

„Die Fresssucht hat die Oberhand gewonnen am allermeisten im Osterlande; trunken, voll und übersatt ist mancher Mann in der Wienerstadt und etliche Frau auch allda. Wie und wo immer sie es erwerben gilt ihr gleich, wenn sie nur immer genug hat, um schon in aller Früh eine Herzstärkung zu sich zu nehmen. Bevor sie in die Kirche geht trinkt sie ein Kännlein und isst dazu etwa ein Huhn, damit ihr in Kopf und Magen wohl wird. Sie macht ihren Krage feist, sodass sie pfnaut (schnauft) wie ein Schwein.“

HEINRICH VON NEUSTADT, DICHTER UND ARZT  
IN WIEN AM BEGINN DES 14. JAHRHUNDERTS



#### AGRAZ

NIMM WEINTRAUBEN UND ZERSTO-  
SSE SAURE (UNREIFE) ÄPFEL. DIES  
TU ZUSAMMEN, MISCH ES MIT WEIN  
UND PRESSE ES AUS. DIESE SAUCE  
IST GUT ZU GEBRATENEM SCHAF UND  
ZU HÜHNERN UND ZU FISCHEN.



Aquamanile (Handwaschgefäß),  
Wien, 14. Jht.

BLAMENSER  
HÜHNERBRUSTEILE IN MANDEL-  
MILCH KOCHEN, MIT REISMEHL  
EINDICKEN, MIT SCHMALZ UND  
ZUCKER ABSCHMECKEN.



© Fotos: Germanisches Nationalmuseum Nürnberg  
Institut für Realienkunde des Mittelalters Krems

„CHÄS NACH FLAISCH UND NUSS ZU FISCHEN  
GEB MAN UNS ZU ALLEN TISCHEN“  
(REGIMEN SANITATIS SALERNITATUM, UM 1050)

## WIEN MUSEUM KARLSPLATZ

#### ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG BIS SONNTAG UND FEIERTAG, 9–18 UHR  
25.12.2005 UND 1.1.2006 GESCHLOSSEN

#### EINTRITT

EINTRITT: EUR 4,–  
ERMÄSSIGTER EINTRITT: EUR 2,– (GILT FÜR LEHRLINGE, SCHÜLER/INNEN,  
LEHRER/INNEN, STUDIERENDE, Ö1-CLUB-MITGLIEDER, WIEN-CARD-BESITZER/INNEN,  
PRÄSENZ UND ZIVILDIENTER, SENIOR/INNEN UND BEHINDERTE PERSONEN SOWIE  
GRUPPEN AB 10 PERSONEN)  
FÜHRUNGSKARTE: EUR 2,–  
ERMÄSSIGTE FÜHRUNGSKARTE: EUR 1,–  
EINTRITT FÜR SCHÜLER/INNEN IM KLASSENVERBAND: EUR 1,–

#### EINTRITT FREI

FREITAG: 9–12 UHR, SONNTAG 9–18 UHR

#### FÜHRUNGEN

ANMELDUNG FÜR GRUPPEN: TEL. (+43-1) 505 87 47 - 85180  
E-MAIL: FUEHRUNGEN@WIENMUSEUM.AT

#### BESUCHER/INNENINFORMATION

TEL.: (+43-1) 505 87 47 - 0  
WWW.WIENMUSEUM.AT

#### KURATOR

REINHARD POHANKA

#### KURATORISCHE ASSISTENZ

MICHAELA KRONBERGER

#### WISSENSCHAFTLICHE ASSISTENZ

DORIS HECHT-AICHHOLZER  
SIGRID CZEIKA

#### AUSSTELLUNGSARCHITEKTUR

JOHANN WINTER, ALJONA LISSEK, BKK-3

#### RAHMENPROGRAMM

WWW.WIENMUSEUM.AT

#### KATALOG

ZUR AUSSTELLUNG ERSCHEINT EIN KURZKATALOG MIT BEIGELEGTER CD-ROM  
EIGENVERLAG WIEN MUSEUM, HERAUSGEBER REINHARD POHANKA

#### VERKEHRSVERBINDUNGEN

U1, U2, U4, 4A, D, 71, 59A

#### IMPRESSUM

WIEN MUSEUM, DIREKTION WOLFGANG KOS  
GRAFIK: NORBERT NOVAK, MEDIA-N.AT, DRUCK: REMAPRINT, WIEN



Stadt Wien



## WIEN MUSEUM KARLSPLATZ

VOM ESSEN  
UND TRINKEN  
IM MITTELALTER

# UM DIE WURST

2.6.2005 BIS 8.1.2006

Titelbild: Wurstküche beim Schlachtfeld / © Germanisches Nationalmuseum Nürnberg



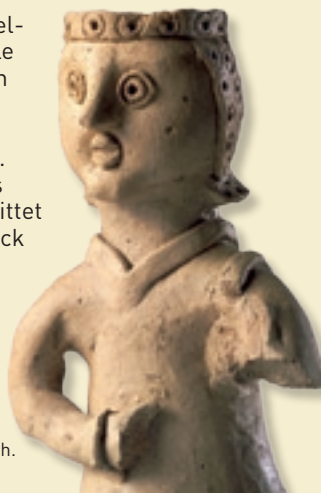
**„WAS DU IM MUND GEHABT HAST, LEG NICHT AUF'S GESCHIRR ZURÜCK“  
„SCHNEUZ DICH NICHT MIT DER BLOSSEN HAND“  
(TISCHZUCHT, 15. JAHRHUNDERT)**

**h**errenspeisen waren Fleisch, Fisch, Geflügel, Wildbret, Obst und die Verwendung von weißem Mehl. Das einfache Volk ernährte sich von Hülsenfrüchten und Roggenbrot, Fleisch gab es nur an Festtagen. Wein war das Getränk des Adels, der Kirche und der reichen Bürger, das Volk trank Bier und Met. Typisch war die starke Verwendung von Gewürzen um den Eigengeschmack der Speisen zu überdecken. Der Gewürzhandel brachte Europa in Kontakt mit Venedig, Byzanz und dem Orient.



**U**m Mittelalter galt es als Luxus, sich einmal am Tag satt essen zu können. Es ging beim Essen wirklich „Um die Wurst“. Essen war nicht nur Nahrungsaufnahme, es war Statussymbol. Jeder sozialen Schichte wurden bestimmte Nahrungsmittel zugewiesen. Ärzte erkannten, dass Ernährung und Gesundheit in einem Zusammenhang stehen. Kochbücher unterschieden zwischen „Herrenessen“ und der Kost der „gewöhnlichen Leute“. Hier zeigt sich der Ordnungsgedanke des Mittelalters. Niemand sollte besser essen als sein Nachbar. Kirche und Obrigkeit kontrollieren die Nahrungsvorschriften.

**E**ssen und Trinken spielten eine zentrale Rolle bei gesellschaftlichen Anlässen, Festen und Empfängen sowie bei der Bekräftigung von Rechtsgeschäften. „Tischzuchten“ erklärten, was erlaubt und verboten ist. Gesittet Essen zu können war Ausdruck von Bildung. Wer sich nicht zu benehmen wusste, galt als „bäurisch“ und damit als ungebildet.



Ausschnitt eines Aquamanile in Gestalt eines Adligen, Wien, 14. Jh.

**E**rnährung im Mittelalter war stets ein Wechsel zwischen Überfluss und Hungersnot. In Jahren guter Ernten verdarb die Nahrung auf Grund fehlender Lagermöglichkeiten. In Kriegszeiten und Hungersnöten wurden auch Ratten, Katzen und Hunde gegessen. Erst im 14. und 15. Jahrhundert kam es zu einem Gleichgewicht von Angebot und Nachfrage und zum vermehrten Fleischgenuss. Um 1364 wird in Wien festgestellt, dass „... die maiste narung der leut gemainklich aus fleisch und prot bestehe ...“.

**„TUNK NICHT DEIN ESSEN INS SALZFASS“  
„BEVOR DU TRINKST, WISCH DIR DEN MUND AB“  
(TISCHZUCHT, 15. JAHRHUNDERT)**

**D**ie Ausstellung zeigt die unterschiedlichen Speisenarten und Tischkulturen von Bauern, Bürgern, Adel und des Klerus am Beispiel typischer Gerätschaften und Rezepte sowie den Nahrungskreislauf von der Produktion über Handel und Veredelung bis zum gedeckten Tisch. Ein eigenes Thema ist die Entsorgung in Latrinen. Aus ihnen beziehen wir einen Großteil der archäologischen Kenntnisse über das Essen im Mittelalter. Zahlreiche Beispiele der Buch- und Tafelmalerei lassen die Besucher am Essen und Fasten, an der Mühsal der Landarbeit, am gefährvollen Handel der Bürger mit Gewürzen und Wein und am Tischluxus der Reichen teilhaben. Gewürze und Rohstoffe können gefühlt und gerochen werden. Nachbauten von gedeckten Tischen, ein Marktstand und eine Latrine illustrieren die Esskultur.



Enghalskanne, Tirol, um 1500

