



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Andreas Neuwöhner, Trinkt cum caritate - Trinkt zum Wohle des
Nächsten!

ein großes Investitionsprogramm. Als die Stadt mit den von Bischof Bernhard V. († 1341) verbrieften Verfassungsurkunden einen vorläufigen Abschluß ihrer politischen und rechtlichen Ausformung gerade erreicht hatte, sorgten die 1350 beginnenden Pestwellen für eine drastische Zäsur in der Stadtgeschichte.

In einer wieder über hundert Jahre dauernden zweiten Phase suchte die Bürgerschaft in mehrfachen Anläufen die politische Binnenordnung der Stadt an die neu erwachsenden Bedürfnisse der Gesamtbürgerschaft anzupassen. Die durch die Seuchen des späten 14. und des 15. Jahrhunderts bewirkten Bevölkerungsverluste erzwangen und erleichterten diese Umstrukturierung insofern, als die alten Führungsfamilien ausstarben und Aufsteiger an ihre Stelle traten. Gleichzeitig wurde die auf einen obrigkeitlich orientierten Rat zulaufende Entwicklung im späten 15. Jahrhundert dadurch umgebogen, daß eine dualistische Stadtverfassung erkämpft wurde. Sie brachte Rat und gemeindliche Organisationen verfassungsrechtlich annähernd in ein Gleichgewicht. Damit war man in politischer und sozialer Hinsicht dem Ideal einer Bürgergemeinschaft näher gekommen.

Der Gedanke des Gemeindlichen beeinflusste in einer dritten und letzten Phase des spätmittelalterlichen Paderborn (16. Jh.) auch das Verhältnis zwischen Bürgerschaft und Kirche. Während bis dahin trotz mancher Konflikte die Bürgerschaft die Verfaßtheit der alten Kirche nicht ernsthaft in Frage gestellt hatte, deutete sich jetzt unter dem Einfluß der Lutherschen Reformation eine radikale Lösung an. Das gemeindlich genossenschaftliche Prinzip, das die Verfassung der Stadt bestimmte, schien aus dem

politischen Raum auf den kirchlichen übertragbar zu werden. Als seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts die Stadt sich auf der Basis der spätmittelalterlichen Privilegien als protestantische Bürgergemeinde zu organisieren begann, mußte sie auf die Gegnerschaft eines Landesfürsten stoßen, der dem frühmodernen Konfessionsstaat in seiner katholischen Prägung verpflichtet war. Dieser Konflikt wurde 1604 zugunsten des für seine Zeit fortschrittlichen Prinzips, nämlich des anstaltlich organisierten frühmodernen Staats, gelöst. Wie der Geist des Zeitalters es gebot, geschah dies unter konfessionellem Vorzeichen. Insofern war der Fall Paderborns ein Ereignis, dessen Folgen für Stadt und Region identitätsstiftend geblieben sind.

3.

Die Autoren dieses Bandes wollten dem Nachdenken über die Geschichte, über das Selbstverständnis und über die Bedeutung von Stadt und Region eine historische Grundlage vermitteln, wie sie der gegenwärtige Stand der Forschung ermöglicht. Wer sich die Mühe macht, die inzwischen gewonnenen Erkenntnisse mit denen zu vergleichen, die Wilhelm Richter vor 100 Jahren bei der Abfassung seiner zweibändigen Stadtgeschichte Paderborns zur Verfügung standen, wird den erreichten Zuwachs an Wissen und Einsichten abmessen können. Ihn einem größeren Leserkreis zu präsentieren, war eine der Absichten dieses Buches. Zum Schluß: Was sollten wir uns anderes wünschen als eine freundliche und beifällige Aufnahme unserer Arbeit in der Bürgerschaft und in der Wissenschaft?

Trinkt cum caritate – Trinkt zum Wohle des Nächsten !

von Andreas Neuwöhner

Im Kreismuseum Wewelsburg wurde am 11.9.1999 eine Sonderausstellung zur Kulturgeschichte der Ernährung eröffnet. Sie wird im Hochstiftmuseum unter dem Titel „aus Sorge um das leiblich Wohl“ noch bis Februar 2000 gezeigt. Den Anstoß für diese Ausstellung gab Dr. Matthias Wemhoff, der dem Kreismuseum das Angebot machte, sich aus dem Fundus der Kaiserpfalz Objekte für eine Sonderausstellung auszuleihen. Bevor die Ausstellungsobjekte der

Kaiserpfalz ins Magazin geräumt wurden, um dem Projekt 799 Platz zu machen, suchten sich deshalb Arnold Beuke, Robert Gündchen und der Autor Gläser, Kannen, Grapen, Flaschen und vieles mehr heraus, um eine Ausstellung zur Kulturgeschichte der Ernährung zu machen. Hierzu wurden noch weitere Leihgeber angesprochen, die alle sehr bereitwillig und unbürokratisch das Projekt unterstützten. Der Dank des Kreismuseums für diese reibungslose Zu-

sammenarbeit gilt dem Westfälischen Freilichtmuseum Detmold, dem Verein für Geschichte und Altertumskunde Westfalens, Abteilung Paderborn, der Erzbischöflichen Bibliothek, Herrn Kempf, und den Firmen Schreckenber, Markant und Burger-King.

Die Ausstellung gliedert sich in vier Themenbereiche, die durch großformatige Umzeichnungen von historischen Holzschnitten eingeleitet werden. Ihnen wurden Gegenstände des heutigen Umgangs mit Ernährung gegenübergestellt. Diese Konfrontation von moderner Technik mit historischen Objekten erzeugt ein ständiges Wechselspiel zwischen dem Heute und Gestern, zwischen dem Ähnlichen und Unterschiedlichen, zwischen uns und den anderen. Im ersten Themenbereich „Markt“ ist dies der Einkaufswagen aus dem Supermarkt. Waren es in der Frühen Neuzeit vor allem die Grundnahrungsmittel, die auf den Märkten von der Stadtbevölkerung eingekauft wurden, so zeigen die Verpackungen von Tiefkühlpizza und Fischstäbchen den Trend zu Fertigwaren. Dies hat auch Konsequenzen für den zweiten Themenbereich, die Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln. Dort ist es der Tiefkühlschrank, der eine z.T. jahrelange Aufbewahrung von Fertigprodukten ermöglicht. Demgegenüber sind die alten Techniken der Vorratshaltung wie Dörren, Räuchern und Einsäuern in den heutigen Haushalten in den Hintergrund getreten. In der Küche, dem dritten Themenbereich, wird zum Teil heute noch mit offener Flamme gekocht (beim Gasherd). Die Flamme läßt sich aber auf Knopfdruck an- oder abschalten. Die Beschaffung von Brennholz und das langwierige Anheizen des Küchenkamins ist heute kein Thema mehr.

Der vierte und letzte Themenbereich beschäftigt sich mit dem Verzehr. Das gemeinsame Essen und Trinken ist in der christlichen Tradition in Form des letzten Abendmahls von Jesus und seinen Jüngern das Zentrum des religiösen Ritus. Das Abendmahl stiftet eine Gemeinschaft, die im christlichen Verständnis über den Tod hinaus Bestand hat. Dieser gemeinschaftsstiftende Charakter des Mahls wurde im Frühmittelalter zu einer rechtsrituellen Handlung ausgeweitet. Das gemeinsame Essen diente der Besiegelung von Bündnissen und

hatte eine dem Eid vergleichbare Rechtsfunktion.¹ Anlaß für ein solches Mahl war z. B. der Abschluß eines Freundschaftsbündnisses zwischen adligen Herrschern, mit dem die inneren Machtkämpfe unterbunden werden sollten. Auch das Bündnis zwischen König Karl dem Großen und Papst Leo III. wurde bei ihrer Begegnung 799 in Paderborn auf diese Weise bekräftigt. Das Paderborner Epos schreibt hierzu: „Nachdem man heiter getafelt und die süßen Gaben des Bacchus genossen, überreicht der huldreiche Karl dem erhabenen Leo reiche Geschenke. Dann kehrt der König frohgestimmt zurück ins Innere seiner Pfalz, und auch der Papst sucht das Lager seiner Getreuen auf.“² Der Empfang, die Feier der heiligen Messe, das Überreichen von Geschenken und eben das gemeinsame Gastmahl sind die konstitutiven Bestandteile eines Freundschaftsbündnisses, wie es im Mittelalter immer wieder beschrieben wird.

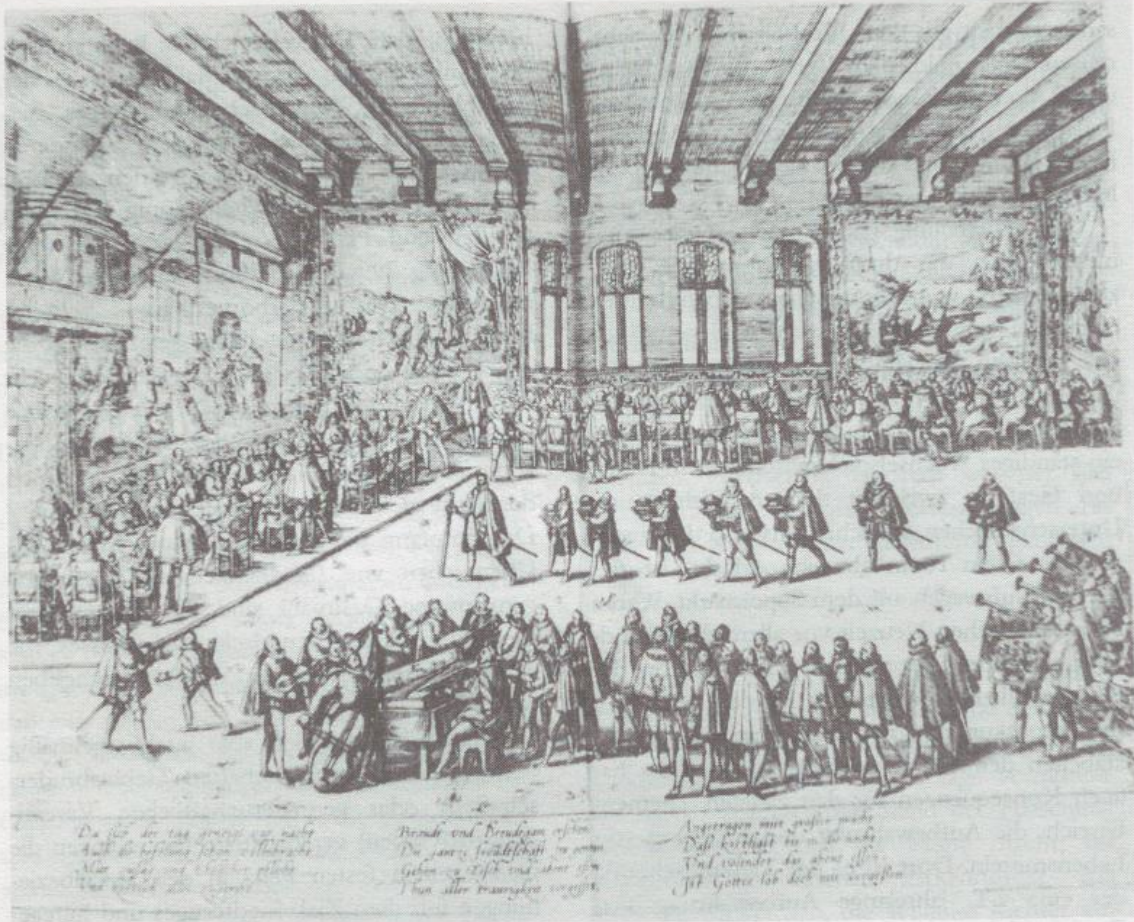
Gastmähler wurden aber auch regelmäßig von geistlichen Gemeinschaften (Gebetsbruderschaften) oder genossenschaftlichen Vereinigungen (Gilden) veranstaltet. Hier erhielten die Gelage einen festen Platz in den Sozialbeziehungen mit dem Ziel, friedfertiges und hilfegebendes Verhalten zu erreichen.³ Durch die regelmäßige Wiederholung der Zusammenkünfte wurden die Bindungen innerhalb der sozialen Gruppe immer wieder belebt und gestärkt.

Den Ablauf eines Festmahls beschreibt Abt Ekkehard IV. anlässlich der Verbrüderung von König Konrad I. mit dem St. Galler Konvent im Jahr 912: „Nie atmeten sie dort in der Klosterluft / von Wild und Fleisch den gewürzten

¹ Vgl. Gerd Althoff: Der friedens-, bündnis- und gemeinschaftsstiftende Charakter des Mahles im früheren Mittelalter. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Hrsg. von Irmgard Bitsch u.a. Sigmaringen 1987. S. 13-27. Hier S. 24. Neben der christlichen bestand auch eine germanische Tradition der Schwurfreundschaften, von denen Tacitus und Gregor von Tours berichten. Vgl. Althoff S. 14f.

² Zitiert nach Manfred Balzer: Paderborn im Frühen Mittelalter. In: Jörg Jarnut (Hg.): Paderborn. Geschichte der Stadt in ihrer Region. Bd. 2. Paderborn 1999. S. 41.

³ Vgl. Althoff S. 19.



Kupferstich aus der „Beschreibung derer Fürstlicher Güligscher Hochzeit ...“, Düsseldorf 1587. EAB, Verein für Geschichte und Altertumskunde Westfalens, Abteilung Paderborn

Duft / Gaukler tanzten und sprangen, / Musi-
kanten spielten und sangen. / Niemals erlebte
der Saal des Gall / von sich aus solchen Jubel-
schall. / Der König unter dem Klang der Lieder
/ schaute auf die gesetzteren Brüder / und
lachte über einige von ihnen / denn da ihnen
alles neu war, verzogen sie ihre Mienen.“¹ Die
Gastmähler, bei denen es Fleisch und Bier im
Überfluß gab und deren Gänge durch Musik
und Tanzvorführungen unterbrochen wurden,
stießen bei der Kirche auf Kritik. Schon Abt
Ekkehard IV. deutete dies an, indem er einige
Mönche skeptisch blicken ließ. Der Erzbischof
von Reims verbot sogar seinen Klerikern, sich
auf Gastmählern zu betrinken, eitle Geschichten
vorzutragen und schändliche Scherze mit Bären

und Tänzerinnen zu treiben.² Diese Versuche,
die Festmähler in ihrem Umfang und Aufwand
einzuschränken, geben Einblick in die Festkul-
tur des Mittelalters. Neben Musikaufführungen
wurden zu diesen Gelegenheiten Gedichte
vorgetragen, Tänze aufgeführt und sogar Tier-
dressuren zum Besten gegeben. Ein Lied, das
im Wechsel von zwei Chören zum weiteren
Trinken anregte und während eines Gastmahls
gesungen wurde, ist aus dem Frühmittelalter
überliefert:³

Erster Chor: „Trinkt ordentlich und ruft alle Eia,
/ Diener schenke auf der Stelle ein!“

Zweiter Chor: „Wir trinken nicht mehr; wir haben
schon viel getrunken; / wir haben keinen Durst

¹ Ekkehard IV. St. Galler Kloster geschichten, hrsg.
und übersetzt von Hans F. Haefele (Freiherr vom
Stein Gedächtnisausgabe Bd. 10). Kapitel 16.

² Vgl. Althoff S. 17.

³ Vgl. Bernhard Bischoff: Caritatis-Lieder. In: Ders.:
Mittelalterliche Studien 2. 1967. S. 56-77. Hier S.
69f.

mehr; / wir glauben auch, daß wir nicht mehr vertragen!“

Erster Chor: Zu Ehren des Erlösers Christus trinkt, und ruft alle Eia, / trinkt cum caritate!

Zweiter Chor: „Wir haben den Namen gehört, den die Engel preisen, darum laßt uns fröhlich trinken, soviel wir nur können“.

Das gemeinschaftliche Trinken, welches nicht selten in vollständiger Trunkenheit endete, war fester Bestandteil des Gastmahles und trug zur Verstärkung des Gemeinschaftsgefühles bei.¹ Dagegen verhallen die mahnenden Worte, die in Traktaten über das rechte Leben z. B. von Abt Bernhard von Clarevall geschrieben wurden, weitgehend ungehört.²

War das Gastmahl des Mittelalters noch eher durch Quantität geprägt, entwickelte sich von Norditalien ausgehend im 15. Jahrhundert eine verfeinerte Eßkultur.³ Die Gelage der jungen Adligen provozierten in Venedig den Senat, die Aufwendungen pro Gast zu reglementieren und einige Delikatessen zu untersagen. Doch hier wie anderswo in den italienischen Städten wurden weiterhin verbotene Speisen wie Schnepfen, Fasane und Pfauen gegessen. Die Kunst des Garnierens, Servierens und der Etikette wurde in diesem Jahrhundert vervollkommen und ließ die profanen Feste zu gesellschaftlichen Ereignissen werden.⁴

¹ Bis heute haben sich vergleichbare Trinkrituale z. B. bei den Studentenverbindungen und Schützengesellschaften erhalten.

² Die Schrift von Abt Bernhard ist mit einem Besitzeintrag des Klosters Abdinghof versehen, so daß um 1600 auch hier die Predigten zum rechten Leben gelesen wurden. Vgl. EAB, Th 3230: S. Bernhard: Weise recht zu leben Münster 1606.

³ Das Kochbuch (1348) des Küchenmeisters des Bischofs von Würzburg gibt einen Einblick in die spätmittelalterlichen Nahrungsgewohnheiten des Hochadels. Es wird die Zubereitung von gefüllten Schweinen, Haselhühnern, Pasteten, Innereien, Lachs, Hechten usw. beschrieben – ein Hinweis auf eine hochdifferenzierte Küche schon vor dem 15. Jahrhundert. Vgl. Konrad Bedal und Hermann Heidrich: Bauernhäuser aus dem Mittelalter. Bad Windsheim 1997. S. 113f. Ob man aus diesem vereinzelt Beleg allerdings schon von der Entwicklung einer gehobenen Eßkultur sprechen kann, ist fraglich.

⁴ Fernand Braudel: Sozialgeschichte des 15.-18. Jahrhunderts. Der Alltag. München 1990. S. 195.

Ein solches Ereignis von höchstem Rang war die Hochzeit zwischen dem Herzog Johann Wilhelm von Jülich-Cleve und der Markgräfin Jacobe von Baden am 16. Juni 1585 auf dem Schloß zu Düsseldorf.⁵ Die Feierlichkeiten, an denen ein großer Teil des westfälischen Adels teilnahm, dauerten acht Tage. Es wurden ein Ritterturnier, Schauspiele und vier Feuerwerke veranstaltet. Ein prominenter Gast war Graf Simon VI. zur Lippe, der mit einem Gefolge von 15 Personen und 69 Pferden zur Hochzeit erschien. Das Hochzeitsbankett wurde nach der Trauung im großen Saal gehalten und ist in einem Druck abgebildet. An drei Tafeln sitzt die Festgesellschaft, der jeder Gang – vom Tafelmeister angekündigt – in repräsentativem Anrichteschiff aufgetragen wird. Dazu wurde von den Musikern mit Trompeten, Trommeln und verschiedenen Streichinstrumenten gespielt und gesungen, „das solches verwunderung gehabt / und menniglich gar genehm und lustig anzuhören gewesen.“⁶ Die aufgetragenen Speisen waren so reichhaltig, daß sie in der Schilderung der Hochzeit nicht einzeln aufgeführt wurden, da sie „nit wol zumercken gewesen“.⁷

Der Tafelluxus, bei dem Frankreich im 17. Jahrhundert die führende Rolle übernahm, kannte keine Grenzen mehr, so daß in Paris Schildkröten aus London bestellt wurden oder auf der Hochzeit einer Prinzessin für 16.000 Livres Haselhühner, ein in den Weinbergen lebender Vogel, verzehrt wurden.⁸ Auch der Fürstbischof von Paderborn Dietrich von Fürstenberg stand hier nicht zurück und versorgte seinen Bruder Kaspar stets mit frischen Artischocken und Melonen.⁹ In den Abfallgruben der Bürger und fürstbischöflichen Beamten in Paderborn fanden sich Austernschalen, eine weitere Delikatesse der gehobenen Tafel.¹⁰

⁵ Der Ablauf des Hochzeitsfestes ist durch den gräflichen Landschreiber Dietrich Graminaeum beschrieben und im Jahr 1587 gedruckt worden. EAB, Archiv des AV Cod 195.

⁶ Cod 195 Bl. 34^r.

⁷ Cod 195 Bl. 34^r.

⁸ Vgl. Braudel S. 211.

⁹ Vgl. Alfred Bruns: Die Tagebücher Kaspars von Fürstenberg. Münster 1985. 7. September 1589.

¹⁰ Vgl. die Ausstellung KAMPagne im Museum in der Kaiserpfalz.

Ein ausschweifendes Fest des gehobenen Bürgertums zeigt das Gemälde von Jacob Jordaens mit dem Titel „Der König trinkt!“ (1640/45). Am Dreikönigstag wurde in den katholischen Ländern ein Festessen veranstaltet, zu dem Verwandte, gute Freunde und das Hausgesinde geladen wurden. In einer Art Rollenspiel wurden der König, die Königin und der Hofstaat durch Loszettel bestimmt. Die zugewiesene Rolle z. B. Königin stand auf einem Stück Papier, welches sich die Gäste ansteckten.¹ Bei einem solchen Festessen wurden mehrere Gänge gereicht, Musik gespielt und reichlich Wein getrunken. Die Ausgelassenheit der Gäste zeigt, daß sich das Gelage im fortgeschrittenen Stadium befindet. Es scheint die Gesellschaft nicht zu stören, daß über dem Kamin steht „Nichts gleicht einem Irren mehr als ein Betrunkener“. Vielmehr wird weiter das Glas auf den König erhoben. Den Wein trinken die Gäste aus Römern mit Beerennuppen, während der König ein Flötenglas und eine vergoldete Kanne in den Händen hält. Fragmente von Römern, den typischen Weingläsern des 17. Jahrhunderts, Kelchgläsern und Karaffen mit Netzmuster hat die Kampgrabung zu Tage gefördert. Sie verweisen auf die reichhaltige Ausstattung der gehobenen Bürgerhaushalte Paderborns mit gläsernem Tafelgeschirr.² Die Speisen werden auf dem Bild von Jordaens von Zinntellern gegessen. Diese gehörten auch in den Paderborner Haushalten zum Inventar und dienten als Teller und Schüsseln repräsentativen Zwecken. Sie standen blank poliert in der Anrichte oder dienten als Vorlegegeschirr der dekorativen Präsentation der Speisen. Ihr Wert wurde nach Gewicht bemessen und gab Auskunft über die Vermögensverhältnisse des Haushaltes.³ Im Alltag oder in weniger betuch-

ten Familien wurde von Holztellern oder direkt aus der Schüssel gegessen.⁴ Durchaus noch unüblich war zu Beginn des 17. Jahrhunderts der Gebrauch einer Gabel, wie es hier bei Jordaens zu sehen ist. Bis weit in das 18. Jahrhundert hinein galt die Mahnung eines deutschen Predigers: „Hätte uns Gott Finger gegeben, wenn er gewollt hätte, daß wir dieses Instrument benutzten?“⁵ Aus diesem Grund gehörten Servietten und Wasserbecken zum Waschen der Hände als Ausstattung auf eine reichhaltige Tafel. Dazu kam das Messer, welches der Gast bis ins 18. Jahrhundert noch selbst mitbrachte und das zusammen mit dem Löffel fester Bestandteil des Eßbestecks war.⁶

um 1600 etwa sieben Taler und acht Groschen; ein Betrag, für den ein Maurer volle 24 Tage hätte arbeiten müssen. Diesen „Schatz“ brachte sein Besitzer – die Familie thor Breden – wohl im Kontext der Rebellion Paderborns gegen den Fürstbischof Dietrich von Fürstenberg 1604 in Sicherheit, indem die Schüsseln im Haus vergraben wurden. Vgl. Michael Ströhmer: Versteckt – verbrannt – vergessen. In: Die Warte Jg. 59, Nr. 99. S. 2-6. Weiterhin Matthias Wemhoff: Anhang – Aussagekräftige Einzelfunde. In: Grabungskampagne hrsg. von Bendix Trier. S. 161-165. Hier S. 162. Im Ehezeß des Bürgermeisters von Blomberg Ludolph Köster (1677) wurden 67,5 Pfund Zinn und 92,5 Pfund anderes Zinn aufgeführt. Die altingesessenen Familien der Blomberger Oberschicht demonstrierten mit diesen großen Mengen an Zinngeschirr ihr Sozialprestige. Vgl. Heinrich Stiewe: Hausbau und Sozialstruktur einer niederdeutschen Kleinstadt. Detmold 1996. S. 196.

⁴ Vgl. Braudel S. 214 und den Stich von A. van Ostade: Holländische Bauernfamilie vor der Mahlzeit (1653) in Braudel S. 139.

⁵ Braudel S. 214. In Blomberg sind 1758 Messer und Gabel in einer Kaufmannsfamilie überliefert und in Lemgo findet sich der erste entsprechende Beleg 1769. Vgl. Stiewe S. 197.

⁶ Vgl. Braudel S. 212. Die Kampgrabung erbrachte auch einige Messerfragmente des 17./18. Jh. Es handelte sich um einige Federmesser, die z. B. von Kaufleuten auf einer Reise mitgeführt wurden und ein Tafelmesser. Vgl. Herbert Westphal: Ausgewählte Metallfunde. In: Grabungskampagne hrsg. von Bendix Trier. S. 144-161. Hier S. 155ff. Das weitgehende Fehlen v. Messern in Inventaren der Bürgerhäuser führt Stiewe darauf zurück, daß sie zum persönlichen Besitz gehörten und zum Essen mitgebracht wurden. Vgl. Stiewe S. 198.

¹ Vgl. Rose-Marie und Rainer Hagen: Bildbefragungen. Band I. Köln 1994. S. 92ff. Das Dreikönigessen ist auch unter dem Begriff Bohnenkönig bekannt. Dieser geht auf den Brauch zurück, durch eine Bohne oder Münze in einem Stück Kuchen den König des Festes zu bestimmen. Vgl. ebd.

² Vgl. Antonella Sveva Gai: Bruchstücke bürgerlichen Lebens. In: Grabungskampagne hrsg. von Bendix Trier. Münster 1995. S. 79-144. Hier S. 131.

³ Ein Hortfund aus Paderborn, der einen Bronze-grapen und acht Zinnschüsseln umfaßt, belegt dies sehr eindrucksvoll. Der Wert der Objekte betrug



Bauernhochzeit. Holzschnitt von Erhard Schön (1527).

Das Genre Bauernhochzeit illustriert durch eine Vielzahl von Holzschnitten, Kupferstichen und Ölgemälden die Festkultur auf dem Land. Auf dem Holzschnitt von Erhard Schön (1527) ist die Festgesellschaft um eine Tafel mit Tischtuch versammelt, auf der eine üppige Fleischplatte und Brotlaibe liegen. Von drei Männern wird schon der nächste Gang – es könnte sich um ein gefülltes Schwein und Geflügel handeln – aufgetragen. Die Speisen sind auf großen Zinnschüsseln angerichtet, während die Gäste von kleinen Tellern, wohl aus Holz, essen. Gabeln liegen nicht auf dem Tisch, da diese sich – wie oben angemerkt – erst nach 1600 als Eßbesteck durchsetzten. Vielmehr aßen die Bauern ganz nach der Devise des oben genannten Predigers mit den Händen bzw. einem Löffel. An Trinkgefäßen sind ein Wal-

zenkrug und ein Stangenglas zu erkennen, was darauf hindeutet, daß auch im ländlichen Raum Glas und repräsentative Keramikgefäße vorhanden waren. Daneben trinken einige Gäste ihr Bier aus einfachen Ton- oder Holzbechern und großen Krügen. Nicht für jeden Gast steht ein Glas oder Becher auf dem Tisch. Vielmehr teilte man sich als Trinkgemeinschaft mit mehreren Personen ein Glas. Insgesamt ist das Inventar einfach und schmucklos und wenig dazu geeignet, Wohlstand oder gar Reichtum zu demonstrieren. Daß man aber Musik spielen ließ und mehr, als manch einer vertragen konnte, Speisen und Getränke servierte, belegt einen gewissen

Lebensstandard, den die Familie des Brautpaares der dörflichen Gesellschaft zeigen wollte.¹

Eine Innovation im Bereich der Getränke- und Genußmittel erlebte das 17./18. Jahrhundert durch die Einführung des Kaffees, des Tees und der Schokolade. Der Kaffeegenuß beschränkte sich nicht auf die wohlhabenden Bürgerhaushalte, sondern wurde zu einem Massenphänomen. Versuche der Obrigkeit, aus wirtschaftspolitischen Gründen den Import von Kaffee zu unterbinden, verursachten in Paderborn sogar einen regelrechten Aufstand.²

In den mittleren Bürgerhaushalten finden sich deshalb auch Tassen aus Fayence, die für den Konsum der neuartigen Heißgetränke bestimmt waren. Der Tee oder Kaffee wurde aus den henkellosen „Koppchen“ zum Abkühlen in die Untertasse geschüttet und aus dieser dann getrunken.³ Ein Kaffeeservice aus Porzellan war im 18. Jahrhundert nur bei den wohlhabenden Familien zu finden. Die einfachen Bürger benutzten Tee- oder Kaffeekannen aus Zinn oder einen kupfernen Kessel.⁴

Die Veränderungen in den Eß- und Tischsitten, in den Speisen und dem Eßgerät wurden durch das Angebot neuer Nahrungsmittel (Kaffee, Tee, Zucker, Kartoffel) aus den Kolonien in Übersee verursacht. Die zunehmende Differenzierung im Bereich der Speisen löste die Entwicklung von spezifischen Eßgeräten wie Gabel,

flache Teller, tiefe Teller, Kaffeeservice aus. Hier eröffnete sich ein weites Feld, um durch hochwertiges Eßgerät den gesellschaftlichen Rang zu demonstrieren. Die Ausbildung von verfeinerten Tischsitten war im 17. Jahrhundert noch nicht weit gediehen, wie ein Verhaltenscodex für junge Offiziere zeigt. Hierin wurde angeordnet, daß sie nicht halb betrunken zum Festessen erscheinen, nicht auf den Teller spucken und in die Tischdecke schneuzten sollten.⁵ Diese und andere Verhaltensregeln mußten erst mühsam eingeübt werden, bis sie schließlich im 18. Jahrhundert Allgemeingut wurden.

¹ Die aufwendigen Hochzeiten der Bürger und Bauern ließ die Obrigkeit befürchten, daß die ständischen Abgrenzungen verwischt würden, so daß sich seit dem 16. Jahrhundert regelmäßig Anordnungen zur Begrenzung des Aufwandes finden. Vgl. dazu Angermann S. 110.

² Vgl. zum sogenannten Kaffeelärm den im Jahr 2000 erscheinenden Aufsatz von Roland Linde in der WZ. Im 18. Jahrhundert versuchten die Landesherren – vorwiegend aus wirtschaftlichen Gründen – die Ausbreitung des Kaffeetrinkens durch Verbote zu unterbinden. Im Hochstift Paderborn untersagte Fürstbischof Wilhelm Anton am 1764 den Bürgern und Bauern den Kaffeegenuß. Durch Hausuntersuchungen und Beschlagnahme von Kaffeeröster und Kaffeeservice wurde dem Verbot Nachdruck verliehen. Diese Maßnahmen konnten aber die rasche Verbreitung und den täglichen Genuß des Kaffees nicht verhindern.

³ Vgl. Gai S. 103f.

⁴ Vgl. Stiewe S. 197 und Gai S. 105.

⁵ Vgl. Braudel S. 217.

