

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	1
1.1 Gemeinschaftliches Essen und Trinken als sozialer Akt und die Forderung angemessenen Verhaltens	1
1.2 Quellen- und Forschungsgrundlage	4
1.3 Ziel, zeitliche und räumliche Einordnung der Untersuchung	6
1.4 Struktur der Untersuchung	8
1.5 Ess- und Sachkultur am Tisch im Mittelalter: Geschirr und Essbesteck – Essen ohne Gabel und Teller	9
1.6 „Rangordnung“ der Lebensmittel	12
2. Öffentliche Mähler, Festessen, Gelage	17
2.1 Forschungsstand und Quellen	17
2.2 Öffentliches Mahl als sozialer Akt im Mittelalter	24
2.2.1 Öffentliche Mähler im Hoch- und Spätmittelalter	24
2.2.2 Schilderungen der Mähler in der höfischen Literatur	36
2.2.2.1 Hartmann von Aue, „Erec“ und „Iwein“	36
2.2.2.2 Gottfried von Straßburg, „Tristan und Isolde“	39
2.2.2.3 Rudolf von Ems, „Der guote Gêrhart“	40
2.2.2.4 „Das Nibelungenlied“	45
2.2.2.5 Wolfram von Eschenbach, „Parzival“	51
2.2.2.6 Wolfram von Eschenbach, „Willehalm“	57
2.2.2.7 Wirnt von Grafenberg, „Wigalois“	63
2.2.2.8 Konrad von Würzburg, „Heinrich von Kempten“	63
2.2.2.9 Fazit – Tendenz der höfischen Literatur	64
2.2.3 Nichthöfische Literatur im Vergleich: „Helmbrecht“ und „Der Ring“	66
2.2.3.1 Wernher der Gärtner, „Helmbrecht“	67
2.2.3.2 Heinrich Wittenwiler „Der Ring“	69
2.3 Merkmale des öffentlichen Mahls: Literarische und historische Quellen im Vergleich	72
2.3.1 Teilnehmer öffentlicher Mähler	73
2.3.2 Speisen und Kosten	79

2.3.3	Sitzordnung	87
2.3.4	Die Bedienung der Gäste und die Hofämter	93
2.3.5	Die angemessene, kostbare Kleidung bei Tisch	97
2.4	Zusammenfassung	99
3.	Tischzuchtliteratur im Mittelalter: Entstehung, Tradition und Inhalt	103
3.1	Begriffsdefinition von Tischzuchten	103
3.2	Der Forschungsstand zur Tischzucht	105
3.3.	Lateinische und volkssprachliche Tischzuchten	107
3.3.1	Lateinische Tischzuchten	107
3.3.2	Volkssprachliche und nichtselbständige Tischzuchten	109
3.3.3	Volkssprachliche und selbständige Tischzuchten	111
3.3.4	Zusammenfassung	113
3.4	Inhalt von Tischzuchtliteratur	117
3.4.1	Anweisungen für die Gastgeber und die Sitzordnung	119
3.4.2	Tischgebet und Armenfürsorge	121
3.4.3	Händewaschen und andere gesundheitliche und hygienische Gebote	123
3.4.4	Lebensmittel: Essen, Gewürze, Getränke	125
3.4.5	Essbesteck: Finger, Löffel, Messer	130
3.4.6	Gespräch am Tisch	132
3.4.7	Gutes Benehmen und Rücksicht auf die Tischnachbarn	136
3.4.8	Die Erwähnung von Frauen	138
3.4.9	Exkurs: Was sind Manieren? Mittelalterliche Tischzuchten, Erasmus und „Galateus“ im Vergleich	140
3.5	Sogenannte grobianische Tischzuchten und satirische Beschreibungen des Festessens	146
3.5.1	Wernher der Gärtner, „Helmbrecht“ (13. Jh.)	146
3.5.2	Heinrich Wittenwiler, „Der Ring“ (1408/1410)	147
3.5.3	Sebastian Brant, „Von disches vnzücht“ aus „Das Narrenschiff“ (1494/1495)	150
3.5.4	Friedrich Dedekind, „Grobianus“ (ins Deutsche übersetzt von Kasper Scheidt 1551)	156
3.5.5	Eine Zusammenfassung zu den grobianischen Tischzuchten	161
3.6	Zusammenfassung: Höfische und grobianische Tischzuchten im Vergleich	163
3.7	Zwischenfazit: Der Vergleich von Tischzuchtliteratur mit historischen Quellen und höfischer Literatur – Übereinstimmungen und Diskrepanzen in Bezug auf die öffentlichen Mähler und das Verhalten beim Essen	167

4. Convivia picta: Bildliche Darstellung der öffentlichen Fest- und Gastmähler vom 11. bis 16. Jahrhundert	177
4.1 Abbildungen in den Handschriften der höfischen Epen (Bilder der fiktiven Festbankette)	179
4.1.1. „Parzival“-Handschrift, cgm 19 der Bayerischen Staatsbibliothek, München, Mitte 13. Jahrhundert (Abb. 5-a, -b, -c)	180
4.1.2. „Willehalm“ und „Rennewart“ (Codex Vindobonensis 2670, um 1320, Abb. 7-a, -b, -c, -d, -e und 8)	185
4.1.3. Tristan und Isolde (Abb. 9)	191
4.1.4. Die runde Tafel (Abb. 15 und 16)	192
4.1.5. Hüge Scheppel (Abb. 19)	195
4.2 Abbildungen in den Chroniken (Bilder der realen Festbankette)	196
4.2.1 Das Hochzeitsmahl Heinrichs V. mit Mathilde (Abb. 4)	196
4.2.2 Balduin von Luxemburg (Abb. 10-a, -b, -c)	198
4.2.3 Grandes Chroniques de France (Abb. 12 und 17)	200
4.2.4 Friedrich III. und Karl der Kühne (Abb. 20)	203
4.2.5 Gastmahl bei König Sigismund (Abb. 24)	204
4.3 Abbildungen der Krönungsmähler (Abb. 10-c, 22, 28, 29, 32)	205
4.4 Bilder der biblischen Motive („letztes Abendmahl“, „Hochzeit zu Kana“ u. a., Abb. 6, 16, 23, 26, 27)	209
4.5 Sonstige Abbildungen	214
4.6 Zusammenfassung: Was wird gemalt und was nicht?	217
5. Schlussbetrachtung	223
Anhang: Überlieferungen und Textausgaben/-editionen der Tischzuchtliteratur	235
Anhang: Quellen- und Literaturverzeichnis	249
Bilderkatalog	267