



DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Die Gartenpflanzen des Mittelalters.“

Die Pflanzen der Nutz- und Lustgärten vom 11. bis zum 15.
Jahrhundert und ihre Bedeutung für den Lebensalltag der
Menschen im Mittelalter.

Verfasserin

Katharina Monika Fertl

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 312

Studienrichtung lt. Studienblatt: Diplomstudium Geschichte

Betreuer: ao. Univ. Prof. Mag. iur. Dr. phil. Georg Scheibelreiter

“Ich erkläre an Eides statt, dass ich die vorliegende Diplomarbeit selbstständig und ohne fremde Hilfe verfasst, andere als die angegebenen Quellen und Hilfsmittel nicht benutzt bzw. die wörtlich oder sinngemäß entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht habe.“

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Einleitung | 3 |
| Die Gartentypen | 5 |
| <i>Die Gärten der höfischen Gesellschaft und des Adels</i> | 5 |
| <i>Der Klostergarten</i> | 8 |
| <i>Die Gärten der Stadtbürger</i> | 10 |
| <i>Die Bauerngärten</i> | 12 |
| Die Pflanzen der mittelalterlichen Gärten | 15 |
| <i>Gemüse</i> | 16 |
| <i>Obst- und Nussbäume</i> | 25 |
| <i>Heilkräuter und Gewürzpflanzen</i> | 32 |
| <i>Zierpflanzen</i> | 57 |
| Die Anwendung der Gartenpflanzen in der mittelalterlichen Medizin | 68 |
| <i>Exkurs zur Humoralpathologie</i> | 68 |
| <i>Verfügbarkeit und Herstellung von pflanzlichen Heilmitteln im Mittelalter</i> | 69 |
| <i>Frauenleiden und pflanzliche Heilmittel</i> | 71 |
| <i>Die Geburt</i> | 73 |
| <i>Die ärztliche Praxis im Mittelalter</i> | 75 |
| <i>Beispiele für die Anwendung von Heilpflanzen</i> | 76 |
| Die Gartenpflanzen des Mittelalters und ihre Bedeutung für die Ernährung der Menschen | 83 |
| <i>Allgemeines zur Ernährung der Menschen vom 11. bis zum 15. Jahrhundert</i> | 83 |
| <i>Die Verfügbarkeit von Pflanzen in der bäuerlichen Küche des Mittelalters</i> | 87 |
| <i>Die Konservierung von Obst, Gemüse und Kräutern</i> | 89 |
| <i>Die Bedeutung von Pflanzen für den Speiseplan in der Fastenzeit</i> | 90 |
| <i>Der Gebrauch von Gartenpflanzen zur Verschönerung von Speisen</i> | 92 |
| <i>Die Kochbücher des Mittelalters</i> | 93 |
| Die Bedeutung der Gartenpflanzen für die Hygiene | 97 |

| | |
|--|------------|
| <i>Mittelalterliche Hausmittel und hygienische Maßnahmen mit Zuhilfenahme von Gartenpflanzen</i> | 97 |
| <i>Körperpflege im Mittelalter</i> | 98 |
| <i>Wohlrriechende Düfte des Mittelalters</i> | 99 |
| Die Gartenpflanzen und ihre magischen Verwendungszwecke | 102 |
| <i>Allgemeines zur Magie im Mittelalter</i> | 102 |
| Conclusio | 105 |
| Ein kurzer Ausblick | 106 |
| Literaturliste | 107 |
| Quellen | 111 |
| Curriculum Vitae | 112 |
| Abstract | 113 |
| Abstrakt | 114 |

Einleitung

Die Gartenpflanzen des Mittelalters sind in der neueren Geschichtsforschung ein selten thematisiertes Gebiet. Diese Arbeit behandelt vor allem die Pflanzen der Nutz- und Lustgärten vom 11. bis zum 15. Jahrhundert. Ein besonderes Augenmerk wird dabei auch auf ihre Bedeutung für den Lebensalltag der mittelalterlichen Menschen gelegt. Der geographische Rahmen dieser Arbeit beschränkt sich auf Mitteleuropa, genauer den deutschsprachigen Raum, mit kurzen Exkursen nach England, Frankreich und Italien.

Der erste Teil der Ausführungen wird sich auf die Herkunft der einzelnen, in diesem Zeitraum typischen Gartenpflanzen beziehen. Diesem vorangestellt ist eine Erläuterung der einzelnen mittelalterlichen Gartentypen. Die Auswahl der behandelten Pflanzen beruht vor allem auf dem „Capitulare de villis“ Karl des Großen, sowie auf dem Beitrag „Gärten und Pflanzen des Mittelalters“ von Ulrich Willerding. Die Pflanzen werden in Gruppen unterteilt: Gemüse, Obst- und Nussbäume, Heilkräuter und Gewürzpflanzen und zu Letzt Zierpflanzen. Nicht nur die Herkunft der einzelnen Spezies wird behandelt, sondern auch ihre Bedeutung in der Antike. Aus ihren damaligen Verwendungszwecken ergeben sich häufig die mittelalterlichen Anwendungsgebiete.

Im zweiten Teil der Arbeit wird noch detaillierter auf die Verwendung der einzelnen Kulturpflanzen eingegangen. Es wird untersucht, wie wichtig pflanzliche Kost für die Menschen dieser Zeit war. Welche Zubereitungsarten waren bekannt? Wie entscheidend war pflanzliche Ernährung in einer Gesellschaft, die zahlreiche Fasttage kannte und auch einhielt? Ein anderer wichtiger Aspekt dieser Epoche war der Gebrauch von Pflanzen in der Medizin. Welche Pflanzen wurden zur Linderung welchen Leidens angebaut? Woher stammte das Wissen über die Heilwirkung? Wie machte man Arzneien aus ihnen und ihre Wirkung somit haltbar?

Ein weiterer Aspekt des mittelalterlichen Lebens war die Verwendung von Pflanzen zur Ergreifung hygienischer Maßnahmen. Das Vertreiben von Ungeziefer, die persönliche Körperhygiene und der Leibwäsche, sowie die Reinhaltung der Wohnräume. Zum Schluss wird noch auf die magischen

Praktiken dieser Zeit eingegangen. Pflanzen waren auch entscheidend bei der Ausübung von Magie. Sei es zum Schutz vor Unheil und Krankheit oder zum Beschwören von Wohlstand und Liebesglück. Was heute als Aberglaube gilt, war für die mittelalterlichen Menschen oft eng mit Wissenschaft verbunden.

Die Gartentypen

Dieses Kapitel ist den verschiedenen Gartentypen gewidmet. Hierbei werden die Gärten der höfischen Gesellschaft und des Adels unterschieden, wobei kurz die Burggärten erwähnt werden, sowie die Klostergärten, die Gärten der Stadtbürger und die Bauerngärten. Der Gartentypus der höfischen Kultur ist am schwierigsten zu erfassen, da sich die Quellenlage sehr komplex darstellt. Dabei werden immer wieder Realität und Idealvorstellungen der Dichter und Maler vermischt.

Auf den folgenden Seiten wird ein Eindruck vom Nutzen und der Bedeutung der einzelnen Gartentypen, in deren jeweiligem kulturellen Umfeld vermittelt.

Die Gärten der höfischen Gesellschaft und des Adels

Die Gärten der höfischen Gesellschaft des Mittelalters sind ein sehr vielfältiges Thema. Es sind einerseits nur wenige Quellen vorhanden, die ihr reales Aussehen und ihren Nutzen beschreiben. Andererseits gibt es unzählige literarische Schilderungen davon. Diese haben einen wahren Kern, aber man sollte sich nicht zu sehr in diesen schillernden Erzählungen verlieren. Die Burggärten sind besonders schwer zu erfassen. Heute sind sie nicht mehr erhalten oder sie wurden immer wieder dem Stil der jeweiligen Epoche angepasst, sodass man heute nicht mehr sagen kann, worin die mittelalterlichen Bestandteile zu sehen sind.

Einen kleinen Hinweis zu den Burggärten gibt uns Marie Luise Gothein in ihrem ersten Band der „Geschichte der Gartenkunst“. Sie meint, dass diese Gärten klein, aber vorhanden waren. Man pflanzte Heilpflanzen und Küchenkräuter, sowie Blumen für Kränze. Sie sollen unter den Frauengemächern gelegen haben, aber ebenso neben dem Palas oder dem Bergfried. Ihre Bepflanzung ist nicht bekannt. Die Frauen pflegten sie und lernten vor allem von den Mönchen,

wie sie diese Tätigkeit bewerkstelligen. Die ersten Quellen gibt es erst ab 1000 von Notker, der wieder einige Schilderungen lieferte.¹

In seinem Werk „Gärten des Mittelalters“ gibt Dieter Hennebo einen ausgezeichneten Überblick von den Funktionen eines Gartens der adeligen Herrscher: Er sollte als Wohnraum fungieren. Nach langen Wintern und wenig frischer Luft ist es verständlich, dass der Garten einen hohen Stellenwert in der Bedeutung für den Menschen einnahm. Die Bauweise der Burgen war eine sehr funktionale. Wohnkomfort stand dabei nur an zweiter Stelle. Laut Hennebo nutzten die Menschen den Garten als „Wohnraum“, in dem sie aßen, tranken, Feste feierten, sich diversen Brett- und Kartenspielen hingaben oder sogar badeten. In der Dichtung wird vor allem der Baumgarten immer wieder als Aufenthalts- und Zufluchtsort für Liebende erwähnt, was der Realität entsprechen könnte.²

Zu dieser eher praktischen Nutzung des Gartens gesellt sich die des Bedeutungsträgers. Auch hier gibt Hennebo eine Vielzahl von Ansätzen, wie die höfische Gesellschaft ihren Garten wahrnahm. Er weist aber strikt darauf hin, dass eine weitreichendere Symbolik dem Gartens erst in späteren Zeiten hinzugedichtet wurde.

Sechs Sinnschichten finden wir im Umkreis des mittelalterlichen Gartens: die irdische Schönheit der geliebten Frau, die ganze Minne, die Jungfräulichkeit und überirdische Schönheit der Madonna, die Kirche und die Christenheit, das Paradies mit dem Baum des Lebens und jenem der Erkenntnis, mit dem Lebensbrunnen, die sündige Liebe in der Übertretung des sechsten Gebotes.³

Im Denken und Leben des Ritterstandes steht vor allem der Lustgarten im Mittelpunkt. Bei Hof sind es die Frauen, die den Anziehungspunkt der Gesellschaft darstellen. Der Garten und die Frau werden zueinander in Beziehung gestellt. In der Dichtung werden die weiblichen Reize immer wieder mit den schönen Gewächsen der Gärten verglichen und assoziiert. Der Garten selbst ist ein Symbol der Minne, als solches weit verbreitet und dauerhaft von

¹ Vgl. Gothein, Gartenkunst (Bd. 1), 191f.

² Vgl. Hennebo, Gartenbaukunst (Bd. 1), 63-73.

³ Ebenda, 60.

Bestand. Daneben existiert auch die Vorstellung des Paradieses als himmlischer Garten und umgekehrt stellen Gärten im Diesseits irdische Paradiese dar.⁴

Auch Marie-Thérèse Haudebourg weist in ihrem Werk „Vom Glück des Gartens“ auf dieses Verhältnis zwischen sakralen und weltlichen Bedeutungen hin. Im Mittelalter galt die Vorstellung, dass die Erbsünde im Garten des Paradieses ihren Ursprung hatte. Also ist der Garten als Ort der Frauen und der Liebe anzusehen. Ab dem 12. Jahrhundert hat sich dieses Bild durch ihre Darlegung in der Literatur und die Marienverehrung geändert und mit ihr die Gartensymbolik an sich.⁵

*Er kann sowohl ein geheimer Ort der Sinnesfreuden als auch Symbol der Keuschheit sein.*⁶

Wie steht es aber um die Nutzgärten in der Umgebung des Adels bzw. der Burgen? Haudebourgs Theorie hierzu lautet: Die Dienstboten aßen Suppe und Bohnen, also musste ein Nutzgarten vorhanden gewesen sein. Die Anlage und Pflege kostete nichts, da er wiederum von den Dienstboten betreut wurde. Daher scheint er nicht in den Rechnungsbüchern auf. Außerdem würde bereits das *Capitulare de villis vel curtis imperii*⁷ den Untertanen einen solchen Garten vorschreiben.⁸ Gegen diese Annahme ist jedoch einzuwenden, dass die Nutzgärten für größere Höfe wegen der Anzahl an Dienstboten ein großes Ausmaß angenommen hätten, und somit nicht mehr nur nebenbei bewirtschaftet hätten werden können.

Grundsätzlich lässt sich sagen, dass die Gärten bei Burgen und im höfischen Umfeld eher den Zweck eines Erholungsraumes hatten. Ihr Nutzen bestand darin, wie bereits Albertus Magnus schrieb, *die Nase und das Auge zu erfreuen*.⁹ Trotzdem beherbergten diese Gärten auch Kräuter und Heilpflanzen.

⁴ Vgl. Hennebo, Gartenbaukunst (Bd. 1), 50-59.

⁵ Vgl. Haudebourg, Glück des Gartens, 88f.

⁶ Haudebourg, Glück des Gartens, 90.

⁷ Hierbei handelt es sich um eine Verordnung Karl des Großen, in der er vorgibt, wie die Pfalzen zu bewirtschaften sind. Das Dokument wurde um 812 verfasst. Es enthält unter anderem eine ausführliche Liste der auf den Pfalzgütern anzupflanzenden Gewächse.

⁸ Vgl. Haudebourg, Glück des Gartens, 118.

⁹ Bürger, Kleine Gartenkunst, 54.

Dieser Sachverhalt ergibt sich auch aus der schlichten Tatsache, dass viele der optisch reizvollen Blumen ebenso als Heilpflanzen genutzt wurden. Man kann somit schlussfolgern, dass hier der Lustgarten eindeutig im Vordergrund der Aufmerksamkeit steht, er aber nicht vollkommen seine Nutzgartenqualitäten einbüßte. Der begrenzte Raum auf kleineren Burgen mag auch dazu beigetragen haben, keine reinen Lustgärten anzulegen, wäre es doch eine Verschwendung des kostbaren und knapp bemessenen Raumes gewesen.

Der Klostergarten

Ein anderes Bild der Gärten bietet sich in den mittelalterlichen Klöstern. Ihre Bedeutung unterscheidet sich wesentlich von jener ihrer weltlichen Äquivalente. Hier finden sich vor allem Nutzgärten, die alle Kräuter und Gemüsesorten hervorbringen, die in den Küchen und Apotheken der Klöster gebraucht werden.

In den ältesten Klöstern Europas fehlten die herrschaftlichen Gärten zunächst. Die Klöster wurden in unwirtlichen Gegenden gegründet, wo kaum etwas wachsen konnte. Außerdem waren Zurückgezogenheit und Askese der Lebensinhalt der frühen Mönche. Ein Garten passte nicht zu dieser Lebensweise. Erst mit den Ordensregeln des Hl. Benedikt von Nursia, deren Leitsatz „Beten und Arbeiten“ war, erhielt der Garten einen Platz im Leben der Mönche. Ein Grund dafür könnte auch die lebenslange Bindung des Mönches an ein Kloster (*stabilitas loci*) sein, welche diese Regel strikt forderte. Der Garten blieb ein Mittel zum Zweck, er war zum Anbau von lebensnotwendigen Nahrungsmitteln und Kräutern gedacht. Ein spezieller Fall tritt uns bei den Kartäusern entgegen. Sie hatten in ihren Gärten weder Gemüse noch Kräuter, er diente lediglich zur Rekreation. Andere Orden, wie die der Zisterzienser und Prämonstratenser, sahen in den Gärten nur ein Mittel zur Aufrechterhaltung des Lebens durch Anbau diverser Pflanzen.¹⁰

¹⁰ Vgl. Gebhard, Riesz, Taylor (Hg.), Bayreuther Beiträge zur Literaturwissenschaft (Bd. 24). Aspekte des Gartens, 46-49.

Zu späterer Zeit, wie Marie Luise Gothein schreibt, konnten die Kreuzgänge zum Teil bepflanzt gewesen sein. Sie fungierten wohl auch als Nutzgärten und dienten nicht nur der Meditation. Als ihre Quellen gibt Gothein die Geschichten um König Wilhelm Rufus von England an. Bei einem Besuch im Kloster Romsey betrat dieser das Clastrum, in dem Blumen wuchsen. Ein weiterer Beleg ist ein Lied über das Kloster Reichenau aus dem 10. Jahrhundert, wobei hier nur ein schöner und „reich bewässerter“ Garten beschrieben wird.¹¹

Im Gegensatz zu den Gärten der höfischen Gesellschaft, in denen die schönen Gewächse für die Sinnesfreunden vorherrschen, tritt in den Klostergärten ein geordnetes Gartenprinzip entgegen. Ein Zweck des Klostergartens bestand einfach in der Arbeit, die in ihm verrichtet wurde und somit zur Erfüllung des einen Benediktinischen Grundsatzes beitrug. Die Erzeugnisse der Gärten wurden nicht nur zur Selbstversorgung benötigt, sondern auch zur Speisung der Pilger, der Armen und der Kranken. Benediktinische Klöster betrieben zudem auch getrennte Krankenhäuser. Eines innerhalb der Mauern, welches nur zur Behandlung kranker Mitbrüder diente und eines für Gäste. Jedes hatte seinen eigenen Kräutergarten, *herbularius* genannt. Ob es hier Unterschiede bei den gepflanzten Kräutern gab, wird in der Literatur nicht erwähnt. Doch ist es kaum zu erwarten. Nicht zu vergessen ist der Friedhof, der gleichzeitig als Baumgarten diente. Die Obstbäume wurden aber ebenso durchaus auf ein weites, offenes Feld gepflanzt. Neben den bereits erwähnten Gartenarten gab es auch noch einen Gemüsegarten. Des Weiteren wurden in diesem Blumen angepflanzt, die zum Schmuck der Altäre dienten.¹²

Bei Marie Luise Gothein findet sich ein Hinweis darauf, dass die Blumen für den Kirchenschmuck einen separaten kleinen Garten in Anspruch nahmen. Es gehörte zu den Aufgaben des Sakristans, sich um diesen zu kümmern. Sie belegt ihre Aussage mit einem Beispiel aus dem 9. Jahrhundert, wobei es sich um das Blumengärtlein des Klosters von Winchester handelt.¹³

¹¹ Vgl. Gothein, Gartenkunst (Bd. 1), 182.

¹² Vgl. Haudebourg, Glück des Gartens, 57-79.

¹³ Vgl. Gothein, Gartenkunst (Bd. 1), 186.

Dennoch darf man sich nicht völlig der Illusion hingeben, die Gärten der Mönche hätten rein praktischen Nutzen. Ihre Bedeutung geht über die des Nutzgartens hinaus.

*Wenn er in den Gärten des Klosters arbeitet oder umhergeht, bewegt sich der Mönch im Werk Gottes und nimmt auf seine Weise daran teil, daß die Schöpfung Wirklichkeit wird.*¹⁴

Die Ordensbrüder leisteten wichtige Kulturarbeit mit der Anlage ihrer Gärten. Wenn sie zu Neugründungen auszogen, nahmen sie stets bewährte Samen aus dem Klosteranbau mit und sammelten auf Reisen neue. So trugen sie zur Kultivierung neuer Sorten und zur Verbesserung der alten bei. Es ist wichtig zu erwähnen, dass sie so die Kunst des Gartenbaus von klerikalen Zentren auf profane Siedlungen und Dörfer verbreiteten.¹⁵

Die Gärten der Stadtbürger

Zu diesem Thema gibt es eine gute Quelle, die einen Einblick in die Bepflanzung der bürgerlichen Gärten ermöglicht und somit Rückschlüsse auf deren Beschaffenheit zulässt. Es handelt sich hierbei um das Werk „Le Mesnager de Paris“, welches im 14. Jahrhundert verfasst wurde. Ein betagter Pariser Bürger schrieb es für seine erst fünfzehnjährige Gemahlin. Er gibt darin allerlei gute Ratschläge in Verhaltens- und Anstandsfragen, aber auch für Gartenbau und Haushalt.¹⁶ Ich stütze mich bei meiner Schilderung auf die gekürzte Übersetzung, die Tania Bayard unter dem Titel „Ein mittelalterliches Hausbuch. Praktischer Ratgeber für Familie, Haus und Garten“ herausgegeben hat.

Das Kapitel über die Gartenarbeit enthält einige Ratschläge zu dieser Thematik. Es werden zwar keine Gartenaufteilungen und dergleichen beschrieben, aber die Bepflanzung wird daraus ersichtlich. Die Enge der Städte ermöglichte vermutlich keine großen Gartenanlagen. Es werden Kräuter,

¹⁴ Haudebourg, Glück des Gartens, 47.

¹⁵ Vgl. Fischer, Pflanzenkunde, 141.

¹⁶ Vgl. Bayard, Ein mittelalterliches Hausbuch, 11.

Gemüse und Bäume erwähnt, sowie Veilchen, Lilien und Rosen. Damit zeigt sich, dass man es nicht mit einem streng geordneten Prinzip zu tun hat, sondern der Raum, der zur Verfügung steht, optimal genutzt wird. Das Auge kommt auch hier nicht zu kurz, aber dieser Gartentypus ist bestimmt kein reiner Lustgarten, wie er von höfischen Gegebenheiten her bekannt ist. In den Ratschlägen wird eine Vielfalt an Gemüsesorten genannt, wie sie bei den herrschaftlichen Gärten nicht beschrieben wurde. Es finden zum Beispiel Saubohnen und Rüben Erwähnung, die bei Hofe nicht sehr angesehen waren. Ebenso werden Beerensträucher gelistet, sowie die Veredelung von Bäumen wird angesprochen. Ein Ratschlag, der das Pfropfen betrifft, bestätigt die Annahme von beengten Raumverhältnissen zusätzlich.

Wie man zehn oder zwölf Bäume auf den Stamm oder Stumpf einer Eiche aufpfropft: Im Monat März, etwa zur Zeit von Mariä Verkündigung, rüste Dich mit soviel Baum- und Obstreisern verschiedener Arten aus, wie Du zum Pfropfen verwenden willst.¹⁷

Möglicherweise war es auch bequemer, viele Baumarten auf einen Fleck beisammen zu tragen. Ich hingegen tendiere stark zu der Annahme, dass dieses Vorgehen aus Platznot entstanden ist. Das Bild von einem bürgerlichen Garten, das hier vermittelt wird, zeugt von primärem Nutzgartencharakter, in dem aber auch das Lustgartenprinzip nicht völlig ausgeklammert wurde.¹⁸

Im Spätmittelalter kommt es zu einem weiteren Aufschwung der Bürgergärten. Es wurden jetzt auch große Lustgärten von Bürgern angelegt, die von der höfischen Kultur nicht unbeeinflusst blieben. Ausführliche Berichte von Bürgergärten kommen aber erst Ende des 15. und im 16. Jahrhundert auf. Dieter Hennebo hat sich genauer mit der Thematik der Bürgergärten des Spätmittelalters befasst: In neugegründeten Städten wurde vor allem Wert auf die hauseigenen Grünflächen gelegt. Auch bei Stadterweiterungen wurden Plätze für die Gärten eingeplant. Die Gärten der Universitätsgelehrten dienten dem Anlegen von Pflanzensammlungen und zu Studienzwecken. Diverse Urkunden über Grundbesitz und Grundstücksverkäufe sind gute Quellen, um die Existenz von Bürgergärten nachzuweisen. Ab dem 14. Jahrhundert finden

¹⁷ Bayard, Ein mittelalterliches Hausbuch, 97f.

¹⁸ Vgl. Ebenda, 83-98.

sich hier vermehrt Hinweise: Die Bezeichnungen *domum*, *areum* und *hortorum*¹⁹ bezeichnen Gärten, die in der Nähe des Hauses liegen. War in den Städten zu wenig Platz, kauften sich die reichen Bürger Land vor der Stadt. Dieses Vorgehen führte dazu, dass um die Städte oft große Grüngürtel mit Obstbaumgärten entstanden. Gemüse fehlte nach wie vor nicht, diente es doch zur Selbstversorgung. Eine weitere gute Quelle für die Schilderung eines mittelalterlichen Bürgergartens bietet das Gedicht „Von dem Mayenkrantz“ (um 1471) aus dem Liederbuch der Clara Hätzerlin. Es wird in ihm ein bürgerlicher Wurtzgarten beschrieben, in dem Blumen, Heilpflanzen und Gemüse gezogen werden. Der Bürgergarten verbindet somit Nutzen und wissenschaftliches Interesse mit der schlichten Freude der Menschen am Schönen.²⁰

Die Gärten in den Städten waren somit Entspannungsräume und Gemüselieferanten zugleich. In der Nähe der Seine bei Paris wurden sogar Sümpfe trocken gelegt, um Gemüsegärten anzulegen. Nach der großen Pest im Jahr 1348 wurden verfallene und entvölkerte Stadtviertel zu Gärten umfunktioniert.²¹

Im Werk „Vom Glück des Gartens“ beschäftigt sich Haudebourg mit den Schriften des Peter de Crescentiis. Dadurch wird eine Vorstellung von der ungefähren Größe eines Gartens vermittelt. Er schreibt, dass reiche Personen mindestens 20 Morgen²² Land für den Garten aufwenden sollen. Die mittleren Personen etwa 2 bis 3 Morgen oder etwas mehr. Ideal waren Wasserquellen nahe bei den Gärten, wie ein Fluss oder Brunnen.

Die Bauerngärten

Die Bauerngärten des Mittelalters sind nur sehr schwer durch literarische Quellen zu erfassen. Es gibt kaum Zeugnisse von ihnen. Über einen indirekten Zugang lassen sich jedoch einige wenige Fakten zusammentragen.

¹⁹ Hennebo, Gartenbaukunst (Bd. 1), 165.

²⁰ Vgl. Hennebo, Gartenbaukunst (Bd. 1), 158-173.

²¹ Vgl. Haudebourg, Glück des Gartens, 145-147.

²² 1 Morgen entspricht ungefähr einem viertel bis halben Hektar.

Das Buch „Vielgeliebter Bauerngarten“ liefert einige Hinweise zu Bauerngärten in Tirol. In Urbaren werden manchmal die Gärten der Bauern erwähnt. Vor allem der Krautgarten spielt eine zentrale Rolle. Hier wurden Kohl und Rüben gepflanzt, die im Hoch- und Spätmittelalter die wichtigsten Nahrungsmittel dieser Gesellschaftsschicht darstellten. Eine weitere Quelle zur Thematik der Bauerngärten sind die Weistümer. Hier finden sich vor allem rechtliche Fakten, vor allem den Gartenzaun betreffen, ansonsten jedoch nicht sehr viel Aufschluss über die Rolle der Bauerngärten geben. Man kann höchstens anhand der juristischen Grundlagen annehmen, dass die angebauten Pflanzen einen hohen Stellenwert hatten und wichtig für das Überleben waren. Sonst hätte man sie nicht eingezäunt und geschützt, und die Zerstörung des Zaun oder des Gartens wäre nicht unter Strafe gestanden. Ansonsten gibt dieses Werk keine genaueren Hinweise zu diesem Gartentypus.²³

Der Wissenschaftler Hermann Fischer vertritt in seinem Werk „Mittelalterliche Pflanzenkunde“ darüber hinaus die These, dass die Bepflanzung der Bauerngärten oft von den Grundherrschaften bzw. dem nahe gelegenen Kloster vorgegeben wurde. Diese bestand aus Kräutern, Gemüse, Heilpflanzen und auch Obstbäumen. Er geht sogar noch weiter und postuliert, dass die Bauern die Gartenkunst erst von diesen erlernt haben sollen.²⁴

Diese Behauptung scheint durchaus plausibel, wenn man von Gegenden ausgeht, die erst durch die Christianisierung neu erschlossen wurden. Die Dorfgemeinschaften in den Gegenden der ehemaligen Provinzen Germaniens holten sich vermutlich den Großteil ihrer zum Überleben benötigten Nahrungsmittel aus den riesigen Wäldern. Fischers Theorie ist jedoch mit Vorsicht zu behandeln, doch es bleibt zu bezweifeln, ob diese Annahme auch für südlichere Gegenden Europas geltend zu machen ist. In Italien, Spanien und Teilen Frankreichs sind viele Kulturrelikte der Antike erhalten geblieben. Die Gartenkunst wird hier theoretisch nicht so stark unter der Völkerwanderung gelitten haben, wie es in manchen anderen Teilen des ehemaligen Imperium

²³ Vgl. Griebmair, Kompatscher, Vielgeliebter Bauerngarten, 18.

²⁴ Vgl. Fischer, Gartenbaukunst (Bd. 1), 144-147.

Romanum der Fall gewesen ist, weshalb mit größter Wahrscheinlichkeit diesbezügliches Wissen nicht auf klerikale Einflüsse zurückzuführen ist.

Die Pflanzen der mittelalterlichen Gärten²⁵

Im folgenden Kapitel wird ein kurzer Auszug der häufigsten mittelalterlichen Pflanzen präsentiert. Dieser Teil soll einen Eindruck vermitteln, welche Gattungen angebaut wurden und woher diese Pflanzen stammten, bzw. in welchen Gärten sie kultiviert wurden. Ihre spezifischen Verwendungsbereiche sind jedoch noch ausgespart, da diese in späteren Kapiteln ausführlich behandelt werden. Die Pflanzen wurden in vier botanische Kategorien eingeteilt: Gemüse, Kräuter, Zierpflanzen und Obstgewächse.

Unter der Kategorie „Kräuter“ finden sich sowohl Küchenkräuter, die zur Verfeinerung von diversen Gerichten zur Verfügung standen, als auch Heilpflanzen. Es ist schwer, eine Trennlinie zwischen Heil- und Nahrungspflanzen zu ziehen, da der Übergang zwischen ihnen sehr fließend ist. Es gibt kaum Gewächse, die man ausschließlich der Küche oder nur der Apotheke zuordnen könnte. Auch unter den Gemüsen finden sich Heilpflanzen, dasselbe gilt auch für die Zierpflanzen.

Da sich die vorliegende Diplomarbeit auf die Gartenbauprodukte im Mittelalter spezialisiert, beschränkt sich ihr thematischer Rahmen auf genau diese und spart somit Gemüsesorten wie Erbsen, Bohnen und Linsen, die, gleich dem Getreide, in großen Mengen angebaut und als agrikulturelle Nutzpflanzen gehandelt werden, aus. Ebenso wird mit Kräutern bzw. Heilpflanzen verfahren, die nicht in Gärten kultiviert, sondern in freier Natur gesammelt wurden.

²⁵ Die Hauptquellen zu diesem Teil der Arbeit sind „Altdeutsche Gartenflora“ von R. von Fischer-Benzon, das Werk von Udelgard Körber-Grohne „Nutzpflanzen in Deutschland“ und von Viktor Hehn „Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie das übrige Europa“. Bei der Auswahl der häufigsten Pflanzen in mittelalterlichen Gärten waren vor allem die Tabellen in dem Beitrag von Ulrich Willerding „Gärten und Pflanzen des Mittelalters“ zweckdienlich, die sich im Sammelband „Der Garten von der Antike bis zum Mittelalter“ wiederfinden.

Gemüse

Amaranth (*Amaranthus lividus*)

Diese Gemüsepflanze stammt vermutlich aus Südeuropa bzw. aus dem östlichen Mittelmeergebiet. Sie ist seit der Römerzeit auch in milderen Klimazonen Mitteleuropas beheimatet. Auch im Mittelalter war sie noch in den mittleren Breitengraden zu finden. Heute wird sie zu den Unkrautpflanzen gezählt, wobei ihr nie eine sonderlich große Bedeutung zugemessen wurde, auch nicht im Mittelalter. Sie war ein unbedeutendes Blattgemüse, das vom Spinat verdrängt wurde. Auch der Mangold stellte eine harte Konkurrenz dar.²⁶

Wo Amaranth angebaut wurde, ist nicht vollkommen geklärt, sie wuchs vermutlich überall, bevorzugt auf bearbeiteten Böden. Da sie im „Capitulare de villis“ erwähnt wird, kann jedoch davon ausgegangen werden, dass sie bewusst in den Gemüsegärten gezogen wurde.

Die lateinischen Bezeichnungen lauten: *amaranthus lividus*, *amaranthus blitium* oder *amaranthus viridis*. Die ältesten deutschen Namen sind *stur* oder *sture*. Im „Capitulare de villis“ wird sie schlicht *blidas* genannt.

Feldsalat (*Valerianella locusta*)

Der Feldsalat ist in Mitteleuropa schon seit der Jungsteinzeit bekannt, wie anhand diverser Funde belegt werden konnte. Zu dieser Zeit wurde er noch nicht angebaut, sondern existierte vorrangig als Wildpflanze. Für die Römerzeit und das Mittelalter sind keine Nutzungshinweise vorhanden. Er könnte ebenso mit Getreide aus dem Mittelmeerraum nach Mitteleuropa verschleppt worden sein.

Es gibt also keine Hinweise dafür, dass Salat in den Gärten kultiviert wurde, aber er wurde gegessen. Er wuchs vor allem am Rand von Feldern, daher auch

²⁶ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 439-441.

sein Name.²⁷ Für seine Beliebtheit als Nahrungsmittel sprechen auch viele archäologische Funde.²⁸

Gartenmelde (*Atriplex hortensis*)

Diese Pflanze zählt ebenfalls zum Blattgemüse. Sie kam mit den Römern in die nördlicheren Gegenden Europas und wurde seit dem Altertum im mediterranen Raum angebaut.

In der Antike wurde sie *atriplex* genannt. Im „Capitulare de villis“ wird sie als *adripias* bezeichnet. Auch Hildegard von Bingen erwähnt sie, allerdings unter dem Namen *attriPLEX* oder *melda*.²⁹

Da sie bereits im „Capitulare de villis“ erwähnt wird, und Hildegard von Bingen sie als Nutzpflanze nennt, kann davon ausgegangen werden, dass sie in den Gemüsegärten der Klöster, wie auch der Burgen, angepflanzt wurde.

Gurke (*Cucumis sativus*)

Die Wildform der Gurke lässt sich in Indien lokalisieren. Die ältesten Samenfundstücke stammen jedoch aus dem Iran (7. Jahrtausend v. Chr.). In Ägypten war die Gurke nicht bekannt. Erst bei den Griechen und den Römern wird sie wieder als Nutzpflanze erwähnt. Was die römischen Provinzen betrifft, so wurden nur in der Umgebung von London Samen dieser Pflanze gefunden. Sonst scheint sie nördlich der Alpen nicht verbreitet gewesen zu sein. Im Mittelalter kamen Gurken vor allem in Osteuropa vor. Ab dem 16. Jahrhundert gibt es erst Funde weiter westlich.³⁰

Man nimmt an, dass es sich bei den antiken Begriffen *siküos*, *siküs* oder *sikyon* um Gurken handeln könnte. Bei den Römern wird dieses Gemüse als *cucumis* bezeichnet. Die Gurke wird vermeintlich im Capitulare unter dem Namen

²⁷ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 292-296.

²⁸ Vgl. Rippmann, Neumeister-Taroni, Gesellschaft und Ernährung um 1000, 181.

²⁹ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 219-222.

³⁰ Vgl. Ebenda, 304-306.

cucumeres erwähnt. Bis heute sind sich Wissenschaftler nicht einig, ob es sich dabei nicht auch um Melonen oder Kürbisse handeln könnte.

Es ist nach wie vor nicht klar, ob die Gurke tatsächlich in mitteleuropäischen Gärten angebaut wurde. Dagegen spricht die Tatsache, dass sie bei Hildegard von Bingen und Konrad von Megenberg nicht erwähnt wird.³¹ Bei Albertus Magnus scheint sie sehr wohl auf.

Da die Gurke von mittelalterlichen Autoren oftmals mit Kürbissen und Melonen gleichgesetzt wurde, liegt die Vermutung nahe, dass es sich oft tatsächlich um solche gehandelt hat. Was man ständig vor Augen hat und jedem bekannt ist, ist auch identifizierbar, bzw. existieren dafür Benennungen und spezifische Termini. Das Fehlen eines solchen lässt darauf schließen, dass die Gurke nur sehr selten bis gar nicht angebaut wurde und wenn, dann nur in Klostergärten. Wobei zu beachten ist, dass Albertus Magnus herumgereist ist und somit viel gesehen hat, weshalb ihm die Gurke vermutlich aus anderen als den zentraleuropäischen Räumen bekannt war.

Kohl (*Brassica oleracea*)

Die Herkunft des Kohls wird ebenfalls im Mittelmeerraum vermutet. Bereits die Griechen kannten verschiedene Arten des Kohls.³² Die ersten Zeugnisse stammen von Theophrastos (371-287 v. Chr.). Bei den Römern spielte der Kohl jedoch eine weitaus bedeutendere Rolle, wie sich anhand der vielen Nennungen bei Cato und Plinius ersehen lässt. Ebenso weist die keltische Sprache mehrere Bezeichnungen für den Kohl auf: *kol*, *kap*, *bresic*, *kal*. Der Kohl kam erst im Mittelalter nach Deutschland, wurde hier aber genauso geschätzt. Auf dem Klosterplan von St. Gallen wird ihm die Fläche eines ganzen Beetes eingeräumt.³³ Die keltischen Namen dieses Gemüses deuten darauf hin, dass es bereits vor den Römern im Norden Europas bekannt war. Es ist wahrscheinlich, dass die lateinischen Namen einfach ins Deutsche

³¹ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 92f.

³² Vgl. Ebenda, 108-112.

³³ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 179-181.

übernommen wurden.³⁴ Auch Hildegard von Bingen erwähnt ihn in ihren Abhandlungen und nennt bereits explizit einen Rotkohl. Ihr waren ebenso andere Arten bekannt.

Im „Capitulare de villis“ wird Kohl ebenfalls erwähnt unter dem Namen *caulos*. Cato und Plinius bezeichnen ihn hingegen als *brassica*. Im Mittelalter scheint wohl *caulis* der gebräuchliche Name gewesen zu sein, zumindest verwendet ihn Albertus Magnus.³⁵

Ein weiterer Name ist *kappus* oder *caputium*.

Der Kohl war also ein wichtiger Bestandteil des Gemüsegartens. Dies mag auch daran liegen, dass man ihn fast das ganze Jahr hindurch ernten konnte und es eine große Artenvielfalt gab.

Lauch/Porree (*Allium porrum*)

Woher der Lauch stammt, ist nicht eindeutig festzumachen. Man fand in ägyptischen Gräbern Überreste dieser Pflanze. Das ägyptische Wort für „Lauch“ ist gleichbedeutend mit „Gemüse“, was seine Wichtigkeit für diesen Kulturkreis belegt. Der Porree existiert aber in keiner Wildform. Sein nächster Verwandter ist der Sommerlauch und dieser kommt im Mittelmeerraum, vor allem in Kleinasien, im Vorderen Orient und in Nordafrika, vor. Im Mittelalter finden sich nur selten Nachrichten über diese Pflanze. In der „Physika“ der Hildegard von Bingen werden Lauch und Porree nur kurz erwähnt. Erst ab dem 16. Jahrhundert waren sie ausführlicher in den Kräuterbüchern vertreten.³⁶

Trotz allem wird der Lauch oder Porree im „Capitulare de villis“ unter dem Namen *porros* angeführt. Auch Römer und Griechen haben ihn bereits gegessen. Bei den Griechen war er unter der Bezeichnung *prason* bekannt, die

³⁴ Vgl. Bertsch, Bertsch, Geschichte unserer Kulturpflanzen, 178f.

³⁵ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 108-112.

³⁶ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 257-259.

Römer nannten ihn schlicht *porrum*.³⁷ Ob er aber bereits zu dieser Zeit in Mitteleuropa bekannt war, ist fraglich.³⁸

In welchen Gärten also Lauch oder Porree angebaut wurde, bleibt unklar. Es gibt Belege dafür, dass er von den Römern bis nach Britannien verbreitet wurde, wo er noch im 6. Jahrhundert n. Chr. angebaut wurde.³⁹ Es finden sich sogar Hinweise darauf, dass er im 15. Jahrhundert in Zentraleuropa auch zu medizinischen Zwecken eingesetzt wurde.⁴⁰ Daraus kann man aber leider noch nicht schließen, wie und wo er angebaut wurde.

Mangold (*Beta vulgaris*)

Diese Pflanze stammt im Gegensatz zu vielen anderen nicht aus dem Mittelmeerraum. Ihre Wildformen wuchsen bereits an der atlantischen Küste. Sie ist in Nord- und Mitteleuropa heimisch. Die ältesten Funde können bis zur Jungsteinzeit zurückdatiert werden. Ab dem 13. Jahrhundert taucht der Name Mangold in den verschiedenen Werken auf. Weitere Quellen zu dieser Pflanze bilden steuerliche Abgabelisten, in denen Mangold zeitweise Erwähnung findet. Es handelt sich auch hierbei um ein Blattgemüse.⁴¹

Im „Capitulare“ findet sie sich noch unter der Bezeichnung *betas*. Es gibt auch einen althochdeutschen Namen, der *bieza* lautet. Fischer-Benzon weist darauf hin, dass dieses Gewächs oftmals mit Kohl, Kraut und Melde verwechselt wurde und daher ebenfalls mit *blitum* oder *blitus* gleichgesetzt wurde. Es gibt auch die Bezeichnung *bleta*.⁴²

Mangold scheint wiederum in den verschiedensten Zeugnissen auf, beispielsweise im „Capitulare“ und auf dem Klosterplan von St. Gallen. Bemerkenswert ist ihre Erwähnung in besagten Abgabelisten, was darauf schließen lässt, dass sie in allen Gemüsegärten geschätzt wurde.

³⁷ Vgl. Kiple, Coneè Ornelas, History of Food, 263.

³⁸ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 141.

³⁹ Vgl. Kiple, Ornelas, History of Food, 263.

⁴⁰ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren des Mittelalters, 23f.

⁴¹ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 206-213.

⁴² Vgl. Fisch-Benzon, Gartenflora, 129.

Pastinak (*Pastinaca sativa*)

Die Wildform der Pastinake ist überall in Europa heimisch. Aus dem Mittelalter sind jedoch sehr wenige Funde vorhanden. Nur aus Frankreich stammen sichere Hinweise zum Anbau der Pastinaken. Da der Name bis ins 17. Jahrhundert auch für Möhren und Zuckerwurzeln verwendet wurde, ist es oft schwer zu sagen, ob mit den erwähnten Pastinaken auch wirklich diese gemeint waren. Erst ab dem 16. Jahrhundert wurde dieses Gemüse durch Abbildungen in diversen Kräuterbüchern eindeutig identifizierbar.⁴³

Erwähnt wird der Pastinak bereits bei Dioskorides, als Gewächs, das vor allem an Wegrändern und in Siedlungsnähe gedeiht. Im „Capitulare“ wird es unter dem Namen *pastinacas* gehandelt.⁴⁴ Diese *pastinacas* werden ebenso von Hildegard von Bingen genannt und auf dem Klosterplan von St. Gallen angeführt. Doch in diesen Fällen steht die Wissenschaft wieder vor dem Problem, dass damit auch Möhren oder etwas anderes gemeint sein könnten.⁴⁵

In der Literatur finden sich kaum Hinweise dazu, ob dieses Wurzelgemüse wirklich in Gärten angebaut wurde. Wie oben schon erwähnt, sind Nennungen in diversen Quellen kein ausreichender Beweis dafür, dass die echte Pastinakwurzel in Gärten gezogen wurde. Was belegt ist, ist, dass sie gegessen wurde, aber es kann keine sichere Aussage darüber getätigt werden, ob es sich dabei nicht um ihre Wildform handelt.

Portulak (*Portulaca oleracea*)

Die Portulakgewächse sind hauptsächlich in den Tropen beheimatet. Die einzige Form, die im Mittelmeerraum wild vorkommt, ist die *portulaca oleracea*. Es handelt sich dabei um ein Blattgemüse bzw. einen Salat. Von hier verbreitete er sich bis in die warmen und gemäßigten Zonen Mitteleuropas. Mit den Römern gelangte er bis nach Deutschland. In Italien und Griechenland schätzte man ihn bereits in der Antike. Im Mittelalter kam er, wie Funde in

⁴³ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 233f.

⁴⁴ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 117f.

⁴⁵ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 233f.

Abfallgruben belegen, vor allem im Osten vor. Manche Funde deuten darauf hin, dass der Portulak auch als Unkraut behandelt wurde.⁴⁶

Bei Plinius wird der Portulak schon unter dem Namen *porcillaca* geführt. Später kommen seine deutsche Bezeichnungen auf: *burtzel*, *purzella*, *borgel*. In der „Physika“ wird er von Hildegard als *burteil* betitelt.⁴⁷ Diese Nennung ist auch der früheste Beleg im deutschsprachigen Raum für diese Pflanze. Erst im Spätmittelalter wird er vermehrt in Kräuterbüchern erwähnt.⁴⁸

Wieder bleibt einzuschränken, dass nach wie vor nicht geklärt ist, ob Portulak in den Gärten kultiviert wurde. Die Erwähnung bei Hildegard von Bingen kann als Hinweis darauf gewertet werden. Da er im „Capitulare“ nicht erwähnt wird, tendiert man zu der Annahme, dass Portulak wild gesammelt wurde, aber sonst kein Aufwand zu seiner Kultivierung betrieben wurde.

Sellerie (*Apium graveoleus*)

Der Sellerie war bereits in Ägypten eine geschätzte Heilpflanze, allerdings nur in seiner Wildform bekannt. Die Römer und Griechen nutzten ihn ebenso als Heilmittel, wie auch zu kultischen Zwecken, und kultivierten ihn hierzu bereits. Bei diesen beiden Kulturen war der Sellerie dem Gott der Unterwelt geweiht. Er war ein Symbol für Tod und Tränen, wurde deshalb auf Gräbern gepflanzt und man bekränzte die Denkmäler der Toten mit Sellerie.⁴⁹ Durch die Römer fand er seine Verbreitung in die Provinzen. Bereits im Mittelalter wurde er hauptsächlich als Heilpflanze angesehen und verwendet. Als *apium* wird er auf dem Klosterplan von St. Gallen und im „Capitulare“ erwähnt. Erst ab dem 17. Jahrhundert wurde er vermehrt in der Küche eingesetzt. Diese Entwicklung mag mit seinem Bedeutungsverlust seit dem 16. Jahrhundert in Verbindung

⁴⁶ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 297f.

⁴⁷ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 108 & 199.

⁴⁸ Vgl. Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 297f.

⁴⁹ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 191f.

stehen.⁵⁰ Zuvor war er den Gärten der Edlen und den Klöstern vorbehalten gewesen.⁵¹

Außer der Bezeichnung *apium* gibt es zu dieser Pflanze auch zahlreiche altdeutsche Namen. Diese lauten: *ephich*, *epe*, *effi*, *epf*, *merch* oder *merk*.⁵²

In der Literatur wird angegeben, dass Sellerie hauptsächlich in Kräuter- und Arzneipflanzengärten angebaut wurde.⁵³

Spinat (*Spinacia oleracea*)

Spinat kam erst relativ spät nach Europa. Seine Ursprünge liegen wohl im Orient und im inneren Westasien. Die ersten Nennungen durch einen europäischen Gelehrten stammen von Albertus Magnus, der ihn als *spinachia* erläuterte. Es wird angenommen, dass er mit den Kreuzfahrern nach Europa kam.⁵⁴ Eine andere Annahme geht davon aus, dass er von den Arabern nach Spanien gebracht wurde. Er wird bereits im 9. Jahrhundert in einer Abhandlung des Ibn Hadzar erwähnt. Seine arabischen Bezeichnungen lauten: *isfanadsch*, *esbanach* oder *sebanach*. Die Bezeichnung *spanachia* von Albertus Magnus soll „aus Spanien stammend“ heißen. Eine andere Deutung des Namens ergibt sich aus einer weiteren Herkunftsthese. Diese weist darauf hin, dass der Spinat während der Zeit der Kreuzzüge in Deutschland aufkam. Das macht seine spanische Herkunft etwas fragwürdig. Der Name würde sich dieser Annahme nach vom lateinischen *spina* (Dorn) ableiten, welcher sich durch die zwei bis vier Spitzen der Früchte herführen lässt.⁵⁵

⁵⁰ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 239-241.

⁵¹ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 192.

⁵² Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 120.

⁵³ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 239-241.

⁵⁴ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 130.

⁵⁵ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 188f.

Obwohl ihn Albertus Magnus bereits erwähnte, ist nicht klar, wie weit er in Europa verbreitet war. Erst ab dem 16. Jahrhundert kommt es zu häufigeren Nennungen in Kräuterbüchern.⁵⁶

Wie bereits in diesem Kapitel angeführt, verdrängte der Spinat den Amaranth. Die Literatur gibt keine Hinweise darauf, ob Spinat in den Gärten der Kreuzfahrer angebaut wurde oder vielleicht in Klostergärten. Man kann annehmen, dass er erst ab dem 16. Jahrhundert verbreiteter kultiviert wurde und in den Jahrhunderten zuvor eher auf die altbewährten Pflanzen wie Mangold zurückgegriffen wurde.

Rettich (*Raphanus sativus*)

Über die kultivierte Form des Rettichs können erst ab der Antike genauere Aussagen getroffen werden. Woher er kam, ist unklar, da er in vielen Kulturen angebaut wurde und es zahlreiche Sorten gab.⁵⁷ Er wird schon bei Theophrast und Dioskorides erwähnt. Ebenso ist er ein beliebtes Thema der römischen Autoren, beispielsweise Columella, der ihn *radix* nennt. Die Griechen kultivierten bereits mehrere Arten. In Mitteleuropa ist er seit dem 9. Jahrhundert bekannt, wo er vor allem in Klostergärten gezogen wurde.⁵⁸

Laut Bertsch soll er bereits in der Kaiserzeit mit den Römern nach Deutschland gekommen sein. Die Germanen kamen wiederum bei ihren Vorstößen ins römische Imperium mit ihm in Kontakt.⁵⁹ Im „Capitulare“ ist er als *radices* ein Begriff. Ebenso erwähnt ihn Hildegard von Bingen unter dem Namen *retich* und bei Albertus Magnus ist er als *radix* zu finden.⁶⁰ Das lateinische *radix* soll zum germanischen *ratih* geworden sein und im althochdeutschen schließlich *retih* oder *retich* gelautet haben.⁶¹

⁵⁶ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 217f.

⁵⁷ Vgl. Kiple, Ornelas, History of Food, 293.

⁵⁸ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 196f.

⁵⁹ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 183.

⁶⁰ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 113.

⁶¹ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 184.

Die Erwähnung des Rettichs im „Capitulare“, unterstützt die Annahme, dass er nicht nur in Klostergärten angebaut wurde. In „The Cambridge World History of Food“ wird angegeben, dass Rettich in englischen Küchengärten ab dem 15. Jahrhundert zur allgemein üblichen Bepflanzung zählte.⁶²

Mohrrüben (*Daucus carota*)

Die Heimat der wilden Mohrrübe reicht von Europa, über den Vorderen Orient bis nach Zentralasien. Laut Körber-Grohne sollen sie bereits die Griechen und Römer als Heilpflanze kultiviert haben. Ebenso muss hier erwähnt werden, dass sie auch als Nahrungsmittel diente.⁶³

Die Mohrrübe gibt aber Rätsel auf. Wie bereits erwähnt, wurde sie oft mit der Pastinakwurzel verwechselt. Der Schriftsteller Dioskorides bezeichnet sie als *karota*. Die Römer hingegen gebrauchten diese Bezeichnung genauso wie die der *pastinaka*. Im „Capitulare“ wird sie als *cavitas* identifiziert. Ebenso erwähnt sie Albertus Magnus unter dem Namen *daucus*. Weitere alte deutsche Namen sind *morach*, *more* und *möhre*.⁶⁴ Bei Hildegard von Bingen ist sie in der „Physika“ als *morkrud* zu finden. Die ersten eindeutigen Beschreibungen der Mohrrübe lieferte Albertus Magnus. Nach ihm waren es die Kräuterbücher des 16. Jahrhunderts, die dank ihrer Abbildungen eine eindeutige Identifizierung ermöglichten.⁶⁵

Obst- und Nussbäume

Apfel (*Malus domestica*)

Die Heimat des Apfels reichte, laut Bertsch, von Südrussland und Vorderasien bis nach Sibirien. Es gibt urzeitliche Funde aus Hütten, bei denen es sich um kleine Wildformen handelt. Der Holzapfel stellt eine weitere Wildform dar, die in

⁶² Vgl. Kiple, Ornelas, History of Food, 294.

⁶³ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 227f.

⁶⁴ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 116f.

⁶⁵ Vgl. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, 224f.

Mitteleuropa weit verbreitet ist und ebenso in Pfahlbauten gefunden wurde. Es gab also verschiedene Wildformen. Der Holzapfel und der Paradiesapfel sind zwei davon. Durch natürliche Selektion und Mutationen, sowie natürliche Kreuzungen der beiden oben genannten Wildformen, entstanden wohl diverse wohlschmeckende Apfelsorten schlussfolgert Bertsch.⁶⁶ Neuere Forschungen ergaben aber, dass der Apfel nicht, wie bisher geglaubt vom Holzapfel, sondern vom Asiatischen Wildapfel *malus sieversii* abstammt. Man vermutet, dass er über Handelsrouten von Zentralasien nach Europa gelangte. Wann dieser Transfer jedoch passierte, ist nicht genau zu datieren.⁶⁷

Römer und Germanen hatten jeweils ihre eigenen Apfelsorten. Auch die Griechen sollen bereits Äpfel kultiviert haben und laut Prance beherrschten sie Veredelungstechniken wie beispielsweise das Pfropfen.⁶⁸ Aus der Zeit der Merowinger ist über den Obstanbau nicht sehr viel bekannt. Im 7. und 8. Jahrhundert nahmen sich die Klöster des Obstanbaus an und führten die Veredelungen weiter. Diese hatten bereits zur Zeit der Römer in Frankreich Tradition. Um einen Eindruck der Sortenvielfalt zu vermitteln, sei an dieser Stelle erwähnt, dass Columella sieben verschiedene Apfelsorten aufzählte und im 16. Jahrhundert bei Valerius Cordus bereits 33 Sorten aufscheinen.⁶⁹

Der althochdeutsche Name für Apfel lautet *apfil*. Im „Capitulare“ scheint er unter *pomarios* auf.⁷⁰

Wie bereits im Abschnitt über Klostergärten erwähnt, wurden die Obstbäume auf einem eigenem Feld gepflanzt, das gleichzeitig als „Gottesacker“ diente. Da die Klöster Träger des Wissens um Obstbaumveredelung waren, ist anzunehmen, dass sie diese Kenntnisse in den Dörfern und Ansiedlungen verbreiteten. Da aber auch diverse Apfelsorten im „Capitulare“ aufscheinen, werden die einen oder anderen Obstbäume auch in fürstlichen Gärten gestanden haben.

⁶⁶ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 93-97.

⁶⁷ Vgl. Prance (Hg.), History of Plants, 85.

⁶⁸ Vgl. Prance, History of Plants, 85.

⁶⁹ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 102.

⁷⁰ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 144f.

Birne (*Pyrus communis*)

Die Birne stammte ursprünglich aus Zentralasien. In China wird sie seit 4000 Jahren angebaut. Laut dem Griechen Theophrast wurden zu seiner Zeit bereits mehrere Birnensorten kultiviert.⁷¹

Bei Bertsch findet sich eine andere Theorie zur Herkunft des Birnenbaums. Hier wird die Behauptung aufgestellt, dass die Holzbirne in Zentraleuropa bereits in der Jungstein- bzw. Bronzezeit gesammelt wurde. Wie beim Apfel sollen in Siedlungsnähe durch die Kerne besonders guter Früchte und somit natürlicher Selektion Kulturformen entstanden sein. Der Wildbaum ist in gemäßigtem Klima anzusiedeln, also in Europa und Westasien. In den Subtropen ist er hingegen gar nicht vertreten, im Mittelmeerraum nur vereinzelt. Bertsch machte auch die Beobachtung, dass in römischen Lagern die Birne fast völlig fehlte. Somit gelangt er zu der Vermutung, dass das Wort Birne seinen Ursprung in der germanischen Sprache hatte.⁷²

Es gibt die Annahme, dass das Wort Birne vom lateinischen *pirum* abstammt. Es soll aus dem Klosterlatein übernommen worden, also frühestens ab dem 9. Jahrhundert gebräuchlich gewesen sein. Im „Capitulare“ scheint die Birne noch gar nicht auf.⁷³ Bei Fischer-Benzon erscheint sie mit ihrem althochdeutschen Namen *bira* und Konrad von Megenberg nennt sie *pirn*.⁷⁴

Pflaume (*Prunus domestica*)

Die Heimat der Pflaume ist unklar. Es wird von Bertsch angenommen, dass sie aus dem südlichen Mitteleuropa bzw. dem asiatischen Orient stammt. Es wurden bereits Pflaumenkerne in steinzeitlichen Pfahlbauten am Bodensee gefunden. Die Funde aus keltischen Siedlungen sind zahlreicher und weisen Ansätze von Kulturformen auf. Die Römer kannten wiederum mehrere Sorten der Pflaume. Beim Aufeinandertreffen der Germanen mit den Römern

⁷¹ Vgl. Prace, History of Plants, 86.

⁷² Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 105-107.

⁷³ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 106f.

⁷⁴ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 146.

übernahmen diese nicht nur ihre Kulturformen sondern auch den Namen. Das *p* im lateinischen *pruna* wurde zu *pf*. In den Klöstern wurden nur die großen Früchte mit der Bezeichnung Pflaumen betitelt. Die kleineren Verwandten behielten ihre ursprünglichen deutschen Namen, wie: *schlucken*, *schlupfen*, *kriechele* oder *spilling*.⁷⁵

Die Römer nannten die Pflaume *prunum*. Im „Capitulare“ findet man sie unter dem Namen *prunarios* wieder. Die Gelehrten Hildegard von Bingen und Albertus Magnus unterschieden mehrere Sorten, je nach Farbe und Größe. Es gab sowohl Arten, die heimisch waren und solche, die aus Asien zugewandert waren.⁷⁶

Süßkirsche (*Prunus avium*) und Sauerkirsche (*Prunus cerasus*)

Zunächst wird hier die Herkunft der Süßkirsche beleuchtet. Die ältesten Funde stammen laut Bertsch aus der Mittleren Steinzeit. Bei Ausgrabungen von keltischen Siedlungen wurden Kerne von Kulturkirschen entdeckt.⁷⁷ Prance ergänzt, dass in der römischen Kultur nur eine Sorte bekannt war. Er meint, dass die Süßkirsche aus West- und Zentralasien um 300 v. Chr. in den Mittelmeerraum gelangte. Jedoch hält er fest, dass der Baum hier vermutlich zunächst nur wegen seines Holzes genutzt wurde.⁷⁸ Die Sorten wurden bei den Römern erst in der Kaiserzeit vervielfältigt. Ebenso werden im „Capitulare“ bereits mehrere Süßkirsch-Arten erwähnt, die aus heimischen Unterkategorien gezüchtet bzw. kultiviert wurden.⁷⁹

Die älteren Namen der Süßkirsche lauten: *kersa*, *kirssa*, *krise*, *kirse*. Im „Capitulare“ werden sie unter *ceresarios* angeführt. Hildegard von Bingen nannte sie *cerasus*. Man nimmt an, dass hier die Süßkirsche gemeint war.

⁷⁵ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 108-110.

⁷⁶ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 152f.

⁷⁷ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 112f.

⁷⁸ Vgl. Prance, History of Plants, 87f.

⁷⁹ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 113f.

Ebenso erwähnt Albertus eine *cerasus*. Hierbei ist jedoch eindeutig die Süßkirsche gemeint, da er die Sauerkirsche *amarena* oder *amarella* nennt.⁸⁰

Die Sauerkirsche hat ihren Ursprung in Westasien und Osteuropa.⁸¹ Bertsch vertritt die These, dass die Römer sie in die Provinzen mitgenommen haben. Sie soll auch Weichsel genannt worden sein. Fischer-Benzon gibt ebenfalls an, dass Weichsel der älteste deutsche bestehende Name ist. Dieser wurde einfach von verschiedenen Völkern in ihre Sprachen übernommen.⁸²

Aprikose/Marille (*Prunus armeniaca*)

Diese Frucht stammt ursprünglich aus China, wo sie bereits von Shan-hai-king (2205-2198 v. Chr.) erwähnt wurde. Von China erreichte sie um 100 v. Chr. den Fruchtbaren Halbmond über Armenien oder den Iran. Von hier aus wurde sie über den östlichen Mittelmeerraum weiter verbreitet.⁸³

Die Aprikose wird im „Capitulare“ nicht erwähnt. Die Römer kannten sie sehr wohl, setzen sie aber mit den Pfirsichen gleich. Es gibt keine Hinweise auf diesen Baum bei Hildegard von Bingen. Bei Albertus Magnus scheint sie bei den Pflaumenarten unter der Bezeichnung *prunum armenum* auf.⁸⁴ Dennoch führt sie Willerding in seiner Liste an.⁸⁵

Da diesem Baum in der Literatur nicht sehr viel Beachtung zukommt, bleibt es eine Sache der Spekulation, wie und wo man ihn kultiviert hat.

Pfirsich (*Prunus persica*)

Der Pfirsich stammt, wie auch die Aprikose, aus China und Tibet. Von dort kam er über Indien um 300 v. Chr. nach Griechenland. Die Römer verbreiteten ihn

⁸⁰ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 149-152.

⁸¹ Vgl. Prance, History of Plants, 87f.

⁸² Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 152.

⁸³ Vgl. Prance, History of Plants, 85f.

⁸⁴ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 154.

⁸⁵ Vgl. Willerding, Gärten und Pflanzen im Mittelalter (Tab. 5), 273.

im Mittelmeergebiet. Ab dem 1. Jahrhundert n. Chr. konnte man durch Pfropfen die Anpassungsfähigkeit an die verschiedenen Umweltbedingungen steigern.⁸⁶

Die Römer verbreiteten die Pflanze in ihre Provinzen. Im „Capitulare“ wird der Pfirsich *persicarios* genannt. Fischer-Benzon geht davon aus, dass in der Entstehungszeit des „Capitulare“ schon mehrere Pfirsichsorten bekannt waren. Bei Albertus Magnus heißt der Pfirsich schlicht *persicum*. Bei Hildegard von Bingen sind die Hinweise auf den Pfirsich sehr dürftig. Sie erwähnt lediglich einen *persichbaum*.⁸⁷

Da dieser Baum im „Capitulare“ erwähnt wird, kann davon ausgegangen werden, dass er nicht mehr zu den Exoten des Mittelalters gezählt werden kann. Seine Kultivierung kann trotzdem eher in südlichen Ländern angesiedelt werden. Wie robust die einzelnen Sorten tatsächlich waren, lässt sich nicht feststellen. Da bei Hildegard von Bingen nur eine kurze Erwähnung vorhanden ist, lässt sich schlussfolgern, dass seine Bedeutung im deutschsprachigen Raum zu dieser Zeit nicht sehr groß gewesen sein kann. Vermutlich war, dieser Baum, wenn überhaupt, eher in der Umgebung von Klosteranlagen zu suchen und dann eher in kleiner Zahl, quasi als Versuch zur Einführung neuer Obstsorten.

Quitte (*Cydonia vulgaris*)

Die Wildform der Quitte kommt in Kaukasien und dem nördlichen Iran vor. Laut Vaughan und Geissler war diese Frucht vor den Römern in Europa nicht existent.⁸⁸

Die Angelsachsen fanden sie laut Hoops bereits in Britannien vor, als sie dort invasierten. Er gibt an, dass sie in ihrer Heimat vermutlich noch nicht vorkamen.⁸⁹

⁸⁶ Vgl. Prance, History of Plants, 86.

⁸⁷ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 154.

⁸⁸ Vgl. Vaughan, Geissler, Oxford book of Foodplants, 68.

⁸⁹ Vgl. Hoops, Waldbäume und Kulturpflanzen, 606.

Weitere Hinweise zu diesem Gewächs liefert Fischer-Benzon. Bei Plinius und Cato findet sich die Quitte unter dem Namen *malum cotoneum*. Fischer-Benzon vertritt die Auffassung, dass die Quitte schon lange bekannt war. Wegen ihrer gelben Frucht wurde sie auch als „goldener Apfel“ bezeichnet. Es gab verschiedene Kultursorten, wobei die Birnenquitte die beliebteste war. Im „Capitulare“ ist sie unter *contoniaris* zu finden. Der Baum trug im 9. Jahrhundert schließlich mehrere Bezeichnungen: *cotanus*, *coctanus* oder *cidonius*. Die Frucht war unter *coronopus* bekannt. Albertus Magnus nannte bereits zwei Sorten. Die eine hatte runde, die andere birnenförmige Früchte. Im althochdeutschen heißt die Quitte *kutina*. Die Hl. Hildegard belegte sie unter dem Terminus *quittenbaum*.⁹⁰

Da die Quitte in römischen Gärten bereits kultiviert wurde, lässt sich als logische Konsequenz ableiten, dass sie in Klostergärten ebenso ihren Platz gefunden hat. Eine weitere Erwähnung, die explizit auf einen Anbau in einem anderen Gartentyp schließen lässt, lag bisher nicht vor.

Walnuss (*Juglans regia*)

Die Wildformen der Walnuss sind schon seit dem Tertiär in Mitteleuropa beheimatet. In der Eiszeit ist sie nach Südeuropa gewandert. Man findet sie von England, Frankreich, Griechenland bis nach Persien und auch im Himalaya. Die Griechen sollen eine von den Persern veredelte Form kultiviert haben. Diese kam später zu den Römern, die sie dann in die Provinzen exportierten. Sie bauten vermehrt in Gallien an und brachten sie bis nach Britannien. Im frühen Mittelalter war die Walnuss bereits weit verbreitet. Sie wird im „Capitulare“ erwähnt und es ist immer wieder in Urbaren von großen Nusslieferungen an die Klöster die Rede. Aus vielen Ortsnamen kann man bis heute den Nussanbau ableiten, wie zum Beispiel Nußbaum, Nußbach, etc.⁹¹

⁹⁰ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 146f.

⁹¹ Vgl. Bertsch, Kulturpflanzen, 120-122.

Die Römer nannten sie bereits *nux iuglans* oder auch nur *iuglans*. Im „Capitulare“ wurde sie bereits mit *nucarios* angegeben. Ab dem 9. Jahrhundert wurde sie im lateinischen Sprachgebrauch als *nux gallica* bezeichnet. Die Äbtissin Hildegard von Bingen erwähnte sie schlicht als *nuz* und den dazugehörigen *nuszbaum*.⁹²

Bei Hoops finden sich Hinweise darauf, dass die Walnuss bereits zur Zeit der Römer in Britannien kultiviert wurde. Die Angelsachsen fanden sie dort ebenso vor, wie auch schon in ihrer ursprünglichen Heimat. Von ihrem Fehlen in Grenzbeschreibungen und Urkunden ist Hoops nicht beunruhigt, da er diesen Fakt damit erklärt, *dass sie, in England damals noch nicht so auf Feldern und an Wegen zerstreut vorkamen, wie heute meistens, sondern daß sie, wie die eigentlichen Obstbäume, in Gärten oder auf Höfen gezogen wurden*.⁹³

Einen Gesichtspunkt möchte ich hier noch zum Nussbaum an sich anführen. Laut Maurieres und Ossart hatte der Nussbaum seit der Antike ein schlechtes Image. Im 15. Jahrhundert galt er sogar als Hexenbaum. Er wurde dennoch angebaut wegen seines Öls, seines Holzes und nicht zu vergessen wegen seiner Früchte.⁹⁴

Zur Walnuss lässt sich also festhalten, dass sie seit der Antike über das Mittelalter hinaus beliebt war. Die Quellen lassen darauf schließen, dass sie vor dem 15. Jahrhundert in allen Gärten angebaut wurde. Seine Beliebtheit sehen manche Wissenschaftler heute darin bestätigt, dass er als Wildwuchs in ganz Europa vorkommt.

Heilkräuter und Gewürzpflanzen

Alant (*Inula helenium*)

Ursprünglich stammt der Alant aus Zentralasien. Die Römer kannten ihn unter dem Namen *Enula campania*, da er vor allem in der Campagna kultiviert wurde.

⁹² Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 159f.

⁹³ Hoops, Waldbäume und Kulturpflanzen, 608.

⁹⁴ Vgl. Maurieres, Ossart, Der mittelalterliche Garten, 105.

Über Südeuropa fand er seinen Weg nach Mittel- und Nordeuropa. Im Althochdeutschen finden sich die Bezeichnungen *alant* oder *alunt* wieder. Weitere Namen aus dem lateinisch-griechischen sind *helenium* oder *inula* von *enula*.⁹⁵

Bei den Römern war der Alant ebenso ein Genussmittel wie eine Heilpflanze. Im Norden verwendete man vor allem seine Wurzel zu Heilzwecken. Darüber hinaus wurde er in der Küche verwendet.⁹⁶

Die vielseitigen Verwendungszwecke lassen darauf schließen, dass er in Klosterkräutergärten genauso gezogen wurde, wie auch in den Küchengärten der Bürger und Bauern. Bei Hildegard von Bingen lassen sich keine Hinweise zu dieser Pflanze finden. Ein Projekt des Stiftes Admont, das zur Rekonstruktion der mittelalterlichen Klostergärten diente, hat den Alant in sein Sortiment aus über 700 verschiedenen Sorten aufgenommen. Diese Tatsache stellt beinahe sicher, dass dieses Kraut in mittelalterlichen Klostergärten vertreten war.⁹⁷

Andorn (*Marrubium vulgare*)

Die Heimat des Andorns ist ursprünglich der Mittelmeerraum. Von Südeuropa ist er nach Mitteleuropa eingewandert. Bereits die Ägypter nutzten ihn bei Atemwegserkrankungen. Auch Dioskurides empfahl Andorn bei Husten und Asthma. Er wurde ebenso zur Heilung von Ohrleiden, Vergiftungen, Wunden und Geschwüren angewandt. In der mittelalterlichen Klostermedizin fand er Verwendung bei der Behandlung von Magen-Darm-Beschwerden, wie man bei Hildegard von Bingen lesen kann. Auch Odo Magdunensis erwähnte ihn im „Macer floridus“, den er Ende des 11. Jahrhunderts verfasste.⁹⁸

Die ältesten deutschen Namen für diese Pflanze lauten *andorn* oder *andron*. Im Lateinischen finden sich die Bezeichnungen *marrubium* und *prassium*, die auch

⁹⁵ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 262-264.

⁹⁶ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 63.

⁹⁷ Vgl. Hasitschka, Admonter Herbarium, 167.

⁹⁸ Vgl. Mayer, Uehleke, Saum, Klosterheilkunde, 42f.

Albertus Magnus verwendete. Conrad von Megenberg listet ihn mit den Namen *marobel* und *sigminz*.⁹⁹

Diese zahlreichen Namen und Erwähnungen sprechen durchaus dafür, dass der Andorn über mehrere Jahrhunderte hinweg in Gärten kultiviert wurde. Da er von Hildegard von Bingen, sowie von Albertus Magnus, erwähnt wurde, wird er bestimmt nicht nur wild in Erscheinung getreten sein.

Baldrian (*Valeriana officinalis*)

Die Heimat des Baldrians liegt in Asien und Europa. Als Heilmittel wurde er bereits in der Antike angewandt.¹⁰⁰ Die antiken Ärzte nutzten ihn als Mittel gegen Vergiftungserscheinungen jeglicher Art. Von den Arabern wurde er zum „Wohlsein“ eingenommen. Hildegard von Bingen wiederum lobte seine Wirkung gegen die Gicht und bei Seitenstechen.¹⁰¹ Im Laufe der Jahrhunderte änderte sich seine Bedeutung als Heilpflanze ständig. In der Neuzeit bewährte er sich als Augenmittel und als Heilmittel gegen die Pest. Im 20. Jahrhundert wurde schließlich seine Verwendung als Beruhigungsmittel entdeckt.¹⁰²

Im Mittelalter war diese Pflanze sehr bekannt. Diese Tatsache macht sich auch durch die vielen verschiedenen Namen bemerkbar: *valeriana*, *amantilla*, *nancilla*, *marcorella*, *dania*, *theriacaria*.¹⁰³ Die Erwähnung der Pflanze bei Hildegard von Bingen lässt vermuten, dass sie im 12. Jahrhundert bereits den Bekanntheitsgrad erlangte, den Marzell in „Volkskunde der deutschen Pflanzen“ angenommen hat.

⁹⁹ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 77f.

¹⁰⁰ Vgl. Mayer, Ueheleke, Saum, Klosterheilkunde, 52f.

¹⁰¹ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-142), 156.

¹⁰² Vgl. Hasitschka, Admonter Herbarium, 41.

¹⁰³ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Pflanzen, 235.

Beinwell (*Symphytum officinalis*)

Ob die Griechen den Beinwell bereits kannten, sind sich verschiedene Autoren uneinig. In der Antike soll dieses Kraut bei Knochenbrüchen eingesetzt worden sein, was der Name *symphytum* (übersetzt zusammenwachsen bzw. verbinden) bildlich darlegt.¹⁰⁴

Andere Autoren meinen, dass der Beinwell von antiken Autoren nicht erwähnt wird. Die Pflanze soll ursprünglich aus dem eurosibirischen Raum stammen. Mittelalterliche Autoren kennen ihn aber mit Sicherheit. Hildegard von Bingen nennt ihn *consolida*, was so viel heißt wie „fest machen“. Trotz seines häufig wilden Vorkommens wurde er auf Grund seiner Heilwirkung kultiviert.¹⁰⁵

Eisenkraut (*Verbena officinalis*)

Diese Pflanze kommt in Europa, Nordafrika und Vorderasien vor.¹⁰⁶ In der Antike war sie als *herba sacra* (heilige Pflanze) hoch angesehen. Plinius berichtete, dass die Gallier das Eisenkraut zum Wahrsagen verwendeten. Der Glaube an seine Schutzwirkung vor Dämonen blieb trotz der Christianisierung bis weit ins Mittelalter hinein bestehen.¹⁰⁷

Eisenkraut war Hildegard von Bingen wohlbekannt. Sie nannte es *verbena* und *ysena*. Albertus Magnus und Konrad von Megenberg hingegen verstanden unter der Bezeichnung „Eisenkraut“ eine andere Pflanze. In den Sumerlaten finden sich zahlreiche Namen für das Eisenkraut: *isinchlete*, *isenarre*, *isere*, *iiserenbart* und *isenbart*. Bei Letzterem könnte es sich auch um einen Schreibfehler handeln, da der Name *isenhart* in anderen Werken öfter auftaucht.¹⁰⁸

¹⁰⁴ Vgl. Mayer, Uehleke, Saum, Klosterheilkunde, 55.

¹⁰⁵ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Pflanzen, 186f.

¹⁰⁶ Vgl. Mayer, Uehleke, Saum, Klosterheilkunde, 77.

¹⁰⁷ Vgl. Hasitschka, Admonter Herbarium, 67.

¹⁰⁸ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 78f.

Die Verwendung als Heilpflanze kennen wir vor allem von Hildegard von Bingen. Sie empfahl es gegen die Fäulnis von Wunden und Fleisch. Aber auch bei Schwellungen der Kehle sollte es gute Dienste leisten.¹⁰⁹

Die Tatsache, dass es den Menschen vor allem zu abergläubischen Praktiken diene, lässt darauf schließen, dass es eher auf Weiden und Wiesen als Wildwuchs zu finden war. Seiner Heilwirkung wegen wurde es auch in Kloostergärten gezogen. Als Beleg hierzu dient abermals die Liste der Kräuter des Admonter Gartenprojektes, in der das Eisenkraut ebenfalls vertreten ist.

Haselwurz (*Asarum europaeum*)

Die Haselwurz war bereits in der Antike den Griechen bekannt. Der Arzt Dioskurides beschrieb sie unter dem Namen *asaron*. Auch bei den Römern finden sich einige Erwähnungen: Plinius nannte sie *baccar* oder *nardus rusticus*. Er trennt diese aber begrifflich von *asaron*. Bei ihm ist *baccar* auch gleichbedeutend mit *perpressa*. Im „Capitulare de villis“ taucht diese Pflanze als *vulgigina* auf. In lateinisch-deutschen Glossaren trägt sie die Namen: *asarum*, *baccara*, *asara baccara*, *gariofilus agrestis*, *asarum haselworth*, *baccara haselworth*. Die beiden Letztgenannten finden sich im „Colmarer Glossar“. Hildegard von Bingen nannte sie schlicht *haselwurtz* und *asarum*. Bei Albertus Magnus begegnet sie dem Leser als *ungula caballina* (Pferdehuf) oder als *herba leporis* (Hasengras). Konrad von Megenberg führt sie hingegen nicht an.¹¹⁰

In der „Physika“ erwähnt Hildegard von Bingen keinen gesundheitlichen Nutzen der Haselwurz. Vielmehr legt sie eine Aufzählungen des Übels dar, das diese Pflanze anrichten könnte, wenn man sie in gewissen Fällen einnehmen würde. Laut Hildegard verursacht sie nur größere Schmerzen, als man ohnehin schon hatte.¹¹¹

¹⁰⁹ Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap.I-154), 163.

¹¹⁰ Vgl. Fischer-Benzon, *Gartenflora*, S. 56f.

¹¹¹ Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap.I-49), .

Trotz ihrer anscheinend nicht vorhandenen Heilwirkung wird diese Pflanze von mehreren Autoren als Heilkraut eingestuft. Sie findet nicht nur in der „Physika“ Erwähnung, sondern wird auch im Admonter Herbarium als Heilpflanze angeführt.¹¹² Worin ihr genauer Nutzen lag, ist aber unklar.

Johanniskraut (*Hypericum perforatum*)

Das Johanniskraut ist in ganz Europa beheimatet. Es hatte schon immer eine große Bedeutung im Volksglauben, wo es vor allem für kultische Zwecke rund um die Sommersonnenwende genutzt wurde. Es fand Verwendung in Liebestränken, zur Gewitter- und Hexenabwehr, aber auch als Wundkraut.¹¹³

Die ersten Erwähnungen des Johanniskrauts finden sich bei Dioskurides und Plinius. Sie nannten es *telephion* und verglichen es mit Portulak. Weitere Erwähnungen finden sich erst wieder bei Hildegard von Bingen und Albertus Magnus. Letzterer führte das Kraut unter dem Namen *orpinum* und *crassula* an. Auch bei Konrad von Megenberg findet es sich wieder. Er nannte es unter anderem *krässelkraut*.¹¹⁴

Das Johanniskraut hat außer seiner Heilkraft noch eine christliche Bedeutung. Sein deutscher Name geht auf die christliche Legende zurück, dass Blut des geköpften Johannes des Täufers soll auf die gelben Blüten getropft sein soll. Wenn man die Blüten des Johanniskrauts zerreibt, tritt ein roter Saft aus. Dieser wurde mit dem Blut des Märtyrers gleichgesetzt. Im Lorscher Arzneibuch findet sich auch eine heilkräftige Anwendung des Krautes. Dort wird es als Mittel gegen Melancholie gepriesen. In späteren Zeiten wurde es von Exorzisten zur Teufelsaustreibung genutzt, was ihm den Namen *fuga daemonum* einbrachte.¹¹⁵

Ob diese Pflanze wild geerntet oder doch in Kräutergärten kultiviert wurde, ist bis dato unklar. Die kurze Erwähnung in Hildegard von Bingens „Physika“ lässt

¹¹² Vgl. Hasitschka, Admonter Herbarium, 164.

¹¹³ Vgl. Ebenda, 81.

¹¹⁴ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 80.

¹¹⁵ Vgl. Mayer, Ueheleke, Saum, Klosterheilkunde, 102f.

eher auf den ersten Fall schließen: *Für die Medizin jedoch taugt es nicht viel, weil es ein verwildertes und vernachlässigtes Kräutlein ist.*¹¹⁶

Sein Aufscheinen im Lorscher Arzneibuch unterstützt die Annahme, dass diese Pflanze eher zu denen zählte, die gezielt im Mittelalter kultiviert wurden, unter anderem im Stift Admont.¹¹⁷

Odermennig (*Agrimonia eupatoria*)

Diese zu den Rosengewächsen gehörende Pflanze kommt in ganz Europa vor. Bereits in der Antike wurden Bestandteile dieses Krautes für Mittel gegen schwer heilende Geschwüre genutzt.¹¹⁸

Jemand, der sich sehr ausführlich mit dem Odermennig beschäftigt hat, ist Hildegard von Bingen. Sie gibt eine sehr umfangreiche Beschreibung der Anwendungsmöglichkeiten dieser Heilpflanze. Zusammengefasst empfiehlt sie Odermennig zur Behandlung von Wahnsinn, bei schleimigen Auswurf und damit verbundenen Magenbeschwerden, zur Bekämpfung von Begierde und Unenthaltbarkeit und, um einer Verdunklung der Augen entgegenzuwirken.¹¹⁹

Albertus Magnus kannte diese Pflanze unter dem Namen *agrimonia*. In der Apotheke fand man sie unter den Bezeichnungen *agrimonia*, *eupatorium veterum* und als *lappula hepatica*.¹²⁰

Die Bedeutung, die Hildegard von Bingen dem Odermennig beigemessen hat, und die Erwähnung in verschiedensten Werken, bestätigen die Annahme, dass der Odermennig einen wichtigen Bestandteil vieler Klostergärten bildete.

¹¹⁶ Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap.I-222), 207.

¹¹⁷ Vgl. Hasitschka, *Admonter Herbarium*, 167.

¹¹⁸ Vgl. Mayer, *Ueheleke, Saum, Klosterheilkunde*, 143.

¹¹⁹ Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap. I-114), 132f.

¹²⁰ Vgl. Fischer-Benzon, *Gartenflora*, 76f.

Eibisch (*Althaea officinalis*)

Der Eibisch gehört zu der Familie der Malvengewächse und ist in ganz Europa und Asien heimisch. Er zählt weniger zu den Kräutern als zu den Staudengewächsen, die bis zu 150 cm hoch werden können. Es wurden vor allem seine Wurzeln für Arzneien verwendet, aber auch Blüten und Blätter.¹²¹

Der Eibisch war bereits Theophrast (etwa 371-287 v. Chr.) unter der Bezeichnung *althaia* bekannt. Der griechische Philosoph und Naturforscher verwendete die Wurzel als Hustenmittel. Bei Dioskurides trägt diese Pflanze den Namen *ebiskos*. Seiner Meinung nach war sie ein *erweichendes, zerteilendes und eröffnendes Mittel*¹²². Darüber hinaus riet er, die Blätter mit Öl auf Brandwunden zu legen. Plinius kennt den Eibisch ebenso. Im Mittelalter war der Eibisch im deutschen Raum weit verbreitet und geschätzt. Durch die Klöster wurde er schließlich auf die Bauerngärten übertragen.¹²³ Hildegard von Bingen erwähnt den Eibisch als Mittel gegen Kopfweh und Fieber.¹²⁴

Der Name *eibisch* stammt von seinem griechischen Äquivalent *ebiskos* ab. Im Althochdeutschen entstand durch Entlehnung der Begriff *ibisca*. Die Bezeichnung *althaea* lässt sich laut Dioskurides auf das Adjektiv *poly-althes* (vielheilend) zurückführen, da diese Pflanze vielfältige Wirkungsweisen an den Tag legt.¹²⁵

Im „Capitulare de villis“ begegnet uns dieses Gewächs als *mismalvas*. Bei Albertus Magnus trägt es die Namen *altea*, *bismalvas* und *malvaviscus*. Konrad von Megenberg hingegen nennt es auch *alcea*. Hinter dieser Schreibweise kann man eine Verschreibung von *altea* vermuten. Es wird angenommen, dass der Name *bismalva* von *uismalva* abstammt, welcher wiederum aus dem französischen Namen *guimauve* entstanden ist. Die Bezeichnung *mismalvas* im „Capitulare de villis“ könnte unter Umständen als Schreibfehler zu interpretieren sein. Neben den lateinischen und griechischen Namen gibt es auch zahlreiche

¹²¹ Vgl. Mayer, Uehелеke, Saum, Klosterheilkunde, 74f.

¹²² Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 132.

¹²³ Vgl. Ebenda, 132f.

¹²⁴ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap.I-141), 156.

¹²⁵ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 132f.

deutsche Bezeichnungen für diese Pflanze: *ybischa*, *weizpapel*, *ywesche*, *ibesche*, *grote pepele*, Eibisch, *Althee*.¹²⁶

Durch die Erwähnung im „Capitulare de villis“ wird die Theorie unterstützt, dass es sich beim Eibisch um eine alte Kulturpflanze handelt, die nicht nur in Kloostergärten angebaut wurde.

Ringelblume (*Calendula officinalis*)

Ob die Ringelblume bereits in der Antike bekannt war, ist unklar. Bei Dioskurides könnte *klymenon* für die Ackerringelblume stehen, die nahe mit der *Calendula officinalis* verwandt ist. Virgil, Plinius und Columella erwähnen eine *caltha*, wobei auch hier Unklarheit über die wahre Identität dieses Gewächses herrscht. Die Ringelblume soll aus Südeuropa stammen, wo sie heute aber nicht mehr wild vorkommt, was diese Angabe wiederum fragwürdig erscheinen lässt.¹²⁷

Im Mittelalter ist die Ringelblume noch schwerer zu erfassen. Ihr lateinischer Name bezeichnet oft ebenso die Wegwarte (*cichorium Intybus*) und den Löwenzahn (*taraxacum officinale*). Alle drei Pflanzen sind wiederum unter den Namen *heliotropium*, *solesquium* und *sponsa solis* zu finden. Albertus Magnus hingegen bezeichnet die *sponsa solis* eindeutig als *calendula*. Er beschreibt ihre gelben Blüten und deren Eigenschaft, sich bei Sonnenaufgang zu öffnen und bei Sonnenuntergang wieder zu schließen. Im „Capitulare de villis“ wird ein *solsequium* erwähnt, hierbei könnte es sich aber auch um die Wegwarte handeln. Im althochdeutschen Sprachgebrauch wird die Ringelblume als *ringel*, *ringele* oder *ringela* bezeichnet. Diese Namen gelten aber auch für andere Blumen, die sich der Sonne zuwenden. Im Mittelhochdeutschen wird sie *ringelbluome* genannt.¹²⁸

¹²⁶ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 63f.

¹²⁷ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 294-297.

¹²⁸ Vgl. Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 297.

Der Ringelblume wird bis zu Hildegard von Bingen keine große Beachtung beigemessen. Zuvor dürfte sie in Klostergärten wohl kaum vertreten gewesen sein. Außer Hildegard erwähnt sie im Wesentlichen nur Albertus Magnus.¹²⁹ In der „Physika“ beschreibt sie Hildegard von Bingen als ein Mittel gegen Gift oder gegen Grind am Kopf.¹³⁰

Sanikel (*Sanicula europaea*)

Den Sanikel soll schon Plinius als Wunderheilmittel beschrieben haben. Er nannte ihn *alum*, was bei den Griechen dem *symphytum petraeum* entspricht. Ob tatsächlich der Sanikel gemeint war, ist nicht vollständig geklärt. Im „Gart der Gesundheit“, einem Kräuterlexikon des 15. Jahrhundert, wird diese Heilpflanze ebenfalls als Wunderheilmittel gepriesen. Im Volksglauben besitzt sie die Kraft, auseinandergeschnittene Fleischstücke wieder zusammenzufügen. Aber auch gegen einen bösen Magen soll dieses Kraut wahre Wunder wirken.¹³¹

In der „Physika“ wird Sanikel als sehr vielseitiges Heilmittel vorgestellt. Sein Saft ist gut für den Magen und die Eingeweide. Im Sommer wird die grüne Wurzel für Heilzwecke verwendet. In der Sonne getrocknetes Kraut kann zu Pulver zerstoßen werden, um für den Winter einen Vorrat zu haben. Bei Verletzungen soll man den Pflanzensaft mit Wasser trinken, damit die Wunden von innen heraus gereinigt werden und somit besser heilen können.¹³²

Im 16. Jahrhundert wurde der Sanikel sehr geschätzt. Mattioli und Hieronymus Bock erwähnten ihn lobend, was auch zu seiner zunehmenden Kultivierung in Gärten führte.¹³³ In welchem Ausmaß er jedoch in den Jahrhunderten zuvor angebaut wurde, ist nicht eingehend erforscht.

¹²⁹ Vgl. Mayer, Ueheleke, Saum, Klosterheilkunde, 148f.

¹³⁰ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap.I-122), 139f.

¹³¹ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 140f.

¹³² Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-45), 75f.

¹³³ Vgl. Delaveau, Lorrain, u.a., Geheimnisse und Heilkräfte der Pflanzen, 226.

Anis (*Pimpinella anisum*)

Diese Gewürzpflanze wird bereits von Dioskurides beschrieben. Er konstatiert sie als schmerzlinderndes Kraut, das leichteres Atmen ermöglicht und gegen Blähungen hilft. Ebenso soll es gegen giftige Tierbisse von Nutzen sein. Von den Römern wurde es in den heutigen deutschsprachigen Raum gebracht. Plinius sah seinen Zweck in der Verwendung gegen *morbus comitialis*, die „fallende Sucht“. Weiters soll Frauen das Gebären erleichtert werden, wenn man sie daran riechen lässt. Darüber hinaus war Anis im Theriak enthalten.¹³⁴

Andere Quellen sprechen davon, dass Anis bereits von den Ägyptern als Heilmittel verwendet wurde, da er im Papyrus Ebers angeführt ist. Als ursprünglicher Herkunftsort gilt der östliche Mittelmeerraum. Im mittelalterlichen Lorscher Arzneibuch ist Anis als gutes Verdauungsmittel, bei Atemwegserkrankungen und als Mittel gegen Melancholie angeführt.¹³⁵

Im „Capitulare de villis“ wird die Pflanze unter der Bezeichnung *anesum* erwähnt.¹³⁶

Hildegard von Bingen erwähnt den Anis hingegen gar nicht. Dass diese Pflanze bereits zu Zeiten Karls des Großen in den Gärten seiner Untertanen angebaut wurde, ist jedoch gewiss. Heute wird er vorwiegend zu den Gewürzpflanzen gezählt.

Basilikum (*Ocimum basilicum*)

Der Basilikum stammt ursprünglich aus Indien. Sein Name ist griechisch und bedeutet *königlich*.¹³⁷

In der Antike war diese Pflanze bereits bekannt. Bei den Römern galt sie als „Pflanze des Hasses“. Galenus beschrieb sie als *böse Nahrung* und Dioskurides schreibt ihr blähende Wirkung zu. Auch Plinius schrieb, dass

¹³⁴ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 153f.

¹³⁵ Vgl. Mayer, Ueheleke, Saum, Klosterheilkunde, 46f.

¹³⁶ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 133.

¹³⁷ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 134f.

Basilikum schädlich für den Magen ist. Albertus Magnus übernimmt die antiken Ansichten, darüber hinaus schreibt er dem Basilikum eine Wirkung gegen Schlangen- und Skorpionbisse zu. Diese Legende wurde ebenfalls aus der Antike überliefert.¹³⁸

Ob dieses Kraut in den mittelalterlichen Gärten angebaut wurde, ist zweifelhaft. Bereits die Römer wussten von seiner Kälteempfindlichkeit, sie zogen sie in Töpfen, die im Sommer in die Gärten gestellt wurden. Im Winter wurde die Pflanze ins Hausinnere gebracht. Weiter nördlich wurde diese Vorgehensweise übernommen, weshalb man Basilikum also nicht zu den reinen Gartenpflanzen zählen kann.

Beifuß (*Artemisia vulgaris*)

Heute wächst der Beifuß im gesamten zentraleuropäischen Raum wild. Ob er durch die einstige Kultivierung verwilderte oder nicht, kann man heute nicht mehr nachvollziehen. Diese Pflanze war bereits Dioskurides und Plinius bekannt. Der Name *Artemisia* bezeichnete in der Antike aber nicht nur ein Kraut, sondern eine Gruppe von ähnlich wirkenden Arzneipflanzen. Plinius beschreibt die Anwendung der *Artemisia*, wonach ein Wanderer nicht müde wird, wenn er sie an sein Bein bindet. Später hat Albertus Magnus diesen Mythos übernommen. In mittelalterlichen Glossaren wird sie unter dem Namen *mater herbarum* genannt. Im „Colmarer Glossar“ wird sie mit *byfoth* übersetzt. Daher kommt vermutlich auch der Name Beifuß. Konrad von Megenberg nennt sie *peipôz*. Er sprach dem Kraut jedoch diese Mythen bereits ab.¹³⁹

Hildegard von Bingen lässt sich in ihren Beschreibungen nicht auf die alten Verwendungszwecke ein. Bei ihr ist der Beifuß ein Mittel gegen Magenbeschwerden und findet auch Anwendung, falls man etwas Schlechtes gegessen hat.¹⁴⁰

¹³⁸ Vgl. Hasitschka, Admonter Herbarium, 45.

¹³⁹ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 76.

¹⁴⁰ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-107), 124.

Der Name *artemisia* hatte in der Antike auch noch eine andere Bedeutung. Der Beifuß war der Artemis geweiht und wurde beim Gebären eingesetzt, damit er die Schmerzen lindert. Im Mittelalter übernahm Bartholomäus, ein deutscher Arzt und vermutlich Mönch, diese Legende und stellte sie in einen christlichen Kontext: Demnach soll Maria dieses Kraut dem Jesuskind in die Krippe gelegt haben. Er folgert daraus, dass jede Frau diese Heilpflanze bei der Geburt eines Kindes anwenden soll. Darüber hinaus schützt es laut Bartholomäus auch gegen Ungeheuer, Unholde und Verzauberungen.¹⁴¹

Der Beifuß findet zwar keine Erwähnung im „Capitulare de villis“, dafür aber in vielen anderen mittelalterlichen Werken. Die Tatsache, dass er in vielen klösterlichen Arzneibüchern erwähnt wird, kann ein Hinweis darauf sein, dass er auch in Klostergärten angepflanzt wurde. Seine Bedeutung als Geburtspflanze, lässt ihn auch in den Gärten der Adligen und Bürger vermuten. Die heil überstandene Geburt eines Kindes war ein wichtiger Aspekt im Leben jeder mittelalterlichen Frau.

Fenchel (*Foeniculum vulgare*)

Diese Pflanze stammt aus dem Mittelmeerraum und gehört zu der Familie der Doldenblütler.¹⁴² Fenchel war bereits Dioskurides bekannt. Er galt in der Antike als Heilpflanze und wurde erst im Mittelalter als Gewürz und Gemüse für die Küche entdeckt. Bei Dioskurides war er ein Mittel gegen Schlangenbisse und wurde zur Anregung der Milchabsonderung empfohlen. Plinius glaubte, dass der Saft aus den Stengeln und Blättern die Sehkraft schärft. Dieser Glaube hielt sich bis in die Neuzeit. Im 14. Jahrhundert findet sich die Verwendung als Mittel gegen Trunkenheit.¹⁴³

¹⁴¹ Vgl. Hasitschka, Admonter Herbarium, 47.

¹⁴² Vgl. Mayer, Uehelke, Saum, Klosterheilkunde, 80f.

¹⁴³ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 158f.

Im „Capitulare de villis“ scheint der Fenchel unter dem Namen *feniculum* auf.¹⁴⁴ Von seinem lateinischen Namen *foeniculum* wurde die althochdeutsche Bezeichnung *fenihhal* abgeleitet.¹⁴⁵

Hildegard von Bingen erwähnt ihn in der „Physika“ als Mittel für heiteres Gemüt, für eine gute Verdauung, gegen Mundgeruch, Schleim und Fäulnis. Er ist allgemein für die Gesundheit gut. Darüber hinaus erwähnt sie seine wohltuende Wirkung für die Augen.¹⁴⁶

Die Verwendung dieses Krauts war im Mittelalter eher die eines Heilmittels. Zahlreiche Erwähnungen in klösterlichen Handschriften lassen darauf schließen, dass der Fenchel einen fixen Bestandteil in den Gärten bildete.

Kümmel (*Carum carvi*)

Als Heimat des Kümmels, der ebenfalls zu den Doldenblütlern zählt, gilt Mitteleuropa.¹⁴⁷

Die Römer verbreiteten diese Gewürzpflanze bereits im ganzen Imperium. Das Wort *Kümmel* wurde vom lateinischen *cuminum* entlehnt. Der Wiesenkümmel wuchs ursprünglich überall wild, die Griechen kannten ihn jedoch nicht. Dioskurides berichtete von dem sogenannten *kyminon hemeron*, bei dem es sich um den römischen Kümmel handelte. Theophrast glaubte daran, dass diese Pflanze am besten gedeihen würde, wenn man bei ihrer Aussaat lästert und flucht. Diese Ansicht wurde später ebenfalls von Plinius vertreten.¹⁴⁸

Columella und Plinius nannte ihn *careum*. Im „Capitulare de villis“ scheint er als *careium* auf.¹⁴⁹

¹⁴⁴ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 132.

¹⁴⁵ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 158f.

¹⁴⁶ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-66), 94.

¹⁴⁷ Vgl. Mayer, Ueheleke, Saum, Klosterheilkunde, 121.

¹⁴⁸ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 151f.

¹⁴⁹ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 131.

In der „Physika“ der Heiligen Hildegard findet er Verwendung bei Krankheiten, welche die Lunge betreffen. Im Allgemeinen wird er eher als schädlich für Kranke angesehen.¹⁵⁰

Die Erwähnung des Kümmels bei Hildegard von Bingen könnte ein Hinweis auf die Kultivierung in Klostergärten sein. Inwieweit diese jedoch wirklich betrieben wurde, ist unklar, da der Wiesenkümmel als Wildwuchs weit verbreitet war. In der Antike wurde er vermutlich zunächst vor allem in den Gärten gezogen. Wie die Situation im Mittelalter diesbezüglich war, lässt sich heute nur mehr schwer nachvollziehen.

Salbei (*Salvia officinalis*)

Der Salbei war seit der Antike ein überaus geschätztes Heilkraut. Im Mittelalter blieb seine Beliebtheit erhalten. Am deutlichsten zeigt dies das Lehrgedicht „Hortulus“ von Walahfrid Strabo, in dem der Salbei an erster Stelle kommt. Im 12. Jahrhundert rieten die Ärzte in Salerno zu Salbei und Raute, wenn man vergifteten Wein unschädlich machen wollte. Die Bartholomäus-Handschrift stellt auch einen profanen Verwendungszweck vor. Dort wird beschrieben, dass diese Pflanze zum Schwarzfärben der Haare verwendet werden kann. Darüber hinaus wurde sie bei Husten und Vergiftungen empfohlen.¹⁵¹

Es gibt zahlreiche Erwähnungen dieses Krautes und somit trägt es viele Namen. Die Griechen kannten es als *elelisphakon*. Der Arzt Dioskurides beschrieb ihn als harntreibend, blutstillend und gegen Jucken an den Genitalien. Diese Ansichten wurden von Plinius übernommen. Er nannte dieses Kraut jedoch *salvia*.¹⁵²

Bei Columella wird diese Pflanze nicht erwähnt. Selbstverständlich fehlt der Salbei auch nicht im „Capitulare de villis“. Hier findet man ihn unter der Bezeichnung *salviam*. In der Aufzählung aller Pflanzen nimmt er hier den

¹⁵⁰ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-17), 54.

¹⁵¹ Vgl. Hasitschka, Admonter Herbarium, 127.

¹⁵² Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 198.

fünften Platz ein, was wiederum seine Bedeutung unterstreicht. Hildegard nennt in selba, welche die deutsche Bezeichnung ist. Konrad von Megenberg erwähnt ihn unter dem Namen salvei.¹⁵³

Hildegard von Bingen kennt viele Anwendungen dieses Krautes: Sie sieht seine Wirkung in der Bekämpfung aller schädlichen Säfte im Körper. Bei üblen Gerüchen soll man sich Salbei in die Nase stecken. Eine weitere Anwendungsform sieht sie bei zu viel Schleim und stinkendem Atem. Zu guter Letzt hilft er gegen die Gicht, bei Lähmungen und Appetitlosigkeit.¹⁵⁴

In der Literatur wird immer wieder die Wichtigkeit dieser Pflanze hervorgehoben. Er wurde zweifelsohne in vielen Gärten angebaut, allen voran die Klostersgärten. Wie so oft wird diese Pflanze von dort auch den Weg in die Bauergärten gefunden haben.

Dill (*Anethum graveolens*)

Die frühesten Nachweise für die Kultivierung des Dills finden sich im Papyrus Ebers. Dort scheint er unter dem Namen „*amnest*-Pflanze“ auf. Dieses Doldengewächs stammt ursprünglich aus Indien und Persien. Von dort gelangte es früh in den Mittelmeerraum. Dioskurides empfahl ihn als milchfördernd, Leibschmerzen lindernd, gegen Blähungen, Erbrechen und als harntreibendes Mittel. Von der häufigen Anwendung riet er ab, da diese die Sehkraft schwächt. Eine weitere Erwähnung findet der Dill im Neuen Testament. Später brachten die Mönche den Dill mit in den Norden. Er ist auch im Klosterplan von St. Gallen vermerkt. Durch seinen starken Geruch galt er zudem als Mittel, um Dämonen zu vertreiben. Das Wort Dill kommt vom althochdeutschen *tilli*, was mit Doldenpflanze bzw. Dolde übersetzt werden könnte.¹⁵⁵ Im „Capitulare de villis“ wird der Dill als *anetum* angeführt.¹⁵⁶

¹⁵³ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 133.

¹⁵⁴ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-63), 90.

¹⁵⁵ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 167-170.

¹⁵⁶ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 132f.

Auch Hildegard von Bingen kannte den Dill. Sie betrachtete ihn nicht als wertvolles Heilmittel, da er traurig macht und roh nicht gegessen werden konnte. Sein einziger Nutzen bestand darin, in gekochter Form die Gicht zu unterdrücken.¹⁵⁷

Die Erwähnungen im „Capitulare de villis“ und im Klosterplan von St. Gallen zeigen, dass dieses Kraut durchaus geschätzt wurde. Ob man es nun mehr als Gewürzpflanze oder Heilkraut kultiviert hat, ist nicht eindeutig ersichtlich.

Kerbel (*Anthriscus cerefolium*)

Der Kerbel stammt aus Vorderasien. Sie kam im Kaukasus und im südlichen Russland vor. Die Römer verbreiteten sie im Imperium.¹⁵⁸

Im „Capitulare de villis“ wird der Kerbel unter dem Namen *cerefolium* genannt. Ob er den Griechen bereits bekannt war, ist unklar. Columella erwähnt ihn als *chaerephyllum*.¹⁵⁹

Hildegard von Bingen weiß über ihn nicht sehr viel Gutes zu berichten. Sie nennt ihn ein unnützes Kraut, das roh gegessen „Rauch im Kopf“ verursacht. Eine Verwendung schildert sie jedoch, die Heilung von Bruchwunden in den Eingeweiden. Als Nahrungsmittel sei er aber ungeeignet.¹⁶⁰

Dem Kerbel kam vermutlich keine herausragende Rolle in den mittelalterlichen Gärten zu. Die Tatsache, dass er aber im „Capitulare de villis“ unter den anderen ausgewählten Pflanzen steht, lässt darauf schließen, dass er doch eine gewisse Bedeutung hatte. Wenn nicht als Heilpflanze, dann als Gewürz.

¹⁵⁷ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-67), 95.

¹⁵⁸ Vgl. Vaughan, Geissler, Oxford book of Foodplants, 156.

¹⁵⁹ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 126.

¹⁶⁰ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-70), 98.

Koriander (*Coriandrum sativum*)

Die Heimat des Korianders liegt im östlichen Mittelmeerraum. Er war bereits in neolithischen Zeiten bekannt, wie Ausgrabungen in Israel belegten. Griechen und Römer nutzten ihn arzneilich. Mit den Römern fand er seine zunehmende Verbreitung, die ihn bis nach Indien und China brachte.¹⁶¹

Im „Capitulare de villis“ wird er mit der Bezeichnung *coriandrum* erwähnt. Sein lateinischer Name wurde ins Deutsche übernommen. Im Mittelalter war dieses Kraut vorwiegend in den Heilkräutergärten vertreten, und nicht in den Küchengärten.¹⁶²

Hildegard von Bingen schenkte diesem Kraut in ihrer „Physika“ keine Bedeutung. Zur Entstehungszeit des „Capitulare de villis“ erfreute sich der Koriander einer größeren Beliebtheit. Ob Hildegard von Bingen diese Pflanze nicht kannte, oder einfach nicht schätzte, ist fraglich. Tatsache ist jedoch, dass sie im Frühmittelalter noch zu den wichtigen Gartenpflanzen zählte.

Knoblauch (*Allium sativum*)

Allium sativum wächst nicht wild. Er ist vermutlich aus dem wilden Knoblauch (*allium longicuspis*) kultiviert worden. Seine Heimat ist Zentralasien, um 2000 v. Chr. wurde er in Ägypten und Mesopotamien angebaut.¹⁶³

Die Ägypter legten Eide auf Knoblauch und Zwiebel ab, wie Plinius beschrieb. Ein Hinweis darauf, dass es sich um heilige Pflanzen handelte. Bei Griechen und Römern war er eines der wichtigsten Gewürze. Darüber hinaus beschrieb ihn Dioskurides als Heilmittel gegen Würmer, als diuretisches Mittel, gegen Schlangenbisse und Zahnschmerzen. Konrad von Megenberg erwähnte die Heilwirkung bei Zahnweh später wieder.¹⁶⁴

¹⁶¹ Vgl. Vaughan, Geissler, Oxford book of Foodplants, 148.

¹⁶² Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 133.

¹⁶³ Vgl. Vaughan, Geissler, Oxford book of Foodplants, 178.

¹⁶⁴ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 60f.

Theophrast unterschied beim Knoblauch mehrere Sorten. Collumela schrieb in seinen Werken von *allium* und *ulpicum*. Unter *allium* versteht man allgemein die Zwiebel, er beschrieb diese mit Zehen und starkem Geruch, was eindeutig den Knoblauch erkennen lässt. In mittelalterlichen Inventarlisten taucht die Bezeichnung *ulpicum* wieder auf. Weitere Bezeichnungen sind: *alius*, *alius ortulanus*, *alleus*, *scordon* und *scordion*. Im „Capitulare de villis“ wird er *alia* genannt.¹⁶⁵

Seine weite Verbreitung spiegelt sich vor allem darin wieder, dass es in vielen verschiedenen Sprachen eigene Worte für Knoblauch gibt, die nicht zwingend mit dem lateinischen Namen zu tun haben. Im Altenglischen heißt er *garleac*, im Altnordischen *geirlaukr*. Im Mittelalter war er das Heilmittel der Bauern. Sie gaben dieser Pflanze einen eigenen Namen. Das Wort Knoblauch kommt von althochdeutsch *klobelouh*, *clovolauh* oder *clobo*, im niederhochdeutschen wurde es zu *kloben*, was soviel wie „gespaltener Stock“ bedeutet. Dieser Terminus bezieht sich auf die Knoblauchknolle mit ihren Zehen bzw. Spalten. Im 12. Jahrhundert hieß er *knoflach*.¹⁶⁶

Hildegard von Bingen weiß erstaunlich wenig über die Heilwirkung des Knoblauchs zu berichten. Er ist gut für Kranke und Gesunde und soll roh gegessen werden, nicht gekocht. Sie empfiehlt ihn als Wohltat für die Augen und man soll darauf achten, dass er nicht zu alt ist.¹⁶⁷

Es mag verwundern, dass der Knoblauch in der „Physika“ so kurz behandelt wird. Sein strenger Geruch dürfte aber entscheidend daran beteiligt gewesen sein. Wie viel Knoblauch in Klöstern und vor allem höheren Kreisen konsumiert wurde, ist fraglich. Dass er angebaut wurde, ist allerdings unbestritten.

¹⁶⁵ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 142f.

¹⁶⁶ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 60-63.

¹⁶⁷ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-79), 103.

Petersilie (*Petroselinum hortense*)

In der Antike war die Petersilie bereits als Arzneipflanze bekannt. Da sie jedoch den selben Namen wie der Sellerie trug, ist es oft schwer nachzuvollziehen, welche der beiden Pflanzen gemeint war. Dioskurides unterschied verschiedene *selinon*-Arten, wobei *petroselinon* (Stein-Selinon) als Petersilie verstanden wird. In Thessalien wuchs die Petersilie auf steinigem Boden. Anderswo bevorzugte sie feuchten Untergrund. Dioskurides schilderte die Pflanze als harntreibendes und menstruationsförderndes Mittel. Plinius erwähnte eine Pflanze namens *petroselinum*, bei der jedoch unklar ist, ob damit tatsächlich Petersilie gemeint ist.¹⁶⁸

Columella kannte kein *petroselinum*, sondern unterschied zwischen zwei Arten, die er *apium* (Sellerie) nannte. Eine Pflanze hatte krause, und die andere breite Blätter. *Apio* ist auch heute noch die Petersilie im Italienischen. Vermutlich bezeichnete *apium* in der Antike beide Pflanzen. Im „Capitulare de villis“ lässt sie sich unter dem Namen *petresilinum* finden.¹⁶⁹

Im Mittelalter wurde die Pflanze kultiviert. Albertus Magnus sah die Petersilie eher als Heilpflanze. Konrad von Megenberg nannte bereits zwei Arten, nämlich den „wilden“ und den „haimischen Petersil“. Laut ihm ist der „haimische“ besser für Arzneien geeignet. Ab dem 16. Jahrhundert hatte die Petersilie einen fixen Platz in der Küche.¹⁷⁰

Im Aberglauben der germanischen und romanischen Völker galt die Petersilie als „Unglückspflanze“. In der Antike wurden die Toten damit bekränzt und sie wurde auf Grabhügel gepflanzt. Ob ein Zusammenhang zwischen dieser Tradition und dem Aberglauben besteht, ist unklar.¹⁷¹

Hildegard von Bingen erwähnt die Petersilie in ihrer „Physika“ als Mittel gegen leichtes Fieber. Sie sollte roh sein, wenn sie gegessen wird, da sie besser wirkt. Außerdem macht sie ernst und hilft gegen Schmerzen im Herz, in der

¹⁶⁸ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 147-149.

¹⁶⁹ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 120.

¹⁷⁰ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 147-149.

¹⁷¹ Vgl. Ebenda, 147-149.

Milz oder in der Seite sowie gegen einen kranken Magen, Steine und Lähmungen.¹⁷²

Zahlreiche Erwähnungen in der Literatur und in den Quellen lassen darauf schließen, dass diese Pflanze bereits im Mittelalter kultiviert und dementsprechend geschätzt wurde. Wieder lässt sich keine eindeutige Zuordnung zu reinen Küchenkräutern oder Heilpflanzen ableiten. Beides dürfte für die Petersilie im gleichen Maße zugetroffen haben.

Majoran (*Origanum majorana*)

Der Majoran kam mit den heimkehrenden Kreuzrittern nach Mitteleuropa. Im Arabischen wird er *majamach* genannt, was zum Namen Majoran wurde. In der Antike war dieses Gewürz ebenfalls bekannt. Seine Namen lauteten *sapsuchus* oder *amaracum*. Es wurde zur Herstellung von Parfümen, Seifen und Haarpflegemitteln verwendet. Ebenso diente der Majoran als Heilmittel und fand Verwendung in der Küche.¹⁷³

Columella führt diese Pflanze unter den Namen *sampsucum* und *amaracus* an, Plinius erwähnt ihn ebenfalls. Der Majoran kam von Nordafrika nach Europa, wo er zuerst in Griechenland und Italien kultiviert wurde. Er wurde früher oft mit Lavendel verwechselt. Albertus Magnus beschrieb die Lavendelarten, die er *sticados* nannte.¹⁷⁴

Obwohl der Majoran bereits in der Antike bekannt war, wird ihm im Mittelalter nicht sehr viel Beachtung geschenkt. Bei Hildegard von Bingen lässt sich nichts über ihn finden. Laut Willerding wurde Majoran ab dem 12. Jahrhundert in den Gärten kultiviert.¹⁷⁵ Vermutlich ist dieses Gewächs eine der wenigen Ausnahmen, die tatsächlich nur zu den Küchengewürzen gezählt werden kann.

¹⁷² Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap. I-68), 96.

¹⁷³ Vgl. Hasitschka, *Admonter Herbarium*, 101.

¹⁷⁴ Vgl. Fische-Benzon, *Gartenflora*, 135f.

¹⁷⁵ Vgl. Willerding, *Gärten und Pflanzen im Mittelalter* (Tab. 3), 271.

Liebstockel (*Levisticum officinale*)

Als Heimat des Liebstockels wird Persien angenommen. Laut Dioskurides ist Ligurien sein Ursprungsland, bei ihm heißt es *ligystikon*. Plinius schreibt über die Pflanze, dass es wildwachsend Heilkräfte hat, kultiviert nicht. Dieses Kraut wurde im Mittelalter in Klostergärten angebaut und gelangte mit den Mönchen in den Norden. Sowohl Walahfrid Strabo als auch Hildegard von Bingen führen das Liebstockel an.¹⁷⁶

Im „Capitulare de villis“ findet man es als *leusticum*. Columella und Plinius nannten es *ligusticum*. Plinius erwähnt es auch unter dem Namen *panax*, liefert aber keine Beschreibung dazu. Griechen und Römer aßen dieses Kraut. Im Deutschen Mittelalter wurde *leusticum* zu *lubesteche*, *lubistechel*, *levestock*. Das Liebstockel wurde hier auch als Heilpflanze geschätzt. Albertus Magnus nennt es auch noch *livisticum*, schenkte ihm aber weiter keine große Aufmerksamkeit.¹⁷⁷

Hildegard von Bingen zeigt für das Liebstockel hingegen mehr Interesse. Roh gegessen soll es die wahre Natur eines Menschen offenbaren. Wenn man es kocht, ohne jedweden Zusatz von anderen Zutaten, und es isst, so wird man in Geist und Körper schwer und „unlustig“. Mit anderen Zutaten gekocht, richtet es jedoch keinen Schaden an. Es hilft gegen Halsschmerzen und bei in der Brust schmerzendem Husten. Hildegard empfiehlt es außerdem für Pferde mit Rheuma oder Bauchschmerzen.¹⁷⁸

Offensichtlich war das Liebstockel ein beliebtes Heil- und Gewürzkraut. Es wurde in Klostergärten angebaut, aber auch in den Gärten der oberen Schichten, wie das „Capitulare de villis“ belegt.

¹⁷⁶ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 160.

¹⁷⁷ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 66f.

¹⁷⁸ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-139), 154.

Poleiminze (*Mentha pulegium*) und Pfefferminze (*Mentha spicata*)

Die verschiedenen Minzearten stammen aus Zentraleuropa. Mit den Römern kamen sie bis nach Großbritannien und in andere Teile ihres Reiches.¹⁷⁹

Ihre Kultivierung wurde bereits im Alten Ägypten forciert. Dort kam sie nicht wild vor, sondern wurde ausschließlich in den Gärten gezogen. Im Mittelalter wurde die Minze von den Klostergärten in die Bauerngärten übertragen.¹⁸⁰

Es gibt zahlreiche Minzearten, die sich sehr leicht verändern. Griechen und Römer kannten bereits viele Sorten, die nicht leicht zu unterscheiden sind. Im Lateinischen gibt es für die Poleiminze die Namen *puleium* und *pulegium*. Sie wurde gerne gegessen und scheint darum auch bei Apicius Caelius auf. Im „Capitulare de villis“ wird sie als *puledium* erwähnt, wobei es sich vermutlich um eine Verschreibung von *pulegium* handelt. Im mitteleuropäischen Raum wurde sie später auch als Mittel gegen Flöhe benutzt, was ihr den Namen *Flöhkraut* eintrug. Im Mittelalter wurde sie nachweislich angebaut. In den „Augsburger Statuten“ von 1276 wurde sie ebenfalls angeführt.¹⁸¹

Bei dem im „Capitulare de villis“ gelisteten *sisimbrium*, handelt es sich um die Pfefferminze und die Krauseminze. Ein weiterer Name der Pfefferminze ist *menta nigra*, was auf ihre dunklere Färbung zurückzuführen ist.¹⁸²

Die Minze wurde auch im Mittelalter oft erwähnt. Hildegard von Bingen nannte sie *myntza* oder *rossemyntza*. Albertus Magnus nannte sie schlicht *mentha* und Konrad von Megenberg bezeichnete sie mit *minz*. Er empfahl sie bei schlechtem Mundgeruch und Zahnfleischbluten.¹⁸³

Hildegard von Bingen widmet in ihrer „Physika“ nur der Poleiminze Platz. Ob sie die Pfefferminze nicht kannte, oder einfach keinen Unterschied zwischen diesen beiden Pflanzen machte, kann hier nicht geklärt werden. Die Poleiminze empfiehlt Hildegard bei Fieber und Wahnsinn. Ebenso soll sie gegen

¹⁷⁹ Vgl. Vaughan, Geissler, Oxford book of Foodplants, 150.

¹⁸⁰ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 213-215.

¹⁸¹ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 70 & 72.

¹⁸² Vgl. Ebenda, 70.

¹⁸³ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 213-215.

Verdunklung der Augen wirken. Die pulverisierte Minze, mit Essig und Honig vermenget, reinigt den Magen und befreit ihn von Eiter.¹⁸⁴

Die verschiedenen Minzesorten wurden also in den Gärten des Mittelalters gehegt und gepflegt. Wiederum handelt es sich um eine Heilpflanze, die ebenso in der Küche geschätzt wurde.

Thymian (*Thymus vulgaris*)

Der Thymian ist in Südeuropa heimisch. Aus dieser Pflanze wird heute Thymol gewonnen, das eine antiseptische Wirkung hat.¹⁸⁵

Columella und Plinius nannten ihn *thymum*. Griechen und Römer kannten auch einen Feldthymian, den sie als hervorragendes Bienenfutter priesen.¹⁸⁶

Hildegard von Bingen erwähnte diese Pflanze in ihrer „Physika“. Sie empfahl, ihn aber nur in Kombination mit anderen Kräutern und Gewürzen zu genießen, da er einzeln eingenommen keine Heilwirkung bringt. Sie schlug ihn zur Linderung der Lepraerkrankung vor. Eine Salbe aus Salbei, Thymian, Zwergholder und Hirschtalg sollte gegen Lähmungen, Stechen und Läuse helfen.¹⁸⁷

Thymian war wohl nicht sehr bekannt. Vermutlich wurde sie vermehrt im Süden angebaut, denn das „Capitulare de villis“ führt sie nicht auf. Hildegard von Bingen kennt das Kraut zwar, es fehlen jedoch noch stichhaltige Nachweise für seine weite Verbreitung.

Zwiebel (*Allium cepa*)

In Ägypten war die Zwiebel bereits sehr früh bekannt. Sie ist auf vielen Darstellungen in Grabkammern und als Beigabe der Mumien zu finden. Seit

¹⁸⁴ Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap. I-126), 143.

¹⁸⁵ Vgl. Vaughan, Geissler, *Oxford book of Foodplants*, 150.

¹⁸⁶ Vgl. Fischer-Benzon, *Gartenflora*, 135.

¹⁸⁷ Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap. I-223), 207f.

dem 2. Jahrtausend v. Chr. wurde sie in Mesopotamien angebaut. Ihre wahre Heimat ist bis heute nicht bekannt, vermutlich ist sie Zentralasien.¹⁸⁸

Nicht nur die Ägypter aßen sie, auch die Israeliten schätzten diese Pflanze. Die Ägypter schworen sogar Eide auf Zwiebel und Knoblauch, was sie als heiliges Gewächs auszeichnete. Auch Plinius erwähnte sie. Bei Plutarch finden wir Hinweise darauf, dass Priester bestimmter Kulte keine Zwiebel essen durften. Selbst Homer erwähnt die Zwiebel in seiner „Ilias“ und der „Odyssee“.¹⁸⁹

Von den Römern wurde die Zwiebel in Europa verbreitet. Im Mittelalter wurde sie erst richtig populär. Später gelangte sie mit Kolumbus nach Amerika. Ihre zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten machen sie auch heute zu einem der beliebtesten Gemüse überhaupt.¹⁹⁰

Bei Columella finden wir die Zwiebel als *unio* wieder. Davon leitet sich das französische Wort *oignon* und auch das englische *onion* ab. Im „Capitulare de villis“ scheint sie unter *uniones* auf. Alle deutschen Namen sind Derivate des italienischen Wortes *cipolla*, wobei es sich um ein Diminutivum von *cepa* handelt.¹⁹¹

Es ist verwunderlich, dass die Zwiebel bei Hildegard von Bingen nicht erwähnt wird. Ihre Kultivierung lässt sich für das Mittelalter nachweisen. In welchen Ausmaßen diese vorgenommen wurde, bleibt jedoch im Dunkeln.

Zitronenmelisse (*Melissa officinalis*)

Diese Pflanze war ursprünglich im östlichen Mittelmeerraum beheimatet. Die Römer verwendeten sie bereits als Heilpflanze und verbreiteten sie in ihrem Reich.¹⁹²

¹⁸⁸ Vgl. Zohary, Hopf, Domestication of Plants, 185.

¹⁸⁹ Vgl. Hehn, Kulturpflanzen und Haustiere, 160f.

¹⁹⁰ Vgl. Vaughan, Geissler, Oxford book of Foodplants, 176.

¹⁹¹ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 139f.

¹⁹² Vgl. Vaughan, Geissler, Oxford book of Foodplants, 152.

Dioskurides erwähnte sie unter dem Namen *melissophyllon* (Bienenblatt). Plinius beschreibt eine Anwendung der Melisse so, dass mit ihr Bienenstöcke ausgerieben wurden um die Bienen dort zu halten. Darüber hinaus soll Honig mit Melissensaft laut ihm ein wirksames Mittel gegen die „Verdunklung“ der Augen sein. Im Mittelalter wurde die Melisse von den Klostergärten in die Bauerngärten weitergegeben. Ihre Namen waren zahlreich: *apiacum* (lat. Apis, die Biene), *barrocos*, *citrina*, *herba pigmentaria*, *curago*, etc. Die von Hildegard von Bingen erwähnte *binsuga* (Bienenaug) wird ebenfalls als Melisse gehandelt.¹⁹³

Hildegard beschreibt die Melisse als wärmendes Kraut, das vor allem die Milz wärmt und das Herz erfreut. Sie bringt den Menschen zum Lachen und besticht durch ihre Wärme. Auch als Augenarznei empfiehlt sie diese Pflanze.¹⁹⁴

Die Melisse war, wie verschiedene Quellen belegen, ein beliebtes Gartengewächs, das als Heilmittel sehr geschätzt war. Auch als Bienenfutter war sie seit der Antike wohl bekannt. Im Mittelalter war sie in Kloster- und Bauerngärten zu finden.

Zierpflanzen

Akelei (Aquilegia vulgaris)

Im klösterlichen Mittellatein und Spätlatein wurde diese Pflanze als *aquilegia* bezeichnet, wobei nicht klar ist, welche Bedeutung damit einhergeht. Die Akelei findet sich seit dem 12. Jahrhundert in den Gärten, wo sie als Aphrodisiakum und zum Gebrauch von Abwehrzaubern kultiviert wurde. Im gotischen Zeitalter existierten viele symbolologische Deutungen dieser Blume. Eine davon sieht in den fünf Blütenblättern ein verborgenes Pentagramm, und schreibt ihr somit eine antidämonische Wirkung zu. Ihren dreigeteilten Blätter symbolisierten die göttliche Dreieinigkeit.¹⁹⁵

¹⁹³ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 205.

¹⁹⁴ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. I-59), 87.

¹⁹⁵ Vgl. Heilmeyer, Sprache der Blumen, 20.

Hildegard von Bingen erwähnte die Akelei nur sehr kurz in ihrer „Physika“. Sie soll gegen Schleim und Fieber helfen.

In der Kunst finden wir die Akelei auf dem berühmten Gemälde „Das Paradiesgärtlein“¹⁹⁶ wieder. Es wird angenommen, dass sich der Maler vor allem der höfischen Gärten als Vorlage für sein Bild bedient hat, ebenso wie der Klostergärten. Ein Hinweis darauf, dass die Akelei in höfischen Gärten als Augenweide der Hofgesellschaft kultiviert wurde. Auch, wenn die Nennung der Akelei bei Hildegard von Bingen sehr kurz ausfällt, so kann doch angenommen werden, dass sie schon früh in den Klostergärten gezogen wurde.

Levkoje (*Matthiola incana*)

Die Levkoje war bereits Dioskurides unter dem Namen *leukoion* bekannt, was übersetzt „helles Veilchen“ bedeutet. Er unterschied weiße, gelbe, blaue und purpurne Levkojen. Plinius wiederum erwähnt sie als Veilchen, kennt jedoch die blaue Sorte nicht. Im heutigen Sprachgebrauch bezeichnet die Levkoje nur die weiße Art.¹⁹⁷

Die Levkoje wurde vor allem auf Burgen in großen Mengen angepflanzt. Sie war ein Zeichen für dauernde Schönheit. Besonders geschätzt wurde die weiße Levkoje in Italien, wo sie in Kloster- und Hausgärten kultiviert wurde.¹⁹⁸

Sie begegnet uns auch in der Kunst. Wiederum möchte ich an dieser Stelle auf „Das Paradiesgärtlein“ verweisen, in dem die Levkoje zur Darstellung kommt.

Maiglöckchen (*Convallaria majalis*)

Das Maiglöckchen ist in der gemäßigten Zone Europas und Asiens beheimatet. Hildegard von Bingen listet es erstmals als Heilpflanze. Einer seiner

¹⁹⁶ Von einem unbekanntem Meister um 1410 gemalt, befindet es sich heute in Frankfurt am Main.

¹⁹⁷ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 40.

¹⁹⁸ Vgl. Heilmeyer, Sprache der Blumen, 48.

Alternativnamen lautet *mevgilana*. Vorwiegend war es jedoch schon damals als Giftpflanze bekannt.¹⁹⁹

Wie bereits erwähnt, verstand Hildegard von Bingen das Maiglöckchen, wie viele andere Pflanzen, als Heilpflanze. Sie empfahl, es bei Ausschlägen und diversen Geschwüren auf nüchternen Magen zu essen. Bei Epilepsie sollte es die Schmerzen während eines Anfalls lindern.²⁰⁰

In alten Schriften wird diese Pflanze nicht erwähnt. Sie war weder den griechischen noch den römischen Schriftstellern bekannt. Ab dem 16. Jahrhundert wurde es wieder vermehrt in der Medizin genutzt und somit in den medizinischen Schriften erwähnt. Darüber hinaus wurde es in dieser Zeit zur Symbolpflanze für die Ärzteschaft.²⁰¹

Die mittelalterlichen Mönche nannten das Maiglöckchen *lilium convallium*, was „Lilie des Tales“ bedeutet. Es wurde ebenso als *Marienblume*, *Maililie* oder *Marienträne* bezeichnet. Der letzte Name leitet sich von einer christlichen Legende ab, wonach das Maiglöckchen aus den Tränen Marias unter dem Kreuz Christi entstanden ist.²⁰²

Es ist anzunehmen, dass das Maiglöckchen in den Gärten gezogen wurde, wenn auch nicht zu rein medizinischen Zwecken. Auf dem Bild „Das Paradiesgärtlein“ ist es am unteren Bildrand, neben zahlreichen anderen Blumen, deutlich zu erkennen. Ein Zeichen dafür, dass es in den höfischen Gärten des Spätmittelalters vertreten war. Die Erwähnung des Maiglöckchens bei Hildegard von Bingen lässt vermuten, dass es in den Klostergärten schon früher einen konkreten Verwendungszweck hatte.

¹⁹⁹ Vgl. Mayer, Ueheleke, Saum, Klosterheilkunde, 134.

²⁰⁰ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap.I-159), 165.

²⁰¹ Vgl. Marzell, Volkskunde der deutschen Heilpflanzen, 64f.

²⁰² Vgl. Heilmeyer, Sprache der Blumen, 52.

Marien-Lilie (*Lilium candidum*)

Bei den Griechen war die Marien-Lilie als *leirion* bekannt. Die Römer kultivierten sie nachweislich und nannten sie entweder *lilium album* oder *lilium candidum*. Im Mittelalter bezeichnete man nur die weiße Lilie mit *lilium*. Im „Capitulare de villis“ taucht die Lilie erstmals unter *lilium* auf. Albertus Magnus verstand unter *lilium* nur die weiße Lilie. Konrad von Megenberg nannte sie *lilig*. In der christlichen Symbolik wurde sie mit der jungfräulichen Reinheit und Unschuld assoziiert.²⁰³

Sie findet bei Hildegard von Bingen keine Erwähnung und dennoch finden sich in der Literatur Hinweise darauf, dass sie in den Klostergärten kultiviert wurde.²⁰⁴ In Anbetracht ihrer Symbolik verwundert das nicht. In der Kunst tritt sie ebenso in Erscheinung. So fehlt sie auch nicht im „Paradiesgärtlein“.

Pfingstrose (*Paeonia officinalis*)

Die Pfingstrose stammt ursprünglich aus Ostasien und wurde dort schon vor 3000 Jahren als Heilmittel geschätzt. In der Antike war sie den Griechen wie den Römern gut bekannt. Sie war ein Mittel gegen Dämonen, Gicht, Zahnweh und auch bei Epilepsie sollte sie helfen. Im Mittelalter wurden diese Verwendungszwecke von den Ärzten und Mönchen übernommen. Ihre weitere Verbreitung nördlich der Alpen fand sie mit den Benediktinermönchen im frühen Mittelalter. Von den Klöstern fand sie ihren Weg schließlich in die Bauerngärten.²⁰⁵

In der „Physika“ werden ihr zwei verschiedene Stellen gewidmet: Hildegard von Bingen kennt viele Verwendungszwecke dieser Pflanze. Sie soll gegen Dreitage- und Viertagefieber helfen, bei Entrücktheit, gegen „Schleim im Kopf“ und in der Brust, bei Mundgeruch und auch bei Epilepsie. Weitere Anwendungszwecke sieht Hildegard in der Vertreibung von Milben, die auf dem Kopf hausen und Haarausfall verursachen und sie soll Motten aus der Kleidung

²⁰³ Vgl. Fischer-Benzon, Gartenflora, 33f.

²⁰⁴ Vgl. Heilmeyer, Sprache der Blumen, 50.

²⁰⁵ Vgl. Hasitschka, Admonter Herbarium, 113.

vertreiben. Die gichtige Lähmung wurde ebenfalls mit der Pfingstrose bekämpft.²⁰⁶

Im Volksglauben wurden den Samenkörnern der Pflanze magische Kräfte zugesprochen. Diese bestanden darin, böse Geister fernzuhalten. Wer die Körner stets bei sich trug oder im Haus aufbewahrte, dem konnte kein Geist etwas anhaben und derjenige war gegen Alpträume gefeit. Die Pfingstrosensamen sollten, so die Vorstellung, die Nachtdämonen vertreiben, die sich dem Schlafenden auf die Brust setzten und so „Alpdrücke“ verursachten. Diese Vorstellung gab es bereits in der Antike, sogar Plinius schrieb bereits, dass die Pfingstrose vor den nächtlichen „Neckerein der Faune“ schützt.²⁰⁷

Im Mai diente die Pfingstrose als Altarschmuck für Marienaltäre. Aufgrund ihrer roten Blüten symbolisierte sie die brennende Liebe zu Gott.²⁰⁸

Die Pfingstrose war im Mittelalter in jedem Garten zu finden, egal ob der eines Bauern oder der einer herrschaftlichen Burg. Ein weiterer Beweis dafür lässt sich wiederum im Gemälde „Das Paradiesgärtlein“ finden.

Rote Rose (*Rosa gallica*) und Weiße Rose (*Rosa alba*)

Die Wildrose gilt als Vorläufer aller Rosen die heute bekannt sind. Die *Rosa gallica* oder *Essigrose* ist in Europa beheimatet. Bei germanischen Stämmen war es üblich, Kultplätze mit Wildrosen einzufrieden. Die drei ältesten Rosen sind die *Rosa gallica*, die *Rosa alba* und die *Rosa damascena*, wobei auf letztere hier nur am Rande eingegangen wird.²⁰⁹

Die *Rosa gallica* gilt als Stammutter vieler alter Rosenarten. Sie kam wild in Frankreich, Portugal, im südlichen Mitteleuropa, Italien, Südosteuropa, im nördlichen Kleinasien und im Kaukasusgebiet vor. Im Orient wurde sie bereits

²⁰⁶ Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap. I-127 & I-225), 144 & 209.

²⁰⁷ Vgl. Marzell, *Zauberpflanze, Hexentränke*, 60.

²⁰⁸ Vgl. Heilmeyer, *Sprache der Blumen*, 68.

²⁰⁹ Vgl. Bauer, Borstell, *Alte Rosen*, 10-20.

sehr bald in den Gärten kultiviert, wobei die Perser auf diesem Gebiet die ersten waren. Das Wort *Rose* hat seinen Ursprung im altiranischen *wurdo*, was im indoeuropäischen zu *urdho* wurde, was Dornenstrauch bedeutet. Im Armenischen wurde es zu *vard* und in der griechischen Sprache entstand schließlich *wrodon* daraus. Später wurde es zu *rhodon*, das sich wiederum im Lateinischen zu *rosa* entwickelte. Ab dem 6. Jahrhundert war die Gartenrose, welche *rosa* genannt wurde, auch im deutschen Raum bekannt. Im hohen Mittelalter wurde sie dann endgültig als *Rose* bezeichnet. Mit *Rose* war aber nur die *Rosa gallica* gemeint. Über ihren Duft der schrieben bereits die antiken Schriftsteller. Die Wildrose hingegen wurde *hiufaltra* („Hagebuttenstrauch“) genannt.²¹⁰

Bei der *Rosa alba* ist es jedoch nicht sicher, ob sie bereits in der Antike von Griechen und Römern kultiviert wurde. Fest steht, dass eine weiße Rose bekannt war. Es gibt die Theorie, dass *albion*, die antike Bezeichnung Britanniens, auf das dortige Vorkommen von *Rosa alba* deutet. Diese Annahme ist jedoch nicht belegt.

Die *Rosa damascena* wurde im Nahem Osten kultiviert. Syrien kommt vom Begriff *suri*, was „Land der Rosen“ bedeutet. Die Hauptstadt von Syrien war Damaskus, daher der Name dieser Rosenart. Sie kam auf mehreren Wegen nach Europa. Bereits die Römer brachten sie in das Gebiet nördlich der Alpen. Im Jahr 711 besetzten die Mauren Südspanien und brachten wiederum ihre Kulturpflanze, die *Rosa damascena*, mit. Der dritte Weg führte im 13. Jahrhundert mit den Kreuzrittern nach Europa. Sie verbreiteten die Rosensorte in Frankreich und Deutschland.

Der Gartenbau in Persien hat eine lange Tradition. Bereits 2000 v. Chr. kultivierte man hier Rosen. Aus den Rosen wurden Öl und Rosenwasser hergestellt. Die Entstehungslegende der *Rosa damascena* lässt auch ihre Bedeutung im Orient verstehen: Es hieß, dass die Rose aus dem Schweiß des Propheten Mohammed entstanden sei.²¹¹

²¹⁰ Vgl. Krausch, „Kaiserkrone und Päonien rot ...“, 395-397.

²¹¹ Vgl. Bauer, Borstell, Alte Rosen, 14-20.

Im „Capitulare de villis“ steht die Rose als *rosas* bereits an zweiter Stelle der Pflanzenaufzählung. Im Klosterplan von St. Gallen ist sie im Kräutergarten eingezeichnet. Die *Rosa gallica* war neben ihrer Funktion als Zierpflanze eines der wichtigsten Heilmittel im Christentum, denn sie wurde aufgrund ihrer roten Farbe als Symbol des Märtyrerblutes angesehen. Darüber hinaus galt sie als Marienblume und wurde auf vielen Marienbildern dargestellt.²¹²

Diese sakrale Bedeutung trug die Rose jedoch nicht immer. Im frühen Christentum bzw. der Spätantike, galt sie als Symbol für Dekadenz, Schwelgerei und Lasterhaftigkeit. Der Grund dafür war, dass zahlreiche spätantike Herrscher Ackerland in Rosenland umwandeln ließen. Sie benötigten Unmengen an Rosenblüten, sowie Rosenwasser und Rosenöl. Die Palastböden waren mitunter knöcheltief mit Rosenblütenblättern bedeckt. Somit ging auch die antike Bedeutung als Blume der Liebe und Schönheit verloren. Den Christen war sie zunächst verhasst. Erst die Benediktiner brachten sie wieder nach England und über die Alpen, um sie dort als Heilpflanze anzubauen. Mit der Zunahme der Marienverehrung im 11. Jahrhundert wurde sie schließlich zum Attribut Marias. Auch in der Heraldik war sie vertreten. Im 15. Jahrhundert zierte sie beispielsweise die Wappen der Häuser York (weiße Rose) und Lancaster (rote Rose).²¹³

Die *Rosa alba* wurde dezitiert erst im 13. Jahrhundert von Albertus Magnus erstmals in Mitteleuropa erwähnt. Auf dem Bild „Maria im Rosenhag“ (1473) von Martin Schongauer ist sie zu sehen.²¹⁴

Hildegard von Bingen erwähnt die Rose, es kann nur die *Rosa gallica* gemeint sein, in ihrer *Physika* ebenfalls. Ihre Heilwirkungen: Sie macht die Augen klar und lässt sie nicht mehr triefen. Sie soll den Schleim aus Geschwüren ziehen, sowie gegen Jähzorn helfen. Sie ist in Salbenform gut gegen Krämpfe und Lähmungen. Hildegard zählt die Rose auch als Bestandteil vieler Salben und

²¹² Vgl. Krausch, „Kaiserkrone und Päonien rot ...“, 395-397.

²¹³ Vgl. Bauer, Borstell, *Alte Rosen*, 14-20.

²¹⁴ Vgl. Krausch, „Kaiserkrone und Päonien rot ...“, 402.

Tränke auf, da „ihre guten Kräfte“ unterstützend in den Arzneien wirken sollen.²¹⁵

Die Bedeutung dieser Pflanze ist bis heute nicht geschmälert worden. Im Mittelalter gehörte sie wohl zur Grundausrüstung jedes gut geführten Gartens. Sie war nicht nur schön anzusehen, sondern diente zur Herstellung einer Vielzahl von Heilmitteln.

Hohe Schlüsselblume (*Primula elatior*) und Arznei-Schlüsselblume (*Primula officinalis*)

Es gibt 300 Arten der Schlüsselblume, wobei nur etwa 15-20 in Mitteleuropa heimisch sind. Ihr Vorkommen erstreckt sich über die ganze Nordhalbkugel. Sie war als Heilpflanze wie auch als Zierpflanze im Mittelalter bekannt.²¹⁶

Bei den Griechen und Römern war sie noch unentdeckt, auch Albertus Magnus erwähnt sie nicht. Erst bei Hildegard von Bingen fand sie Erwähnung unter dem Namen *hymelslozel*. Ihr althochdeutscher Name lautete *himilsluzzil*. Konrad von Megenberg widmet sich ebenfalls dem *himmelslüzzel*. Im „Gart der Gesundheit“ (Mainz 1485) wird es in Kapitel 213 mit *slysselblome* bezeichnet. Auf einem beigegebenen Holzschnitt ist die Pflanze deutlich zu erkennen.²¹⁷

Hildegard von Bingen listet die Himmelschlüssel in ihrer „Physika“, mit folgenden Wirkungsweisen: sie soll gegen Melancholie helfen, die unbehandelt zu Wahnsinn führen könnte. Sie empfiehlt die Pflanze beim Herzen zu tragen. Wer seine Sinne verliert, sollte seine Haare schneiden, die Schlüsselblume auf den Scheitel legen, einen Verband darum wickeln und diesen drei Tage nicht entfernen. Dasselbe sollte man auf der Brust machen. Nach derartiger Behandlung kehren die Sinne wieder zurück und man ist geheilt. Eine weitere Anwendung sieht Hildegard bei der Heilung von Ganzkörperlähmungen. Hierzu legt man eine Schlüsselblume in einen Becher, welchen den Geschmack der

²¹⁵ Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap. I-22), 58.

²¹⁶ Vgl. Krausch, „Kaiserkrone und Päonien rot ...“, 360f.

²¹⁷ Vgl. Marzell, *Volkskunde der deutschen Heilpflanzen*, 173-176.

Pflanze annimmt und aus diesem sollte oft getrunken werden. So gelangte man zur Heilung.²¹⁸

Die Hohe Schlüsselblume diente vor allem zur Zier der Gärten. Sie ist keine Heilpflanze. Auf spätmittelalterlichen Gemälden, wie „Susanne im Bade“ von Albrecht Altdorfer, ist sie abgebildet. Auch auf der Darstellung des „Paradiesgärtlein“ ist sie inkludiert. Die Arznei-Schlüsselblume hingegen war in den Gärten der Klöster vertreten und diente der Heilung.²¹⁹

Schwertlilie (*Iris germanica*)

Es gibt 250 Arten der Schwertlilie, die auf der ganzen Nordhalbkugel verbreitet sind. Einige wurden bereits in der Antike kultiviert und dienten als Zier-, Heil- und Duftpflanzen. Die Iris ist bereits auf minoischen Wandmalereien in Knossos zu finden. Den Namen Iris (Regenbogen) erhielt sie vermutlich aufgrund ihres Farbenspiels. Bei den Römern erhielt sie die Bezeichnung *gladiolus* (kleines Schwert). Vermutlich war hier ihre Blattform namensgebend. Die deutsche Übersetzung *schwertel* wurde im Mittelalter noch häufig gebraucht. Die *Iris germanica* stammt ursprünglich aus Vorderasien, vermutlich brachten sie die Römer nach Westeuropa.

Die erste gesicherte Erwähnung als Gartenpflanze besteht in der Nennung im „Capitulare de villis“ unter der Bezeichnung *gladiolus*. Im Klosterplan von St. Gallen findet sie sich als *gladiola* wieder. Die Schwertlilie wurde zum Steifen von Leinen genutzt und wegen ihres guten Duftes. Im „Paradiesgärtlein“ ist sie zu finden, wie auch auf vielen Altarbildern, da sie auch zu den Marienpflanzen zählte. Darüber hinaus war sie eine beliebte Zierpflanze.²²⁰

Sie wurde jedoch nicht nur wegen ihrer Schönheit und ihres guten Duftes geschätzt, sondern auch wegen ihrer heilenden Eigenschaften. Hildegard von Bingen zeigte einige auf. So war eine Salbe aus ihren Blättern gut gegen Krätze. Der Saft der Blätter sollte gegen harte Haut im Gesicht, schlechte Farbe und Beulen helfen. Die Wurzeln und Blätter, im Wasser gekocht,

²¹⁸ Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap.I-209), 199f.

²¹⁹ Vgl. Krausch, „Kaiserkrone und Päonien rot ...“, 360-362.

²²⁰ Vgl. Krausch, „Kaiserkrone und Päonien rot ...“, 229f.

ergaben ein gutes Schlafmittel für „Hirnwütige“. Die Wurzeln, mit Honig oft gegessen, sollte die „Hirnwütigen“ heilen. Darüber hinaus war die Schwertlilie gut gegen Steine, wenn man Schwierigkeiten beim Harnlassen hatte, oder um frische Lepra zu heilen.²²¹

Die Schwertlilie trug auch in der Symbolik große Bedeutung. Schon seit der Antike und auch im Mittelalter war sie ein Herrschafts- und Glaubenssymbol. In Frankreich wurde sie unter Chlodwig I. zur Wappenblume. Auf Verkündigungsbildern tauchte sie neben weißen Lilien auf, als Zeichen für die göttliche Botschaft und die damit verbundenen Schmerzen. Seit der Antike wird sie als „Schwert des Geistes“ bezeichnet. Bei den Griechen war sie ein Sinnbild für geschliffene Redekunst, was von den Christen später übernommen wurde.²²²

Die vielfältigen Anwendungszwecke der Schwertlilie lassen darauf schließen, dass sie von den Klostergärten bis in die Burggärten verbreitet war. Ein weiteres Indiz dafür ist die Darstellung auf zeitgenössischen Gemälden.

Veilchen (*Viola odorata*)

Seine Heimat reicht vom Mittelmeergebiet, Kleinasien, Kaukasus bis nach Kurdistan. In der Antike wurde das Veilchen wegen seines Duftes und seiner Heilkräfte kultiviert. Ebenso diente es bereits als Schnittblume. Im frühen Mittelalter kam es schließlich nach Mitteleuropa, wo es als Zier- und Heilpflanze bekannt wurde. Walafrid Strabo nannte es *viola nigella*. Hildegard von Bingen bezeichnete es als *viola*, bzw. *viol* zu Deutsch. Konrad von Megenberg übernahm diese Bezeichnungen. Bei Albertus Magnus findet sich die *viola vera*, womit das Veilchen gemeint war. Er nennt auch die *viola crocea* (Gelbveilchen), worunter der Goldlack zu verstehen ist. In der Kunst findet es sich ebenso. Dürer malte einen Veilchenstrauß und auch im „Paradiesgärtlein“ ist es zu finden. Der Name Veilchen leitet sich vom althochdeutschen *fiol* ab,

²²¹ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap.I-118), 136f.

²²² Vgl. Heilmeyer, Sprache der Blumen, 34.

welches sich wiederum vom lateinischen *viola* abstammt. Die lateinische Bezeichnung *viola* vereint jedoch mehrere Duftpflanzen. Durch attributiven Zusatz der Farbe konnte man die einzelnen Pflanzen identifizieren: Mit *viola purpurea* war das Duftveilchen gemeint, *viola alba* war die Levkoje und *viola lutea* schließlich bezeichnete den Goldlack.²²³

Hildegard von Bingen kennt wiederum zahlreiche heilsame Anwendungen dieser Pflanze: Das Veilchen ist gut gegen Augenverdunkelung, es heilt Melancholie und ist gut für die Lunge. Ebenso findet es Anwendung bei „Schwere im Kopf“ oder in den Nieren, sowie bei Lähmungen. Es soll auch bei Kopfweg, Geschwüren und Krebs helfen und wird bei dreitägigem Fieber empfohlen.²²⁴

Die Symbolik des Veilchens bezieht sich im Mittelalter auf die Demut Marias. Es gilt als Zeichen für Bescheidenheit, Zähigkeit und Zielstrebigkeit. Es wird symbolisch gleichgesetzt mit der schnellen Verbreitung der Kirche und ihren Lehren. Bei Shakespeare ist es das Symbol der unschuldigen Liebe. Im Mittelalter wurde das erste Veilchen als Vorbote des Frühlings auf eine Stange gebunden und Reigen darum getanzt.²²⁵

Seine zahlreichen Anwendungen und Darstellungen in der Kunst lassen darauf schließen, dass das Veilchen nicht nur als Wildpflanze geschätzt, sondern in den Kloostergärten und Burggärten kultiviert wurde. Ob es ebenso in den Bauerngärten gezogen wurde, ist jedoch zu bezweifeln.

²²³ Vgl. Krausch, „Kaiserkrone und Päonien rot ...“, 490-492.

²²⁴ Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap.I-103), 120f.

²²⁵ Vgl. Heilmeyer, *Sprache der Blumen*, 84.

Die Anwendung der Gartenpflanzen in der mittelalterlichen Medizin

Exkurs zur Humoralpathologie

Eine der wichtigsten Grundlagen der mittelalterlichen Medizinlehre und mittelalterlichen Diätetik, die eng mit ersterer verbunden war, ist die Viersäfte-Lehre. Ihre Grundzüge wurden in der Antike definiert.

Diese Lehre stützt sich auf die Annahme, dass es vier vorherrschende Säfte im Körper des Menschen gibt: Blut (*sanguis*), Schleim (*phlegma*), schwarze Galle (*melan-chole*) und gelbe Galle (*chole*). Sind die Säfte im Ungleichgewicht, hat das Krankheiten zur Folge.²²⁶

Im Mittelalter wurde Gesundheit als harmonische Ausgeglichenheit der vier Säfte angesehen. Ungleichgewicht hatte Krankheiten zur Folge. Dabei wurde unterschieden, ob es sich um einen Überfluss (*abundantia*) eines bestimmten Saftes handelte, oder um die Verdorbenheit (*corruptio*) eines Saftes. In beiden Fällen musste das Schädliche aus dem Körper entfernt werden.²²⁷

Von diesen Säften herrscht im Körper immer einer vor, was wiederum das Temperament eines Menschen bestimmt: Sanguiniker, Melancholiker, Choleriker und Phlegmatiker. Jedes dieser Temperamente war einem Element zugeordnet: Der Sanguiniker wurde der Luft, der Phlegmatiker dem Wasser, der Melancholiker der Erde und der Choleriker dem Feuer zugewiesen. In weiterer Folge hatten die Elemente genau definierte Qualitäten: Die Luft ist feucht und warm, das Wasser feucht und kalt, die Erde trocken und kalt und das Feuer trocken und warm. Die Krankheiten wurden in weiterer Folge mit diesen vier Eigenschaften charakterisiert. Die Behandlung einer Krankheit erfolgte mittels Heilpflanzen, welche die gegensätzlichen Qualitäten aufwiesen.²²⁸

²²⁶ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 88.

²²⁷ Vgl. Schipperges, *Garten der Gesundheit*, 66.

²²⁸ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 88f.

Die vier Säfte wurden aber nicht nur den vier Elementen zugeordnet. Man brachte sie in Verbindung mit den Tageszeiten, Jahreszeiten, Lebensaltern und den Himmelsrichtungen.²²⁹

Die antike Meinung, dass Frauen kälter und feuchter seien als Männer, wurde im Mittelalter weiter tradiert. Daraus ergab sich, dass Männer, da sie wärmer waren, schädliche Körpersäfte verbrennen konnten. Der weibliche Körper wurde hingegen durch die monatliche Blutung gereinigt. Somit war die weibliche Menstruation entscheidend für die Gesundheit der Frau. Die mittelalterliche Wissenschaft begründete darüber hinaus die schwächere weibliche Konstitution und die verminderte Ausbildung der Ratio mit dem feuchten und kalten Charakter der Frau.²³⁰

Die mittelalterliche Diagnostik richtete sich somit nach dem Prinzip der Humoralpathologie. Es wurde der Gesamthabitus eines Patienten analysiert, eine Urinbeschau und eine Begutachtung des Monatsblutes (Katamenienschau) vorgenommen. Für letztere wurde ein Leinentuch in die Scheide gelegt, um das Blut aufzusaugen, anschließend ließ man es trocknen. Das getrocknete Blut wurde nach Farbe und Geruch beurteilt und somit festgestellt, welcher Saft bei der Patientin vorherrschend ist.²³¹

Verfügbarkeit und Herstellung von pflanzlichen Heilmitteln im Mittelalter

Die spätmittelalterlichen Rezeptsammlungen gehen größtenteils auf arabische und antike Quellen zurück. Es wurde empirisches Wissen mit Volksglauben vermischt, sowie christliche Rituale und astrologische Weltanschauungen miteingebunden.²³²

Die Pflanzenheilkunde ist stark von der antiken Signaturlehre beeinflusst. Durch sein Aussehen, die Form, die Farbe und andere Merkmale sollte ersichtlich sein, gegen welches Leiden ein Kraut eingesetzt werden kann. Die

²²⁹ Vgl. Schipperges, Garten der Gesundheit, 64.

²³⁰ Vgl. Kruse, Verborgene Heilkünste, 89.

²³¹ Vgl. Kruse, Verborgene Heilkünste, 89f.

²³² Vgl. Kruse, Verborgene Heilkünste, 78.

Zutaten für Arzneirezepte wurden im hauseigenen Kräutergarten gezogen oder konnten am Markt gekauft werden. Die tierischen Zutaten wurden ebenso im freien Handel, die exotischen Gewürze jedoch in der Apotheke erstanden. Die Grundlage der Heiltränke waren Wein oder Wasser, selten Bier oder Milch. Vor allem Honig, aber auch in Ausnahmefällen Zucker, der im Mittelalter schwer erhältlich und sehr teuer war, wurde zur Herstellung von Pillen und Tabletten, sowie Küchlein verwendet.²³³

Die äußerlichen Anwendungsmöglichkeiten der Heilmittel waren zahlreich. Es wurden Kräuterauszüge zu Heilbädern und Einreibungen verarbeitet. Bei Einreibungen vermengte man die Kräuteresenzen zu Salben. Auch Öle und alkoholische Auszüge waren hierbei üblich. Für Waschungen gegen Körpergeruch wurde beispielsweise ein Minzeauszug ins Wasser gegeben. Die Heilmittel konnten sehr simpel sein, also aus sehr wenigen Komponenten bestehen. Die Wirkung von Salben wurde mit warmen Wickeln noch verstärkt, die man auf die eingesalbte Stelle legte. Eine weitere Möglichkeit war das Auflegen von Umschlägen, die in Kräutersud getränkt wurden, auf zu behandelnde Stellen. Hierzu nahm man Leintücher oder Wollbäusche. Eine andere Form der äußeren Anwendung waren Heilkräuter, die zu einem Brei oder einer Paste verarbeitet auf einer Unterlage aus Wachs oder Stoff auf der Haut befestigt wurden. Die Kräuter wurden in einem Stoffbeutel auf die betroffene Körperstelle gelegt. Eine weitere Anwendungsform war das Pulverisieren von Arzneistoffen, um sie dann als Puder aufzutragen.²³⁴

Die innere Anwendung von Heilmitteln war ebenfalls sehr vielfältig. Es bestand der Glaube, dass der Geruch einer Heilpflanze bereits ihre heilende Wirkung entfalten konnte, daher wurden Inhalationen durchgeführt. Die Aufnahme der heilenden Substanzen über Tränke war eine der beliebtesten Formen der Medikation. Die Bestandteile konnten pflanzlicher, tierischer und mineralischer Herkunft sein. Die Herstellung eines Heiltranks bestand im Abkochen von pulverisierten Komponenten in Wein, Wasser, Bier oder Milch. Anschließend wurden sie bei Bedarf noch mit Honig gesüßt. Eine weitere Form des

²³³ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 78-81.

²³⁴ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 82f.

Heilmittels war das Mazerat. Bei einem Mazerat handelt es sich um einen Auszug aus den verschiedenen Komponenten, wobei das Heilmittel mehrere Tage in Öl, Wasser oder Wein extrahiert wird. Arzneimittel wurde aber auch einfach gegessen. Eine besondere Form der essbaren Heilmittel stellen die Latwerge oder Elektuarien dar. Darunter versteht man Arzneien auf Zucker- oder Honigbasis, die eine pastenartige Konsistenz aufweisen und mit pflanzlichen Pulvern vermischt wurden. Zu guter Letzt existieren auch die Zäpfchen und Klistiere, sowie Pessare oder Leinensäckchen, die mit Kräutern gefüllt in die Scheide eingeführt wurden. Letztere wurden bei Menstruationsbeschwerden angewandt. Zu ihrer Behandlung wurden einfach Teile von Pflanzen eingeführt, die gegen derartige Beschwerden halfen.²³⁵

Eine gängige Mischform von innerer und äußerer Anwendung ist die Räucherung. Hierbei wurden die Kräuter in einem Kessel mit Wasser, Honig und eventuell tierischen Bestandteilen zum Kochen gebracht und anschließend beispielsweise zwischen die Beine der Patientin gestellt. Man deckte die Frau zu und der Kräuterdampf sollte so seine therapeutische Wirkung entfalten. Dies ist ein Beispiel für die Behandlung von Unfruchtbarkeit.²³⁶

Frauenleiden und pflanzliche Heilmittel

Im Mittelalter war die allgemeine Krankenpflege ein grundlegender Bestandteil der Aufgabenbereiche von Frauen. Im Speziellen bei der Behandlung von Frauenleiden spielten sie eine bedeutende Rolle. Es war Aufgabe der Frauen, einen Arzneigarten für den Hausgebrauch anzulegen und diesen in Stand zu halten. Eine Hausfrau verfügte über die wichtigsten Heilkenntnisse, um die alltäglichen kleineren Erkrankungen und Wunden zu behandeln. Bei spezielleren Leiden wurden Hebammen und Ammen hinzugezogen.²³⁷

Da Frauenleiden oftmals nur von Frauen behandelt werden konnten, aus Gründen der Schicklichkeit und des Anstandes, waren in medizinischen

²³⁵ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 84-88.

²³⁶ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 87.

²³⁷ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 117-119.

Berufen gut ausgebildete Frauen keine Seltenheit. Es gab Frauen, die das Handwerk des Chirurgen beherrschten, wie auch Kräuterfrauen, „Wasserbrennerinnen“²³⁸ und „Zuckermacherinnen“²³⁹.

Ein sehr gefürchtetes Los war es, unfruchtbar zu sein. Hiergegen finden sich viele Rezepte. Unfruchtbarkeit an sich wurde der Kälte des weiblichen Körpers zugeschrieben. Dagegen sollten Kräuterbäder mit Beifuß, Wermut, Tausendgüldenkraut, Holunder und anderen Pflanzen wirken. Der Unfruchtbarkeit entgegengesetzt wurde überreicher Kindersegen ebenfalls als Leiden empfunden. Hierfür gab es empfängnisverhütende Mittel. Es wurde Salbeiwein getrunken, da Salbei als kalt galt. Bei Avicenna²⁴⁰ finden sich Rezepte für Suppositorien oder Pessare mit Minze kombiniert, um einer Schwangerschaft vorzubeugen.²⁴¹

Im Mittelalter war auch eine große Anzahl von Abortiva bekannt. Es muss an dieser Stelle erwähnt werden, dass die Abtreibung an sich bei Todesstrafe verboten war, handelte es sich um ein lebendes Kind. Die Abortiva wurden hauptsächlich eingesetzt, um Menstruationsstörungen zu behandeln, bei Todgeburten zur Weheneinleitung und zur Beschleunigung von Wehen bei normalen Geburten. Im Mittelalter konnten die Ursachen für Menstruationsstörungen noch nicht von einer bestehenden Frühschwangerschaft unterschieden werden. Die bekannten Mittel sollten vor allem die ausbleibende Menstruation in Gang setzen. Die wichtigsten menstruationsfördernden bzw. abortiven Arzneien stammten von Haselwurz, Raute, Petersilie und Poleiminze. Im Spätmittelalter wurde auch Rettich erwähnt. Der Sadebaum galt als sehr wirksames Abortivum und wurde sogar in kirchlichen Texten erwähnt, allerdings um Schwangere vor dessen Verzehr zu warnen.²⁴²

²³⁸ Diese stellten Arzneien mit Alkohol her und mussten vor Berufsausübung einen Eid ablegen.

²³⁹ Sie machten Säfte und Sirupe aus Zucker, Honig und Heilkräutern.

²⁴⁰ Avicenna (um 980-1037) ist der latinisierte Name des Abū Alī al-Husain ibn Abdullāh ibn Sīnā, er war ein persischer Arzt, Gelehrter, Physiker, Philosoph, Jurist, Mathematiker, Astronom und Alchemist.

²⁴¹ Vgl. Kruse, Verborgene Heilkünste, 159 & 171.

²⁴² Vgl. Kruse, Verborgene Heilkünste, 174-178.

Die Geburt

Ein sehr wichtiges Ereignis im Leben einer verheirateten mittelalterlichen Frau war die Geburt eines Kindes. Gegen Ende des Mittelalters wurden immer mehr Rezepturen und Behandlungsmaßnahmen rund um den Geburtsvorgang schriftlich festgehalten und somit für die Nachwelt erhalten.

Zur Einleitung der Geburt wird ein warmes Salbeikräuterbad empfohlen und anschließend eine Einreibung des Körpers mit Rosenwasser. Zur „Öffnung der Gebärmutter“ wird von Hebammen ein Pulver aus Nieswurz (*Veratrum album* L.) verabreicht. Die Beschleunigung der Geburt war Ziel aller gesetzten Maßnahmen. Die Frauen arbeiteten oft bis zum Beginn der Wehen. Setzten die Geburtswehen ein, so wurden Getränke mit geriebener Myrrhe gereicht, um die Geburt zu beschleunigen. Die Medizin und der Aberglaube vermischten sich nur allzu oft. Als Beispiel dafür findet sich der Brauch, schwarzes Bilsenkraut an das rechte Bein der Gebärenden zu binden, das kurz vor der Geburt entfernt werden musste, damit nicht auch die Eingeweide der Frau geboren werden.²⁴³

Auch Hildegard von Bingen beschäftigte sich mit dem Thema Geburt. Bei einer schweren Geburt sollte man Fenchel- und Gundelrebeblätter in Wasser kochen und diese anschließend ausgepresst auf den Rücken und die Schenkel der Gebärenden legen. Alles wurde mit einem Tuch zugedeckt, damit die Wärme dem Körper Kälte entziehen konnte und sich somit der Geburtsweg öffnet.²⁴⁴

Um den Geburtsweg weicher zu machen, rieb ihn die Hebamme mit Lilien- oder Rosenöl ein. Eine Räucherung mit diversen Kräutern sollte den selben Effekt erzielen. Die medizinischen Theorien zur Geburt sind seit der Antike gleich geblieben. Es wird angenommen, dass das Kind sich den Zeitpunkt seiner Geburt selbst aussucht. Ist das Wachstum im Mutterleib abgeschlossen, herrscht Nahrungsmangel und das Kind sucht sich einen Ausgang. Daher springt die Fruchtblase und frische Luft gelangt zum Kind. Das Kind folgt dem Lufthauch mit dem Kopf voraus. Daraus ergab sich die Schädellage als einzig

²⁴³ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 188f.

²⁴⁴ Vgl. Schipperges, *Garten der Gesundheit*, 31.

richtige Geburtslage und alles, was davon abweicht, musste von der Hebamme durch innere oder äußere Wendung korrigiert werden.²⁴⁵

Gab es Schwierigkeiten bei der Geburt der Plazenta, so wurden Niesmittel verabreicht. Durch den Druck der Bauchmuskeln auf die Gebärmutter sollte es zur Ausstoßung kommen. Half dieses Vorgehen nicht, so wurden wehenanregende Mittel verabreicht wie Raute, Salbei und Krokus.

Bei Totgeburten wiederum wurde ein Umschlag aus Beifuß über Nacht getragen, der die Geburt einleiten sollte. Andere Mittel waren zerstoßenen Salbei, Ysop und Wacholderblätter in warmen Wasser oder Myrrhe in Wein zu trinken.²⁴⁶

Die Betreuung von Mutter und Kind nach der Geburt war im weiblichen Tätigkeitsbereich ebenso wichtig. Es herrschte der Glaube, dass die erste Milch (*Kolostrum*) der Frau schädlich sei. Sie wurde die ersten 14 Tage abgesaugt und das Kind erhielt stattdessen Rosenhonig, der auch den Stuhlgang fördern sollte. Um die Milchbildung zu fördern, wurden in Bier gekochter Fenchel oder Poleiminze mit Wein getrunken oder Minze bzw. schwarzes Bilsenkraut verzehrt.²⁴⁷

Ab dem 15. Jahrhundert wurde die Frauenheilkunde mit der Kinderheilkunde verbunden. Die Rezeptsammlungen wurden kombiniert. So finden sich zum Beispiel Rezepte für Amulette aus Pfingstrosenwurzeln gegen Epilepsie, gegen Schmerzen beim Zahnen wurden Wegerich und Raute empfohlen. Als Schlafmittel für Kleinkinder wurden Räucherungen mit Osterluzei genannt und ein Bad in Rosenwasser sollte gegen Durchfall helfen.²⁴⁸

²⁴⁵ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 191f.

²⁴⁶ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 195-199.

²⁴⁷ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 212f.

²⁴⁸ Vgl. Kruse, *Verborgene Heilkünste*, 215f.

Die ärztliche Praxis im Mittelalter

Die mittelalterliche Medizin kannte aber nicht nur die Therapie von Krankheiten mit diversen Arzneien. Es wurden pflanzliche Heilmittel ebenso bei Operationen angewandt. Zur Betäubung bei Operationen oder Amputationen wurden Opium, Mandragorawurzel und Bilsenkraut zerstoßen und in Wasser aufgelöst. Man tränkte ein Tuch in dieser Flüssigkeit, das man anschließend über Nase und Stirn des Patienten legte. Der zu Behandelnde verfiel sofort in tiefen Schlaf.²⁴⁹

Der Mediziner und Chirurg Lanfrancus aus Mailand war ein bedeutender Arzt aus dem 13. Jahrhundert. Er wird hier angeführt als beispielgebender Vertreter seiner Zunft und der weitverbreiteten Lehrmeinung dieses Jahrhunderts, die auch im Spätmittelalter noch Gültigkeit besaß. Er verfasste ein Lehrwerk seines Fachgebiets, die „Chirurgia“. Seiner Ansicht nach musste jeder Arzt kleine Operationen durchführen können, aber er musste ebenso über umfangreiches Wissen in punkto Heilmittel verfügen. Er vertrat die Meinung, dass mehr Menschen durch Heilmittel kuriert würden als durch „Aufschneiden“. Eine Operation sollte nur im Notfall durchgeführt werden.²⁵⁰

Die Krankenpflege gehörte ebenfalls zur ärztlichen Praxis. Sie bestand aus der Bestimmung einer Basisdiät, der ständigen Gabe von Abführmitteln, Aderlass und Schröpfkuren. Die Heilungsmaßnahmen wurden vom Arzt je nach Alter, Geschlecht, Beruf, Charakter, Gemütsverfassung, Tageszeit, Witterung und dem gesamten Umfeld des Kranken ausgewählt. Der mittelalterliche Mediziner diagnostizierte vor allem nach Beobachtung. Es wurden Speise und Trank bestimmt, die Lebensweise korrigiert und auf regelmäßige Verdauung geachtet. Darüber hinaus wurden Ruhe und Unruhe, Schlafen und Wachen, Freude und Traurigkeit, Bewegung und Nichtbewegung vom Mediziner beurteilt.²⁵¹

²⁴⁹ Vgl. Schipperges, Garten der Gesundheit, 104.

²⁵⁰ Vgl. Schipperges, Garten der Gesundheit, 125f.

²⁵¹ Vgl. Schipperges, Garten der Gesundheit, 114-118.

Beispiele für die Anwendung von Heilpflanzen

Christa Baufeld setzte sich mit einer Sammelhandschrift, die Texte der Artes enthält, auseinander. Es handelt sich um fünf verschiedene Schreiben, die um 1430 entstanden. In ihnen finden sich allerlei Rezepte, wie man Gartenpflanzen verwenden konnte. Eine ältere Quelle für die Anwendung von Pflanzen bietet die „Physika“ der Hildegard von Bingen, die sie im 12. Jahrhundert verfasste. Diese soll ebenfalls im Folgenden in Auszügen thematisiert werden.

Knoblauch

Der Knoblauch war eine sehr vielseitige Arzneipflanze. Mit Honig zerstoßen, soll er bei Hundebissen helfen. Bei Knochenbrüchen konnte er angewendet werden.²⁵²

*Unnd mit vassen yn bau mol gesoten, heillet zu sammen dÿ zebrochen – glider.*²⁵³

Es muss sich um eine Salbe handeln, die so hergestellt wurde. Dieselbe konnte ebenso zur Heilung von *blatern* und Pusteln verwendet werden.²⁵⁴

Die Verwendungsmöglichkeiten des Knoblauchs sind damit nicht erschöpft. Er wurde auch zur Behandlung von Skorpionstichen und bei Bissen giftiger Tiere empfohlen. In Milch gekocht soll er bei Lungenschmerzen helfen.²⁵⁵

Sellerie

Der Samen des Selleries wurden gegen Vergiftungen jeglicher Art eingesetzt. Wenn er zerstoßen und getrunken wurde, vertrieb er den Husten. Selleriesaft, mit Eiweiß und Werg (Fasern von Flachs oder Hanf) vermischt, wurde zu Pflastern verarbeitet und dann zur Säuberung von Wunden verwendet. Galienus hingegen riet Schwangeren vom Genuss des Selleries ab, da ihre Kinder davon *unrein* würden.²⁵⁶

²⁵² Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 21f.

²⁵³ Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 21.

²⁵⁴ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 21f.

²⁵⁵ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 41f. & 76f.

²⁵⁶ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 23.

Lauch

Wenn man Lauch kleingeschnitten in Wein konsumierte, half dies gegen Herzprobleme. Dasselbe Rezept mit Essig statt Wein zubereitet, vertreibt Schnupfen und Nasenschleim. Die Samen des Lauchs helfen gegen Schlaflosigkeit und böse Träume. Auch bei Milchmangel sollen Frauen ihn zu sich nehmen, so wird die Muttermilchproduktion angeregt.²⁵⁷

Fenchel

Der Fenchel wurde vermutlich zur Behandlung von Augenleiden verwendet.

*Dez venchels wurcz, mit honig gestozen unnd an dÿ augen geschtrichen, verteibt den schimmer von den augen.*²⁵⁸

Der oben erwähnte *schimmer* war eine Art Schleier auf den Augen und würde heutzutage mit grauem Star in Verbindung gebracht werden. In Wein gekochter Fenchel war ein Mittel gegen Erbrechen. Mit Wasser getrunken sollte er gegen die schlechte Hitze im Magen wirken.²⁵⁹

Minze

Wer schwitzen möchte, soll Minzesaft trinken. Die grüne Minze gestoßen hilft bei Geschwülsten.

Liebstöckel

Bei Liebstöckel ist die Wirkung etwas vage beschrieben. Seine Wurzeln und Samen sollen die größte Heilkraft haben. Es hilft bei allerlei Frauenleiden, wobei auf diese nicht genauer eingegangen wird.²⁶⁰

²⁵⁷ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 23f & 26.

²⁵⁸ Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 25.

²⁵⁹ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 25.

²⁶⁰ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 26f.

Dill

Bei zu wenig Muttermilch wurde auch Dill angewandt. Er wurde zerstoßen und mit Wein oder Regenwasser getrunken. Dasselbe Rezept vertreibt auch Magenerkrankungen. Mit Wein regt Dill vor allem den Appetit an.²⁶¹

Petersilie

Die Petersilie wurde zu Pflastern verarbeitet, die auf geschwollene Stellen gelegt werden sollten. Diese dienten auch zur Heilung von Blattern. Wenn man Schwierigkeiten beim Harnlassen hatte, sollte man den ausgepressten Saft trinken.²⁶²

Zwiebel

Ein häufig anzutreffendes Gemüse in allen Arten von Gärten war die Zwiebel. Es bestand der Glaube, dass sie, auf nüchternen Magen gegessen, diesen gesund halte. Der Zwiebelsaft sollte sogar die Haare wachsen lassen.²⁶³

Salbei

Der Salbei hat vielseitige Anwendungsmöglichkeiten. Er soll gut für Leber und Lunge sein. In einer Schrift finden sich Hinweise darauf, wie eng medizinische Ratschläge mit Aberglauben verbunden sind: Die Salbeiwurzel mit Butter verkocht, soll man durch ein Tuch passieren. Die so gewonnene Salbe soll in ein Glas gegeben und vier Wochen unter Mist begraben werden. In der Salbe entwickelt sich dann ein Vogel, der einen Schlangenschwanz und Flügel hat. *Daz heizet ein grasmük.*²⁶⁴ Wenn man diesen tötet, bewirkt dessen Blut, dass die Sinne für fünf Tage verloren gehen, wenn die entsprechenden Organe damit bestrichen werden.²⁶⁵ Die Ausführungen gehen noch weiter, sind jedoch nicht von weiterer Relevanz. Es handelt sich hierbei um ein kurzes Exempel für den Aberglauben in der Wissenschaft.

²⁶¹ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 28f.

²⁶² Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 33.

²⁶³ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 44f.

²⁶⁴ Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 39.

²⁶⁵ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 39.

Nicht nur den diversen Gemüsesorten wurden heilende Eigenschaften zugeschrieben. Die Ziergewächse der Gärten hatten auch noch einen anderen Nutzen, als das Auge zu erfreuen:

Viola

Die Viola wurde bei Bauchgrimmen und Blähungen verwendet. Dazu wurde die Blume mit Honig in reinem Wasser gekocht. Dieses Mittel oft getrunken, sollte ebenfalls gegen großen Durst helfen. Die Samen der kleinen Pflanze sollten Frauen nutzen, die ein totes Kind trugen. In welcher Weise, wird nicht genauer ausgeführt. Es gibt noch andere Anwendungen, die sich nach der Farbe der Viola unterscheiden. Es waren weiße, schwarze und purpurne Blüten bekannt.²⁶⁶

Veilchen

Das Veilchen wird bereits von Hildegard von Bingen erwähnt. Sie ordnet es zwischen den humoralpathologischen Kategorien warm und kalt ein. Mit Olivenöl eingekocht hilft es gegen die Verdunklung der Augen. Am Abend um die Augen aufgetragen wirkt dieses Öl heilend. Bei „feurigen“ Augen und Schmerzen soll man Veilchen-, Rosen- und Fenchelsaft mit Wein mischen. Vor dem Schlafengehen sollen die Augen bestrichen werden, aber nur äußerlich. Eine Salbe aus Veilchensaft und Bockstalg empfiehlt Hildegard gegen Kopfschmerzen, Nierenprobleme und Lähmungen. Das Veilchen ist eine sehr vielfältige Pflanze. Bei Krebsleiden und Würmern wirkt eine Veilchensalbe aus Olivenöl und Bockstalg. Zu guter Letzt kann auch das Dreitagefieber mit Hilfe des Veilchens bekämpft werden: Das Veilchen mit Wegerich und Pfefferkraut in Essig oder Salz getunkt und häufig gegessen verspricht Heilung.²⁶⁷

Lilie

Die Lilie fand sich in beinahe jedem Garten. Ihre Wurzel in Asche gebraten und mit Rosenöl zerstoßen, konnte auf brennende Stellen gestrichen werden. Es wurden Pflaster aus zerstoßenen Lilienblättern, und aus Blättern und Wurzeln

²⁶⁶ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren , 36f.

²⁶⁷ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. 1-103), 121.

Tränke und Salben zubereitet. Sie galten als Allheilmittel jeglicher Art von Wunden.²⁶⁸

Die Lilie ist, laut Hildegard von Bingens Ausführungen, mehr kalt als warm. Eine Salbe aus Lilienwurzel kann gegen die weiße Lepra (*quedick*) helfen. Auch die rote Lepra kann mit dieser Salbe behandelt werden. Bei Ausschlag soll man Ziegenmilch trinken und mit Liliensalbe die betroffenen Stellen einschmieren. Weiters wird der Lilie eine positive Wirkung auf die Psyche wird der Lilie zugeschrieben. So erfreut der Duft der erblühenden Lilie die Menschen und bereitet ihnen die richtigen Gedanken.²⁶⁹

Rose

Falls man eine Vergiftung fürchtete, so sollte man frische Rosen essen. Auch bei übermäßiger Hitze half dieses Vorgehen. Rosenöl würde ebenso gegen Hitze helfen und den Bauch weich machen, bei Kopfweh vermischt man es mit Essig und reibt die betroffene Stelle ein. Zur Säuberung von Wunden und für die Nachbildung des Fleisches wird Rosenöl empfohlen. Weitere Anwendungen fand es bei Verbrennungen und Zahnschmerzen.²⁷⁰

Die Rose ist kalt und diese Eigenschaft bewirkt, dass dem Körper Schleim entzogen wird. Legt man am Morgen Rosenblätter auf die Augen, so entziehen sie diesen ihren überflüssigen Saft und sie hören zu tränen auf. Nach dem selben Prinzip funktioniert die Anwendung bei Geschwüren und führt so zu deren Heilung. Bei Jähzorn nimmt man Rosen und Salbei, zerreibt beides und riecht an dieser Mischung. Der Salbei tröstet und die Rose erfreut. Die Rose ist eine gute Zutat für viele verschiedene Tränke und Salben, da sie die Wirkung anderer Heilpflanzen positiv verstärkt.²⁷¹

Schwertlilie

Die Schwertlilie war ein beliebtes Ziergewächs, dem viele heilende Eigenschaften zugeschrieben wurden. Ihre Qualität ist warm und trocken. Ihre

²⁶⁸ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 97f.

²⁶⁹ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. 1-23), 59.

²⁷⁰ Vgl. Baufeld, Gesundheits- und Haushaltslehren, 113f.

²⁷¹ Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. 1-22), 58.

Wurzel enthält die ganze Kraft, wobei die Grünkraft in die Blätter aufsteigt. Die kleine Krätze kann man behandeln, wenn man im Mai den Saft der Blätter mit Fett zu einer Salbe verarbeitet und diese anschließend auf die betroffenen Stellen aufträgt. Wer unter einer harten, von Beulen verunzierten und rindenartigen Haut im Gesicht leidet, sowie eine schlechte Gesichtsfarbe aufwies, sollte die Blätter ausdrücken und den Saft mit Wasser einkochen. Das Gesicht damit gewaschen würde eine gesunde Haut bewirken. Die Schwertlilie fand auch Anwendung bei der Heilung „Verrückter“. Hildegard rät hier, Wurzel und Blätter in Wasser zu kochen. Anschließend beides ausdrücken und noch warm mit einem Tuch um den Kopf des Betroffenen wickeln. Der Patient sollte hierauf schlafen. Zur weiteren Unterstützung der Heilung wird die Wurzel mit Honig gegessen. Bei Steinleiden wird die Wurzel zerstoßen und in Wein gekocht. Das ganze durch ein Tuch abseihen und warm trinken. Das selbe Rezept wirkt auch bei jeglichen Problemen des Harnlassens. Ist jemand erst kurz an Lepra erkrankt, so wird die Wurzel zerstoßen und in Eselsmilch eingelegt. Die Milch gerinnt und wird dann mit Schweinefett zu einer Salbe verarbeitet. Zusätzlich wird eine Lauge aus Erlenasche hergestellt. Zuerst wird der Körper mit der Lauge gewaschen und dann werden die betroffenen Stellen mit der Salbe behandelt. Dieses Vorgehen im Frühstadium soll die Lepra vollständig heilen.²⁷²

Pfingstrose

Der Pfingstrose schreibt Hildegard von Bingen eine feurige, gute Kraft zu. Sie wirkt gegen das Drei- und Viertagefieber. Dazu muss sie zerquetscht werden und in Wein eingelegt. Der Wein wird getrunken. Eine andere Zubereitungsweise für die Behandlung des selben Leidens ist, die Pflanze zu Pulver zu zerreiben. Dieses Pulver wird mit Mehl, Fett und Mohnöl zu kleinen Happen verarbeitet, welche während der Erkrankung oft gegessen werden sollen. Wenn jemand ohnmächtig oder entrückt ist, so soll man ihm die Samen der Pfingstrose, mit Honig vermengt, auf die Zunge legen. Der Betroffene wird

²⁷² Vgl. Hildegard von Bingen, Physika (Cap. 1-118), 136f.

wieder zu sich kommen. Bei viel Schleim in Kopf und Brust, was unter anderem auch schlechten Atem und Auswurf verursachen kann, hilft die Pfingstrose ebenso. Die Wurzel wird in Scheiben geschnitten und mit den Samen vermischt. Das Gemisch wird in Wein gekocht und warm getrunken. Dieses Vorgehen oft wiederholen und Brust und Kopf werden gereinigt. Darüber hinaus wird der Atem wieder wohlriechend. Auch die Epilepsie wurde mit Hilfe der Pfingstrose bekämpft. Die Samen wurden im Blut von Blutegel und Mehl gewälzt. Die so erhaltene Arznei wurde den Erkrankten nach einem Anfall in den Mund gelegt. Das sollte bei jedem neuen Anfall wiederholt werden und schließlich die Heilung eintreten. Auch gegen Haarausfall, der von Milben verursacht wird, ist Pfingstrose anzuraten. Hierfür stellt man eine Lauge aus der Wurzel und den Samen her und wäscht damit den Kopf, was zum Absterben der Milben führen sollte. Zu guter Letzt gibt Hildegard noch einen wichtigen Haushaltstipp: Um die Kleider vor Motten zu schützen, sollte man Wurzel und Blätter der Pfingstrose zwischen sie legen.²⁷³

²⁷³ Vgl. Hildegard von Bingen, *Physika* (Cap. 1-127), 144.

Die Gartenpflanzen des Mittelalters und ihre Bedeutung für die Ernährung der Menschen

Allgemeines zur Ernährung der Menschen vom 11. bis zum 15.

Jahrhundert

Da Kochbücher erst Ende des Mittelalters populär und zunehmend von bürgerlichen Verfassern erstellt werden, geben über die Ernährung der mittelalterlichen Menschen literarische Quellen, Chroniken, bildliche Quellen aber auch archäologische Funde Auskunft.

Funde aus Abfallgruben und Abtritten lassen zum Beispiel auf die Beliebtheit mancher Obstsorten schließen. Vor allem Steinobst war begehrt. An erster Stelle stand die Kirsche, gefolgt von Pflaumen, Schlehen und Zwetschken. Apfel und Birne, sowie Mispel, Hasel- und Walnuss stehen in der Häufigkeit der Funde dahinter. Auch Hagebutten und Holunder sind vertreten.²⁷⁴ Zu bedenken bleibt, dass Kernobstreste viel schwerer nachzuweisen sind als Steinobstkerne.

Die Hälfte des Einkommens und des Arbeitseinsatzes eines mittelalterlichen Haushaltes wurde für Lebensmittel und deren Erzeugung aufgewandt. Eine Lagerung war nur begrenzt möglich, was die ständige Neuproduktion erforderlich machte. Das Angebot war zudem stark saisonabhängig. Obst war in der Karolingerzeit noch etwas Edles, das vorwiegend dem Adel vorbehalten war. Im Hoch- und Spätmittelalter war es für alle Schichten verfügbar. Von dieser Regelung ausgenommen waren Wald- und Wildfrüchte.²⁷⁵

Durch die Einschränkung der Nutzungsrechte von Wäldern und Wiesen für verschiedene Gesellschaftsschichten, traten die qualitativen Unterschiede der verschiedenen Nahrungsmittel deutlich hervor. Ab diesem Zeitpunkt waren Gemüse und Getreide eher für die unteren Hierarchieebenen bestimmt. Fleisch und vor allem Wildbret wurde zu einem Privileg der höheren Schichten, da nur

²⁷⁴ Vgl. Kühnel (Hrg.), Alltag im Spätmittelalter, 201.

²⁷⁵ Vgl. Kühnel (Hrg.), Alltag im Spätmittelalter, 196-201.

der Adel jagen durfte. Diese Entwicklung zeichnete sich deutlich ab dem 11. Jahrhundert ab. Im 13. Jahrhundert war es bereits ein Zeichen der Armut, wenn man nur dreimal in der Woche frisches Fleisch zu essen hatte. In diesem Jahrhundert bildete sich auch die Tischkultur des Adels heraus. Es zählte nicht mehr nur der Überfluss an Speisen, sondern deren Präsentation rückte in den Vordergrund. Dies führte in weiterer Folge zum Aufkommen der ersten Kochbücher. Im 14. Jahrhundert kam es vermehrt zu Hungersnöten. Das Fehlen von Brot war für die Menschen dieser Zeit sehr dramatisch. Chronisten berichten, dass sich die Menschen von Kohl, Pflaumen, Lattich, Wurzeln und anderem ernährten, ohne die Zugabe von Brot. Es sind Versuche überliefert, Brot aus Rüben und Kräutern herzustellen. Nach der großen Pestepidemie 1347-1350 besserte sich die Situation deutlich. Dies zeigt sich vor allem in den Beschreibungen diverser Hochzeitsmähler, deren Ende immer mit Obst eingeleitet wurde. Gemüse und andere Zuspeisen werden bei diesen Schilderungen kaum erwähnt, aufgrund ihres geringen Stellenwertes bei Adel und Bürgertum. Man aß vorwiegend Weißbrot zu Fleisch und Fisch.²⁷⁶

Die Bauern zogen in ihren Hausgärten Pflanzen für die Küche. Besonders beliebt waren hier Kohl, Lauch, Zwiebeln, Bohnen und Erbsen. Die beiden letzteren zählten zu den Grundnahrungsmitteln und wurden auch in großen Mengen auf Äckern kultiviert. Zu den Bauernhöfen gehörten oftmals einige Obstbäume. Hier waren Kirschen, Äpfel, Birnen und Nüsse geschätzt. Die wichtigsten Kräuter im Garten waren Petersilie, Knoblauch und Senf. Bis das Getreide geerntet werden konnte, hielt man sich an den Verzehr von Gemüse. Hierbei standen vor allem die Hülsenfrüchte im Vordergrund. Im Sommer stand Obst zur Verfügung.²⁷⁷

Die Armen im 13. Jahrhundert mussten jeden Tag aufs Neue die Lebensmittel für das alltägliche Überleben verdienen bzw. beschaffen. Aus diesem Grund aß man sozusagen auf Vorrat, wenn es einmal die Gelegenheit dazu gab. Zu den weiteren Grundnahrungsmitteln dieser Zeit gehörten Brot und Wein. Sie waren meist für alle Schichten verfügbar. Es ist dabei aber wichtig zu erwähnen, dass

²⁷⁶ Vgl. Montanari, Der Hunger und der Überfluß, 59-90.

²⁷⁷ Vgl. Collins, Davis, Leben auf dem Lande, 47-96.

es sich bei beiden Lebensmitteln für die unteren Schichten um die schlechteste Qualität davon handelte. Fein gemahlenes Weizenmehl, das für Weißbrot bestimmt war, war den wohlhabenden Schichten vorbehalten. Brot aus Roggen und Hafer war für die unteren Schichten vorgesehen. Das selbe galt für den Wein. Die unteren Schichten bekamen den billigsten und somit oft sauren Wein. Die Ernährung war aber nicht nur Befriedigung von Grundbedürfnissen, sondern spiegelte viel mehr soziales Verhalten wider. Adel und das reiche Bürgertum standen daher unter großem Repräsentationszwang. Das „Kleinbürgertum“ hingegen musste auf ein feierliches, großes Mahl hinsparen. Viele waren oftmals im Nachhinein ruiniert. In allen Schichten jedoch wurde Brei und „Mus“ gegessen. Der Oberschicht war weiterhin Fleisch und hier vor allem das Wildbret vorbehalten. Im bäuerlichen Umfeld gab es einmal im Jahr ein Schlachtfest, bei dem mehrere Schweine vor dem Winter geschlachtet wurden. Was nicht sofort verzehrt wurde, konnte geräuchert und im Verlauf des Jahres gegessen werden. Ansonsten ernährte man sich von Gemüse und Milchprodukten.²⁷⁸

Ab dem 12. Jahrhundert ist überliefert, dass in den Haushalten der oberen Schichten drei bis vier Mahlzeiten pro Tag aufgetischt wurden. Mönche hingegen aßen maximal zweimal pro Tag, an Fasttagen sogar nur einmal. Es wurde mit dem *ientaculum* (Frühstück) begonnen, das oft nur aus einem Becher Wein bestand. Hierauf folgte das *prandium* (Frühmahl gegen neun Uhr), bei dem mehrere Gerichte verzehrt wurden. Man könnte diese Mahlzeit mit dem heutigen Mittagessen vergleichen. Darauf folgte die *merenda* (zur Vesper), bei der wieder Wein gereicht wurde, diesmal aber mit Brotbrocken zum Eintunken. Das *cena* (Abendessen) fand je nach Jahreszeit zwischen drei und sechs Uhr abends statt. Es war die Hauptmahlzeit des Tages, bei der wieder mehrere Gerichte zur Auswahl standen.²⁷⁹

Die Qualität der Nahrungsmittel war für Reich und Arm lange Zeit die Gleiche. Der Unterschied bestand zunächst in der Quantität. Die Ernährung aller Schichten war im Alltag sehr einseitig. Bei Hofe konnte man auf Exporte

²⁷⁸ Vgl. Borst, Lebensformen im Mittelalter, 193-196.

²⁷⁹ Vgl. Ehlert, Das Kochbuch des Mittelalters, 19f.

zurückgreifen, dazu gehören Gewürze, Saucen und exquisite Weine. Da Saucen aus getrockneten Gewürzbestandteilen zusammengestellt waren, wurden solche mit exotischen Bestandteilen auch extra importiert. Vor Gebrauch wurde das Trockenpulver wieder mit Wein oder Wasser vermennt, um so eine Sauce zu Fisch- oder Fleischgerichten zu erhalten. Speisen wurden parfümiert, Getränke gewürzt. An den großen Höfen Europas wurden Festmähler mit bis zu vierzig Gängen veranstaltet, wobei ein „Gang“ nicht mit einer Speise gleichzusetzen ist, sondern ein Gang zur Küche und zurück gemeint war. Vierzig Gänge waren also viel mehr als vierzig Gerichte. Die sozialen Unterschiede wurden so beim Essen deutlich. An adeligen Tafeln gab es Schaugerichte, die nicht essbar waren und Tafelschmuck, der den Reichtum zeigen sollte. Die Bürger standen zwischen Adel und Bauern. Sie ahmten zum einen den Adel in Prunk und Freigiebigkeit bei ihren Festmählern nach, kümmerten sich aber auf der anderen Seite um die Versorgung der Armen mit Fleisch.²⁸⁰

Verschiedene Kräuter und Wurzelgemüse wurden nur von der Unterschicht gegessen. Da es dicht am oder im Boden wächst, galt es als „derb“ und „bäurisch“. Man denke dabei nur an die Begriffe „Kraut und Rüben“. Diese galten als charakteristische Bauernnahrung und waren eines Adligen oder reichen Bürgers nicht würdig.²⁸¹

Die Küchenausstattung spielte auch eine wichtige Rolle für die qualitativen Unterschiede verschiedenster Speisen. In den unteren Schichten war diese Ausstattung meist sehr spärlich. Der Adel und die reichen Bürger verfügten über gut ausgestattete Küchen, die ein aufwendiges und abwechslungsreiches Kochen ermöglichten. Die Unterschicht ernährte sich vorwiegend von Suppen und Brei. Fleisch und Getreide kochten oft so lange vor sich hin, bis sie zur Suppe verkocht waren. Das Ergebnis war ein „Einheitsbrei“, bei dem oft kein Unterschied zwischen vegetarischem und fleischhaltigem zu erkennen war. Es wird vermutet, dass diese Gerichte mit Zwiebeln, Kohl, Bohnen und Petersilie „verfeinert“ wurden. In den Städten stellten verschiedene Pasteten eine

²⁸⁰ Vgl. Borst, Lebensformen im Mittelalter, 196f.

²⁸¹ Vgl. Pohanka (Hg.), Um die Wurst, 51.

willkommene Abwechslung in der Ernährung dar, welche in speziellen Läden gefertigt und zum Kauf angeboten wurden. Diese wurden mit verschiedenen Fleischsorten und Gewürzen gefüllt.²⁸²

Zubereitungsarten

Die Pflanzen der Kräuter-, Gemüse- und Obstgärten fanden vielerlei Anwendung in den Küchen des Mittelalters. Ob bürgerliche, herrschaftliche oder klösterliche Küche, Pflanzen waren eine willkommene Ergänzung des Speiseplans. Die verschiedenen Zubereitungsarten werden in einigen wenigen Kochbüchern überliefert. Diese stammen vorwiegend aus Klöstern und von verschiedenen Adelshöfen. Einige wenige Überlieferungen, vor allem aus dem Spätmittelalter, lassen sich auf das Bürgertum zurückführen.

Im Folgenden werden anhand dreier deutschsprachiger Kochbücher die diversen Zubereitungsarten von Pflanzen und ihren Früchten erläutert. Bei den Quellen handelt es sich um das „Mondseer Kochbuch“, „Innsbrucker Rezepte“ und das „Kochbuch des Dorotheenklosters“.

Gemüse

Trotz der Tatsache, dass es zahlreiche Fasttage gab und auch Fleisch nicht immer verfügbar war, finden sich in den klösterlichen Kochbüchern nur wenige Verwendungszwecke für Gemüse. Die beiden am häufigsten erwähnten Zutaten dieser Kategorie stellen die Zwiebel und der Lauch dar. Selten findet man auch Mangold.

Die Verfügbarkeit von Pflanzen in der bäuerlichen Küche des Mittelalters

In den bäuerlichen Gärten des Mittelalters fand sich keine besonders großer Variantenreichtum an Pflanzen. Zu den beliebtesten gehörten Kohl, Lauch,

²⁸² Vgl. Mennell, Die Kultivierung des Appetits, 75f.

Zwiebel, Bohnen und Erbsen. Die beiden zuletzt genannten kultivierte man durchaus im größeren Stil auf eigenen Äckern. Bei den Kräutern schätzte man vor allem Petersilie, Knoblauch und Senf. Im Sommer wurde der Speiseplan noch etwas durch das Obst von einigen Bäumen aufgewertet. Häufig Erwähnung finden Kirschen, Äpfel und Birnen. Im Herbst kamen Walnüsse hinzu.²⁸³

Die oben genannten Lebensmittel stellten die Grundnahrungsmittel der Bauern im Mittelalter dar. Wie bereits oben erwähnt, gab es etwas Abwechslung in den Sommermonaten, wenn das Obst reifte und geerntet werden konnte. Am Land wurde bis zur Getreideernte vor allem Gemüse verzehrt.²⁸⁴

Die ärmeren Bürger und Angehörige der unteren Gesellschaftsschicht bedienten sich der gleichen Kost, wie sie am Lande üblich war. Trotz der Tatsache, dass die Bauern Obstbäume besaßen und auch deren Früchte ernteten, aßen sie selbst wenig davon. Das Obst war der Oberschicht vorbehalten. Für die bäuerliche Bevölkerung blieben Kräuter und Wurzelgemüse übrig, also alles, was im und am Boden wächst. Diese Pflanzen und deren Produkte galten als „derb“ und „bäurisch“. Bis zu zehn Prozent der Nahrung bestand aus Obst. Das ganze Jahr über waren Trockenfrüchte verfügbar, diese konnten auch am Markt erworben werden. Am beliebtesten waren Äpfel, Kirschen und Birnen.²⁸⁵

Das Obst wurde nicht nur getrocknet, sondern ebenso eingekocht und somit für den Winter haltbar gemacht. Außerdem wurde aus Früchten eine Art Fruchtmus hergestellt, das mit der heutigen Marmelade verglichen werden kann. Es gibt Überlieferungen, dass auch Saft hergestellt wurde. Kraut und Rüben wurden eingesäuert. Als Würzmittel fanden vor allem Zwiebel und Knoblauch aus dem eigenem Garten Verwendung.²⁸⁶

²⁸³ Vgl. Collins, Davis, Mittelalterliches Leben auf dem Lande, 47-55.

²⁸⁴ Vgl. Collins, Davis, Mittelalterliches Leben auf dem Lande, 55-64.

²⁸⁵ Vgl. Riebesehl, Tafel der Reichen. **In:** Pohanka, Um die Wurst, 51

²⁸⁶ Vgl. Riebesehl, Tafel der Reichen. **In:** Pohanka, Um die Wurst, 59f.

Die Konservierung von Obst, Gemüse und Kräutern

Im Mittelalter kannte man nur wenige Möglichkeiten, um Lebensmittel haltbar und somit lagerfähig zu machen. Die Menschen waren auf das saisonale Angebot angewiesen.

Äpfel, Birnen und Kirschen wurden durch Trocknen konserviert. Somit kam man über das ganze Jahr, in Form von Trockenfrüchten, in ihren Genuss. Die Früchte wurden im Backofen gedörst und anschließend in luftdurchlässigen Behältern trocken gelagert. Vor seiner Verwendung wurde das Dörrobst in frisches Wasser eingelegt.²⁸⁷

Eine andere Art, das Obst haltbar zu machen, lag im Einkochen. Die gebräuchliche Bezeichnung für das Endprodukt war *cumpost*. Der Begriff leitet sich von dem lateinischen *compositus* her, was ursprünglich in Salzlake eingelegte Oliven bezeichnete. Später wurde dieser Begriff auch für andere Konservierungsmethoden gebräuchlich.²⁸⁸

Vor allem in den Wintermonaten wurde das Einkochen von den Hausfrauen praktiziert. Das Ergebnis bestand in einem Fruchtmus, das unserer heutigen Marmelade wohl sehr ähnlich war. Das Einmachen von Obst und die Herstellung von Obstsäften sollen ebenfalls erwähnt werden. Früchte wurden so lange gekocht, bis der Wassergehalt stark reduziert war. Es blieb eine zähflüssige Substanz übrig. Obstweine, vor allem aus Birnen, sowie aus Äpfeln und Beeren, waren eine weitere Möglichkeit der Konservierung. In der Oberschicht wurde außerdem gerne Kirschwein getrunken.²⁸⁹

Die reichen Bevölkerungsschichten konnte sich sogar Obst in Form von Obstkuchen und Konfekt, das in Apotheken hergestellt und verkauft wurde, leisten. Im Übrigen waren die Standardwürzmittel Zwiebel, Knoblauch und

²⁸⁷ Vgl. Kühnel (Hg.), Alltag im Spätmittelalter, 203.

²⁸⁸ Vgl. Ehlert, Das Kochbuch des Mittelalters, 18.

²⁸⁹ Vgl. Kühnel (Hg.), Alltag im Spätmittelalter, 203-208.

Kräuter aus dem eigenen Garten. Sie wurden in trockenen Räumlichkeiten gelagert. Kraut und Rüben wurden eingesäuert und somit konserviert.²⁹⁰

Durch Vorratshaltung konnte man einige Obst- und Gemüsesorten auch den Winter über genießen. Äpfel wurden in Kellergewölben auf Stroh in Körben gelagert. Die fauligen Stellen wurden immer wieder ausgeschnitten. Die Körbe wurden aufgehängt, um die darin aufbewahrten Lebensmittel vor Mäusen zu schützen. Je nach Sorte blieb das Obst den ganzen Winter über frisch.²⁹¹

Fleisch und Fisch konnte mittelfristig haltbar gemacht werden, indem man sie in Essig oder Wein beizte hat.²⁹²

Es gab viele heimische Gewürze, die in den Hausgärten gezogen wurden. Im Winter verwendete man sie in getrocknetem Zustand. In den Sommermonaten nahm man sie direkt aus dem Garten. Sie wurden von jeder Bevölkerungsschicht genutzt und waren leicht erschwinglich.²⁹³

Die Bedeutung von Pflanzen für den Speiseplan in der Fastenzeit

Im Hochmittelalter gab es pro Woche drei Fasttage. Am Mittwoch wurde gefastet zum Gedenken daran, dass Judas Geld annahm und Jesus verraten hatte. Am Freitag fastete man zur Erinnerung an die Kreuzigung Christi und am Samstag, um die Jungfräulichkeit Marias zu preisen. Darüber hinaus wurden vier Wochen vor Weihnachten gefastet und selbstverständlich von Aschermittwoch bis Ostern.²⁹⁴

In den Klöstern galt das strenge Fasten, das nur eine Mahlzeit innerhalb von 24 Stunden, genauer nach der Vesper, zuließ. Dieses Mahl sollte nur aus Brot und

²⁹⁰ Vgl. Pohanka (Hg.), Um die Wurst, 51-60.

²⁹¹ Vgl. Kühnel (Hg.), Alltag im Spätmittelalter, 202f.

²⁹² Vgl. Ehlert, Das Kochbuch des Mittelalters, 18.

²⁹³ Vgl. Kühnel (Hg.), Alltag im Spätmittelalter, 205.

²⁹⁴ Vgl. Foster, Schlemmen hinter Klostermauern, 126.

Wasser bestehen. Gemüse war erlaubt, sowie Fisch; so die Theorie, die Realität sah vielerorts anders aus.²⁹⁵

Die *cura corporis* ist ein entscheidender Abschnitt der Benediktregel und befasst sich mit Körperpflege und allem, was dazu gehört, so auch mit dem Essen. Sie bestimmt die Anzahl der Mahlzeiten und die Gerichte pro Tag: Für jeden Tisch waren zwei gekochte Speisen vorgesehen. Falls frisches Obst und Gemüse vorhanden waren, erhielten die Mönche drei Gerichte. Für jeden Mönch wurde ein Pfund Brot pro Tag gerechnet. Das Fleisch von vierbeinigen Tieren war allen Brüdern untersagt, bis auf die Kranken. Es sollte kein Wein getrunken werden und wenn doch, dann nur wenig. Ein Viertel Liter pro Tag musste ausreichen.²⁹⁶

An den Fasttagen waren den Mönchen und Nonnen nur Nüsse, Früchte, Getreide, Gemüse und Wein erlaubt. Es wurden aber dennoch Milch und Eier verkocht. Benedikt selbst erwähnt in seiner Vorschrift weder Fisch noch Milchprodukte. Sie waren somit weder erlaubt, noch verboten. Es sind zahlreiche Streitgespräche überliefert, die sich mit dem Verzehr von Geflügel, Eiern, Bier und anderen Lebensmittel an den Fasttagen befassen. Die Brote, Oblaten und Fladen entwickelten sich mit der Zeit zu süßen Fastenkuchen, Pasteten und einer Art Keksen.²⁹⁷

Bernhard von Clairvaux, der ein strenger Verteidiger der Fastengebote war, erlaubte seinen Ordensbrüdern die Zubereitung eines Mehlbreis, der mit Öl und viel Honig verfeinert wurde. Diese Speise sollte den *Magen erwärmen und war nur unter Bedenken erlaubt*.²⁹⁸ Es wurden anderorts auch Fladen mit Käse, Eiern und Milch verzehrt. In England kannte man sie als *flaunes*. Es gab süße Brezeln, die in viel Fett herausgebacken wurden. Darüber hinaus waren Krapfen sehr beliebt. Sie wurden nicht nur an Fasttagen verzehrt, sondern gerne an gewöhnlichen Tagen, dann allerdings mit einer süßen Fülle.²⁹⁹

²⁹⁵ Vgl. Mennell, Die Kultivierung des Appetits, 50.

²⁹⁶ Vgl. Foster, Schlemmen hinter Klostermauern, 20f.

²⁹⁷ Vgl. Ebenda, 127.

²⁹⁸ Bernhard von Clairvaux zitiert über Foster, Schlemmen hinter Klostermauern, 127.

²⁹⁹ Vgl. Foster, Schlemmen hinter Klostermauern, 127f.

Der Verzehr von Gemüse und Obst ist aus den Quellen schwer herauszulesen bzw. zu beurteilen. Diese beiden Nahrungsgruppen waren in der Buchführung wenig bis gar nicht relevant: Möglicherweise stammten sie oft aus Eigenproduktion und somit wurde kein Geld für sie ausgegeben.³⁰⁰

Ab dem 13. Jahrhundert wurden die Fastengebote wieder strenger befolgt. Zu dieser Zeit waren Mandeln äußerst beliebt, die man nicht immer bekommen konnte und die erst allmählich selbst gepflanzt wurden. Aus ihnen wurde die *blanc manger* gemacht, eine süße Mandelspeise. Mandelmilch war die Grundlage vieler Fastenspeisen, wurde aber ebenso zum Verfeinern von Alltagsgerichten eingesetzt. Sie wurde durch Auspressen von frischen Mandeln gewonnen, die man importierte.

Die Diskussion um den Verzehr von Eiern in der Fastenzeit wurde schließlich endgültig zu Gunsten eines Verbotes derselben entschieden. Die Ordensbrüder erfanden daraufhin einen raffinierten Ersatz, der unter dem Namen *falsche Eier* geführt wurde. Diese bestanden gänzlich aus Mandelpaste und waren sehr aufwendig herzustellen. Es wurden Eier ausgeblasen. Anschließend füllte man zweierlei Mandelpasten ein. Eine helle und eine mit Safran, Zimt und Ingwer gelb gefärbte Paste. Das Ei wurde dann in heißer Asche gebacken und fertig war das „Fastenei“. Für die Fastenzeit gab es aber auch noch Puddings und Wurstarten, wobei diese nur mit Kräutern zubereitet wurden und kein Fleisch enthielten. In England und Frankreich kannte man sie im 13. Jahrhundert unter der Bezeichnung *farce*.³⁰¹

Der Gebrauch von Gartenpflanzen zur Verschönerung von Speisen

Wie bereits erwähnt gab es im Mittelalter zahlreiche Fasttage, an denen weder Fleisch-, Ei- noch Milchprodukte verzehrt werden durften. Trotzdem wollten die Menschen nicht gänzlich auf derlei Speisen verzichten. Man hielt sich zwar an

³⁰⁰ Vgl. Mennell, Die Kultivierung des Appetits, 73.

³⁰¹ Vgl. Foster, Schlemmen hinter Klostermauern, 129-146.

die Fastengebote, jedoch wurden die pflanzlichen Gerichte so verändert, dass sie wiederum Eiern, gebratenen Vögeln oder Ähnlichem glichen.

Eine wichtige Technik, um diese Illusion zu bewerkstelligen, war das Färben von Lebensmitteln. Für eine blaue Färbung verwendete man zerstoßene Blüten von Kornblumen, Lilien, Veilchen und Akeleien. Ein sattes Grün gewann man aus den Blättern der Petersilie. Eine gelbe Farbe erreichte man mithilfe des teuren Safrans und Rot wurde durch rote Rüben erzeugt. Für Schwarz und Braun wurde geriebener Lebkuchen verwendet.³⁰²

Ein anderer Autor schreibt von der Verwendung der Weichsel oder dunklem Brot, um eine schwarze Farbe zu erzielen. Veilchen wurden ebenso für violette Töne benutzt.³⁰³

Mittels Gartenpflanzen wurde aber auch Weißwein zu rotem Wein. Im Sommer trocknete man die roten Blütenblätter des Mohns oder der Malve. Daraus wurde ein Pulver hergestellt, mit dem man später den Weißwein rot einfärben konnte.³⁰⁴

Die Kochbücher des Mittelalters

Wurden in der Antike noch zahlreiche Rezepte in eigens dafür vorgesehenen Sammlungen schriftlich festgehalten, so mussten die Menschen des Früh- und Hochmittelalters auf derartige Werke verzichten. Die möglichen Gründe für ein Fehlen von Kochbüchern können unter anderem daran liegen, dass nur eine sehr begrenzte Anzahl von Menschen des Lesens und Schreibens mächtig waren. Wie bereits erwähnt hatten die unteren Schichten darüber hinaus gar nicht die küchentechnischen Möglichkeiten, um aufwändige Gerichte zuzubereiten. An den Fürstenhöfen und in den Klöstern hatte man hingegen die Mittel, um sich der „Kochkunst“ zu widmen. Daher verwundert es nicht, dass

³⁰² Vgl. Kühnel (Hg.), Alltag im Spätmittelalter, 205.

³⁰³ Vgl. Pohanka (Hg.), Um die Wurst, 33.

³⁰⁴ Vgl. Bayard, Ein mittelalterliches Hausbuch, 161.

die wenigen Kochbücher des Mittelalters von Fürstenhöfen und aus Klöstern stammen.

Eine frühmittelalterliche Quelle, die sich mit dem Thema Essen befasst, ist ein Brief über die Essgewohnheiten der Franken. Er trägt den Titel „De observatione ciborum“. Sein Verfasser ist Anthimus, ein griechischer Arzt (um 500), der im Dienst Theoderichs des Großen stand. Dieses Werk befasst sich zum einen mit herkömmlichen Nahrungsmitteln, zum anderen mit Genussmitteln. Es werden Zubereitungshinweise gegeben, sowie die Wirkungsweisen der Lebensmittel bei allerlei Erkrankungen.

Das älteste deutschsprachige Kochbuch mit dem Titel „Daz buoch von guoter spise“ wurde in Würzburg um 1350 verfasst. Es enthält insgesamt 96 Rezepte, welche die Zubereitung von Saucen, Süßspeisen, Fleischgerichten und anderen Gaumenfreuden beschreiben. Das Fehlen von Mengen- und Zeitangaben ist für mittelalterliche Kochbücher typisch.³⁰⁵

Auch wenn Kochbücher im Mittelalter eine Rarität waren, so widmete sich unter anderem schon Hildegard von Bingen in ihren Werken der richtigen Zubereitung von Nahrung. Für sie war eine Krankheit der Mangel an *viriditas*, also *Grün*, *viriditas* ist in ihrem Verständnis die Naturkraft und die Gesundheit. Daher sollten viele Speisen grün sein wie Saucen, Füllungen, Salate und Gemüse. Hildegard betonte ebenfalls, dass viele Lebensmittel erst durch das Kochen verfeinert werden und sogar Heilkräfte entfalten.³⁰⁶

Auf den Arzt Magninus Mediolanensis³⁰⁷ geht das zehn Bände umfassende Werk „Regimen sanitatis“ zurück. Ein Kapitel widmete er den Qualitäten der damals gebräuchlichen Lebensmittel. Darüber hinaus verfasste er um 1335 das „Opusculum de saporibus“, ein Saucen-Buch. Darin untersucht und erläutert er die Bedeutung von Saucen und Gewürzen. Die Aufgabe von Saucen ist es, schädliche Substanzen in Speisen zu neutralisieren und ihnen entgegen zu wirken. So wird die Verdauung erleichtert. Er legte auch fest, welche Saucen zu

³⁰⁵ Vgl. Breuss, Mass im Kochen, 156.

³⁰⁶ Vgl. Breuss, Mass im Kochen, 152.

³⁰⁷ (*1290-1368), Arzt und Astronom aus Mailand.

welcher Sorte Fleisch passten. Ist der Mensch gesund, so sollte er Saucen eher meiden. Für Magninus galten sie als Drogen, die man zum Erhalt der Gesundheit nicht braucht.³⁰⁸

Es handelt sich bei Magninus' Saucen-Buch wohl nicht um ein Kochbuch im klassischen Sinn und auch Hildegard sammelte keine Kochrezepte, jedoch sind beide Beispiele Ansätze für ein Interesse an der Kochkunst. Dieses Interesse besteht zwar vorwiegend aus medizinischen Gründen, aber es verdeutlicht, dass man sich auch im Mittelalter Gedanken über die Zubereitung diverser Speisen machte.

Im Spätmittelalter kamen immer mehr Kochbücher auf. Diese Entwicklung hängt auch mit der Etablierung des Buchdrucks zusammen. Selbst das Bürgertum in den Städten widmet sich jetzt vermehrt der Weitergabe von Haushaltsratschlägen und Kochrezepten.

Drei umfangreiche mittelalterliche deutschsprachige Kochbücher werden heute in der Österreichischen Nationalbibliothek in Wien aufbewahrt. Es handelt sich bei allen um Kochbücher aus Klöstern. Das Mondseer Kochbuch, die Innsbrucker Rezepte und das Kochbuch des Dorotheenklosters. Diese Schriften stammen aus dem 14. und 15. Jahrhundert. Sie beinhalten eine Vielzahl an Rezepten, die allerlei Zutaten anführen. Gemüse wird hauptsächlich als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten erwähnt. Obst hingegen stellt eine entscheidende Komponente von Süßspeisen dar. Die verschiedensten Kräuter dienen als Würzmittel und zur Herstellung von Saucen. Reine Gemüsespeisen scheinen trotz zahlreicher Fasttage nur in geringer Zahl auf.³⁰⁹

Eine andere Quelle für Kochrezepte des Mittelalters bieten verschiedene Haushaltsbücher. Der „Mesnagier de Paris“, eines der bekanntesten Werke, wurde im 14. Jahrhundert von einem Pariser Bürger für seine erst fünfzehnjährige Frau verfasst. Dieses Haushaltsbuch enthält alles, was man zum Führen eines guten Haushalts an Wissen brauchte. Neben

³⁰⁸ Vgl. Breuss, Mass im Kochen, 155f.

³⁰⁹ Vgl. Aichholzer, Die deutschsprachigen mittelalterlichen Kochbücher der ÖNB.

Gartengestaltung und Vorratshaltung befasst es sich ebenso mit der Zubereitung von diversen Gerichten zu bestimmten Anlässen.

Um 1490 entstand das Kochbuch „Küchenmaistrey“. Der Verfasser ist unbekannt. Es ist gegliedert in Fasten- und Alltagsgerichte. Die Rezepte sind nach der Viersäfte-Lehre konzipiert. Im Vorwort dazu findet sich folgendes Zitat:

*Erkennst du deine Natur, so erkennst du auch, was gegen deine Natur ist; dem entsprechend bereite dein Essen.*³¹⁰

³¹⁰ Ehlert, Das Kochbuch des Mittelalters, 24.

Die Bedeutung der Gartenpflanzen für die Hygiene

Mittelalterliche Hausmittel und hygienische Maßnahmen mit Zuhilfenahme von Gartenpflanzen

Eine der wenigen ausführlichen Quellen zu dieser Thematik stellt das schon genannte Werk „Le Mesnagier de Paris“ dar. Es stammt aus dem 14. Jahrhundert, sein Verfasser ist anonym. Nur soviel ist bekannt, dass der Autor ein Pariser Bürger war, der um 1393 eine fünfzehnjährige Frau heiratete. Einige seiner Ratschläge werden im Folgenden zusammengefasst, wobei dieser Arbeit die Übersetzung von Tania Bayard zugrunde liegt.

Eine große Plage für die mittelalterlichen Menschen war allerlei Ungeziefer. Fliegen wurden mit süßem Apfel- oder Birnensaft gefangen, den man in ein Gefäß strich, das am Boden ein Loch hat. Auf dem Boden des Topfes befestigte man ein Tuch. Wenn das Gefäß mit Fliegen gefüllt war, wurde das Loch mit einem Brett geschlossen und kräftig geschüttelt. Eine andere Methode, der Fliegen habhaft zu werden, war es, eine Schale mit dem Saft von roten, rohen Zwiebeln aufzustellen. Die Fliegen sollten davon trinken und daran sterben.³¹¹

Weitere Ungeziefer waren Ratten und Mäuse. Um sie zu töten, sollte man Kuchen aus Käse und pulverisiertem Eisenhut herstellen. Anschließend steckt man kleine Stückchen davon in die Mäuse- und Rattenlöcher und wartet darauf, dass die Tiere am Genuss derselben sterben.³¹²

Ein Rezept zur Vorbeugung von Pockennarben war es, zwei Löffel Salz in einem kleinen Becher Minzwasser zu lösen. Das Wasser wurde zum Kochen gebracht und anschließend gefiltert. Mit dieser Tinktur sollte das Gesicht nach einer überstandenen Pockenerkrankung gewaschen werden.³¹³

Eine hygienische Maßnahme, die im Spätmittelalter zu den guten Manieren zählte, war das Händewaschen bei Tisch. Dafür wurde Salbei im Wasser

³¹¹ Vgl. Bayard, Ein mittelalterliches Hausbuch, 72.

³¹² Vgl. Bayard, Ein mittelalterliches Hausbuch, 116.

³¹³ Vgl. Yapp, Lebensalltag im Mittelalter, 60.

gekocht. Das Wasser wurde abgeseiht und lauwarm zum Händewaschen gereicht. Es wurden statt Salbei aber auch Kamille, Majoran und Rosmarin verwendet.³¹⁴

Schlussendlich wird noch ein Hausmittel gegen Zahnweh angeführt. Man gibt Salbei in einen Topf mit Wasser und bringt alles zum Kochen. Über das Gefäß kommt ein gelochter Deckel. Daraufhin legt man den Patienten ins Bett, deckt ihn gut zu und er atmet den Salbeidampf über Nacht durch den Mund ein.³¹⁵

Körperpflege im Mittelalter

Waren Thermen in der Antike in jeder größeren Siedlung eine typische Einrichtung, so fehlten sie in den frühmittelalterlichen Städten und Dörfern. Wie so viele antike Errungenschaften wurde das Badewesen erst später wiederentdeckt, so geschehen durch die Berührungspunkte mit der islamischen Welt während der Kreuzzüge.

Die heimkehrenden Ritter nahmen aus dem Morgenland ein verändertes Bewusstsein für Körperhygiene mit. Es wurden auf manchen Burgen Badestuben installiert, oder man besaß zumindest einen Badezuber, der bei Bedarf im beheizbaren Schlafzimmer aufgestellt werden konnte. Es wurde in manchen Gegenden Brauch, Gästen ein Bad anzubieten und ihnen die Haare zu waschen. Dieser Dienst an besonderen Gästen wurde nicht nur von den Hausbediensteten ausgeführt, sondern auch vom Burgherren oder seiner Gemahlin.³¹⁶

In Städten erfreuten sich öffentliche Badestuben großer Beliebtheit. Diese fanden sich oft gleich in direkter Umgebung des Stadttors. Betrieben wurden diese Einrichtungen von sogenannten *badern*. Vor allem Schwitzbäder wurden angeboten. Mit der Geschlechtertrennung wurde es oft nicht so genau genommen, wobei es durchaus Häuser gab, in denen sie strikt eingehalten

³¹⁴ Vgl. Bayard, Ein mittelalterliches Hausbuch, 161.

³¹⁵ Vgl. Bayard, Ein mittelalterliches Hausbuch, 170.

³¹⁶ Vgl. Yapp, Lebensalltag im Mittelalter, 66.

wurde. Eine Badestube war aber nicht nur ein Ort der Körperhygiene, sondern auch eine Gesundheitseinrichtung. Der Bader durfte seine Gäste rasieren, zur Ader lassen und schröpfen. Unterstützt wurde er von den Bademädchen, die Massagen verabreichten oder die Gäste mit Wedeln und Birkenreiser schlugen, um den Kreislauf anzuregen. Darüber hinaus bedienten sie die Besucher mit Speise und Trank. An dieser Stelle muss erwähnt werden, dass viele Badestuben einen sehr schlechten Ruf hatten, aufgrund weiterer Zusatzdienste, die ebenso angeboten wurden. Die Grenze zwischen Badestube und Bordell war bisweilen sehr aufgeweicht.³¹⁷

Die Rolle der Gartenpflanzen bei der Bereitung wohlriechender und heilsamer Bäder wird in einem anonymen, englischen Manuskript aus dem 15. Jahrhundert dargestellt. Ein belebender und heilsamer Badezusatz war, verschiedene Kräuter zu kochen und sie dann dem Badewasser beizufügen. Diese Kräuter sind: Stockrose, Malve, Mauerkraut, brauner Fenchel, Frauenviole, Johanniskraut, Tausendgüldenkrout, Spitzwegerich, Kamille, Echte Nelkenwurz, Sellerie, Wasserehrenpreis, Grindkraut und wilder Flachs. Wer in Genuss dieses Bades kam, sollte so lange wie möglich in der Hitze ausharren, um eine optimale Wirkung zu erzielen.³¹⁸

Wohlriechende Düfte des Mittelalters

Parfüm wurde erst im Spätmittelalter populär, da eine wichtige Zutat zur Herstellung Alkohol war. Durch den Austausch zwischen arabischer und europäischer Welt ab 1200 wurde in Südeuropa der Destillationsvorgang bekannt.

Nach dem Untergang des römischen Reichs wurden Parfüms nicht mehr verwendet. Die klassischen Parfümpflanzen wie Lavendel, Salbei, Baldrian, Kamille und Poleiminze wurden zwar in den Klostergärten kultiviert, aber nur medizinisch genutzt. Mit den Kreuzzügen kam neues bzw. vergessenes Wissen

³¹⁷ Vgl. Yapp, Lebensalltag im Mittelalter, 66f.

³¹⁸ Vgl. Yapp, Lebensalltag im Mittelalter, 64.

zurück nach Europa. Dieses Wissen belebte die Medizin, Pharmazie, Chemie und die Kunst, Parfüm herzustellen.³¹⁹

Im 11. Jahrhundert war bereits Lavendelwasser bekannt. Doch erst durch die Kreuzzüge kam man in Mitteleuropa wieder mit Parfüm in Kontakt. Das sogenannte *Eau de Chypre* und Rosenwasser waren die ersten duftenden „Souvenirs“ aus dem Morgenland.³²⁰

Ab dem 12. Jahrhundert ist die Herstellung von hochprozentigem Alkohol überliefert. Er wurde durch Destillation von Wein gewonnen. Albertus Magnus nannte ihn *Weinöl*, da er so leicht brennbar und fettig wie Öl war. Andere Namen waren *Geist des Weines*, *primäre Essenz* oder auch *Quintessenz*. Alkohol galt als Allheilmittel. In ihm wurden verschiedenste Kräuter eingelegt, um zum Beispiel Herzstärkungsmittel zu erhalten. Diese Heilmittel wurden von Mönchen und Nonnen produziert. Die kommerzielle Nutzung des Alkohols ging von italienischen Händlern aus, die einen Likör namens *rosolio* herstellten. Dessen wesentliche Bestandteile waren Alkohol, Rosenöl und importierter Zucker aus Arabien.³²¹

Seit dem 14. Jahrhundert wurden in Burgund Lavendel-, Rosen- und Salbeiplantagen angelegt. Durch Destillation konnten aus Pflanzen ihre ätherischen Öle gewonnen werden. Diese ätherischen Öle wurden wiederum mit Alkohol vermischt, was die ersten mittelalterlichen Parfüms ergab. Das erste Parfüm des Mittelalters war *Ungarisches Wasser*. Es wurde nach Elisabeth von Ungarn benannt. Seine Grundlage war Rosmarin, der später mit der Zugabe von Lavendel verstärkt wurde. Eine andere frühe Duftnote war der Karmelitergeist. Er wurde von den Nonnen der Abtei St. Juste für Karl V. von Frankreich hergestellt. Dieser Duft bestand aus zahlreichen Kräuterölen, *melissa officinalis* und Engelwurz. Ein äußerst beliebter Likör war Lavendelwasser. Es konnte als Parfüm aufgetragen oder getrunken werden.³²²

³¹⁹ Vgl. Morris, Düfte, 149.

³²⁰ Vgl. Ohloff, Irdische Düfte - himmlische Lust, 251.

³²¹ Vgl. Morris, Düfte, 150f.

³²² Vgl. Morris, Düfte, 152.

Die Destillation wurde im 14. und 15. Jahrhundert noch weiter verbessert. Ein wegweisendes Werk war das „Libellus de Destillatione Philosophica“. Es beschrieb unter anderem die lange Haltbarkeit von Kräutertinkturen in Alkohol und riet davon ab, Kräuter in Bleigefäßen zu destillieren. Weitere Fortschritte auf dem Gebiet der Destillation und somit auch der Parfümherstellung wurden in der Renaissance erzielt.³²³

Im Spätmittelalter war Rosenwasser vor allem bei der bürgerlichen Schicht beliebt. Aus „Le Mesnagier de Paris“ sind drei Rezepte zur Herstellung von Rosenwasser überliefert, ohne dieses durch Destillation zu gewinnen.

Um Rosenwasser ohne einen Destillierkolben herzustellen, wurde ein Rasierbecken genommen und dieses mit einem Tuch bespannt. Auf dieses Tuch wurden die Rosen gelegt. Darüber stellte man ein zweites Becken mit heißer Asche und glühenden Kohlen. Mit diesem Verfahren wurde die Essenz der Rosenblätter gewonnen. Eine andere Methode zur Gewinnung von Rosenwasser ohne Destillationsutensilien oder Feuer ist im Grunde ähnlich zur oben beschriebenen. Der einzige Unterschied bei der Verwendung der Utensilien ist das Ersetzen der Rasierbecken durch zwei Glasschüsseln. Diese werden in die Sonne gestellt, welche die heiße Asche erübrigt.³²⁴

Zur Herstellung von rotem Rosenwasser sollte man ein Glasfläschchen nehmen und zur Hälfte mit Rosenwasser füllen. Die andere Hälfte wurde mit jungen, roten Rosenblättern gefüllt. Das Fläschchen wurde neun Tage und Nächte in die Sonne gestellt und anschließend abgegossen.

³²³ Vgl. Morris, Düfte, 154.

³²⁴ Vgl. Bayard, Ein mittelalterliches Hausbuch, 164f.

Die Gartenpflanzen und ihre magischen Verwendungszwecke

Allgemeines zur Magie im Mittelalter

„Magia“ kann man aus mittelalterlicher Sicht nicht von der Wissenschaft trennen. Die für uns heute „abergläubisch“ anmutende Säftelehre war im Mittelalter anerkannte medizinische Praktik und Tatsache. Was in der Gegenwart als Aberglaube gilt, wurde im Mittelalter mitunter von der Kirche unterstützt. Zudem war die Medizin eng mit der Astrologie verbunden. Es wurden Planeten den Körperteilen und Organen zugeordnet. Wenn der Mond in einem bestimmten Tierkreiszeichen stand, so ging man davon aus, dass die Aussicht auf Heilung des zugehörigen Organs leichter und Erfolg versprechend war. Die Planetenkonstellationen wurden ebenso berücksichtigt. Die Venus, nur um ein Beispiel zu nennen, korrelierte zum Bauch und den Geschlechtsorganen.³²⁵

Eine weit verbreitete Art der Magie war es, Pflanzenzauber zu wirken. Diese Art der Naturmagie konnte von jedem Mensch angewandt werden, indem zum Beispiel Pflanzen als Amulette getragen wurden. Die diversen Zauber sollten Glück, Wohlstand, Liebe und dergleichen bringen, sowie Krankheit und Unheil bannen. Die Amulette bestanden meist aus getrockneten Pflanzenteilen, also Wurzeln, Blättern oder Samen. Die Gewinnung der einzelnen Zutaten für einen Zauber waren strengen Ritualen unterworfen, die akribisch eingehalten werden mussten, wollte man den gewünschten Effekt erzielen.³²⁶

Eine übliche Praktik war die Pflanzenbeschwörung. Die Pflanzen, die zu Heil- und Zaubierzwecken verwendet wurden, mussten beim Sammeln und Ausgraben, sowie bei deren Anwendung mit bestimmten Sprüchen beschworen werden. Es war zudem überaus wichtig, wie und wann eine Pflanze gesammelt wurde. Manche Gewächse sollten nackt gesammelt werden, nur mit der linken Hand, nur bei bestimmten Sternkonstellationen oder an bestimmten Tagen, es sollte kein Eisenwerkzeug verwendet werden, um nur einige Vorschriften zu

³²⁵ Vgl. Birkhan, Magie im Mittelalter, 10f. & 59.

³²⁶ Vgl. Scherf, Zauberpflanzen – Hexenkräuter, 18.

erwähnen. Hildegard von Bingen riet, Kräuter für medizinische Zwecke nur bei zunehmendem Mond zu sammeln und manche Pflanzen sollte man nur an bestimmten Wochentagen pflücken.³²⁷

*Edle und heilsame Kräuter, die bei wachsendem Mond von der Erde abgeschnitten oder mit der Wurzel ausgezogen werden, eignen sich, weil sie dann vollsaftig sind, besser zur Bereitung von Latwergen, Salben und jeglicher Arznei, als wenn man sie bei abnehmendem Mond sammelt.*³²⁸

Neben der Säftelehre gab es auch andere medizinische Richtungen. Die Sympthiemedizin war eine davon. Sie geht davon aus, dass Alles mit Allem verbunden ist. Ist man krank, so sucht man Pflanzen, die Ähnlichkeiten mit der Krankheit aufweisen. Für die Heilung von Gelbsucht nahm man gelb blühende Pflanzen, Gewächse mit herzförmigen Blättern galten als Heilmittel für Herzerkrankungen und so weiter. Aus der Sympthiemedizin, die bereits in der Antike Anwendung fand, entwickelte sich im Spätmittelalter und in der Neuzeit die Signaturlehre.³²⁹

Ein weit verbreiteter Glaube in der mittelalterlichen Bevölkerung war, dass Krankheiten von Hexen, Teufeln, Druden, Elben oder zauberisch begabten, nicht wohlgesinnten Menschen stammen. Um sich zu schützen, gab es eine Vielzahl von apotropäischen Pflanzen. Viele wurden im Zuge der Christianisierung von den Naturvölkern übernommen. Kümmel soll zum Beispiel böartige Zwerge und Dämonen vertreiben. Ebenso gefürchtet war das Verhexen des Viehs im Stall, was zu schlechter oder gar keiner Milchproduktion führen sollte. Oftmals wurden Hexen für derlei Phänomene beschuldigt. Für den Schutz des Viehs gab es Beschrei- oder Berufkräuter. Sie sollten behextes Vieh und Menschen heilen oder vor Verhexung schützen.³³⁰

Den sogenannten Bettstrohkrautern wurde eine schützende Eigenschaft für Mutter und Neugeborenes zugesprochen. Sie wurden während oder nach der Entbindung auf das Bett gestreut, um Mutter und Kind vor neidischen und

³²⁷ Vgl. Scherf, Zauberpflanzen – Hexenkräuter, 18 & 32f.

³²⁸ Hildegard von Bingen in ihrem Werk „Causae et Curae“ zitiert über Ketsch, Frauen im Mittelalter, 273.

³²⁹ Vgl. Scherf, Zauberpflanzen – Hexenkräuter, 37.

³³⁰ Vgl. Scherf, Zauberpflanzen – Hexenkräuter, 37f.

böswilligen Dämonen zu bewahren. Zu dieser Gruppe gehört das Johanniskraut.³³¹

Darüber hinaus wurden Pflanzen für Orakel jeglicher Art benutzt. Sehr beliebt waren Liebesorakel, bei denen Margeriten, Gänseblümchen oder Johanniskraut zu Rate gezogen wurden. Dazu sagte man ein Sprüchlein auf und zupfte dabei die Blütenblätter aus. In ähnlicher Weise wurden Pflanzen auch für Wetter- oder Ernteorakel eingesetzt.³³²

³³¹ Vgl. Scherf, Zauberpflanzen – Hexenkräuter, 38.

³³² Vgl. Scherf, Zauberpflanzen – Hexenkräuter, 39.

Conclusio

Die Vielfalt an Gartenpflanzen im Mittelalter war größer, als man es zunächst vermuten würde. Viele Informationen zu ihrer Kultivierung überstanden die Völkerwanderung und das Frühmittelalter in den Klöstern. Dort musste wieder eine neue Ordnung der Kenntnisse entwickelt werden. Von den Klöstern fanden die Pflanzen ihren Weg in die Herrschafts- und Bauergärten. Wobei es zu erwähnen gilt, dass manche Sorten bereits seit der Antike von den Menschen in ihren profanen Siedlungen angebaut wurden.

In den Klöstern, die Bewahrer antiker Traditionen waren, wurden die medizinischen Aspekte der Kräuter und anderer Nutzpflanzen wiederentdeckt. Gelehrte wie Hildegard von Bingen und Albertus Magnus, verfeinerten das tradierte Wissen durch eigene Beobachtungen. Daraus ergaben sich auch völlig neue Anwendungszwecke diverser Pflanzen.

Für die Pflanzen der Küche galt dasselbe Prinzip wie für Heilkräuter: Die Kochkunst des Mittelalters musste von Grund auf neu entwickelt werden. Die Raffinessen der antiken Küche waren verloren gegangen. Gemüse und Obst spielten in der Ernährung sehr untergeordnete Rollen. Dies gilt vor allem für den Speiseplan der Oberschicht. In den Klöstern hingegen entwickelte sich, nicht zuletzt wegen der zahlreichen Fasttage, eine vegetarische „Kompensationsküche“. Fleisch-, Eier- und Milchprodukte waren an diesen Tagen untersagt und wurden kunstvoll durch vegetarische Nahrungskomponenten ersetzt und nachgebildet. Die frühesten mittelalterlichen Kochbücher stammen aus dem 13. Jahrhundert. Verfasst wurden sie an den Fürstenhöfen und auch in den Klöstern. Bis zum Ausgang des Mittelalters fanden sie ihren Weg zum Bürgertum und wurden dort für den alltäglichen Gebrauch modifiziert.

Der Gebrauch von Gartenpflanzen zur Zierde in Wohnräumen oder an Versammlungsorten konnte nicht eruiert werden. In geringem Maß wurden verschiedene Kräuter und Blumen zur Herstellung von wohlriechenden Körperwässern oder als Badezusatz verwendet. Die Literatur dazu ist allerdings sehr spärlich.

Ein sehr wichtiger Aspekt der Gartenpflanzen ist ihre Nutzung zu magischen Zwecken. Was heute womöglich als Aberglaube abgetan wird, war im Mittelalter oft eng mit wissenschaftlichen Fächern verknüpft. Sei es Medizin, Pharmazie, Chemie oder Astrologie, um nur einige zu nennen, die Magie hatte überall Einfluss. Selbst christliche Lehren waren nicht gänzlich von magischen Praktiken getrennt. Falsch wäre es auch anzunehmen, dass nur die ländliche Bevölkerung aus Geld- oder Wissensmangel auf diese Praktiken zurückgriff. Ihre Anwendung durchzog alle Schichten der Bevölkerung.

Ein kurzer Ausblick

Weiterführend zum Thema Gartenpflanzen im Mittelalter, könnte man sich vertiefend mit den Klostergärten und den dort kultivierten Pflanzen befassen. Sehr ergiebig wären die Werke Hildegard von Bingsens zu diesem Thema.

Der Buchdruck verhalf der Gartengestaltung zu neuen Anregungen und zum Aufschwung. Dank der neuen Erfindung wurde das Wissen um die verschiedenen Kräuter und ihre Kultivierung einer breiteren Masse an Menschen zugänglich. Dasselbe galt für Kochbücher, die ebenso einen neuen Aufschwung erlebten.

Mit dem Zeitalter der Entdeckungen kam eine neue Art des Gartens zu den bereits bekannten hinzu. Der botanische Garten war ein Ort für neu akquirierte und gesammelte Pflanzen aus der Neuen Welt. Diese wurden dort wissenschaftlich untersucht und später auch kategorisiert. Wichtige Pflanzen wie Tomaten, Kartoffeln und Mais fanden ihren Weg in die Gärten der Bürger. Dort wurden sie zunächst häufig als Zierpflanzen kultiviert, bevor sie zu den wichtigsten Nutzpflanzen der Neuzeit wurden.

Momentan findet eine Rückbesinnung auf altes Kräuterwissen statt. Die Phytotherapie ist heute eine anerkannte medizinische Praktik, die sich auch auf das Wissen der Hildegard von Bingen stützt. Heute vermittelt die Wiederentdeckung der traditionellen europäischen Medizin (kurz TEM) mittelalterliches Wissen weiter.

Literaturliste

Mag. Doris **Aichholzer**, Die deutschsprachigen mittelalterlichen Kochbücher der ÖNB – Edition, Übersetzung und kulturhistorische Untersuchung (Wien 1998).

Ute **Bauer**, Ursel **Borstell**, Alte Rosen. Geschichte. Verwendung. Gestaltung. Pflegepraxis. Alle wichtigen Arten und Sorten mit neuen romantischen Züchtungen (München 2005).

Christa **Baufeld** (Hg.), Gesundheits- und Haushaltslehren des Mittelalters. In: Kultur, Wissenschaft, Literatur. Beiträge zur Mittelalterforschung (Bd. 1). (Frankfurt am Main/Berlin/Bern/Bruessel/New York/Oxford/Wien 2002)

Tania **Bayard** (Hg.), Ein mittelalterliches Hausbuch. Praktischer Ratgeber für Familie, Haus und Garten (New York 1991).

Karl **Bertsch**, Franz **Bertsch**, Geschichte unserer Kulturpflanzen (Stuttgart 1947).

Helmut **Birkhan**, Magie im Mittelalter (München 2010).

Arno **Borst**, Lebensformen im Mittelalter (Hamburg 2004).

Renate **Breuss**, Das Mass im Kochen (Innsbruck 1999).

Alfons **Bürger**, Kleine Geschichte der Gartenkunst (Stuttgart 2004).

Marie **Collins**, Virginia **Davis**, Mittelalterliches Leben auf dem Lande. Frühling, Sommer, Herbst und Winter (Wien 2003).

Pierre **Delaveau**, Michelle **Lorrain**, u.a., Geheimnisse und Heilkräfte der Pflanzen (3. Aufl.); (Stuttgart 1996).

Trude **Ehlert**, Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet, erläutert und ausprobiert von Trude Ehlert (Zürich/München 1990).

Hermann **Fischer**, Mittelalterliche Pflanzenkunde (München 1929).

R. v. **Fischer-Benzon**, Altdeutsche Gartenflora. Untersuchungen über die Nutzpflanzen des deutschen Mittelalters, ihre Wanderung und ihre Vorgeschichte im klassischen Altertum (Kiel/Leipzig 1894).

Norman **Foster**, Schlemmen hinter Klostermauern. Die unbekanntenen Quellen europäischer Kochkunst. Mit 111 Rezepten aus der Klosterküche (Frechen 2001).

Walter **Gebhard**, János **Riesz**, Richard **Taylor** (Hg.), Bayreuther Beiträge zur Literaturwissenschaft; Bd. 24: Sozialgeschichtliche Aspekte des Gartens. Gardens in History (Frankfurt am Main 2002).

Marie Luise **Gothein**, Geschichte der Gartenkunst (Bd. 1). Von Ägypten bis zur Renaissance in Italien, Spanien und Portugal (Jena 1926).

Brigitte **Grießmair**, Anneliese **Kompatscher**, Vielgeliebter Bauerngarten (Bozen 1987).

Josef **Hasitschka**, Admonter Herbarium. Aus alten Kräuterbüchern und Rezepten des Stiftes Admont (Regensburg 2001).

Marie-Thérèse **Haudebourg**, Vom Glück des Gartens. Gartenparadiese im Mittelalter. Perrin 2001.

Viktor **Hehn**, Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Uebergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa (5. Aufl.); (Berlin 1887).

Marina **Heilmeyer**, Die Sprache der Blumen. Von Akelei bis Zitrus (München/London/New York 2000).

Dieter **Hennebo**, Geschichte der Deutschen Gartenbaukunst (Bd. 1). Gärten des Mittelalters (Hamburg 1962).

Johannes **Hoops**, Waldbäume und Kulturpflanzen im germanischen Altertum (Straßburg 1905).

Peter **Ketsch**, Frauen im Mittelalter A(Bd. 1). Frauenarbeit im Mittelalter. Quellen und Materialien (Düsseldorf 1983).

Kenneth F. **Kiple**, Kriemhild Coneè **Ornelas** (Hg), The Cambridge World History of Food (Cambridge 2000).

Uldegard **Körber-Grohne**, Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie (Stuttgart 1987).

Harry **Kühnel** (Hrgs.), Alltag im Spätmittelalter (Graz/Wien/Köln 1984).

Heinz-Dieter **Krausch**, „Kaiserkrone und Päonien rot ...“. Entdeckung und Einführung unserer Gartenblumen (München/Hamburg 2003).

Britta-Juliane **Kruse**, Verborgene Heilkünste. Geschichte der Frauenmedizin im Spätmittelalter (Berlin/New York 1996).

Heinrich **Marzell**, Geschichte und Volkskunde der deutschen Heilpflanzen (St. Goar 2002).

Heinrich **Marzell**, Zauberpflanzen, Hexentränke. Brauchtum und Aberglaube (Stuttgart 1964).

Arnaud **Maurieres**, Eric **Ossart**, Der mittelalterliche Garten. Burggärtlein, Klostergärten und Lustgärten (München 2003).

Johannes Gottfried **Mayer**, Bernhard **Uehleke**, Kilian **Saum**, Handbuch der Klosterheilkunde (München 2003).

Stephen **Mennell**, Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute (Frankfurt am Main 1988).

Massimo **Montanari**, Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa (München 1993).

Edwin T. **Morris**, Düfte. Die Kulturgeschichte des Parfums (Düsseldorf 2006).

Günther **Ohloff**, Irdische Düfte - himmlische Lust. Kulturgeschichte der Duftstoffe (Frankfurt am Main/Leipzig 1996).

Reinhard **Pohanka** (Hg.), Um die Wurst. Vom Essen und Trinken im Mittelalter (Wien 2005).

Ghilleen **Prance** (Hg.), The cultural History of Plants (New York 2005).

Dorothee **Rippmann**, Brigitta **Neumeister-Taroni** (Hg.), Gesellschaft und Ernährung um 1000. Eine Archäologie des Essens (Vevey 2000).

Gertrude **Scherf**, Zauberpflanzen – Hexenkräuter. Mythos und Magie heimischer Wild- und Kulturpflanzen (München/Wien 2002).

Heinrich **Schipperges**, Der Garten der Gesundheit. Medizin im Mittelalter (München/Zürich 1987).

J. G. **Vaughan**, C. **Geissler**, The new Oxford book of Foodplants (Oxford/ New York/ Tokyo 1997).

Ulrich **Willerding**, Gärten und Pflanzen des Mittelalters. In: M. Carroll-Spilleck (Hg.), Kulturgeschichte der Antiken Welt (Bd. 57); (Mainz am Rhein 1992).

Nick **Yapp**, Lebensalltag im Mittelalter (London 1995).

Daniel **Zohary**, Maria **Hopf**, Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe, and the Nile Valley (2nd Edition); (Oxford 1993).

Quellen

Hildegard von Bingen, Heilkräfte der Natur. Physika. Das Buch von dem inneren Wesen der verschiedenen Naturen der Geschöpfe. Erste vollständige, wortgetreue und textkritische Übersetzung, bei der alle Handschriften berücksichtigt sind. Übersetzt von Marie-Louise Portmann (2. Aufl.: Augsburg 1997).

Georg Heinrich Pertz (Hg.), Monumenta Germaniae Historica (Bd. 1). Capitularia regum Francorum Unveränderter Nachdruck der Ausgabe Hannover 1835.

Curriculum Vitae

Name: Katharina Monika Fertl

Geburtsdatum: 22.07.1984

Geburtsort: Steyr

Ausbildung: 4 Jahre Volksschule Dietach (1990 – 1994)
8 Jahre Bundesrealgymnasium in Steyr (1994 – 2002)
Reifeprüfung im Juni 2002
Geschichtstudium an der Universität Wien (ab Oktober 2002)
Studium der Kultur- und Sozialanthropologie an der Universität Wien (ab Oktober 2002)
Ausbildung an der Hebammenakademie Linz (2007 – 2010)
Diplomprüfung im September 2010

Seit Oktober 2010 als Dipl.-Hebamme an der Landesfrauen- und Kinderklinik tätig

Abstract

This thesis treats the garden plants of the middle ages. The main focus lies on Central Europe between the 11th and 15th century. The first part of this paper explains different kinds of garden types and the cropped plants. There are four types of gardens: the gardens of nobility and courtly culture, the monastery gardens, the gardens of townspeople and the gardens of peasants. The individual crops are sorted the following categories: vegetables, fruits, herbs and ornamental plants. Every single plant is investigated in their origin and their cultural meaning for the medieval men.

The second part of this thesis is about the use of plants which were grown in gardens. The first topic is the use of plants in medicine, from their processing as medicinal drugs, to the application of certain plant parts to heal different illnesses. Second is an analysis of the use of medieval plants as food and spice. Also, their influence on the nutrition of the medieval people is treated. Part of this chapter is also the different kinds of conservation of the crop. Apart from that, the plants' importance for medieval hygiene is enlarged upon. The concept of hygiene in the middle ages is explained and the different household remedies to terminate pests are dealt with. In this chapter the use of perfumes is also written about. Finally, the topic of the significance of medieval plants in magical practices and rituals is gone into. Special focus is laid on the use of plants in the production of protective amulets.

Abstrakt

Diese Arbeit handelt von den Gartenpflanzen des Mittelalters. Der Schwerpunkt hierbei liegt im Mitteleuropa des 11. bis 15. Jahrhunderts. Im ersten Teil werden die verschiedenen Gartentypen erläutert, sowie die darin gezogenen Pflanzen. Es handelt sich hierbei um vier Gartentypen: die Gärten des Adels und der höfischen Gesellschaften, der Klostergarten, der Garten der Stadtbürger und der Bauerngarten. Die einzelnen Pflanzen sind nach Gemüse, Obst, Heil- und Würzkräuter und Zierpflanzen sortiert. Jede der behandelten Gewächse wird nach deren Herkunft und ihrer kulturellen Bedeutung analysiert.

Im zweiten Teil werden die Verwendungsgebiete der Gartenpflanzen erörtert. Es werden ihre medizinischen Anwendungsmöglichkeiten, von der Verarbeitung zu Arzneimittel über die Verwendung einzelner Pflanzenteile zur Heilung diverser Leiden, geschildert. Weiters wird die Nutzung von Pflanzen als Nahrungs- und Würzmittel erläutert und ihr Anteil an der Ernährung der Menschen. Hier wird auf die Konservierungsmöglichkeiten der Pflanzenprodukte eingegangen. Darüber hinaus wird ihre Bedeutung für die Hygiene der Menschen im Mittelalter beleuchtet. Die Körperhygiene und verschieden Hausmittel zur Bekämpfung von Ungeziefer werden behandelt. Ebenso wird auf die Verwendung von Parfüms eingegangen. Abschließend wird auf die Bedeutung der Gartenpflanzen bei magischen Praktiken und Ritualen eingegangen. Die Verwendung einzelner Pflanzenteile zur Fertigung von Schutzamuletten spielt hier eine bedeutende Rolle.