



**University of  
Zurich** <sup>UZH</sup>

**Zurich Open Repository and  
Archive**

University of Zurich  
University Library  
Strickhofstrasse 39  
CH-8057 Zurich  
[www.zora.uzh.ch](http://www.zora.uzh.ch)

---

Year: 2001

---

**„Die Küche – das Zentrum häuslichen Lebens“**

Rippmann, Dorothee

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-215891>

Book Section

Published Version

Originally published at:

Rippmann, Dorothee (2001). „Die Küche – das Zentrum häuslichen Lebens“. In: Lüdke, Dietmar. Spätmittelalter am Oberrhein. Stuttgart: J. Thorbecke, 308.

## **Badisches Landesmuseum Karlsruhe: Das Spätmittelalter am Oberrhein (Sept. 2001 bis Feb. 2002)**

Rippmann, Dorothee, „Die Küche – das Zentrum häuslichen Lebens“, in: *Das Spätmittelalter am Oberrhein. Alltag, Handwerk und Handel 1350–1525. Katalogband. Große Landesausstellung Baden-Württemberg. Badisches Landesmuseum Karlsruhe, Stuttgart 2001, S. 308*

### **Der Herd - das Zentrum häuslichen Lebens**

Die Redensart „eigen Feuer und Rauch haben“ bedeutete im Mittelalter soviel wie einen eigenen Haushalt führen; die Herdstelle war der Ort der Speisenzubereitung, in einfacheren Verhältnissen, wo kein separater Wohnraum vorhanden war, gleichzeitig der Ort der gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten und damit des häuslichen gesellschaftlichen Lebens. Auf Burgen und in Bürgerhäusern wurde in der Küche von der Herdstelle aus der Kachelofen eingeheizt, welcher sich mitunter auf der Gegenwand in der Wohnstube befand (man spricht von Hinterladeröfen). Die Trennung von Küche und heizbarem Wohnraum war Zeichen eines gehobenen Wohn- und Lebensstandards. Oft handelte es sich um eine offene Rauchküche, wobei der Rauch durch eine Öffnung in der Wand oder durch das Dach abzog. Als gehoben im wörtlichen Sinn sind die spätmittelalterlichen Herdstellen zu bezeichnen, weil sie nun kniehoch aufgebaut sind. Im Hochmittelalter hatten die Frauen und Berufsköche noch in gebückter Haltung beziehungsweise kniend gekocht, auf praktisch ebenerdigen Herdstellen. In dieser Epoche hatten sich auch die Kachelöfen im Erdgeschoss befunden, doch bald wurden die repräsentativen und heizbaren Räume vornehmer Bauten ins obere Stockwerk verlegt. Bildliche Darstellungen aus dem 15. und 16. Jahrhundert zeigen gemauerte Herdstellen mit Abstellfläche, auf der Kochgut vorbereitet oder abgekühlt werden konnte. An einer Stange über dem Herd hingen Schinken und Würste, ebenso eine in der Höhe verstellbare eiserne Hängekette, die so genannte Hälikette, als Aufhängevorrichtung für den Kessel aus Buntmetall. Andernfalls existierte ein Drehgalgen, ein Turner, an dem sich der Kochkessel über dem Herd schwenken ließ. Er diente zur Käseherstellung und zum Bierbrauen. Das wichtigste Kochgeschirr waren Keramiktöpfe, dazu

passende Deckel, Dreibeintöpfe und Dreibeinpfännchen, die seit dem 14. Jahrhundert mitunter glasiert waren. Seltener sind in Ausgrabungen und Museumsbeständen die gusseisernen und bronzenen Grapen und Metallpfannen erhalten. Um für einen Haushalt Mahlzeiten mit mehreren Schüsseln und Platten – seien es Suppe, Breispeisen, Kraut, Fleischgerichte, Pasteten, Saucen, Eierspeisen und Süßspeisen wie zum Beispiel Kompott herzustellen, benötigten die Hausfrau und ihre Magd etliche Kochtöpfe und Schüsseln sowie einen Bratenrost oder Bratspieß, Feuerböcke, dreifüßige Bratspieß- und Pfannenhalter. Andererseits standen in der Küche Flüssigkeitsbehälter wie Henkelkrüge, Bügelkannen, Weinfässer und Bottiche. Am Boden und auf Gestellen hatten Vorratskörbe, Getreidesäcke und andere Utensilien Platz. Unverzichtbar waren der Mörser und der Stößel, sei es um Spelzgetreide zu entspelzen oder um Gewürze und Salz zu zerkleinern und zu mahlen; Salz wurde block- oder scheibenweise gekauft. Der Mörser kam für die Vorbereitung diverser Speiseningredienzien zum Einsatz. So wurden darin die geschälten Mandeln für die Mandelmilch zerkleinert – sie durfte in kaum einem Gericht fehlen – oder Brot zu Brotbröseln zerquetscht, mit welchen man Saucen eindickte. Zur Herstellung der Mandelmilch und zum Absieben des mit Kräutern angesetzten Würzweins dienten Siebgefäße aus Keramik oder Haarsiebe aus lockeren Textilien. Auch gab es die Senfmühle, Gewürzdosen und Ölfaschen mit dem in der Fastenzeit als Butterersatz benötigten Olivenöl. Zum Rüsten von Fleisch und Gemüse dienten Messer, zum Rühren und Schöpfen der gekochten „Küchenspeisen“ standen Holzlöffel, Bratenschaufeln und metallene Schöpflöffel zur Verfügung.

Die Vielfalt von Gefäßen und Küchenutensilien mag daran erinnern, welche komplexen Aufgaben der Hausmutter oblagen. Sie hatte für den Einkauf, für die Konservierung von Lebensmitteln und die Vorratshaltung zu sorgen und die täglichen und die Festmahlzeiten zuzubereiten. Ihre Kochrezepte verweisen auf einen durchaus raffinierten kulinarischen Standard.

Literatur: Ehlert 1990; Keller 1999; Laurieux 1992; 1997; Tauber 1980; 1985.

DR (Dorothee Rippmann)

Literaturliste für die Bibliographie im Anhang:

Bitsch, Irmgard/Ehlert, Trude/von Ertzdorff, Xenia (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 in Giessen, 2. überarbeitete Aufl. Sigmaringen 1990

Ehlert, Trude: Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit. Zürich/München 1990

Gross, Uwe: Mittelalterliche Keramik zwischen Neckarmündung und Schwäbischer Alb (FuB, Bd. 12). Stuttgart 1991

Heyne, Moritz: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. Leipzig 1901

Keller, Christine: Gefäßkeramik aus Basel. Untersuchungen zur spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Gefäßkeramik aus Basel (Materialhefte zur Archäologie in Basel), 2 Bde. Basel 1999

Laurioux, Bruno: Le Moyen Âge à table. Paris 1989

Laurioux, Bruno: Tafelfreuden im Mittelalter. Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten. Stuttgart/Zürich 1992

Laurioux, Bruno: Les Livres de Cuisine Médiévaux (Typologie des sources du Moyen Âge Occidental, Bd. 77), Brepols 1997

Scholkmann, Barbara: Sindelfingen/Obere Vorstadt. Eine Siedlung des hohen und späten Mittelalters (FuB, Bd. 3). Stuttgart 1978

Tauber, Jürg: Herd und Ofen im Mittelalter. Untersuchungen zur Kulturgeschichte am archäologischen Material vornehmlich der Nordwestschweiz (9.–14. Jahrhundert), (Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters, Bd. 7). Olten/Freiburg i. Br. 1980

Tauber, Jürg: Küche, Geschirr und Essmanieren im Mittelalter. In: Archäologie der Schweiz 8/3 (1985), S. 197–203

DR (D. Rippmann)