 1418 und 1419 gilt als die erste der Visitationsperioden des 15. Jahrhunderts, die anfangs noch holprig und von geringer Mitwirkung seitens der Bischöfe gekennzeichnet war.⁶⁴¹ Seyringer setzte jedoch von Beginn an die „*Consuetudines Sublacenses*“, die durch ihn und seine Reformgruppe Einzug in Österreich fanden,⁶⁴² und die Regeln des hl. Benedikt streng um.⁶⁴³ Obwohl sich die Reformbewegung in den diversen Klöstern unterschiedlich charakterisierte, hatten sie dennoch Observanz als gemeinsames Merkmal, die sich nach den Vorbildern Subiaco und Melk richtete und ebenfalls 1418 beschlossen wurden.⁶⁴⁴ Die „*Sublazenser* Observanz“ wurde im Jahre 1418 in Melk

⁶³⁶ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Kloster Melk und Universität Wien, hier 53.

⁶³⁷ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 200.

⁶³⁸ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 39.

⁶³⁹ *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 39.

⁶⁴⁰ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 39.

⁶⁴¹ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 27.

⁶⁴² Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 26.

⁶⁴³ Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 82.

⁶⁴⁴ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 4.

eingeführt.⁶⁴⁵ Bei den Visitationen, an welchen in der Folge Seyringer nicht mehr teilnahm, wurden „Missstände“ in den besichtigen Klöstern zu Protokoll gebracht.⁶⁴⁶

Die Melker Reform verbreitete sich von der Donau bis zum Alpenraum⁶⁴⁷. Sie fand neben Österreich auch im schwäbischen Raum und in Bayern statt.⁶⁴⁸ Ab dem Jahr 1424 griff die Melker Reform, nicht zuletzt durch die Unterstützung „des Freisinger Bischofs Nikodemus della Scala und des bayerischen Herzogs Wilhelm“⁶⁴⁹, auch auf den bayerischen Raum über. Die Zeit ab 1424 wird daher als „zweite Visitationsperiode“ bezeichnet.⁶⁵⁰ Im Kloster Tegernsee fand die Melker Reform im Jahre 1426 Einzug, worüber Petrus von Rosenheim berichtete.⁶⁵¹ Dieser war zuvor bis 1423 in Melk als Prior tätig gewesen, bevor er als Visitator in Südbayern⁶⁵² unterwegs war und zusammen mit Johannes Grünwalder, Johannes von Indersdorf und Johannes von Ochsenhausen das Kloster Tegernsee zwischen 1426 und 1427 visitierte.⁶⁵³ Für das Kloster Tegernsee ist in Verbindung mit den Reformbemühungen Abt Kaspar Ayndorfer ein wesentlicher Akteur gewesen. Durch sein Wirken war es ab 1450 möglich den Tegernseer Konvent durch Menschen aus dem Bürgertum zu ergänzen, nachdem zuvor lediglich Adelige zugelassen waren.⁶⁵⁴

Mit den Visitationen die im Zuge des Basler Konzils stattfanden begann die „dritte Visitationsperiode“ der Melker Reform.⁶⁵⁵ Das Konzil von Basel fand im Anschluss an das Konstanzer Konzil statt und wurde von Papst Eugen IV initiiert.⁶⁵⁶ Zu dieser Zeit war die Melker Reform bereits bis nach Bayern verbreitet worden.⁶⁵⁷ Das Konzil fand zwischen 1431 und 1437 statt⁶⁵⁸ und resultierte in einem „offenen Bruch“ bezüglich der diskutierten

⁶⁴⁵ Vgl. *Angerer*, Die Reform von Melk, hier 272.

⁶⁴⁶ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 6.

⁶⁴⁷ Vgl. *Becker*, Erstrebte und erreichte Ziele, hier 24.

⁶⁴⁸ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 1.

⁶⁴⁹ *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 28.

⁶⁵⁰ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 28.

⁶⁵¹ Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 79.

⁶⁵² Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 86.

⁶⁵³ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 28.

⁶⁵⁴ Vgl. *Schmeidler*, Studien zur Geschichtsschreibung, 90.

⁶⁵⁵ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 29.

⁶⁵⁶ Vgl. *Ellegast*, Die Anfänge einer Textkritik, hier 14.

⁶⁵⁷ Vgl. *Becker*, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 176.

⁶⁵⁸ Vgl. *Bihlmeyer*, *Tüchle* (Hg.), Kirchengeschichte, 415.

Unionsgespräche.⁶⁵⁹ Die Fleischabstinenz wurde vor allem innerhalb des Basler Konzils zum ersten Mal breit diskutiert.⁶⁶⁰ Es ging um den Kompromiss in der Frage um die Fleischaskese, der innerhalb des Provinzialkapitels im Jahre 1417 formuliert worden war.⁶⁶¹ Denn bereits im Jahre 1417, in welchem es zu einer Tagung des Provinzialkapitels „der benediktinischen Provinz Mainz-Bamberg“⁶⁶² in Petershausen gekommen war, konnte man sich immerhin auf einen,⁶⁶³ für die Melker Reformer jedoch unzureichenden,⁶⁶⁴ Kompromiss in der Frage der Fleischabstinenz einigen, wonach zwar kein Fleischverzehr im Refektorium stattfinden dürfe, jedoch Ausnahmen durch den Abt in anderen Räumen gewährt werden können.⁶⁶⁵ Dieser Kompromiss war jedoch unbefriedigend für die „Sublacenser-Melker Reformer“⁶⁶⁶, und war daher gefolgt von weiteren Diskussionen.⁶⁶⁷

Das Konzil symbolisiert den „Höhepunkt“ der Diskussionen zur Fleischabstinenz. In dieser Zeit, aber auch danach wurde eine hohe Zahl an Schriften zum Thema verfasst.⁶⁶⁸ Im Zuge des Basler Konzils entstanden sämtliche Texte zur Fleischaskese, an die sich gesunde Mönche zu halten hatten.⁶⁶⁹ Der erste Text stammt vom 27. Mai 1436 und ist eine Bulle, die auf den Namen „Inter curas innumeris“ lautet und „die Erzbischöfe Deutschlands und Nordosteuropas“⁶⁷⁰ adressierte. Auch das Kloster Melk erhielt eine Kopie der Bulle, die eine „zentralinstanzliche Deklaration zur Reform“⁶⁷¹ darstellte. Die zweite Konzilsbulle vom 20. Februar 1439, „Inter curas multiplices“⁶⁷² richtete sich nun an „alle Präsidenten und

⁶⁵⁹ Vgl. Bihlmeyer, Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte, 418.

⁶⁶⁰ Vgl. Proksch, Klosterreform, 231.

⁶⁶¹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 156.

⁶⁶² Treusch, Bernhard von Waging, hier 155f.

⁶⁶³ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 155f.

⁶⁶⁴ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 231.

⁶⁶⁵ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 155f.

⁶⁶⁶ Treusch, Bernhard von Waging, hier 156.

⁶⁶⁷ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 156.

⁶⁶⁸ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 156.

⁶⁶⁹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 157.

⁶⁷⁰ Johannes Helmrath, *Capitula. Provinzialkapitel und Bullen des Basler Konzils für die Reform des Benediktinerordens im Reich. Mit einer Konkordanz und ausgewählten Texten*. In: Johannes Helmrath, Heribert Müller (Hg.), *Studien zum 15. Jahrhundert. Festschrift für Erich Meuthen Band 1* (München 1994) 87-121, hier 94.

⁶⁷¹ Helmrath, *Capitula*, hier 94.

⁶⁷² Helmrath, *Capitula*, hier 94.

Visitatoren künftiger Benediktinerkapitel“⁶⁷³. Weiters verfasste man Statuten zum Provinzialkapitel in Basel⁶⁷⁴.

Das „Unionskonzil von Ferrara-Florenz“⁶⁷⁵ fand zwischen 1438 und 1442 im Anschluss an das Konzil in Basel statt.⁶⁷⁶ Allerdings wurden die Beschlüsse zur Fleischaskese nicht durchgesetzt und die Frage nach der Abstinenz stellte daher, trotz sämtlicher Bemühungen einzelner Personen und Gruppen, eine unüberwindbare Grenze dar.⁶⁷⁷

Bernhard von Waging war einer der Theologen, die in der Ausführung der Melker Reformbewegung in Bayern eine wichtige Rolle spielten. Er war Prior im Kloster in Tegernsee⁶⁷⁸, welches sich ab der 1440er Jahre zum Zentrum der Bewegung in Süddeutschland entwickelte. 1446 trat Bernhard von Waging in den Konvent von Tegernsee ein und begann daraufhin Schriften zu verfassen, welche die Melker Reform betrafen. Zudem half er durch Visitationen diese auch zu vertreten.⁶⁷⁹

Die „vierte Visitationsperiode“⁶⁸⁰ wird mit den Visitationen zwischen 1451 und 1452 verbunden, die aufgrund der Beschlüsse des Basler Konzils initiiert wurden.⁶⁸¹ Diese Visitationsperiode gilt als der „Höhepunkt“ in der Geschichte der Melker Reformbewegung.⁶⁸²

Gastmönche

Die Reform wurde besonders durch das Wirken der „Gastmönche“ gefestigt. Denn es kamen Mönche bzw. Konventionalen aus Klöstern, die visitiert und reformiert werden sollten, nach

⁶⁷³ *Helmrath, Capitula*, hier 97.

⁶⁷⁴ Vgl. *Helmrath, Capitula*, hier 94.

⁶⁷⁵ *Bihlmeyer, Tüchle* (Hg.), Kirchengeschichte, 418.

⁶⁷⁶ Vgl. *Bihlmeyer, Tüchle* (Hg.), Kirchengeschichte, 418.

⁶⁷⁷ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 157.

⁶⁷⁸ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 1.

⁶⁷⁹ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 3.

⁶⁸⁰ *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 31.

⁶⁸¹ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 31.

⁶⁸² Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 32.

Melk, um die neuen Richtlinien kennenzulernen.⁶⁸³ Sie waren es vor allem, die zur Einführung der Observanz in den Konventen wesentlich beitrugen.⁶⁸⁴

Oftmals war ein Gastaufenthalt in Melk sogar gefolgt von einer Beförderung zu einer „führende[n] Position, wenn nicht sogar zum Abt“⁶⁸⁵. In den Jahren 1418 bis 1470 kamen 121 Mönche aus diversen Klöstern aus dem deutschsprachigen Raum als Gäste in das Melker Kloster und hielten sich dort zum Teil ein Jahr lang auf.⁶⁸⁶ Zeitgleich mit Beginn der Melker Reformbewegung führte man ab dem Jahre 1418 Listen über die Gastmönche, die sich in Melk aufhielten. Dieses war chronologisch nach Jahren geordnet.⁶⁸⁷ Gastmönche kamen bis ins Jahr 1531⁶⁸⁸ nach Melk, um sich über die „*Consuetudines Mellicenses*“ zu informieren.⁶⁸⁹

Melker Mönche kamen auch als Gäste in jene Klöster, die reformiert werden sollten.⁶⁹⁰ Diese Aufenthalte waren zumeist auf ein Jahr beschränkt.⁶⁹¹ Aufgabe der Mönche aus bereits reformierten Konventen war es, durch ihre Visitationen in die noch zu reformierenden Klöster einzugreifen.⁶⁹² Hauptziel war es, in den Klöstern die Observanz wiederherzustellen.⁶⁹³ Dies bedeutete die Klostergemeinschaften auf das „regelmäßige bzw. regeltreue Leben“⁶⁹⁴ zurück zu besinnen. Einfluss auf die Observanz hatten Aspekte wie die „Regeltreue, Gemeinschaftlichkeit, und ausgewogenes Verhältnis zwischen Abt und Kommunität, [und]

⁶⁸³ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 178.

⁶⁸⁴ Vgl. *Becker*, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 176.

⁶⁸⁵ *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 178.

⁶⁸⁶ Vgl. *Angerer*, Die Reform von Melk, hier 275.

⁶⁸⁷ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Kloster Melk und Universität Wien, hier 44.

⁶⁸⁸ Vgl. Meta *Niederkorn-Bruck*, Gästeliste. In: Ernst *Bruckmüller* (Hg.), 900 Jahre Benediktiner in Melk.

Jubiläumsausstellung 1989 (Melk 1989) 55-55, hier 55.

⁶⁸⁹ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Ein Briefbuch, hier 272.

⁶⁹⁰ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 30 und 32.

⁶⁹¹ Vgl. *Angerer*, Die Reform von Melk, hier 275.

⁶⁹² Vgl. *Becker*, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 176.

⁶⁹³ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 7.

⁶⁹⁴ Joachim *Angerer*, Zur Problematik der Begriffe: Regula – Consuetudo – Observanz und Orden. In: Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktiner-Ordens und seiner Zweige Bd. 88 (Sonderdruck, Ottobeuren 1977) 312-323, hier 320.

Ordnung“⁶⁹⁵. Toleriert wurde die Beibehaltung von „Eigentraditionen“, wenn diese der Melker Reform nicht widersprachen.⁶⁹⁶

Gesichert ist, dass man als Gastmönch (*hospes visitationis causae*) nicht nur Melk besuchte, sondern auch Subiaco, da man natürlich auch die dortige Lebensweise für vorbildlich hielt.⁶⁹⁷

6.2.6 Konsequenzen für die Normen zur monastischen Ernährung – Die (un-)gelöste Streitfrage um die Fleischabstinenz und „*de-esu-carnium* Schriften“

Im Laufe der Reformbewegungen bildeten sich einige neue Vorschriften zur monastischen Ernährung heraus. Vom Verzehr tierischer Produkte wie Eier, Milch, Käse und Butter sollte in Fastenzeiten grundsätzlich Abstand genommen werden. Zu den Ausnahmen zählten hierbei „Allerheiligen, der Christtag, *Epiphanie* und *Purificatio Mariae*“⁶⁹⁸. Wenn ein Mönch gesundheitlich beeinträchtigt war, oder sein Essen nur nach einer bestimmten Zubereitungsart vertrug, bedurften auch die diesbezüglichen Sonderbestimmungen für die Zubereitung der Zustimmung des Abtes. Auch durften solche Speisen „nur unter Voraussetzung der Notwendigkeit im Refektorium serviert werden“⁶⁹⁹.

Auswirkungen hatten die Reformen auch auf die Zahl der täglichen Speisen und vor allem die Menge bei den einzelnen Speisen. Die Anzahl von vier gekochten Speisen sollte für die Mittagsmahlzeit nicht überschritten werden. Für das Abendessen waren es drei. Zu Fastenzeiten galten strengere Regeln.⁷⁰⁰

Die Fleischaskese

*„Die Fleischabstinenz war ein Anspruch der niederösterreichisch-bayerischen Reformbewegung.“*⁷⁰¹

⁶⁹⁵ Angerer, Zur Problematik der Begriffe, hier 320.

⁶⁹⁶ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 7.

⁶⁹⁷ Vgl. Becker, Erstrebte und erreichte Ziele, hier 26.

⁶⁹⁸ Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 77.

⁶⁹⁹ Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 77.

⁷⁰⁰ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 78.

⁷⁰¹ Treusch, Bernhard von Waging, hier 155.

Im Widerspruch zu den wenigen Stellen in der Regel des hl. Benedikt, welche sich explizit auf Nahrungsaskese bzw. den Fleischkonsum beziehen, sollte sich das Thema der Fleischabstinenz zwischen dem 9. und 15. Jahrhundert zu einem zentralen entwickeln.⁷⁰²

Die Behandlung der Fleischaskese in den Jahrhunderten zuvor

9. Jahrhundert

Die Frage nach dem Fleischverzehr spielte bereits in Diskussionen im Jahre 816 im Zuge der „Anianischen Reform“ eine Rolle.⁷⁰³ Ab diesem Jahr war die Regel des hl. Benedikt verbindlich für die Mönche im Frankenreich und damit einhergehend begannen die Interpretationen der Gebote und Verbote.⁷⁰⁴ Zu klären galt es bereits zu jener Zeit, unter welchen Bedingungen das Essen von Fleisch den Benediktinern gewährt werden sollte, oder ob es generell zu vermeiden war.⁷⁰⁵ Essentiell war die Abstinenzfrage aufgrund der ökonomischen Situation im Binnenraum Europas. Zum einen war, im Vergleich zu Fleisch, Fisch ein teures Produkt und zum anderen war das Geflügel Teil der Naturalien, die für die Bezahlung der Pacht an die Grundherren zählten.⁷⁰⁶ Nach der „Anianischen Reform“ ab dem Jahre 819 war es den Benediktinern im Frankenreich erlaubt, sowohl zu Ostern als auch zu Weihnachten Geflügel zu verzehren.⁷⁰⁷

13. Jahrhundert

Papst Innocenz III. bestimmte zu Beginn des 13. Jahrhunderts „die Abhaltung jährlicher Generalkapitel“⁷⁰⁸, ein wichtiger Grundstein für die späteren benediktinischen Reformen im 15. Jahrhundert.⁷⁰⁹ 1215 wurde beschlossen, fortan alle drei Jahre „ein Generalkapitel der

⁷⁰² Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 145.

⁷⁰³ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 143f.

⁷⁰⁴ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 219.

⁷⁰⁵ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 143f.

⁷⁰⁶ Vgl. Paulus *Volk*, Das Abstinenzindult von 1523. In: *Revue bénédictine* Bd. 40 (1928) 336-363, hier 336.

⁷⁰⁷ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 219.

⁷⁰⁸ *Volk*, XIX. Die gesetzgebende Körperschaft, hier 445.

⁷⁰⁹ Vgl. *Volk*, XIX. Die gesetzgebende Körperschaft, hier 445.

Klöster derselben Kirchenprovinz“⁷¹⁰ abzuhalten, denn das Ziel war eine „[ü]bereinstimmende Lebensform“ der Benediktiner.⁷¹¹

Im Jahre 1215 verfasste Papst Innocenz III. einen Erlass mit dem Titel „*Cum ad monasterium*“⁷¹². Dieser wurde im Zuge des vierten Laterankonzils im Jahr 1215 für die Benediktinermönche obligatorisch und bedeutete ein generelles Verbot des Fleischverzehrs im Refektorium. Fortan war es lediglich gestattet, krankheitsbedingt Fleisch im „*Infirmitorium*“ zu sich zu nehmen.⁷¹³ Bzw.:

„untersagt strengstens den Genuß [sic] des Fleisches auch außerhalb der Klausur mit der Beschränkung desselben für Schwächliche und Kranke, und nur im Siechhause des Klosters, obwohl es dem Abte gestattet ist, manchmal einige Brüder bei sich besser zu beköstigen“.⁷¹⁴

14. Jahrhundert

Papst Benedikts XII. Erlass „*Summi magistri*“ aus dem Jahre 1336 sollte in den *de-esucarnium* Schriften des 15. Jahrhunderts eine wesentliche Rolle spielen. Die Intention hinter dem Erlass aus dem Jahr 1336 war eine „einheitliche Observanz“ zu formulieren⁷¹⁵ und war milder⁷¹⁶ ausgelegt als jene des Papst Innocenz III. Diese „einheitliche Observanz“ richtete sich an die Gesamtheit der Benediktiner, und sah vor, zumindest an „Mittwochen, Samstagen

⁷¹⁰ Volk, XIX. Die gesetzgebende Körperschaft, hier 445.

⁷¹¹ Vgl. Volk, XIX. Die gesetzgebende Körperschaft, hier 445.

⁷¹² Treusch, Bernhard von Waging, hier 150f.

Anm: Papst Innocenz III. formulierte in einzelnen Fällen Ausnahmen, wie beispielsweise in einer Urkunde vom 22. März 1202 an ein Augustinerkonvent (Lauterberg). Er gewährt darin den Fleischkonsum an gewissen Tagen aufgrund der gebirgigen Lage des Konvents: „cum ecclesia vestra sit in exelsi montis cacumine constituta et diset non modicum a locis illis, in quibus piscium consuevit abundantia inveniri“) (Reg. Magdbg. II Nr. 170. Zit nach: Lampen, Fischerei und Fischhandel, 48f.

⁷¹³ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 225.

⁷¹⁴ Pius Schmieder, Die Benediktiner-Ordensreform des 13. und 14. Jahrhunderts. Beiträge zur Geschichte des Benediktiner-Ordens (Linz 1867) 8.

⁷¹⁵ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 151.

⁷¹⁶ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 229.

und in der Advents- und vorösterlichen Fastenzeit⁷¹⁷ vom Fleischverzehr abzusehen. Zusätzlich gewährte der Papst Dispensen.⁷¹⁸

15. Jahrhundert

Nachdem bereits 1340 bei einer Klostervisitation ein Mangel an der Einhaltung der Fleischabstinenz verzeichnet wurde⁷¹⁹, war dies somit auch im 15. Jahrhundert im Zuge der Reformen nach wie vor ein wichtiges Thema. Gestützt auf den mildernden Vorgaben Papst Benedikts XII. sollte gerade im Zuge der Reformen fortan gänzlich auf Fleisch verzichtet werden.⁷²⁰

Einer der wichtigsten Beschlüsse des Provinzialkapitels der Povinzip-Mainz-Bamberg von Petershausen, das vom 28. Feber 1417 bis zum 19. März 1417 tagte,⁷²¹ war das Verbot des Fleischkonsums.⁷²² Die Regelungen für den Fleischkonsum der Mönche waren bereits in den päpstlichen Reformbulle festgehalten. Jedoch wurden sie strenger im Zuge der Visitationen im Kloster Melk.⁷²³ Die Reformer, vor allem Bernhard von Waging, bezogen sich auch auf päpstliche Texte aus dem 13. und 14. Jahrhundert, die, anders als Regelkommentare, von normativer Natur waren.⁷²⁴ Sowohl auf die strengeren Bestimmungen des Dekrets „*Cum ad monasterium*“ von Papst Innocenz III. aus dem Jahre 1215⁷²⁵, als auch auf die milder formulierte Bulle Papst Benedikts XII. aus dem Jahre 1336, „*Summi magistri*“, wurde in *desu-carnium* Schriften des 15. Jahrhunderts hingewiesen.⁷²⁶

⁷¹⁷ Treusch, Bernhard von Waging, hier 151.

⁷¹⁸ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 151.

⁷¹⁹ Vgl. Niederkorn-Bruck, Bericht über eine 1341 durchgeföhrte Visitation, hier 45.

⁷²⁰ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 75.

⁷²¹ Vgl. Maier, Die Reform von Kastl, hier 228.

⁷²² Vgl. Becker, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, hier 174.

⁷²³ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 139.

⁷²⁴ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 224f.

⁷²⁵ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 150f.

Anm: Papst Innocenz III. formulierte in einzelnen Fällen Ausnahmen, wie beispielsweise in einer Urkunde vom 22. März 1202 an einen Augustinerkonvent (Lauterberg). Er gewährt darin den Fleischkonsum an gewissen Tagen aufgrund der gebirgigen Lage des Konvents: „cum ecclesia vestra sit in exelsi montis cacumine constituta et diset non modicum a locis illis, in quibus piscium consuevit abundantia inveniri“) (Reg. Magdbg. II Nr. 170.

Zit nach: Lampen, Fischerei und Fischhandel, 48f.

⁷²⁶ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 151.

Obwohl der hl. Benedikt lediglich in zwei Kapiteln auf die Nahrungsaskese eingeht, galten seine Normen auch im Spätmittelalter als der „Kern aller De-esu-carnium-Schriften“⁷²⁷, die allerdings in hohem Maße ergänzt wurden. Als Ergänzungen wurden Regelkommentare verfasst, Reformdekrete von Konzilen herangezogen und Adaptierungen vorgenommen.⁷²⁸

Die Nahrungsaskese und eine Dispens vom Fleischverzehr spielte daher in der benediktinischen Reform des Spätmittelalters eine zentrale Rolle und stand im Fokus sämtlicher Schriften, die zu einem Großteil von Reformern verfasst wurden, die selbst nicht dem Klerus angehörten.⁷²⁹ Was diese Schriften unabhängig von ihren Betitelungen („*sermo*, *tractatus* oder *epistola de esu carnium*“) gemeinsam hatten, war die Diskussion um das Verbot des Fleischkonsums,⁷³⁰ zum Teil implizit basierend auf Regelkommentaren, die innerhalb der vergangenen Jahrhunderte bereits versucht hatten, eine Lösung für diverse Interpretationen der Fleischabstinenz zu finden.⁷³¹

Häufig rezipierte Schriften der vergangenen Jahrhunderte im Zuge der Reformen

Hildemar, der im 9. Jahrhundert für eine strenge Auslegung der Fleischaskese eingetreten war, fand deutliche Beachtung in den spätmittelalterlichen Schriften zum Fleischverzicht.⁷³² Als Basis für die Argumentationen der *de-esu-carnium* Schriften die im 15. Jahrhundert verfasst wurden, dienten auch der von Abt Bernhard von Montecassino verfasste Kommentar zur Benediktsregel und seine Schrift „*Speculum monachorum*“ aus dem Jahr 1272.⁷³³ In letzterer fordert er zwar eine strenge Fleischabstinenz der Benediktinermönche, nennt jedoch auch Ausnahmeregelungen. Ihm zufolge war die Dispens von der Fleischaskese Benediktinern dann gestattet, wenn sie Einladungen eines Landesherrn oder Bischof entgegen nahmen. Außerdem setzte er das Essen von Fleisch keiner Todessünde gleich.⁷³⁴ Ein weiterer Kommentar, der im Zuge der *de-esu-carnium* Schriften erneut an Bedeutung gewann war jener des Petrus Boerius aus dem Jahr 1373 „zur monastischen Interpretation der

⁷²⁷ Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 217.

⁷²⁸ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 217.

⁷²⁹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 144.

⁷³⁰ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 144.

⁷³¹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 146.

⁷³² Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 220.

⁷³³ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 221.

⁷³⁴ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 222.

Abstinenz“⁷³⁵. Denn er sah die Gefahr eines Abkommens des Keuschheitsgelübdes im Fleischverzehr und sprach sich gegen den Fleischkonsum selbst in krankheitsbedingten Fällen aus.⁷³⁶

Bewusst fanden jedoch gewisse Kommentare keinen Einzug in Normvorschriften des 15. Jahrhunderts, wie jene von Hrabanus Maurus, die eine milde Auslegung der Fleischaskese beschrieben.⁷³⁷

Autoren der *de-esu-carnium* Schriften

Unter allen Schriften zur Fleischabstinenz, die im Zuge der Melker Reform von dem Klerus verfasst wurden, war Johannes de Spira jener der das Thema am häufigsten behandelte.⁷³⁸

Johannes Wischler de Freinsheim de Spira, der im Jahre 1419 zum Novizenmeister in Melk bestellt wurde,⁷³⁹ schrieb sämtliche Texte über die Fleischabstinenz⁷⁴⁰ und verfasste einige Schriften, die als Erläuterung der Normen für den klösterlichen Alltag gedacht waren und sich sowohl an Mönche, Novizen und an die Konversen richteten. Für diese übersetzte er auch die Regel des hl. Benedikt in die deutsche Sprache. Seine strengen Ansätze führten schließlich zu gesundheitlichen Problemen, woraufhin Leonhard von Straubing, der Melker Abt, ihm den Fleischkonsum befahl. De Spira betonte jedoch in seinen Traktaten die Fleischabstinenz und sah in genehmigten Ausnahmefällen die Gefahr, dass diese sich häufen würden und eine schlechte Auswirkung auf die „Ordensdisziplin“ haben könnten.⁷⁴¹ Spira war nicht gewillt Straubings Befehl nachzugehen und ging daraufhin nach Kleinmariazell, wo er sein Ordensgelübde erneut ablegte,⁷⁴² bevor er schlussendlich erklärte, dass eine weitere Verwehrung des Essens von Fleisch „ein größeres Vergehen“⁷⁴³ darstelle. Im Hinblick darauf berief er sich auf den Nachtrag des Petrus Boerius zu seinem Regelkommentar aus 1373, in

⁷³⁵ Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 223.

⁷³⁶ Vgl. Petrus Boerius, Petri Boherii in Regulam Sancti Benedicti Commentarium. Zit. Nach: Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 223.

⁷³⁷ Vgl. Hrabanus Maurus, De institutione clericorum. Zit. Nach: Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 221.

⁷³⁸ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 206.

⁷³⁹ Vgl. Bruck, Professbuch, hier 97.

⁷⁴⁰ Vgl. Bruck, Professbuch, hier 99.

⁷⁴¹ Vgl. Bruck, Professbuch, hier 97.

⁷⁴² Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 77.

⁷⁴³ Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 77.

welchem dieser erwähnt, dass es möglich sei kranke Benediktiner zum Fleischverzehr zu zwingen.⁷⁴⁴

Auch Nikolaus Seyringer von Matzen ist in diesem Zusammenhang zu erwähnen. Er war für eine strikte Fleischabstinenz und unterschied sich mit dieser Haltung von anderen Benediktineräbten, die gegen eine ausnahmslose Fleischaskese der Mönche waren, wie dies etwa auch die Bursfelder forderten.⁷⁴⁵

Ein weiterer wichtiger Autor in diesem Zusammenhang ist Petrus von Rosenheim. Er kam im Jahre 1418 zusammen mit Seyringer in Melk an, wo er von 1418 bis 1423 als Prior tätig war.⁷⁴⁶ Rosenheim betonte eine strengere Disziplin, vor allem in „anderen Ordenshäusern“⁷⁴⁷, und war ein weiterer Befürworter der Fleischabstinenz. Er adressiert das Thema in einem Excerpt „De abstinentia ab esu carnium“ (Cod. Mell. 1605 f. 20r; Cod. Mell. 959, f. 207r-v [SB Melk] von Schlitpacher).⁷⁴⁸

Johannes Rormayr forderte ebenso besonders das Gebot der Fleischabstinenz einzuhalten.⁷⁴⁹ Rormayr, der 1424 sein Profess in Melk erneuerte und zwischen 1427 und 1439 als Abt in Kleinmariazell tätig war,⁷⁵⁰ trat aufgrund der Milderung des Fleischabstinenzgebotes durch den Visitator Johannes de Spira⁷⁵¹ im Jahre 1439 nach Tegernsee über,⁷⁵² Denn er hatte eine Verschärfung der Abstinenz verlangt.⁷⁵³

⁷⁴⁴ Vgl. Petrus *Boerius*, Petri Boherii in Regulam Sancti Benedicti Commentarium. S. 511 („Quantum etiam declinaverint a primordiis Christianitatis fideles laici et clerici, proh dolor!“) Zit. Nach: *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 224.

⁷⁴⁵ Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 84.

⁷⁴⁶ Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 86.

⁷⁴⁷ *Keiblinger*, Geschichte des Benedictiner-Stiftes Melk², 490.

⁷⁴⁸ *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 206.

⁷⁴⁹ Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 114.

⁷⁵⁰ Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 113.

⁷⁵¹ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 206f.

⁷⁵² Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 114.

⁷⁵³ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 206f.

Bzw:

Bruck, Professbuch, hier 114.

Auch Johannes von Dinkelsbühl verfasste eine „*Disputacio*“ zur benediktinischen Fleischabstinenz“ um das Jahr 1430,⁷⁵⁴ welche, ohne expliziter Erwähnung in seinem Werk, die Grundlage für Bernhard von Wagings ersten Teil seiner *Epistola* bilden sollte. Der Wiener Johannes von Dinkelsbühl schloss sich der Haltung an, dass gesunde Mönche vom Fleischverzehr abzusehen hatten.⁷⁵⁵ Ebenso wie Bernhard von Waging interpretierte er die Fleischabstinenz als so essentiell, dass ein Nichteinhalten dieser nicht nur eine „Sünde, die Todsünde ist oder dazu führen kann“, darstelle, sondern auch einen „Bruch der Gelübde“⁷⁵⁶.

Auch für Martin von Senging, der zwischen 1429 und 1433 als Prior in Melk tätig war,⁷⁵⁷ stand die Fleischabstinenz für Mönche außer Frage, wenn diese nicht gesundheitlich beeinträchtigt waren.⁷⁵⁸ Darüber berichtet er in seinen *Tuitiones pro observantia Regulae S. Benedicti*⁷⁵⁹ von 1431, die er für das Basler Konzil verschriftlicht hatte.⁷⁶⁰ Sie gelten als „wichtigste Schrift zur Ordensreform“⁷⁶¹. In seinen Traktaten bezog er sich auf die Regelkommentare des Johannes Schlipacher.⁷⁶² Senging war einer der starken Defendanten der Fleischabstinenz, denn ihm zufolge würde der Konsum von Fleisch dem menschlichen Körper sogar schaden.⁷⁶³ Senging, den Groiss als „vehemente[n] Verfechter der Fleischabstinenz“⁷⁶⁴ bezeichnet, konnte seine Zugangsweise jedoch nicht verwirklichen.⁷⁶⁵

Bezüglich der „vita contemplativa“ verfasste Bernhard von Waging Schriften zur Nahrungsaskese, in welchen die Fleischabstinenz für die Benediktinermönche einen wesentlichen Stellenwert hat.⁷⁶⁶ Im Jahre 1456 verfasste er ein Werk mit dem Titel *Epistola*

⁷⁵⁴ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 208.

⁷⁵⁵ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 153.

⁷⁵⁶ Nikolaus von Dinkelsbühl, *De esu et abstinentia carnium*, clm 18551, fol. 2r. Zit Nach: *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 153.

⁷⁵⁷ Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 123.

⁷⁵⁸ Vgl. *Bruck*, Professbuch, hier 125.

⁷⁵⁹ *Kühnel*, Beiträge der Orden, hier 25.

⁷⁶⁰ Vgl. Martin von Senging, *Tuitiones pro observantia sanctae regulae* (*Pez*, Bibliotheca ascetica 8, S. 503-550). Zit. Nach: *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 233.

⁷⁶¹ *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 229.

⁷⁶² Vgl. *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 162.

⁷⁶³ Vgl. *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform, 77.

⁷⁶⁴ *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 187.

⁷⁶⁵ Vgl. *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 187.

⁷⁶⁶ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 199.

*contra illicitum esum carnium*⁷⁶⁷ für den Benediktinerorden, in dem er seine Position als vehementer Gegner des Fleischkonsums klarstellte.⁷⁶⁸ Diese Epistola zählt zu den detailreichsten Schriften zur Fleischabstinenz, die im 15. Jahrhundert verfasst wurden und ist eine der zentralen Schriften Bernhard von Wagings,⁷⁶⁹ die sich vor allem durch seine klerikalen und „kirchenrechtlichen“ Begründungen von anderen Schriften zur Fleischabstinenz abhebt⁷⁷⁰. In seinen Argumentationen stützte er sich zum Teil auf Hildemar, der im 9. Jahrhundert einen befürwortenden Kommentar verfasst hatte in Hinblick auf eine strikte Fleischabstinenz der Mönche.⁷⁷¹ Hildemar hatte sogar explizit einen Verzicht des Geflügelverzehrs gefordert.⁷⁷² Zudem bezog er seine Argumentationen auf „den medizinischen Traktat des Arnald von Villanova“ über die Fleischskese der Kartäusermönche,⁷⁷³ und den Traktat von Nikolaus von Dinkelsbühl, *De esu et abstinentia carnium*⁷⁷⁴.

Die Fleischabstinenz wird in zwei von drei Teilen in Bernhard von Wagings Epistola behandelt.⁷⁷⁵ Er verbindet sie nicht nur mit Aspekten wie „Armut und Keuschheit“⁷⁷⁶ sondern erläutert ihren Stellenwert auch in Bezug auf die „Regelobservanz“⁷⁷⁷. Bernhard von Waging sah den Konsum von Fleisch als Verbot, das für alle Benediktiner zu gelten hatte,⁷⁷⁸ nicht zuletzt anhand der Tatsache, dass er den Genuss von Fleisch zu den „Geboten (*praecepta*)“ und nicht als einen „Rat (*consilia*)“ der Regel des hl. Benedikt interpretierte.⁷⁷⁹ Damit

⁷⁶⁷ Treusch, Bernhard von Waging, hier 146.

⁷⁶⁸ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 146.

⁷⁶⁹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 148.

⁷⁷⁰ Treusch, Bernhard von Waging, hier 152.

⁷⁷¹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 220f.

⁷⁷² Vgl. Hildemar, Expositio regulae ab Hildemaro tradita et nunc primum typis mandata, c. 36, S. 413, In: Mittermüller. Zit. nach: Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 220.

⁷⁷³ Vgl. Bernhard von Waging, Epistola seu tractatus contra illicitum carnium esum monachorum ordinis S. Benedicti (1456), clm 18600, f. 260r-310v, f. 294v-295r). Zit. Nach: Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 253.

⁷⁷⁴ Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 253f.

⁷⁷⁵ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 149.

⁷⁷⁶ Bernhard von Waging, Epistola seu tractatus contra illicitum carnium esum monachorum ordinis S. Benedicti (1456), clm 18600, f. 260r-310v, fol. 287v-300r. Zit. Nach: Treusch, Bernhard von Waging, hier 151.

⁷⁷⁷ Treusch, Bernhard von Waging, hier 149.

⁷⁷⁸ Vgl. Bernhard von Waging, Epistola seu tractatus contra illicitum carnium esum monachorum ordinis S. Benedicti (1456), clm 18600, f. 260r-310v, fol. 260v. Zit. Nach: Treusch, Bernhard von Waging, hier 150.

⁷⁷⁹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 150.

einhergehend sah er den Fleischgenuss eines Mönches als Verstoß gegen die Benedikts-regel, zu der man sich mit Hinsicht auf das Profess-Gelübde und der Observanz bekannt hatte.⁷⁸⁰ In seiner Epistola kam er außerdem zu dem Schluss, dass es eine Todsünde sei, als Benediktiner „aus Gier oder Verachtung der Regel“⁷⁸¹ Fleisch zu verzehren.

,,De esu carnium et fratrum recreacionibus

Esus carnium tantummodo in infirmitorio⁷⁸² iuxta ordinacionem Regule⁷⁸³ fratribus infirmis aut omnino debilibus pro reparacione cum licencia superioris ministratur:⁷⁸⁴ Ceteri vero fratres dis-/48v/-crasiati, male habentes aut purgati etc. huiusmodi cibos pro recreacione habeant, ibidem regulars. Qui sub refectione [in quantum racionabiliter et commode fiery potest,] silencium debent tenere,⁷⁸⁵ non tamen ita stricte sicut in refectorio, [obligantur eciam] aliquid legere pro edificeione.⁷⁸⁶ [Item pro recreacione fratrum consueverunt conventui concedi quatuor spacia tempore estatis, duo ad molendinum, alia duo ad ortum circa domum nostrum et partum in foro, conceduntur eciam in eiusmodi spaciis potus et comescio panis, casei et fructuum, et interdum usus seri et butiri. Item ad recreacionem fratrum pertinent, quod iuxta intencionem in capitulo 56 de mensa abbatis⁷⁸⁷ abbas ad mensam suam vocet fratres, quos voluerit, uno tamen vel duobus senioribus cum conuento fratrum dimissis.]⁷⁸⁸

Er stellte die Diskussion um die Fleischabstinenz auch exemplarisch anhand eines fiktiven Dialogs,⁷⁸⁹ „*Dialogus more didascalico per quandam editus de esu et abstinentia carnium*

⁷⁸⁰ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 150.

⁷⁸¹ Bernhard von Waging, Epistola seu tractatus contra illicitum carnium esum monachorum ordinis S. Benedicti (1456), clm 18600, f. 260r-310v, fol. 280v. Zit Nach: *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 151.

⁷⁸² Caer Mell pars III, VIII: CCM XI,2, 141-142. Zit. Nach: *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 335.

⁷⁸³ RB 36, 9, Hanslik 105. Zit. Nach: *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 335.

⁷⁸⁴ Copia carte 226, Z. 164-165. Zit. nach: *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 335.

⁷⁸⁵ Caer Subl XXXXVIII: CCM XI,1, 112, Z. 6; Caer Mell pars III, VIII: CCM XI,2, 141, Z. 14. Zit. nach: *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 335.

⁷⁸⁶ Caer Mell pars III, VIII: CCM XI,2, 142, Z. 1-5. Zit. nach: *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 335.

⁷⁸⁷ RB 56, 2-3, Hanslik 144. Zit. nach: *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 335.

⁷⁸⁸ *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 335.

⁷⁸⁹ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 199.

*professorum regulae S. Benedicti fortium et sanorum“⁷⁹⁰ dar, der zwischen einem Lehrer und seinem Schüler stattfindet und dieses Problem thematisiert.⁷⁹¹ Thematisch geht es auch um die Geflügelaskese, die der Lehrer dem Schüler erklärt und die er stark befürwortet. Hierbei werden sowohl Hildemar, als auch Cassiodor und Anselm von Canterbury ohne genauere Kennzeichnung zitiert.⁷⁹² Neben der Frage des Geflügelverzehrs spielt die Frage der Erlaubnis des Konsums von tierischen Fetten eine Rolle im Dialog zwischen Lehrer und Schüler. Auch hier spricht sich der Lehrer für ein Verbot aus.⁷⁹³ Das Essen von anderen tierischen Produkten wie Käse oder Milch sei jedoch erlaubt und wird mit „Augustinus-Zitaten“ bekräftigt.⁷⁹⁴ Obwohl es nicht bestätigt werden kann, dass Bernhard von Waging der Verfasser des *Dialogus* ist, wird ihm dieser Dialog hinsichtlich seiner Argumentation zur Fleischaskese zumindest zugeschrieben.⁷⁹⁵*

Für Bernhard von Waging symbolisierte die Fleischabstinenz die Askese, nicht zuletzt aufgrund der Tatsache, dass er dieses Thema vordergründig in seinen Briefen und anderen Schriften in den Fokus stellt.⁷⁹⁶ Für ihn scheint die Diskussion um den Fleischverzehr im monastischen Umfeld auch biographisch höchstrelevant gewesen zu sein, da er seinen Ordenswechsel von den Augustinerchorherren zum Benediktinerkloster in Tegernsee mit dem vorherrschenden lockeren Umgang mit der Fleischaskese begründet.⁷⁹⁷ Auch im Vergleich zwischen den beiden Benediktinerorden Melk und Tegernsee stellt sich ein wesentlicher Unterschied heraus, der auf der Tatsache beruht, dass man selbst in Krankheitsfällen auf eine Dispens der Fleischaskese im Kloster Tegernsee absah, im Gegensatz zum Kloster Melk.⁷⁹⁸

Für den Melker Prior⁷⁹⁹ Johannes Schlipacher von Weilheim⁸⁰⁰ spielte die Diskussion um die Fleischabstinenz ebenso eine Rolle. Er behandelt sie in seiner Schrift *Tractatus de esu*

⁷⁹⁰ Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 257.

⁷⁹¹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 199.

⁷⁹² Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 268f.

⁷⁹³ Vgl. *Dialogus more didascalico per quendam editus de esu et abstinentia carnium* (Cod. Mell. 990, f. 109r-115v), S. 109. Zit. nach: Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 269.

⁷⁹⁴ Vgl. *Dialogus more didascalico per quendam editus de esu et abstinentia carnium* (Cod. Mell. 990, f. 109r-115v), S. 109-111. Zit. nach: Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 269.

⁷⁹⁵ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 257.

⁷⁹⁶ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 200.

⁷⁹⁷ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 202.

⁷⁹⁸ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 154.

⁷⁹⁹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 154.

*carnium*⁸⁰¹, zu dessen Entstehung vermutlich die Eindrücke der von ihm durchgeführten Visitationen der 1440er Jahre beigetragen haben. Zudem verfasste er zwischen den Jahren 1437 und 1446 drei Regelkommentare zur Fleischabstinenz.⁸⁰² Im Zuge dessen griff er auf bereits vorhandene Regelkommentare von Petrus Boerius und Abt Bernhard I von Montecassino zurück.⁸⁰³

1458 folgte ein befürwortender Kommentar zu Bernhard von Wagings Epistola, der *Brevis confirmatio conclusionum in tractatu contra illicitum carnium esum*⁸⁰⁴. Im Unterschied zu Bernhard von Waging kategorisiert Schlitpacher jedoch den Verzehr von Fleisch als Teil der „statuta“ und nicht als (Tod-)Sünde.⁸⁰⁵ Übereinstimmung mit Bernhard von Waging fand er jedoch in der Fleischaskese für gesunde Mönche.⁸⁰⁶

Konrad von Geisenfeld visitierte im Jahre 1441 mit Schlitpacher zusammen „den Konvent St. Ulrich und Afra in Augsburg und anschließend das Kloster Ettal“⁸⁰⁷. Geisenfeld war 1434 und 1435 Prior in Melk und behandelte ebenso das Thema des Fleischverbotes in der Schrift *De esu carnium*, die im Zuge der Visitation im Kloster Ettal entstand.⁸⁰⁸ Er trat von Geisenfeld ins Kloster Tegernsee über.⁸⁰⁹

Wolfgang de Volkendorf war einer jener Mönche, der sogar zu den Kartäusern nach Gaming übertrat, da ihm der Benediktinerorden in Melk nicht streng genug war.⁸¹⁰ Im Zuge der Melker Reform gab es einige Übertritte, sowohl in den Konvent als auch Austritte in andere Klöster.⁸¹¹

⁸⁰⁰ Vgl. *Ellegast*, Die Anfänge einer Textkritik, hier 18.

⁸⁰¹ *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 206.

⁸⁰² Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 206.

⁸⁰³ Vgl. *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 160.

⁸⁰⁴ Johannes *Schlitpacher*, Brevis confirmatio conclusionum in tractatu contra illicitum carnium esum, Melk, Stiftsbibliothek, cod. 960, fol. 404. Zit. Nach: *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 154.

⁸⁰⁵ Vgl. Johannes *Schlitpacher*, Brevis confirmatio conclusionum in tractatu contra illicitum carnium esum, Melk, Stiftsbibliothek, cod. 960, fol. 404. Zit. Nach: *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 154.

⁸⁰⁶ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 154.

⁸⁰⁷ *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 207.

⁸⁰⁸ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging († 1472), 207.

⁸⁰⁹ Vgl. *Angerer*, Die Bräuche der Abtei Tegernsee, 43.

⁸¹⁰ Vgl. *Keiblinger*, Geschichte des Benedictiner-Stiftes Melk, 500.

⁸¹¹ Vgl. *Angerer*, Die Reform von Melk, hier 289.

Ulrich Stöckl, ein bürgerlicher⁸¹² Mönch aus Tegernsee, der in den Jahren 1432 bis 1437⁸¹³ als Prokurator „der Benediktinerklöster der Diözese Freising“⁸¹⁴ am Basler Konzil anwesend war,⁸¹⁵ schlug zur bestrittenen Frage der Fleischabstinenz in einem Bericht von 1434 als Lösung vor, die Abstinenz nach den Vorschriften, wie sie am Konstanzer Konzil für die Benediktiner beschlossen worden waren, zu bestimmen, um diesen Disput ein Ende zu bereiten.⁸¹⁶ 1434 scheiterten jedoch die Versuche einer „benediktinische[n] Gesamtreform“⁸¹⁷, da es keine Einigung über die Abstinenz gab.⁸¹⁸ Seine Briefe aus dieser Zeit bestätigen die umstrittenen Bereiche wie Fleischaskese, Kleidung und Liturgie, auf die man sich nicht einigen konnte und die letztendlich zum Scheitern der Unionsversuche geführt hatten.⁸¹⁹

In den 1450er Jahren begann man auch in den Klöstern Tegernsee und Mondsee das Thema der Fleischabstinenz zu verschriftlichen. Unter den Autoren war beispielsweise Hieronymus von Mondsee,⁸²⁰ der einen „*Tractatus* zu den Vorschriften der Regel“ zum Thema schrieb. Johannes Keck wurde 1442 „als erster Mönch bürgerlicher Herkunft in das bis dahin freiherrliche Stift Tegernsee“⁸²¹ zugelassen. Nicht nur Keck, sondern auch Christian Tesenpacher verfassten Kommentare bezüglich der geforderten Fleischabstinenz zur Regel des hl. Benedikt. Christian Tesenpacher war Magister an der Universität Wien⁸²² und nahm Mitte des 15. Jahrhunderts Kontakt zu Mondsee und „dem späteren Prior Hieronymus de Werdea“⁸²³ auf. In seinen Schriften⁸²⁴ richtete er sich zum Teil an die des Hieronymus.⁸²⁵

⁸¹² Vgl. Hartig, Die Benediktinerabtei Tegernsee, 17.

⁸¹³ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 231.

⁸¹⁴ Treusch, Bernhard von Waging, hier 156.

⁸¹⁵ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 231.

⁸¹⁶ Vgl. Bruck, Professbuch, hier 127.

⁸¹⁷ Concilium Basiliense 1, S.76.85. Zit. nach: Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 231.

⁸¹⁸ Vgl. Concilium Basiliense 1, S.76.85. Zit. nach: Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 231.

⁸¹⁹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 156f.

⁸²⁰ Vgl. Virgil Redlich, Tegernsee und die deutsche Geistesgeschichte im 15. Jahrhundert (Schriftenreihe zur bayerischen Landesgeschichte Bd. 9, Neudruck der Ausgabe München 1931, Aalen 1974) 56.

⁸²¹ Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 100.

⁸²² Vgl. Redlich, Tegernsee und die deutsche Geistesgeschichte, 55.

⁸²³ Redlich, Tegernsee und die deutsche Geistesgeschichte, 56.

⁸²⁴ Vgl. Redlich, Tegernsee und die deutsche Geistesgeschichte, 61.

⁸²⁵ Vgl. Redlich, Tegernsee und die deutsche Geistesgeschichte, 56.

Mitte der 1450er Jahre forderte zudem Nikolaus von Kues von den Melker Visitatoren eine Verschärfung der Fleischabstinenz.⁸²⁶ Dies verschriftlichte er am 3. März 1451 mit den Worten „*Esus carnium nequaquam, nec Abbatii aut Abbatissae, nec monachis, seu monialibus indulgeatur, nisi eo modo, quo regula S. Benedicti per eos professa ipsis permittit eundem*“⁸²⁷. Daraufhin wurde in einem Visitationsbericht über das Kloster Niederaltaich darauf hingewiesen, dass eine strenge Fleischaskese agitiert und „*jegliche Dispens für unrecht erklärt*“⁸²⁸ und ebenso wurde das Verbot von tierischen Fetten eingeführt.⁸²⁹

6.2.7 Das Melker Caeremoniale von 1460 und das Scheitern der Unionsgespräche

Erkenntnisse aus dem Melker Caeremoniale

Zwischen der Einführung der Observanz in Melk im Jahre 1418 und dem Jahre 1460 liegen 42 Jahre in denen an der Verfassung des „*breviarium caeremoniarum monasterii Mellicensis*“ gearbeitet wurde, um „Theorie und Praxis in Einklang zu bringen und [...] eine gültige Letztform anzustreben“⁸³⁰.

Die Mitte des 15. Jahrhunderts markiert eine Zeit, in der man in Melk begann seine „zentrale Stellung innerhalb des Reformkreises“⁸³¹ verstärkt eigenständig zu vertreten, nicht zuletzt aufgrund der Konkurrenten in Tegernsee.⁸³² In diesem Zeitraum begann die Festigung der Stellung des Klosters für den österreichischen Raum, die durch das Wirken des Johannes Schlipacher und Martin von Sengen maßgeblich beeinflusst wurde.⁸³³ Nachdem Sengen äußerst positiv von den Bursfeldern berichtet hatte, war man ab der Zeit um 1460 vor allem

⁸²⁶ Vgl. *Hansitz, Germania Sacra* 2, S. 485f. Zit. Nach: *Treusch, Bernhard von Waging* († 1472), 233.

⁸²⁷ *Hansitz, Germania Sacra* 2, S. 486. Zit. Nach: *Ulrike Treusch, Bernhard von Waging* († 1472), 233.

⁸²⁸ Aktenstücke, Wilheringer Handschrift Nr. 14, f. 50-61 (editiert: Grillnberger, Zur Reformgeschichte, S. 2-17, hier 8, Zit. nach: *Treusch, Bernhard von Waging* († 1472), 233).

⁸²⁹ Vgl. Aktenstücke, Wilheringer Handschrift Nr. 14, f. 50-61 (editiert: Grillnberger, Zur Reformgeschichte, S. 2-17, hier 8, Zit. nach: *Treusch, Bernhard von Waging* († 1472), 233).

⁸³⁰ Joachim F. Angerer, *Breviarium Caeremoniarum Monasterii Mellicensis*. In: Kassius Hallinger (Hg.), *Corpus Consuetudinum Monasticarum. Cura Pontificii Athenaei Sancti Anselmi de Urbe Praesidiisque Instituti Herwegeniani Editum Tomi XI* (Siegburg 1987) IX-XVII, hier XI.

⁸³¹ *Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath*, hier 100.

⁸³² Vgl. *Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath*, hier 100.

⁸³³ Vgl. *Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath*, hier 100f.

darum bemüht, eine „straffere Organisation des Reformkreises“⁸³⁴ durchzusetzen und so den Konkurrenten entgegenzuwirken.⁸³⁵

Im Jahre 1460 kam es zur Endfassung der Melker Caeremoniale, einem „Brauchtext“, der sowohl „für das italienische Doppelkloster S. Specus [als auch] das monasterium Sublacense“ vorgesehen war.⁸³⁶ Seine Inhalte geben Aufschluss über normative Auslegungen über mehrere einzelne Aspekte wie den Gottesdienst, die Lesung, die Arbeit und Essensgewohnheiten. Aus den Caeremoniae zum Verlauf der Mahlzeiten gewinnt man Einblick in Verhaltensnormen der Mönche zu Essenszeiten.⁸³⁷

„*DE SIGNO AD MENSAM*

Capitulum XXV

*Postquam fratres exierint a Sexta, pulsate brevissime, scilicet ad unum Pater noster in campanili ad mensam fiat modicum intervallum, quo fratres se possint expedire de necessitate naturae et sonetur primum signum a servitore cum malleo tribus ictibus super cymbalum vel nolam, quae pendeat in claustro prope capitulum aut refectorium, Non tamen sonet, nisi primum sciatur a coco, si coquina sit parata. // Deinde fiat intervallum breve, in quo et praecedenti fratres venire possint de dormitorio ad refectorium. Post hoc ad signum prioris servitor sonet secundum signum super nolam breviter concisis ictibus pluribus.*⁸³⁸

Groiss fasst die gewonnenen Kenntnisse darüber folgend zusammen:⁸³⁹

„*Beim Eintreten in den Speisesaal verneigt man sich vor dem Kreuz und geht an seinen Platz. Die Mönche stehen sich (wegen der Aufstellung der Tische am Rand*

⁸³⁴ Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 101.

⁸³⁵ Vgl. Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 101.

⁸³⁶ Vgl. Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 1.

⁸³⁷ Vgl. Caer Mell pars I, XXV: CCMon XI,2, 61-62. Zit. nach: Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 181.

⁸³⁸ Caer Mell Capitulum XXV. Zit. Nach: Angerer, Brevarium Caeremoniarum Monasteerii Mellicensis, hier 61.

⁸³⁹ Vgl. Caer Mell pars I, XXV: CCMon XI,2, 61-62. Zit. nach: Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 181.

*des Raumes) gegenüber, und der Abt oder Prior spricht das Tischgebet „modo lectionis ad Matutinam“.*⁸⁴⁰

Außerdem erläutert er:

*„[B]evor nicht der Tischobere das Zeichen macht, das Brot mit dem Messer anzuschneiden, darf niemand das Brot oder sonst etwas zum Essen anfassen. Der mit dem Skapulier bekleidete Tischdiener übernimmt vom Koch⁸⁴¹ die Speisen und trägt sie in Ehrfurcht und Frömmigkeit auf, indem er beim Abt beginnt und weiter nach der klösterlichen Rangfolge vorgeht.“*⁸⁴²

Der Caeremoniale Melicense nach, solle sowohl das Mittagessen als auch das Abendessen durch ein Zeichen des Abtes beendet und mit einem Gebet vor dem Verlassen des Refektoriums abgeschlossen werden.⁸⁴³

Das Scheitern der Unionsgespräche

Ein ungelöstes Problem der Reformbewegungen blieb der Versuch einer Unionsbildung der Benediktiner⁸⁴⁴ zwischen den Melker, Bursfelder und Kastler Reformbewegungen, welche schließlich im Jahre 1472 nicht zuletzt daran scheiterte, dass es zwischen den Klöstern, die sich zur Melker Reform bekannten, keine Einigung auf ein Generalkapitel gab und „die Gegensätze in der Regelobservanz doch zu groß waren“⁸⁴⁵. Die Frage nach einer einheitlichen Kleidungsaskese blieb ebenso ungeklärt wie die nach einheitlichen Verhaltensfragen.⁸⁴⁶

Eine besondere Barriere stellte jedoch die Tatsache dar, dass sich die Vertreter der Bursfelder, Kastler und Melker Reformen nicht auf die fortan bestehenden Ernährungsvorschriften

⁸⁴⁰ Caer Mell pars I, XXV: CCMon XI,2, 61-62. Zit. nach: *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 181.

⁸⁴¹ „De coco“, in: Caer Mell pars I, XXVIII: CCMon XI,2, 65-67. Zit. Nach: *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 182.

⁸⁴² Caer Mell pars I, XXVI: CCMon XI,2, 63. Zit. Nach: *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 182.

⁸⁴³ Vgl. *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 182.

⁸⁴⁴ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 143.

⁸⁴⁵ *Bruck*, Profeßbuch, hier 80.

⁸⁴⁶ Vgl. *Treusch*, Bernhard von Waging, hier 144.

einigen konnten. Das Problem war, „ob die Fastenbestimmung der *Regula Benedicti* wirklich uneingeschränkt zu befolgen sei“⁸⁴⁷. Man konnte sich mit der Reformbewegung von Bursfelde, deren Mönche dem Absehen vom Fleischverzehr nicht denselben Stellenwert einräumten wie jene der anderen beiden Reformbewegungen, nicht auf eine einheitliche Nahrungsaskese einigen.⁸⁴⁸ Schlussendlich war einer der Gründe für eine Nichtvereinheitlichung der drei Observanzen die ungelöste Streitfrage um den Fleischverzehr.⁸⁴⁹

Melk im ausgehenden 15. Jahrhundert

Zwei Jahre nach dem Ende der Versuche um eine gemeinsame Einheit starb Abt Johannes von Melk, nachdem er zuvor Gespräche mit anderen Äbten diesbezüglich kommuniziert hatte.⁸⁵⁰ Nachdem die Unionsversuche gescheitert waren, kam es nur noch „vereinzelt“ zur Verfassung von *de-esu-carnium* Schriften.⁸⁵¹

Im ausgehenden 15. Jahrhundert wurden noch Visitationen durchgeführt, wie etwa 1497 im Kloster Neresheim.⁸⁵² Auch Gastmönche wurden weiterhin im Kloster Melk empfangen, um sich mit der Reform vertraut zu machen.⁸⁵³ Mehr als hundert Benediktinerklöster wurden bis zum ausgehenden 15. Jahrhundert von der Melker Reform beeinflusst „entweder durch Annahme der Oboedienz oder zumindest durch den Aufenthalt eines Konventionalen als Gast in Melk“⁸⁵⁴.

6.3 Die Bedeutung von Melker Schriften für Autoren der Neuzeit

Die inhaltliche Bedeutung der Melker Reform fand sich in vielen Schriften, die im Zuge dessen beispielsweise von Martin von Senging, Johannes von Speyer und Petrus von Rosenheim oder Bernhard von Waging, im Spätmittelalter verfasst wurden und unter anderem

⁸⁴⁷ Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 76.

⁸⁴⁸ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging, hier 155.

⁸⁴⁹ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 76.

⁸⁵⁰ Vgl. Bruck, Profefßbuch, hier 157.

⁸⁵¹ Vgl. Treusch, Bernhard von Waging († 1472), 215.

⁸⁵² Vgl. Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 105.

⁸⁵³ Vgl. Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath, hier 105.

⁸⁵⁴ Niederkorn-Bruck, Ein Briefbuch, hier 271.

in den Bibliotheken deutscher Städte vorzufinden waren.⁸⁵⁵ Diese Schriften wurden teilweise in Sammelbänden, die später im Laufe der Neuzeit entstanden, erfasst, wie in der Tegernseer Klosterchronik, zu welcher der Benediktinermönch Bernhard Pez, in der *Bibliotheca ascetica antiquo-nova*⁸⁵⁶ 16 Texteinheiten zusammengetragen und editiert hat.⁸⁵⁷ In seiner *Bibliotheca* bezieht sich Pez unter anderem auf die Programmschrift Martin von Sengings aus dem 15. Jahrhundert „zur Bewahrung der benediktinischen Observanz“⁸⁵⁸.

Pez veröffentlichte zudem im Jahre 1721 im *Thesaurus anecdotum novissimus*, eine um das Jahr 1460 entstandene⁸⁵⁹ und von da an ergänzte und erweiterte Geschichte über das Kloster in Tegernsee,⁸⁶⁰ von welcher 62 Texteinheiten editiert wurden.⁸⁶¹ Hauptsächlich basiert das Werk auf Texten der *Historia s. Quirini regis et martyris* aus dem 16. Jahrhundert,⁸⁶² das von Johannes Fabricius aus Dillingen zwischen 1582 und 1586 verfasst wurde⁸⁶³ und wegen seinen historiographischen Mängeln kritisiert wird.⁸⁶⁴ Für das Werk wesentlich sind jedoch auch die Ergänzungen, die der Melker Haushistoriograph Philibert Alphonsus Hueber zur Geschichte des Klosters Tegernsee der Jahre 1594 bis 1720 beigetragen hat.⁸⁶⁵ Nach seiner Fortsetzung der Chronik benannte Bernhard Pez das Sammelwerk um in *Chronica dominorum abbatum huius Tegernseensis monasterii*⁸⁶⁶.

Auch Schriften der Kartäuser waren in Sammelwerken enthalten. Diese galten als „Frömmigkeitsliteratur“ und hatten eine Vorbildwirkung inne,⁸⁶⁷ denn Klosterchroniken

⁸⁵⁵ Vgl. Becker, Erstrebte und erreichte Ziele, hier 29.

⁸⁵⁶ Becker, Erstrebte und erreichte Ziele, hier 29.

⁸⁵⁷ Vgl. Christine Glassner, Neuzeitliche Handschriften aus dem Nachlass der Brüder Bernhard und Hieronymus Pez in der Bibliothek des Benediktinerstiftes Melk. In: Otto Kresten (Hg.), Veröffentlichungen der Kommission für Schrift- und Buchwesen des Mittelalters Reihe 4 Monographien, Bd. 7 Wien 2008) 8.

⁸⁵⁸ Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner, 229.

⁸⁵⁹ Vgl. Schmeidler, Studien zur Geschichtsschreibung, 58.

⁸⁶⁰ Vgl. Schmeidler, Studien zur Geschichtsschreibung, 64.

⁸⁶¹ Vgl. Glassner, Neuzeitliche Handschriften, 8.

⁸⁶² Vgl. Schmeidler, Studien zur Geschichtsschreibung, 64f und 92.

⁸⁶³ Vgl. Schmeidler, Studien zur Geschichtsschreibung, 92.

⁸⁶⁴ Vgl. Schmeidler, Studien zur Geschichtsschreibung, 93.

⁸⁶⁵ Vgl. Schmeidler, Studien zur Geschichtsschreibung, 3 und 64.

⁸⁶⁶ Schmeidler, Studien zur Geschichtsschreibung, 3 und 58.

⁸⁶⁷ Vgl. Becker, Erstrebte und erreichte Ziele, hier 29.

waren wesentlich für die Vermittlung einer „Idealzeit klösterlichen Lebens“⁸⁶⁸. In seiner Sammlung bedeutender benediktinischer Texte – der *Bibliotheca ascetica antiquo-nova* – druckte Pez zum Teil die ihm im Jahre 1712 von Hueber zugesandten Tegernseer Schriften ab.⁸⁶⁹

Leopold Wydemann, ein Kartäusermönch aus Gaming, der dort 1689 sein Profess abgelegt und als Bibliothekar gewirkt hat, gilt als wesentlicher Mitarbeiter an zwei Quelleneditionen von Bernhard Pez, dem *Thesaurus anecdotorum novissimus* und der *Bibliotheca ascetica antiquo-nova*⁸⁷⁰. Wydemann befasste sich kritisch mit mittelalterlichen Quellen und unter anderem mit Fragen zur Diätetik.⁸⁷¹ Hinsichtlich seines Interesses an der Askese zog er ein von ihm und Bernhard Pez editierten Traktat von Honorius Augustodunensis *De esu volatilium* heran, um das Verbot des Geflügelverzehrs im monastischen Bereich historisch nachzuweisen.⁸⁷² Er zählt heute zu den bedeutendsten Geschichtsforscher aus der Habsburgermonarchie aus dem Kartäuserorden.⁸⁷³

6.4 Ökonomische Auswirkungen der spätmittelalterlichen Reformen

Anschließend an das Konstanzer Konzil kam es im 15. Jahrhundert zu klosterübergreifenden Reformen. Diese Reformen hatten auch ökonomische Auswirkungen. Sie führten auf der einen Seite zu strenger Kontrollen und verhalfen auf der anderen Seite den Klöstern sich zu wirtschaftlich funktionierenden Betrieben zu konsolidieren.⁸⁷⁴ Klöster waren bereits im Spätmittelalter gut funktionierende Wirtschaftsbetriebe und erfüllten essentielle kulturelle Aufgaben für die Gesellschaft.⁸⁷⁵ Die Einnahmen, die man aus der Produktion im Kloster gewinnen konnte, wurden beispielsweise für den Kauf von kirchlichen Gegenständen

⁸⁶⁸ Götz, Kloster Tegernsee, hier 127.

⁸⁶⁹ Götz, Kloster Tegernsee, hier 128.

⁸⁷⁰ Fiska, Winkler, Leopold Wydemann, hier 62.

⁸⁷¹ Vgl. Fiska, Winkler, Leopold Wydemann, hier 62.

⁸⁷² Vgl. Fiska, Winkler, Leopold Wydemann, hier 63.

⁸⁷³ Vgl. Fiska, Winkler, Leopold Wydemann, hier 62.

⁸⁷⁴ Vgl. Elm, Reform- und Observanzbestrebungen, hier 14.

⁸⁷⁵ Vgl. Annette Großbongardt, Johannes Saltzwedel, „Bauern leisteten Schwerstarbeit“. Gespräch mit dem Mediävisten Hans-Werner Goetz über das harte Leben im Mittelalter, die Rolle der Mönche und den Aufstieg der Städte. In: Annette Großbongardt, Johannes Saltzwedel (Hg.), Leben im Mittelalter. Der Alltag von Rittern, Mönchen, Bauern und Kaufleuten (München 2015) 29-43, hier 39.

verwendet.⁸⁷⁶ Die klerikale Gemeinschaft bestand zum Teil aus Grundherren,⁸⁷⁷ die als wichtige Versorger ihrer jeweiligen Regionen galten.⁸⁷⁸ Wesentlich für das Kloster als wirtschaftlicher Betrieb waren selbständige Bauern, die trotz eigener Arbeit von den Klöstern abhängig wurden und somit zur familia, der Klosterfamilie, zählten. Damit gingen Rechte und Pflichten einher, wie beispielsweise der Schutz und die Rechtsgewalt der jeweiligen Abtei. Zu den Pflichten zählten die zu leistende Frondienste und die Abgaben, die sie erbringen mussten.⁸⁷⁹ Ab dem Spätmittelalter fand der Fleischhauer Einzug in die Klosterküche. Er wurde jedoch nicht wie andere Angestellte des Klosters entlohnt, da er vermutlich nur in der Schlachtzeit im Kloster gebraucht wurde.⁸⁸⁰

7 Frauenklöster im Spätmittelalter am Beispiel des Frauenklosters St. Peter in Salzburg

Frauenklöster erlebten einen Aufschwung im 15. Jahrhundert, nachdem es auch bei den benediktinischen Nonnen zuvor, zu Beginn des 14. Jahrhundert, zu einer Stagnation der Zahl der Neugründungen als auch der Auffassung der Lebensformen gekommen war. Auch in diesem Fall hing die Ausweitung mit den Klosterreformen zusammen.⁸⁸¹

Das Frauenkloster St. Peter in Salzburg

Die Praxis Frauenklöster zu gründen und an bestehende Männerklöstern anzugliedern ist seit dem 10. Jahrhundert nachweisbar. Solch Konstellationen werden als Doppelklöster

⁸⁷⁶ Vgl. Kristina Maroldt, Die Konzerne Gottes. Klöster waren machtvoll und wirtschaftlich erfolgreich. In: Annette Großbongardt, Johannes Saltzwedel (Hg.), Leben im Mittelalter. Der Alltag von Rittern, Mönchen, Bauern und Kaufleuten (München 2015) 47-59, hier 56f.

⁸⁷⁷ Vgl. Großbongardt, Saltzwedel, „Bauern leisteten Schwerstarbeit“, hier 39.

⁸⁷⁸ Vgl. Maroldt, Die Konzerne Gottes, hier 48.

⁸⁷⁹ Vgl. Maroldt, Die Konzerne Gottes, hier 56f.

⁸⁸⁰ Vgl. Fritsch, Das Refektorium, 60.

⁸⁸¹Vgl. Elm, Reform- und Observanzbestrebungen, hier 12.

verstanden.⁸⁸² Das Frauenkloster St. Peter in Salzburg war ein solches, das vom 12. bis zum ausgehenden 16. Jahrhundert bestand,⁸⁸³ bevor es im Jahre 1583 aufgelöst wurde.⁸⁸⁴

Oberhaupt eines Doppelklosters war der Abt, der zusätzlich „eine Meisterin oder Priorin“⁸⁸⁵ dem Frauenkloster als Vorgesetzte voranstellte. Die Aufgaben der Priorin waren, wie auch die des männlichen Priors, vielseitig und von großer Verantwortung gekennzeichnet. Die Aufgaben reichten von der Überwachung der Hausordnung, über die Zuweisung der Arbeitstätigkeiten der Nonnen bis hin zur ökonomischen Verwaltung.⁸⁸⁶ Bemerkenswert ist, dass sie in einzelnen Fällen dazu ermächtigt waren, ihren Mitschwestern „Erleichterungen von der Strenge der Regel [zu] gewähren“⁸⁸⁷.

7.1 Kenntnisse über die Ernährung des Frauenkonventes St. Peter

Die Variation an Fischsorten in der Abtei St. Peter in Salzburg war ähnlich gegeben wie in anderen österreichischen Klöstern des 15. Jahrhunderts, da bis zu „zehn verschiedene Sorten“⁸⁸⁸ pro Woche gekauft wurden.⁸⁸⁹

Das Inventar des Benediktinerstifts St. Peter aus dem Jahr 1474 zeigt, dass man über „30 zinnerne Fischschüsseln, 30 Krautschüsseln, 30 Suppenschüsseln und 30 muesschüsseln“⁸⁹⁰, sowie über „Saucenschüsseln, Sulzschüsseln und Essigschüsseln“⁸⁹¹ verfügte. Die Erkenntnisse, die aus dieser Quelle gewonnen werden können sind insofern bemerkenswert,

⁸⁸² Vgl. Maurus Schellhorn, Die Petersfrauen. Geschichte des ehemaligen Frauenkonventes bei St. Peter in Salzburg (c. 1130 – 1583) (Sonderdruck aus den Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde Bd. 65, Salzburg 1925) 114.

⁸⁸³ Vgl. Schellhorn, Die Petersfrauen, 114.

⁸⁸⁴ Vgl. Schellhorn, Die Petersfrauen, 116.

⁸⁸⁵ Schellhorn, Die Petersfrauen, 135.

⁸⁸⁶ Vgl. Schellhorn, Die Petersfrauen, 135.

⁸⁸⁷ Schellhorn, Die Petersfrauen, 135.

⁸⁸⁸ Jaritz, Zur Sachkultur, hier 152.

⁸⁸⁹ Vgl. Jaritz, Zur Sachkultur, hier 152.

⁸⁹⁰ Stiftsarchiv St. Peter, Hs. A 481, fol. 50r (Inventar von 1474 VI 10); fol. 53r (Inventar von 1500 III 12), Zit. nach: Jaritz, Zur Sachkultur, hier 157.

⁸⁹¹ Stiftsarchiv St. Peter, Hs. A 481, fol. 50r (Inventar von 1474 VI 10); fol. 53r (Inventar von 1500 III 12), Zit. nach: Jaritz, Zur Sachkultur, hier 157.

als dass es keine vergleichbaren Quellen zu unterschiedlichen Benennungen diversen Geschirrs in Klöstern des österreichischen Raumes dieses Zeitraumes gibt.⁸⁹²

Der Verzehr von Fleisch war den Mönchen und Nonnen im Kloster St. Peter sowohl durch die Regel als auch durch Statuten grundsätzlich untersagt.⁸⁹³ Die Ernährung der Frauen bestand aus Laktizien, Fisch, Hülsenfrüchten und „Mehl- und Milchspeisen“⁸⁹⁴. Die Essgewohnheiten richteten sich, wie auch in anderen Klöstern, nach dem liturgischen Jahr. Allerdings wurde den Schwestern unter Otto II. die Aufbesserung der Speisen an Festtagen vermehrt ermöglicht, nicht zuletzt durch zusätzliche Einkünfte aus Gütern, die er den Petersfrauen zur Verfügung stellte.⁸⁹⁵

Das Speisen erfolgte ausschließlich im Refektorium.⁸⁹⁶ Die Menge der Speisenzufuhr im Kontext der Fasttage richtete sich nach der Regel des hl. Benedikt: „von Pfingsten bis Kreuzerhöhung war das Fasten für jeden Mittwoch und Freitag vorgeschrieben“⁸⁹⁷. Gegessen wurde mittags um zwölf Uhr, abends im Winter um fünf Uhr, und im Sommer eine Stunde später. Die Zubereitung der Speisen war Aufgabe der Laienschwestern, die von „Küchenmädchen“ unterstützt wurden.⁸⁹⁸

Otto II. Chalchochsberger, der zwischen 1374 und 1414 Abt im Kloster St. Peter war, kaufte den Schwestern einige Güter und spendete Stiftungen an die Oblay der Petersfrauen, welche sie selbst verwalten durften.⁸⁹⁹ Im späten 14. Jahrhundert wuchs auch der Privatbesitz der Schwestern, der spätestens im 15. Jahrhundert im Zuge der Reformen kritisiert und eingestellt werden sollte.⁹⁰⁰

⁸⁹² Vgl. Jaritz, Zur Sachkultur, hier 157.

⁸⁹³ Vgl. Schellhorn, Die Petersfrauen, 156f.

⁸⁹⁴ Schellhorn, Die Petersfrauen, 157.

⁸⁹⁵ Vgl. Schellhorn, Die Petersfrauen, 157.

⁸⁹⁶ Vgl. Schellhorn, Die Petersfrauen, 158.

⁸⁹⁷ Schellhorn, Die Petersfrauen, 159.

⁸⁹⁸ Vgl. Schellhorn, Die Petersfrauen, 160.

⁸⁹⁹ Vgl. Schellhorn, Die Petersfrauen, 144.

⁹⁰⁰ Vgl. Schellhorn, Die Petersfrauen, 144f.

Die Oblay

Als Oblay wurde „die Summe jener Einkünfte, sowohl aus den liegenden Gütern und Gütlen, als auch aus den gottesdienstlichen Stiftungen“⁹⁰¹ verstanden.

Die Benediktinerabtei St. Peter war im späten 14. Jahrhundert in „vier Verwaltungsstellen“ unterteilt. Zu jenen zählten „die Oblay des Abtes, die der Mönche, die Oblay der Petersfrauen und die gemeinsame Camera, die dem Cellerarius anvertraut war“⁹⁰². Die Oblay der Schwestern musste Abgaben „an die Oblay des Abtes“⁹⁰³ tätigen.

7.2 Das Kloster St. Peter im Kontext der Melker Reform

Der Melker Reform angeschlossen hat sich das bayerische Kloster St. Peter im Jahr 1431⁹⁰⁴ und war mit dem Magister der Universität Wien⁹⁰⁵ Petrus von Rosenheim, Benediktiner aus Melk, der dort auch bis 1423 Prior gewesen war, als Abt bestens repräsentiert. Darüber hinaus konnten sowohl der Konvent der Petersfrauen als auch der Abt St. Peter „zahlreiche Männer- und Frauenklöster im Salzburger Land und in Bayern“ zur Teilhabe an der „Observanz von Subiaco-Melk“⁹⁰⁶ bewegen. Im Zuge der Melker Reform sollte das Privateigentum der Schwestern „und alle persönlichen Einkünfte“⁹⁰⁷ eingestellt werden und alles Vorhandene an privatem Besitz der klösterlichen Gemeinschaft übergeben werden.⁹⁰⁸

⁹⁰¹ *Schellhorn*, Die Petersfrauen, 143.

⁹⁰² *Schellhorn*, Die Petersfrauen, 143.

Sowie:

Harry Kühnel, Beiträge der Orden zur materiellen Kultur des Mittelalters und weltliche Einflüsse auf die klösterliche Sachkultur. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 9-29, hier 20.

⁹⁰³ *Schellhorn*, Die Petersfrauen, 143.

⁹⁰⁴ Vgl. Angerer, Die Reform von Melk, hier 290.

⁹⁰⁵ Vgl. Koller, Princeps in Ecclesia, 92.

⁹⁰⁶ Angerer, Die Reform von Melk, hier 290.

⁹⁰⁷ *Schellhorn*, Die Petersfrauen, 145.

⁹⁰⁸ Vgl. *Schellhorn*, Die Petersfrauen, 145.

Visitationen

Frauenkonvente waren von den Visitationen des Spätmittelalters nicht ausgenommen. Im Zuge der Visitationen 1451/1452 kam es zur Visitation von 17 Frauenklöstern, ausgelöst durch ein Schreiben von Nikolaus von Cues vom 3. März 1451, welches sich auf die „Benediktinerklöster der Provinz Salzburg“⁹⁰⁹ bezog. Neben Abt Laurenz von Klein-Mariazell und Abt Martin des Wiener Schottenstiftes wurde Johann Schlipacher beauftragt, die Visitationen durchzuführen.⁹¹⁰ Die Visitatoren kamen am 19. November 1451 in Salzburg an, nachdem sie zuvor in St. Lambrecht gewesen waren.⁹¹¹ Anschließend führten sie den Visitationsprozess durch und Schlipacher verschriftlichte die Ergebnisse.⁹¹²

Ein Visitationsbericht von Schlipacher, welcher sich auch auf das Frauenkloster St. Peter in Salzburg im Jahr 1451 bezieht, gibt Aufschluss darüber, dass in jenem Kloster die reformierten Normen bezüglich des Fastens nicht eingehalten wurden.⁹¹³ Der Frauenkonvent in Sonnenburg soll sich sogar jahrelang gegen die Melker Reform gesträubt haben.⁹¹⁴ Auch die Vernachlässigung der Normen der Frauen im Kloster Admont wurde von Johannes Schlipacher in seiner Visitationsurkunde von 1451 vermerkt.⁹¹⁵ Der Frauenkonvent in Prüll stellt ein weiteres Beispiel dar, da es ebenfalls von der Melker Reform erfasst,⁹¹⁶ und aufgrund von Nichteinhaltungen der Vorschriften in einer Visitationsurkunde aus 1452 von Schlipacher bemängelt wurde. Schlipacher betrachtete auch die Lebensweise der Frauen im Frauenkonvent Prüll sehr kritisch.⁹¹⁷

⁹⁰⁹ Philibert Schmitz, Geschichte des Benediktinerordens. Dritter Band. Die äußere Entwicklung des Ordens vom Wormser Konkordat (1122) bis zum Konzil von Trient (Zürich 1955) 185.

⁹¹⁰ Vgl. Schmitz, Geschichte des Benediktinerordens, 185.

⁹¹¹ Vgl. Ignaz Zibermayr, Johann Schlipachers Aufzeichnungen als Visitator der Benediktinerklöster in der Salzburger Kirchenprovinz. Ein Beitrag zur Geschichte der Cusanischen Klosterreformen (1451-1452). In: MIÖG 33 (1912) 258-279, hier 272.

⁹¹² Vgl. Schmitz, Geschichte des Benediktinerordens, 185.

⁹¹³ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 203.

⁹¹⁴ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 76.

⁹¹⁵ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 180.

⁹¹⁶ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 178.

⁹¹⁷ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 204.

7.2.1 Auszug des Visitationsberichtes über das Leben der Petersfrauen aus dem Stift St. Peter in Salzburg vom 7. Dezember 1451

Die im Folgenden transkribierte Visitationsurkunde dient als Beleg dafür, dass Fastenvorschriften auch in Frauenklöstern nicht durchgehend eingehalten wurden. In dieser Urkunde berichtet Johannes Schlipacher über die Übertretungen der Petersfrauen hinsichtlich der Fleischaskese⁹¹⁸ und betont, dass man sich auf Dispensen in Krankheitsfällen beschränken solle.

Urkunde: Urk. Nr. 1134 – 1451 XII 7

Datum: 7. Dezember 1451

Regest: Visitationsbericht über das Frauenkloster zu St. Peter.

1v-4r

1v:

Item wird empfehlchen auch dass der gotzdienst und auch essen und trinken zu rechten zeiten vollbracht werden, nach ordnung als wir den prüdern gemacht haben und mainen auch dass sich dy swestern wol nider naigen zu dem *Gloaria Patri* und zu den [...]

2v:

Item wir empfehlchen auch zu erstatten ander ding, sol jegliecher abbt ditz kloster all wochen ein summ geltz den swesteren raichen nach ihr notdurft gelegenheit der tzeit und zal der person. Davon sol dy kelnerin dem abbt oder dem kelner raitung tuen oder von soleichem ausgeben geschrift geben. Item dy priorinn sol fleissigleich aufsechen, das den siechen Swesteren mit einer besunder diern treuleich pflegen werdt, und in dem Siechhaus antrinken und speis auch mit fleisch essen und anderen notdurften fuergesehen und aufgewandt wird. Aber den gesunden und starcken Swesteren sol das fleisch nit geben werden wider dy regel, als auch uns der obgenannt herr und legat nemlich empfohlchen hat, und all dispensatzen und urlaub da wider in kraft seiner brief widerruft und vernicht nur alain der gemelt legat, oder ander pabstleich gewalt darin ein verhengnusz taet. Item dy vasten nach der regel von des heilig Chreiwitz tag, in dem herbst untz auf ostern sullen sy halten. Doch nach weiblicher plödighait mag dy priorinn mit vernunft und beschaidenheit underweillen verhengen ainer Swester oder mer zwir

⁹¹⁸ Vgl. Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform, 203.

ze essen. Item so der pös veindt sunderleich dy müssigen anweigt, davon sol dy priorinn fleissigleich besechen, das kaine under den Swesteren müssig sey. Und darumb sol sy geistleich und leiplich arbait under ïn also ausz tailen, als dy Regel an dem 48 Capitel begreift, doch aller lon, der von der arbait geben wirdt, sol in dy gemain kommen und genomen werden. Item wir setzen auch das dy maid, dy in den orden genomen werden, ain vernu[n]ftige und gotsforchtige maistrinn haben, dy ïn gepilde und lêr guter siten und geistleicher zucht vortrag, und lesen und singen lêr, als zu dem gotzdienst notdurft ist, und auch dy Regel vorleszen, und nach vermugen des orden strengigkeit auszleg.

Doch verpieten wir das

3r:

man in disem kloster kain schankung oder gelt nem von der maid wegen so man dy auf nimpt, wann das wêr Got ungenem. Ob aber freunt oder yemant anders dem Gotzhaus gut oder gelt willigleich ân vortayding geben wolt, das ist nit unpilleich zenemen. Item wir wellen auch das ein jegleiche maid nach ir gnugsamer versuchung und bewärung ob sy geschikt zu dem orden erfunden wirt, ein lobleich und offenbar gelüb tu nach laut der Regel am 58 Capitel und der nach nach willen des abbts geweiht werdt und als pald eine profesz getan hat, so sol sy gantz pfrwent haben als eine der elteren⁹¹⁹

Anhand dieses Auszugs der Visitationsurkunde wird deutlich, dass die Nonne die als Kellnerin bezeichnet wird, die gesamte Wirtschaft unter sich hat und dafür auch verantwortlich ist. Zudem erkennt man das deutliche Verbot des Fleischkonsums, von welchem nur in Krankheitsfällen abgesehen werden soll. Die Wirklichkeit der damaligen Zustände wird in Visitationsurkunden wie dieser insofern sichtbar, als das die Visitatoren, also Protagonisten und Verfasser der Visitationen, Abweichungen vom Amtsschimmel feststellten und diesen Abweichungen entgegenwirken mussten. Hinsichtlich dieser Aspekte zeigt sich die Signifikanz solcher Quellen, die wesentlich zum Verständnis um die hohe Stellung der Askese beitragen, vor allem im Hinblick auf den Fleischverzehr.

⁹¹⁹ St. Peter, Archiv der Erzabtei St. Peter, Archiv der Erzabtei (1005-1981) Urk. Nr. 1134 – 1451 XII 7. In: monasterium.net, http://www.monasterium.net/mom/AT-StiASP/Urkunden/Urk_Nr_1134-1451_XII_7/charter (20. Februar 2018).

8 Zusammenfassung

Ziel dieser Arbeit ist, die Ernährung im 15. Jahrhundert vor allem an den Beispielen der Benediktiner und der Kartäuser überblickend darzustellen. Die Arbeit beginnt mit einer Erörterung der Ernährungssituation im gewählten Zeitraum für den österreichischen Raum. Es konnte festgestellt werden, dass für Klöster vor allem die Eigenproduktion und damit einhergehend die Selbstversorgung vorrangig war. Zudem konnte festgestellt werden, dass der Erwerb teils kostspieliger Importprodukte essentiell war, nicht zuletzt aufgrund des hohen Stellenwerts von Klöstern als Gastgeber. Zusammenfassend kann außerdem gesagt werden, dass wesentliche Kennzeichen der monastischen Ernährung im ausgehenden Mittelalter vor allem durch die Askese bedingte Ersatzprodukte wie Fisch, Obst und Gemüse sind. Wichtige Lebensmittel sind zudem Laktizien und die aus ihnen gewonnenen Speisen, aber auch das Verbot des Verzehrs dieser in den jeweiligen Fastenzeiten und die daraus resultierenden Auswirkungen wurden beleuchtet.

Die Ausführungen des dritten Kapitels haben gezeigt, dass Klöster durchaus als wirtschaftlich bedeutende Institutionen gelten können, sowohl aufgrund ihrer strengen innerlichen Organisation, als auch aufgrund ihrer ökonomischen Auswirkungen auf den jeweiligen Standort. In diesem Zusammenhang wurde zudem ausgeführt, dass die wirtschaftliche Stellung von Klöstern vor allem durch Privilegien, wie dem Zugang zur Grundherrschaft und diversen (Fischerei-)Rechten maßgeblich gefärbt war. In diesem Kapitel wurde zudem deutlich gemacht, dass aus deskriptiven Quellen wie dem Auszug des Tegernseer Wirtschaftsbuches, erkennbar wird, welche Lebensmittel in welchen Rationen verspeist wurden und demnach konnte auch ihr Stellenwert ermittelt werden. Normative Quellen hingegen, wie klösterliche Kochbücher, geben Aufschluss über ideale Speisen, die zwar höchstwahrscheinlich nicht täglich auf dem Speisenplan standen, jedoch vor allem bei Besuch von Gästen eine Rolle spielten. Auch in diesem Zusammenhang wurde der privilegierte Zugang von Mönchen zu teuren Produkten ersichtlich.

Im Anbetracht des vierten und fünften Kapitels, kann abschließend gesagt werden, dass sich die Ernährung von den Benediktinern im Wesentlichen durch die unterschiedlich strengen Auslegungen der Regeln unterscheiden. Vor allem wurde die Vorbildwirkung der Kartäusermönche demonstriert, die dank der strenger Askese und des absoluten Fleischverbotes zustande kam und besonders im Zuge der Melker Reform betont wurde.

Im sechsten Kapitel wurde vor allem der Frage der Konsequenzen der Klosterreformen auf die Essgewohnheiten der Mönche nachgegangen. Es war möglich, die Betonung

strengerer Normen, die fortan gelten sollten, auf Regelkommentare und Adaptierungen der Regel des hl. Benedikt zurück zu führen und einige Beispiele dafür darzustellen. In Anbetracht der dargestellten Kommentare und Ergänzungen konnte erneut die zentrale und viel diskutierte Frage um die Fleischaskese demonstriert werden. Vor allem in dieser Frage konnte man die Kartäuser hervorragend als Vorbilder einsetzen.

Im letzten Kapitel konnten schließlich einige Eindrücke über die Essgewohnheiten der Frauenklöster angesprochen werden. Anhand der Analyse eines Auszugs aus einer Visitationsurkunde aus dem Frauenkonvent St. Peter konnten wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden, die Abweichungen vom Amtsschimmel widerlegen, nicht zuletzt aufgrund der Betonung der Askese und der Dispensationen, die nur mehr ausschließlich in krankheitsbedingten Fällen genehmigt werden sollten.

Insgesamt kann festgehalten werden, dass die Ergebnisse der Untersuchung zweier Quellen die aus der Sekundärliteratur gewonnenen Eindrücke bekräftigen und bestätigen konnten und daher exemplarisch für die in dieser Diplomarbeit behandelten Themen interpretiert werden können.

9 Literatur- und Quellenverzeichnis

9.1 Quellen

Ungedruckte Quellen

Bamberg, Staatsbibliothek:

Wilhelm von Hirsau, *Constitutiones Hirsaugienses* Lib. I

Willhelm von Hirsau, *Constitutiones Hirsaugienses* Lib. II

Melk, Stiftsbibliothek:

Johannes *Schlippacher*, *Brevis confirmatio conclusionum in tractatu contra illicitum cranium esum*, cod. 960.

Johannes *Schlippacher*, *Postilla Regulae*, cod. Mellicensis 753.

Cod. Mell. 990 („*Dialogus de esu carnium*“)

München, Bayerische Staatsbibliothek:

Cgm 8137, urn:nbn:de:bvb:12-bsb00076122-5 (Aufzeichnungen des Klosterschaffners von Tegernsee – Tegernseer Koch- und Fischbüchlein – BSB Cgm 8137, Tegernsee, 1. Hälfte 16. Jh. [BSB-HSS Cgm 8137]). <http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0007/bsb00076122/images/> (zul. abgerufen am 12. April 2018).

Clm 1072 („*Cronica dominorum abbatum*“)

Nikolaus von Dinkelsbühl, *De esu et abstinentia carnium*, clm 18551.

Johannes Keck, *Principium fratris Johannes Keck in commentarios regule sancti Benedicti* (1446), clm 18150.

Bernhard von Waging, *Epistola seu tractatus contra illicitum carnium esum monachorum ordinis S. Benedicti* (1456), clm 18600.

St. Peter, Archiv der Erzabtei St. Peter:

Archiv der Erzabtei (1005-1981) Urk. Nr. 1134 – 1451 XII 7. In: monasterium.net,

http://www.monasterium.net/mom/AT-StiASP/Urkunden/Urk_Nr_1134-1451_XII_7/charter (zul. abgerufen am 20. Februar 2018).

Hs. A 481

Hs. A 632

HS. A 656

Wien, Haus-, Hof- und Staatsarchiv:

Hs. Blau 490

Wien, Schottenkloster:

Cod. 227 (Hübl 152) fol. 164r-168r; Abschrift der Visitationsurkunde von Seitenstetten 1419,
Februar 22.

Wiener Neustadt, Archiv Neukloster:

Hs. K 363

Gedruckte Quellen

Georg *Adalbert* (Hg.), *Regesta archiepiscopatus Magdeburgensis. Sammlung von Auszügen aus Urkunden und Annalisten zur Geschichte des Erzstifts und Herzogtums Magdeburg* Bd. 2: von 1192 bis 1269 (Magdeburg 1881).

Aktenstücke, Wilheringer Handschrift Nr. 14 (ed. von Otto *Grillnberger*, Zur Reformgeschichte des Benedictiner- Ordens im XV. Jahrhundert, In: Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktiner-Ordens und seiner Zweige Bd. 10, 1889).

Joachim *Angerer* (rec.), *Breviarium caeremoniarum monasterii Mellicensis* (hg. von Kassius *Hallinger*, CCMon XI,2 Siegburg 1987).

Joachim *Angerer* (rec.), *Caeremoniae regularis observantiae sanctissimi patris nostri Benedicti ex ipsius regula sumptae, secundum quod in sacris locis, scilicet Specu et monasterio Sublacensi practicantur* (hg. von Kassius *Hallinger*, CCMon XI,1, Siegburg 1985).

Petrus *Boerius*, Petri Boherii in Regulam Sancti Benedicti Commentarium nunc primum editum (hg. von Allodi, Subiaco 1908).

Copia carte date monasteriis visitatis in visitacione generali anno Domini millesimo quadringentesimo quinquagesimo secundo et dante pro monasteriis in futurum visitandis. In: Meta *Niederkorn Bruck*, Die Melker Reform im Spiegel der Visitationen (MIÖG Ergänzungsband 30, Wien/München 1994).

Marcus *Hansiz*, Germania Sacra. Archiepiscopatus Salisburgensis Bd. 2 (Augsburg 1729).

Rudolf *Hanslik* (Hg.), Benedicti Regula. Corpus Scriptorum Ecclesiasticorum Latinorum 75 (Wien 1977).

Hildemar, Expositio regulae ab Hildemaro tradita et nunc primum typis mandata (hg. von Rupert *Mittermüller*, Vita et regula ss. P. Benedicti 3, Regensburg 1880).

Georg *Holzherr* (Hg.), Die Benediktsregel. Eine Anleitung zu christlichem Leben (Freiburg 2005).

Georg *Holzherr* (Hg.), Regula Benedicti. Die Benediktsregel. Eine Anleitung zu christlichen Leben (Köln 1982).

Hrabanus *Maurus*, De institutione clericorum. In: Detlev *Zimbel*, Fontes Christiani (Turnhout 2006).

Johannes *Rode*, Consuetudines et observantiae monasteriorum S. Mathiae et S. Maximini Treverensium (ed. von Peter *Becker*, CCM 5, Siegburg 1968).

Anselmus *Schramb*, Chronicon Mellicense seu Annales Monasterii Mellicensis (Wien 1702).

Martin von Senging, *Tuitiones pro observantia Regule S. P. N.* In: Bernhard Pez (Hg.), *Bibliotheca ascetica* 7 (Regensburg 1724 [ND Farnborough 1967] 503-550).

Alfred Spannagel, Pius Engelbert (Hg.), *Expositio in regulam S. Benedicti*. In: CCM VIII, (Siegburg 1974).

Guy De Valous, *Le monachisme Clunisien des origines au Xve siècle. Vie interieure des monastères et organisation de l'ordre* (Archives de la France monastique 39.2 Bde., Ligugé-Paris 1935).

Gerhard Winner [Bearb.], *Die Urkunden des Zisterzienserstiftes Lilienfeld 1111-1892 (FRAU 2/81)*, Wien 1974).

9.2 Sekundärliteratur

Wilhelm Abel, *Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft (Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte Bd. 32)*, Stuttgart/New York 1980).

Doris Aichholzer, *Die deutschsprachigen mittelalterlichen Kochbücher der ÖNB – Edition, Übersetzung und kulturhistorische Untersuchung* (Diss. Universität Wien 1998).

Doris Aichholzer, *Schachbretter aus Erbsen, Mandeligel und Nonnenfürze in Gesöff: Aus Kochbüchern des 15. Jahrhunderts in der Österreichischen Nationalbibliothek*. In: Lothar Kolmer, Christian Rohr (Hg.), *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999* (Paderborn/München/Wien/Zürich 2002) 143-156.

Doris Aichholzer, „*Wildu machen ayn guet essen ...*“. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar (Wiener Arbeiten zur germanischen Altertumskunde und Philologie Bd. 35, Bern 1999).

Joachim F. *Angerer*, Brevarium Caeremoniarum Monasterii Mellicensis. In: Kassius Hallinger (Hg.), *Corpus Consuetudinum Monasticarum. Cura Pontificii Athenaei Sancti Anselmi de Urbe Praesidiisque Instituti Herwegeniani Editum Tomi XI* (Siegburg 1987) IX-XVII.

Joachim F. *Angerer*, Die Bräuche der Abtei Tegernsee unter Abt Kaspar Ayndorffer (1426-1461), verbunden mit einer textkritischen Edition der *Consuetudines Tegernseenses* (Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktiner-Ordens und seiner Zweige, 18. Ergänzungsband, Ottobeuren 1968).

Joachim F. *Angerer*, Die Reform von Melk. In: Bayerische Benediktinerakademie München (Hg.), *Die Reformverbände und Kongregationen der Benediktiner im deutschen Sprachraum* (Germania Benedictina Bd. 1, München 1999) 271-313.

Joachim F. *Angerer*, Zur Problematik der Begriffe: Regula – Consuetudo – Observanz und Orden. In: Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktiner-Ordens und seiner Zweige Bd. 88 (Sonderdruck, Ottobeuren 1977) 312-323.

Christa *Baufeld*, Mittelalterliche Speisekultur. Eine Darstellung anhand von Denkmälern der Artesliteratur. In: Sieglinde *Hartmann*, Ulrich *Müller* (Hg.), *Jahrbuch der Oswald von Wolkenstein Gesellschaft* Bd. 7 (Stuttgart 1993) 43-59.

Petrus *Becker*, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter. Ansätze, Entwicklungen, Auswirkungen. In: *Max-Planck-Institut für Geschichte* (Hg.), *Untersuchungen zu Kloster und Stift* (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte Bd. 68: *Studien zur Germania Sacra*, Göttingen 1980) 167-187.

Petrus *Becker*, Das monastische Reformprogramm des Johannes Rode Abtes von St. Matthias in Trier. Ein darstellender Kommentar zu seinen *Consuetudines* (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinerordens Heft 30, Münster 1970).

Petrus Becker, Erstrebte und erreichte Ziele benediktinischer Reformen im Spätmittelalter. In: Kasper Elm (Hg.), Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen (Berliner historische Studien Band 14, Berlin 1989) 23-34.

Andreas Beriger, Windesheimer Klosterkultur um 1500. Vita, Werk und Lebenswelt des Rutger Sycamber (Frühe Neuzeit Bd. 96 Studien und Dokumente zur deutschen Literatur und Kultur im europäischen Kontext, Tübingen 2004).

Karl Bihlmeyer, Hermann Tüchle (Hg.), Kirchengeschichte Bd. 2 Das Mittelalter (Paderborn 1996).

Karl Bosl, Schutz und Schirm, Rat und Hilfe als Voraussetzung von Steuer, Abgabe und Dienst im Mittelalter. In: Eckart Schremmer (Hg.), Steuern, Abgaben und Dienste vom Mittelalter bis zur Gegenwart. Referate der 15. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte vom 14. Bis 17. April 1993 in Bamberg (Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Nr. 114, Stuttgart 1994) 43-51.

Meta Bruck, Professbuch des Klosters Melk (1. Teil 1418-1452). In: Stift Melk (Hg.), Stift Melk. Geschichte und Gegenwart Bd. 4 (Melk 1985) 79-202.

Robert Büchner, Alltag und Festtag in Stams, Rattenberg und anderen Klöstern des Spätmittelalters. Ein Beitrag zur Sachkulturforschung (Innsbrucker Historische Studien 7/8, 1985) 9-98.

Ulf Dirlmeier, Die Ernährung als mögliche Determinante der Bevölkerungsentwicklung. In: Rainer S. Elkar, Gerhard Fouquet, Bernd Fuhrmann (Hg.), Menschen und Städte. Ausgewählte Aufsätze (Kieler Werkstücke. Reihe E: Beiträge zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Bd. 11 (Frankfurt am Main 2012) 131 -142.

Ulf Dirlmeier, Lebensmittel- und Versorgungspolitik mittelalterlicher Städte als demographisch relevanter Faktor? In: Saeculum 39 (1988) 149-153.

Marianne *Eder*, Ernährung und Diätetik. Die Einstellung der Menschen zum Essen im Wandel der Zeit. Historische und gesellschaftliche Hintergründe zur Rezeption im europäischen Mittelalter (Diplomarbeit Universität Wien 2004).

Burkhard *Ellegast*, Die Anfänge einer Textkritik zur Regel des heiligen Benedikt in den Kreisen der Melker Reform (15. Jh.). In: Stift Melk (Hg.), Stift Melk. Geschichte und Gegenwart Bd. 3 (Melk/Wien 1983) 8-91.

Burkhard *Ellegast*, Reformen und erste Kongregationsbildungen. In: Ernst *Bruckmüller* (Hg.), 900 Jahre Benediktiner in Melk. Jubiläumsausstellung 1989 (Melk 1989) 354-356.

Burkhard *Ellegast*, Stift Melk (3. verbesserte Auflage, Mödling 1983).

Kasper *Elm*, Reform- und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen. Ein Überblick. In: Kasper *Elm* (Hg.), Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen (Berliner historische Studien Bd. 14, Berlin 1989) 3-19.

Kaspar *Elm*, Verfall und Erneuerung des Ordenswesens im Spätmittelalter. Forschungen und Forschungsaufgaben. In: *Max-Planck-Institut für Geschichte* (Hg.), Untersuchungen zu Kloster und Stift (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte Bd. 68: Studien zur Germania Sacra, Göttingen 1980) 188-238.

Ulrich *Faust*, Benediktiner. In: Peter *Dinzelbacher*, James *Hogg*, Kulturgeschichte der christlichen Orden. In Einzeldarstellungen (Stuttgart 1997) 67-116.

Patrick *Fiska*, Gabriela *Winkler*, Leopold Wydemann als Gelehrter und Gärtner. In: Cornelia *Faustmann*, Gottfried *Glassner*, Thomas *Wallnig* (Hg.), Melk in der barocken Gelehrtenrepublik. Die Brüder Bernhard und Hieronymus Pez, ihre Forschungen und Netzwerke (Thesaurus Mellicensis Bd. 2, Melk 2014) 60-65.

Susanne *Fritsch*, Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts (Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung Bd. 50, Wien/München 2008).

Christine *Glassner*, Neuzeitliche Handschriften aus dem Nachlass der Brüder Bernhard und Hieronymus Pez in der Bibliothek des Benediktinerstiftes Melk. In: Otto *Kresten* (Hg.), Veröffentlichungen der Kommission für Schrift- und Buchwesen des Mittelalters Reihe 4 Monographien, Bd. 7 Wien 2008).

Christine *Glaßner*, Stift Melk und die Melker Reform im 15. Jahrhundert. In: Franz Xaver *Bischof*, Martin *Thurner* (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 75-91.

Roland *Götz*, Kloster Tegernsee im 15. Jahrhundert. In: Franz Xaver *Bischof*, Martin *Thurner* (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 93-142.

Albert *Groiss*, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner von der Melker Observanz vor dem Hintergrund ihrer Bräuche. Ein darstellender Kommentar zum Caeremoniale Melicense des Jahres 1460 (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinertums Bd. 46, Münster 1999).

Annette *Großbongardt*, Johannes *Saltzwedel*, „Bauern leisteten Schwerstarbeit“. Gespräch mit dem Mediävisten Hans-Werner Goetz über das harte Leben im Mittelalter, die Rolle der Mönche und den Aufstieg der Städte. In: Annette *Großbongardt*, Johannes *Saltzwedel* (Hg.), Leben im Mittelalter. Der Alltag von Rittern, Mönchen, Bauern und Kaufleuten (München 2015) 29-43.

Stephan *Haering*, Spätmittelalterliche monastische Reforminitiativen. In: Franz Xaver *Bischof*, Martin *Thurner* (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 55-73.

Johannes *Haller*, *Concilium Basiliense. Studien und Quellen zur Geschichte des Concils von Basel* Bd. 8 (Basel 1896-1936).

Kassius *Hallinger*, *Consuetudo. Begriff, Formen, Forschungsgeschichte, Inhalt.* In: Max-Planck-Institut für Geschichte (Hg.), *Untersuchungen zu Kloster und Stift (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte* Bd. 68, *Studien zur Germania Sacra* 14, Göttingen 1980) 140-166.

Rolanda *Hantschk*, *Die Geschichte der Kartause Mauerbach (Analecta Cartusiana VII,* Salzburg 1972).

Michael *Hartig*, *Die Benediktinerabtei Tegernsee 746-1803. Kurzer Überblick über ihre Geschichte und ihre Verdienste um Wissenschaft und Kunst zur zwölftausend-Jahrfeier. Vom 15. Bis 22. September 1946 (München 1946).*

Herbert *Hassinger*, *Zur Verkehrsgeschichte der Alpenpässe in vorindustrieller Zeit.* In: *Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte* 66 (1979) 441-465.

Johannes *Heldewein*, *Die Klöster Bayerns am Ausgang des Mittelalters (München 1913).*

Johannes *Helmrath*, *Capitula. Provinzialkapitel und Bullen des Basler Konzils für die Reform des Benediktinerordens im Reich. Mit einer Konkordanz und ausgewählten Texten.* In: Johannes *Helmrath*, Heribert Müller (Hg.), *Studien zum 15. Jahrhundert. Festschrift für Erich Meuthen Band 1 (München 1994)* 87-121.

Andrea *Hofmeister*, *und iz als ein latwergen. Quellenstudie zu Vorkommen, Zusammensetzung und diätetischen Wirkzuschreibungen von Latwerge in älteren deutschsprachigen Kochrezepttexten.* In: Andrea *Hofmeister-Winter*, Helmut W. *Klug*, Karin *Kranich* (Hg.), *Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit. Fachtagung im Rahmen des Tages der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013 (Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit* Bd. 8, Frankfurt am Main 2014) 223-252.

James Hogg, Kartäuser. In: Peter Dinzelbacher, James Hogg, Kulturgeschichte der christlichen Orden. In Einzeldarstellungen (Stuttgart 1997) 275-296.

Helmut Hundsbichler, Nahrung. In: Harry Kühnel (Hg.), Alltag im Spätmittelalter (Graz/Wien/Köln 1984) 196-231.

Walter Jarecki, Signa loquendi. Die cluniazensischen Signa-Listen. In: Saecula Spiritalia 4, Baden-Baden 1981, 121-296).

Gerhard Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 147-168.

Gerhard Jaritz, Zwischen Augenblick und Ewigkeit. Einführung in die Alltagsgeschichte des Mittelalters (Wien/Köln 1989).

Andrew Jotischky, A Hermit's Cookbook. Monks, Food and Fasting in the Middle Ages (London/New York 2011).

Susanne Kaup, Bernhard von Waging – sein literarisches Werk als Spiegel zentraler Themen der benediktinischen Klosterreform. In: Franz Xaver Bischof, Martin Thurner (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 11-53.

Ignaz F. Keiblinger, Geschichte des Benedictiner-Stiftes Melk in Niederösterreich, seiner Besitzungen und Umgebungen (Geschichte des Stiftes. Mit Abbildungen von Römersteinen und Siegeln Bd. 1, Zweite mit Nachträgen und Verbesserungen vermehrte Ausgabe, Wien 1867).

Ignaz F. *Keiblinger*, Geschichte des Benedictiner-Stiftes Melk in Niederösterreich, seiner Besitzungen und Umgebungen (Geschichte des Stiftes. Mit Abbildungen von Römersteinen und Siegeln Bd. 1, Wien 1851).

Gerda *Koller*, Princeps in Ecclesia. Untersuchungen zur Kirchenpolitik Herzog Albrechts V. von Österreich (Archiv für österreichische Geschichte Bd. 124, Wien 1964).

Karin *Kranich*, Das Tegernseer Wirtschaftsbuch: Benediktinische Kulinarik in Fasten- und Nichtfastenzeiten. In: Andrea *Hofmeister-Winter*, Helmut W. *Klug*, Karin *Kranich* (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit. Fachtagung im Rahmen des Tages der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013 (Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit Bd. 8, Frankfurt am Main 2014) 177-187.

Julius *Krieg*, Dominikus Lindner, Die allgemeinen Fastendispensen in den jeweils bayerischen Gebieten seit dem Ausgang des Mittelalters. In: Zeitschrift der Savigny-Stiftung für Rechtsgeschichte. Kanonistische Abteilung 24 (1935) 422-424.

Harry *Kühnel*, Beiträge der Orden zur materiellen Kultur des Mittelalters und weltliche Einflüsse auf die klösterliche Sachkultur. In: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. Bis 21. September 1978 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 9-29.

Andreas *Klumpp*, Culina Historica – Möglichkeiten und Grenzen zur Rekonstruktion einer historischen Geschmackswelt. In: Andrea *Hofmeister-Winter*, Helmut W. *Klug*, Karin *Kranich* (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit. Fachtagung im Rahmen des Tages der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013 (Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit Bd. 8, Frankfurt am Main 2014) 253-260.

Angelika Lampen, Fischerei und Fischhandel im Mittelalter. Wirtschafts- und sozialgeschichtliche Untersuchungen nach urkundlichen und archäologischen Quellen des 6. bis 14. Jahrhunderts im Gebiet des Deutschen Reiches (Historische Studien Bd. 461, Husum 2000).

Hans Lichtenfels, Die Geschichte der Ernährung (Berlin/Boston [1913] Neudruck 2018) III.

Peter Maier, Die Reform von Kastl. In: Bayerische Benediktinerakademie München (Hg.), Die Reformverbände und Kongregationen der Benediktiner im deutschen Sprachraum (Germania Benedictina Bd. 1, München 1999) 225-269.

Kristina Maroldt, Die Konzerne Gottes. Klöster waren machtvoll und wirtschaftlich erfolgreich. In: Annette Großbongardt, Johannes Saltzwedel (Hg.), Leben im Mittelalter. Der Alltag von Rittern, Mönchen, Bauern und Kaufleuten (München 2015) 47-59.

Menhardt, Dinkelsbühls Predigt vom Übel des Privateigentums im Kloster. Zeitschrift für deutsche Philologie 73 (1954).

Dieter Mertens, Iacobus Carthusiensis. Untersuchungen zur Rezeption der Werke des Kartäusers Jakob von Paradies (1381-1465) (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte Bd. 50, Studien zur Germania Sacra 13, Göttingen 1976).

Meta Niederkorn-Bruck, Bericht über eine 1341 durchgeführte Visitation im Kloster. In: Ernst Bruckmüller (Hg.), 900 Jahre Benediktiner in Melk. Jubiläumsausstellung 1989 (Melk 1989) 45-45.

Meta Niederkorn-Bruck, Der Kartäuser Wolfgang I. Schaffenrath als Abt von Melk (1483-1497). Ein Beitrag zur Klosterpolitik Kaiser Friedrichs III. In: James Hogg, Die Ausbreitung kartäusischen Lebens und Geistes im Mittelalter Band 1 (Analecta Cartusiana 63, Salzburg 1990) 90-116.

Meta *Niederkorn-Bruck*, Die Kartäuser. Propositum und Lebenswirklichkeiten. In: Jörg Sonntag (Hg.), Geist und Gestalt. Monastische Raumkonzepte als Ausdrucksformen religiöser Leitideen im Mittelalter (Berlin/Münster 2016) 142-176.

Meta *Niederkorn-Bruck*, Die Melker Reform im Spiegel der Visitationen (Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung Ergänzungsband 30, Wien/München 1994).

Meta *Niederkorn-Bruck*, Ein Briefbuch als Quelle für die Geschichte der ersten Melker Reform. In: MIÖG 100 (1992) 268-282.

Meta *Niederkorn-Bruck*, Gästeliste. In: Ernst Bruckmüller (Hg.), 900 Jahre Benediktiner in Melk. Jubiläumsausstellung 1989 (Melk 1989) 55-55.

Meta *Niederkorn*, Gott und die Welt. Aspekte zum Klosteralltag im Mittelalter. Ein Leben zwischen Gebet, Spiritualität und Arbeit. In: Ernst Bruckmüller (Hg.), Alltagserfahrungen in der Geschichte Österreichs (Schriften des Instituts für Österreichkunde Bd. 61, Wien 1998) 21-49.

Meta *Niederkorn-Bruck*, Kloster Melk und Universität Wien von 1365 bis 1500. In: Gottfried Glassner, Meta *Niederkorn-Bruck* (Hg.), Universität und Kloster. Melk als Hort der Wissenschaftspflege im Bannkreis der Universität Wien – fruchtbare Austausch seit 650 Jahren (Thesaurus Mellicensis Bd. 3, Melk 2016) 31-83.

Meta *Niederkorn-Bruck*, Kommentare zur Benedikts-regel aus der Melker Reform. In: Mirko Breitenstein, Julia Burkhardt, Stefan Burkhardt, Jörg Sonntag (Hg.), Identität und Gemeinschaft. Vier Zugänge zu Eigengeschichten und Selbstbildern institutionellen Ordnungen (Berlin 2015) 47-87.

Meta *Niederkorn-Bruck*, Laienbrüderregel, deutsch. In: Ernst Bruckmüller (Hg.), 900 Jahre Benediktiner in Melk. Jubiläumsausstellung 1989 (Melk 1989) 52-52.

Alois *Niederstätter*, Die Herrschaft Österreich. Fürst und Land im Spätmittelalter (Österreichische Geschichte 1278-1411, Wien 2001).

Rudolf *Palme*, Die landesherrlichen Salinen- und Salzbergrechte im Mittelalter. Eine vergleichende Studie (Innsbrucker Beiträge zur Kulturwissenschaft Sonderheft 34, Innsbruck 1974).

Constance *Proksch*, Klosterreform und Geschichtsschreibung im Spätmittelalter (Kollektive Einstellungen und sozialer Wandel im Mittelalter. Neue Folge Bd. 2, Köln/Weimar/Wien 1994).

Virgil *Redlich*, Tegernsee und die deutsche Geistesgeschichte im 15. Jahrhundert (Schriftenreihe zur bayerischen Landesgeschichte Bd. 9, Neudruck der Ausgabe München 1931, Aalen 1974).

Clemens *Reinberger*, Analecta Cartusiana. Auszug aus den neuen Forschungsergebnissen zur Architektur der aufgehobenen Kartause Portæ Beatæ Mariæ Virginis zu Aggsbach Bd. 243 (Salzburg 2006).

Jens *Rüffer*, Mittelalterliche Klöster. Deutschland – Österreich – Schweiz (Darmstadt 2009).

Heinrich *Rüthing*, Die Kartäuser und die spätmittelalterlichen Ordensreformen. In: Kasper *Elm* (Hg.), Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen (Berliner historische Studien Band 14, Berlin 1989) 35-58.

Salzburger Äbtekonferenz (Hg.), *Regula Benedicti*. Die Benediktusregel. Lateinisch/Deutsch (Beuron ³2001).

Maurus *Schellhorn*, Die Petersfrauen. Geschichte des ehemaligen Frauenkonventes bei St. Peter in Salzburg (c. 1130 – 1583) (Sonderdruck aus den Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde Bd. 65, Salzburg 1925).

Bernhard *Schmeidler*, Studien zur Geschichtsschreibung des Klosters Tegernsee vom 11. Bis zum 16. Jahrhundert (Schriftenreihe zur bayerischen Landesgeschichte Bd. 20, München 1935).

Pius *Schmieder*, Die Benediktiner-Ordensreform des 13. und 14. Jahrhunderts. Beiträge zur Geschichte des Benediktiner-Ordens (Linz 1867).

Philibert *Schmitz*, Geschichte des Benediktinerordens. Dritter Band. Die äußere Entwicklung des Ordens vom Wormser Konkordat (1122) bis zum Konzil von Trient (Zürich 1955).

Gerda *Schmitz*, Ländliche Speiseordnungen aus Westfalen. Vom Ende des 17. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts. In: Günter *Wiegelmann*, Ruth-E. *Mohrmann* (Hg.), Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland Bd. 91, Münster/New York 1996) 243-265.

Klaus *Schreiner*, Mönchsein in der Adelsgesellschaft des hohen und späten Mittelalters. Klösterliche Gemeinschaftsbildung zwischen spiritueller Selbstbehauptung und sozialer Anpassung (Schriften des Historischen Kollegs Vorträge 20, München 1989).

Ernst *Schubert*, Essen und Trinken im Mittelalter (Darmstadt 2016).

Simone *Schüllner*, Die Gartenkultur der Kartäuser unter besonderer Berücksichtigung der Kartausen im Rheinland (Analecta Cartusiana 303, Salzburg 2014).

Karl *Schulz*, Zur Besitzgeschichte Melks im Mittelalter. In: Ernst *Bruckmüller* (Hg.), 900 Jahre Benediktiner in Melk. Jubiläumsausstellung 1989 (Melk 1989) 473-477.

Thomas *Stockinger*, Der klösterliche Alltag. In: Cornelia *Faustmann*, Gottfried *Glassner*, Thomas *Wallnig* (Hg.), Melk in der barocken Gelehrtenrepublik. Die Brüder Bernhard und Hieronymus Pez, ihre Forschungen und Netzwerke (Thesaurus Mellicensis Bd. 2, Melk 2014) 151-15.

Thomas *Stockinger*, Die süddeutschen Benediktiner. In: Cornelia *Faustmann*, Gottfried *Glassner*, Thomas *Wallnig* (Hg.), Melk in der barocken Gelehrtenrepublik. Die Brüder Bernhard und Hieronymus Pez, ihre Forschungen und Netzwerke (Thesaurus Mellicensis Bd. 2, Melk 2014) 75-84.

Hans-Dieter *Stoffler*, Der Hortulus des Walahfrid Strabo. Aus dem Kräutergarten des Klosters Reichenau. Mit einem Beitrag von Theodor Fehrenbach (Sigmaringen 1978).

Ulrike Treusch, Bernhard von Waging. *De esu carnium* in theologischer und historischer Perspektive. In: Franz Xaver Bischof, Martin Thurner (Hg.), Die benediktinische Klosterreform im 15. Jahrhundert (Münchener Universitätsschriften Katholisch-Theologische Fakultät, Veröffentlichungen des Grabmann-Institutes zur Erforschung der mittelalterlichen Theologie und Philosophie Bd. 56, Berlin 2013) 143-157.

Ulrike Treusch, Bernhard von Waging († 1472), ein Theologe der Melker Reformbewegung: Monastische Theologie im 15. Jahrhundert? (Tübingen 2011).

Guy de Valous, Le monachisme Clunisien des origines au Xve siècle. Vie interieure des monastères et organisation de l'ordre (Archives de la France monastique 39.2 Bde. (Ligugé-Paris 1935).

Paulus Volk, Das Abstinenzindult von 1523. In: Revue bénédictine Bd. 40 (1928) 336-363.

Paulus Volk, Die Generalkapitels-Rezesse der Bursfelder Kongregation I. Band 1458-1530 (Siegburg 1955).

Paulus Volk, XIX. Die gesetzgebende Körperschaft der Bursfelder Benediktinerkongregation. In: Zeitschrift der Savigny-Stiftung für Rechtsgeschichte, Kanonistische Abteilung 27 (1938) 445-485.

Paulus Volk, Fünfhundert Jahre Bursfelder Kongregation. Eine Jubiläumsausgabe (Münster 1950).

Paul de Vooght, Der Konziliarismus auf dem Konzil von Konstanz. In: Remigius Bäumer (Hg.), Die Entwicklung des Konziliarismus. Werden und Nachwirken der konziliaren Idee (Wege der Forschung Bd. CCLXXIX, Darmstadt 1976) 177-197.

Christina Vossler-Wolf, Klosterarchäologie. In: Barbara Scholkmann, Hauke Kenzler, Rainer Schreg (Hg.), Archäologie des Mittelalters und der Neuzeit. Grundwissen (Darmstadt 2016) 210-215.

Katherine *Walsh*, Papsttum und Ordensreform in Spätmittelalter und Renaissance. In: Kasper *Elm* (Hg.), Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen (Berliner historische Studien Bd. 14, Berlin 1989) 411-430.

Heinrich *Wanderwitz*, Studien zum mittelalterlichen Salzwesen in Bayern (München 1984).

Stefan *Weiss*, Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316-1378). Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes (Berlin 2002).

Franz *Würml*, Melk - Stadt und Stift. Geschichte und Geschichten (Wien 1977).

Annette Zeischka-Kenzler, Alltag. In: Barbara Scholkmann, Hauke Kenzler, Rainer Schreg (Hg.), Archäologie des Mittelalters und der Neuzeit. Grundwissen (Darmstadt 2016) 276-280.

Ignaz *Zibermayr*, Die Legation des Kardinals Nikolaus Cusanus und die Ordensreform in der Kirchenprovinz Salzburg (Reformationsgeschichtliche Studien und Texte Heft 29, Münster 1914).

Ignaz *Zibermayr*, Johann Schlitpachers Aufzeichnungen als Visitator der Benediktinerklöster in der Salzburger Kirchenprovinz. Ein Beitrag zur Geschichte der Cusanischen Klosterreformen (1451-1452). In: MIÖG 33 (1912) 258-279.

Gerd *Zimmermann*, Ordensleben und Lebensstandard. Die Cura Corporis in den Ordensvorschriften des abendländischen Hochmittelalters (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinerordens Heft 32, Münster 1973).

10 Kurzfassung der Diplomarbeit

Diese Diplomarbeit erörtert die Ernährung im monastischen Umfeld des österreichischen Raumes im 15. Jahrhundert, unter anderem an den Beispielen des Klosters Melk und der Kartause Mauerbach. Die gewählten Methoden sind zum einen eine vergleichende Auswertung zur Forschungslage basierend auf der herangezogenen Sekundärliteratur, und zum anderen eine Analyse ausgewählter Quellen. Der letzte Teil der Arbeit bietet einen Exkurs zu der Ernährungssituation in Frauenklöstern, um Gemeinsamkeiten beziehungsweise Unterschiede darzulegen, und richtet dabei seinen Schwerpunkt auf eine Visitationsurkunde aus dem Frauenkonvent St. Peter in Salzburg. Denn vor allem die Abweichungen von den vorgegebenen Normen können mittels Visitationsurkunden wie der ausgewählten fassbar gemacht werden. Thematisch spielt vor allem die viel diskutierte Frage um die Fleischaskese, die im 15. Jahrhundert im Zuge der monastischen Reformen erneut entfacht, eine essentielle Rolle. Die zentralen Forschungsfragen, inwieweit sich Lebensmittelressourcen und Essgewohnheiten in den Klöstern mit schriftlichen Normen vereinbaren lassen und welche Rolle die monastischen Reformbewegungen in diesem Kontext spielen, werden innerhalb dieser Arbeit behandelt. Es wird zum einen davon ausgegangen, dass Mönche spätmittelalterlicher Klöster durch die Eigenproduktion gut versorgt waren und ihre streng geregelte Lebensweise zu einer Stellung der Klöster als Wirtschaftskonzerne beigetragen hat. Auch wird vermutet, dass eine hohe Zahl an Importprodukten in den Klöstern des Spätmittelalters zu verzeichnen ist und die Essgewohnheiten der Mönche daher von ihren Privilegien gekennzeichnet sind.

11 Abstract

This diploma thesis discusses the monastic eating practices of the 15th century in the Austrian context and focuses particularly on Melk Abbey and Mauerbach Charterhouse. The methods employed are, on the one hand, a comparative analysis of the state of research based on secondary literature, and on the other hand, an evaluation of selected sources. In addition, the last part of the thesis discusses the dietary habits in nunneries in order to expose similarities or differences and focuses particularly on a visitation charter from the nunnery of St. Peter in Salzburg. By analysing such charters, deviations from the norms can be identified. One of the main topics of this thesis is the controversy surrounding the asceticism of meat that plays a central role in the context of the reforms of the 15th century. The main research question to be answered is: To what extent do food resources and eating habits combine with written norms and what role do the monastic reforms play in this context? It is argued that monks in the monasteries of the Late Middle Ages were well supplied through in-house production and that their strict lifestyle contributed to the monasteries of the 15th century being perceived today as significant economic centres. In addition, it is believed that a large number of imported products can be recorded, which implies the monks' privileged status.