

Essen und Trinken im Ehinger Spital im 17. u. 18. Jahrhundert zur Ausstellung im Museum Ehingen

von Ludwig Ohngemach

Über die Ernährung der Menschen in früherer Zeit ist ein einigermaßen umfassender Überblick nur schwer zu gewinnen. Die Überlieferung ist eher dürftig, private Haushaltsbücher wurden selten geführt und nur in Ausnahmefällen erhalten. Dagegen waren Einrichtungen wie Spitäler verpflichtet, über ihre Einnahmen und Ausgaben den städtischen Magistraten Rechenschaft abzulegen. Daher gewähren die dort erstellten Jahresabrechnungen interessante Einblicke in das Alltagsleben unserer Vorfahren.

Für die „armen Dürftigen“, Hilfsbedürftige die „um Gottes Willen“ im Spital lebten, galten freilich besondere Regeln. So ist der Spitalordnung von 1629 zu entnehmen, dass man keinesfalls falsche Anreize setzen wollte. Es sei „kein Paradeis oder Kurzweil ... in das Spital zu kommen“. Daher solle man den Bewohnern „nichts Lächerhaftes“ geben. Zwar solle kein Hunger herrschen, man solle ihnen an Nahrung weder zu wenig noch zu viel, „sondern eben recht geben“.

Während man sich in früherer Zeit mit zwei Mahlzeiten täglich begnügte, waren ab der Frühen Neuzeit drei üblich. Auf dem wöchentlichen Speisezettel für die Dürftigen standen morgens ein Haferbrei, mittags eine warme Mahlzeit und zum Abend nochmals ein halber Haferbrei. Zweimal in der Woche, sonntags und donnerstags, hatten sie Anspruch auf Brühe und Fleisch.

Brot und Gemüse

Im Unterschied zu den heutigen Ernährungsgewohnheiten spielte in der Frühen Neuzeit Brot - genauer Schwarzbrot – eine überragende Rolle und kam zu allen Mahlzeiten auf den Tisch. Als Brotgetreide diente vor allem Dinkel, damals Vesen genannt. Erst im Verlauf des 18. Jahrhunderts, als widerstandsfähigere Getreidesorten zur Verfügung standen, baute man zunehmend Weizen an.

Oft brockte man das Brot in die Suppe oder in Milch ein oder es wurde als Beilage zum Gemüse, vor allem Kraut, gegessen. Dieses wurde in großen Mengen im Herbst eingeschnitten und mit Salz haltbar gemacht. Es konnte zudem selbst angebaut werden. Der Spitalrechnung des Jahres 1765 ist zu entnehmen, dass im genannten Jahr über 20.000 Krautsetzlinge auf die Felder des Spitals kamen.

Wichtig waren - wie bereits gezeigt - auch Breie verschiedenster Art.

Dagegen wurde Reis nur zu besonderen Anlässen erworben. Die jeweiligen Mengen waren so gering, dass nur Wenige - wohlhabende Pfründner, die sich ins Spital eingekauft hatten und dort einen komfortablen Lebensabend genießen konnten – etwas davon erhielten.

Um 1750 setzte in unserem Raum der Anbau von Kartoffeln ein. Doch erst in den 1770er Jahren erwarb das Spital hin und wieder *„Erdöpfel“*. Aufgrund seines Reichtums konnte die Spitalleitung lange Zeit auf dieses noch wenig bekannte Nahrungsmittel verzichten und die Bewohner auf althergebrachte Weise ernähren.

Fleisch, Fisch und Geflügel

Der Fleischverbrauch war in nachmittelalterlicher Zeit eher bescheiden, da sehr teuer und die Konservierungsmöglichkeiten eng begrenzt. Die Anzahl der wöchentlichen Fleischtage kann als Hinweis für den Wert und damit den Kaufpreis einer Pfründe gelten. Die Zubereitung entsprach dem heute Üblichen: Fleisch wurde gekocht,

gebraten und eingemacht. Auch Wurst spielte wegen der bescheidenen Konservierungsmöglichkeiten - abgesehen von den wenigen Festen - keine große Rolle.

Geflügel und Eier lieferte der spitaleigene Hühnerhof. Auch Käse wurde selbst hergestellt.

Zentralen Einfluss auf den Speiseplan übten die Fastengebote der Kirche aus, die - abgesehen von den Kranken - strikt eingehalten wurden. Dies bedeutete aber nicht, dass es jeden Fasttag Fisch gegeben hätte, was zu kostspielig gewesen wäre. Die Dürftigen mussten sich zumeist mit Breien oder Mehlspeisen zufriedengeben. Anders die Pfründner, einige von ihnen hatten bereits in ihre Pfründverträge entsprechende Regelungen aufnehmen lassen. So standen etwa dem Fräulein von Rasser Stockfische zu. Frische Süßwasserfische wären noch erheblich teurer gewesen.

Gewürze und Salz

Den Menschen des 20. und 21. Jahrhunderts wäre das tägliche Essen im Spital ohne Zweifel fade erschienen, denn Gewürze konnten nur sehr sparsam verwendet werden. Ein geringes Angebot und lange Transportwege sorgten für hohe Einkaufspreise. Daher kam der größte Teil für die Speisen der Pfründner oder aber bei Anlässen wie den sogenannten *"Herrenmählern"* zum Einsatz, zu denen Bürgermeister, Kanzleiverwalter und Rat gelegentlich geladene Gäste einluden.

Auf Salz konnte in der Küche auch bei den Speisen der armen Spitalbewohner nicht verzichtet werden. Auch zur Konservierung von Lebensmitteln, von Kraut war bereits die Rede, wurde es in größeren Mengen benötigt.

Zum Süßen nutzte man vor allem den einheimischen Bienenhonig. Rohrzucker, der von weit her heranangeschafft werden musste, war entsprechend teuer. Noch im 18. Jahrhundert spielte er nur eine unbedeutende Rolle.

Nachtisch

Als Zugabe oder als Nachtisch reichte man im Herbst Obst. Genannt werden z. B. Zwetschgen. Sehr gern wurden sie auch als *"Hutzlen"* haltbar gemacht. Außerdem kaufte die Spitalmeisterin nicht selten *"Bieren und Öpfelschnitz"*, also getrocknete Birnen und Apfelschnitze. 1755 leistete man sich auf Ostern sogar eine Zitrone.

Was wurde getrunken?

Wohlhabende Pfründner löschten ihren Durst mit Wein. Auch die Dürftigen konnten gelegentlich mit Weingaben aus besonderen Stiftungen rechnen. Bier wurden bei den Ehinger Gastwirten erworben. Außerdem hielt das Spital für die Armen im Spital vom Georgstag (23. April) bis Jakobi (23. Juli) fünf Milchkühe, die von diesen selbst gemolken wurden und deren Milch sie unter sich verteilten.

Insgesamt gesehen erfreuten sich alle Spitalbewohner einer ordentlichen Verpflegung. Selbst den armen Dürftigen ging es deutlich besser, als den entsprechenden Bevölkerungsschichten außerhalb des Spitals in der Stadt. Möglich wurde dies durch das große Einkommen an Naturalien und an Geld, über welches das Spital verfügte. Auch was die ernährungsphysiologische Zusammensetzung (Reichtum an Kohlehydraten) und die Vielfalt der Verpflegung angeht, hat diese zumindest dem damals Üblichen entsprochen. Einiges spricht vielmehr dafür, dass die Spitalbewohner eher besser als ihre Zeitgenossen ernährt waren.