Fische an Herzog Georgs Tafel

Zur Fastenabstinenz am herzoglichen Hof in Landshut

Die Ochsen kamen aus Ungarn, und aus dem herzoglichen Kasten nur das beste Mehl für das Brot. Weißes Roggen- und Semmelbrot waren der Renner. Je feiner und weißer das Brot war, desto höherwertiger und teurer war es. Hatte es nun einmal nicht die erlesene Güte, so wurde das Brot im Keller zerschnitten und als Almosen den armen Spitalbewohnern gegeben. Übrig gebliebene Speisen wurden als Almosen verteilt. Damit wurde nicht nur das christliche Gebot der Nächstenlieb erfüllt, sondern auch der Tugend des Adels, der teils verschwenderischen Freigiebigkeit entsprochen.

Die Landshuterin Irmgard Biersack hat 2006 in einer Magisterarbeit die Hofhaltung der Reichen Herzöge von Bayern-Landshut genau unter die Lupe genommen und aus der Küchenmeisterrechnung von 1491/92 die Ernähungsgewohnheiten am Landshuter Hof niedergeschrieben.[1]

In den Bestimmungen für die Hofküche, welche in der Hofordnung von Herzog Georg im Jahr 1491 vorgeschrieben wurden, zeigt sich der hohe Qualitätsanspruch, der an die in der Hofküche zubereiteten Speisen gestellt wurde. Dem, an der herzoglichen Tafel speisenden Hofgesinde und auch den Gästen sollten nur Gerichte von hoher Güte serviert werden, zweifelsfrei ein Merkmal einer reichen und auf Repräsentation bedachten Hofhaltung.

Herzog Georg der Reiche von Landshut
Gemälde von Julius Zimmermann, Rathaus Landshut
Bayerische Staatsgemäldesammlungen, Nr. 8346

Die Fastenzeiten[2] mit den strengen Fastengeboten übten großen Einfluss auf die Höhe des Fischkonsums aus. Neben der vorösterlichen Fastenzeit, den 46 Tagen zwischen Ascher-

---

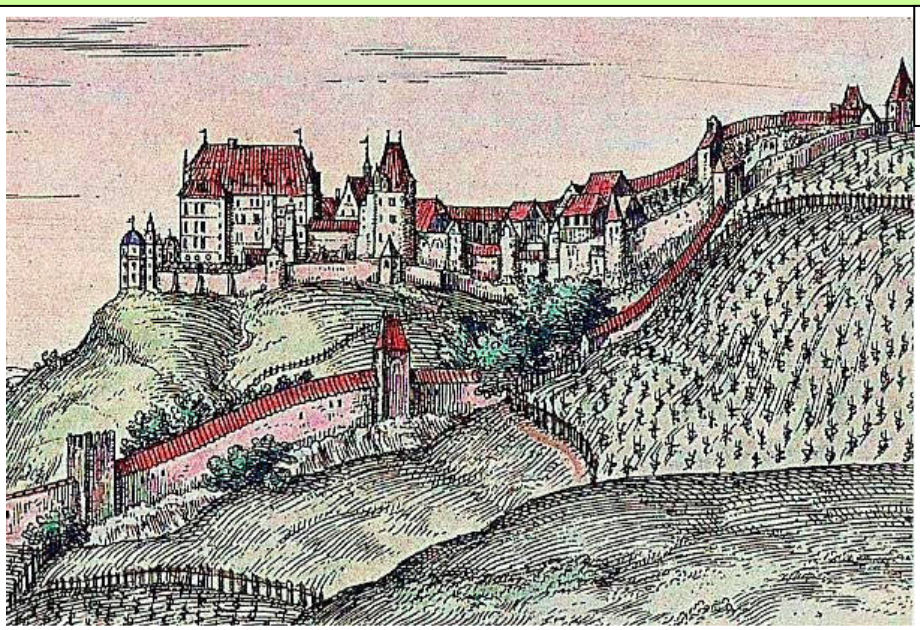
[1] Biersack Irmgard (heute, verheiratete Lackner): Die Hofhaltung der „reichen Herzöge“ von Bayern-Landshut. In: Regensburger Beiträge zur Regionalgeschichte, Band 2, 2006, Spitalarchiv Regensburg – edition vulpes. 308 Seiten.

[2] Wikipedia: Das Christentum kennt vornehmlich die 40 Tage der Fastenzeit im Frühjahr, die der Vorbereitung auf Ostern dienen und an die 40 Tage erinnern, die Jesus Christus fastend und betend in der Wüste verbrachte. Demgegenüber tritt der Aspekt des Nahrungsverzichts bei der Adventszeit, die ebenfalls eine Buß- und Fastenzeit darstellt, mehr in den Hintergrund. Mehrfach berichtet auch das Alte Testament vom Fasten als Zeichen der Trauer; so fastete König David nach dem Tod seines Sohnes Abschalom. Es entwickelte sich eine Praxis, dass man zweimal pro Woche, Mittwoch und Freitag, (teil)fastete. Das Fasten der Katechumenen vor der Taufe gab es schon im Frühchristentum, die Fastenzeiten vor den höchsten Festen Ostern und Weihnachten kamen später hinzu.

- Ursprünglich scheint das Fasten am 6. Sonntag vor Ostern (Invocavit) begonnen zu haben und endete am 40. Tag, dem Gründonnerstag, an dem die Büßer wieder zum Empfang der Kommunion zugelassen wurden. Ab dem 5. Jahrhundert wurden die Sonntage (als „kleine“ Auferstehungstage) vom Fasten ausgenommen. Um auf eine 40-tägige Fastenzeit zu kommen, wurde daher der Beginn des Fastens *(caput ieiunii)* auf den Aschermittwoch vorgezogen und auch die beiden Tage des Trauerfastens (Karfreitag und Karsamstag) noch mitgerechnet. Nach einer anderen Zählweise, welche die Sonntage einschließt, beginnt die Fastenzeit am Aschermittwoch und geht bis Palmsonntag. Mit dem Palmsonntag beginnt die Heilige Woche, die dann als gesonderter Abschnitt gerechnet wird.

- Auch die adventliche Fastenzeit umfasste ursprünglich 40 Tage und begann nach dem 11. November, dem Martinstag. Die Sitte, an diesem Abend noch eine Martinsgans zu essen, ist ebenso wie der Beginn der Karnevalssession am 11. November in Parallele zu den Fastnachtsbräuchen vor Aschermittwoch zu sehen.

mittwoch und Ostern und der vorweihnachtlichen Fastenzeit, der Adventzeit, waren der Freitag, Samstag und teilweise auch der Mittwoch generell vom Fleischkonsum ausgenommen. Während dieser drei allwöchentlichen Fastentage, wurde statt des verbotenen Fleisches von warmblütigen Tieren: Fisch und auch Eier verzehrt; während der übrigen Fastenzeiten, wie der österlichen, blieb Fisch ebenfalls Hauptbestandteil der täglichen Kost. Eier und aus Milch gewonnene Nahrungsmittel, wie Butter oder Käse waren hingegen vom Verzehr in diesen Zeiten ausgeschlossen, so wie auch andere tierische Produkte. Die Kirche erteilte jedoch Fastendispense zur Lockerung der Lebensmitteleinschränkungen bezüglich der Milchprodukte – dies war vor allem im süddeutschen Raum besonders häufig anzutreffen. Der Konsum von Milch und Milchprodukten wurde von Seite der Kirche gestattet, der von Eiern nur zum Teil. Käse blieb auch während der Fastenzeit ausdrücklich verboten. Der Fleischverzehr war zu allen Zeiten unumgänglich, weshalb der Fisch an Fasttagen seine Position als wichtigstes Nahrungsmittel behaupten konnte und der Fischhandel dadurch im Mittelalter zur großen wirtschaftlicher Blüte gelangte. Den maximal 210 bis 220 Fleischtagen pro Jahr standen etwa 150 Fastentage gegenüber.
Die vorösterliche Fastenzeit wurde an der herzoglichen Tafel in Landshut strikt eingehalten. Wein und Bier wurden in diesem Zeitraum weiterhin konsumiert, an Speisen vor allem Getreide und Fisch. Ergänzt wurde das Speisenangebot an der Fastentafel durch Süßwasserfisch, der sehr kostspielig war, vor allem Hecht und Lachs. Nachdem auch die wohlhabenden adeligen und städtischen Verbraucher während der Fastenzeit die Nachfrage nach Süßwasserfisch sehr groß war, wurde im Spätmittelalter eine expandierende Teichwirtschaft aufgebaut.



Burg Trausnitz in Landshut, um 1578

Nach den Rechnungen des Küchenmeisteramtes von 1491 führten Karpfen mengenmäßig die Liste der verzehrten Fische an. Die Karpfen an Herzog Georgs Tafel stammten überwiegend aus Osterhofen, Lichtensee und den Seen des Voralpenlandes. Am Landshuter Hof wurden in diesem Jahr 3.370 Karpfen, 1.413 Hechte, 86 Brachsen, 65 Schiede und 15 Waller verspeist.
Die Verwaltung des Fischwesens wurde erstmal unter Herzog Georg strukturiert um möglichst gewinnbringende Fischverkäufe zu erzielen. Die für die herzogliche Hofhaltung bestimmte Fischmenge war beträchtlich. Allein aus dem Chiemsee wurden im Jahr 1503 insgesamt 4.434 Fische nach Landshut und Burghausen geschickt, allein 694 Renken und 1.126 Schüßlinge neben diversen anderen Fischsorten wie Brachsen, Lachs, Schiede und Waller. Der meistverzehrte Fisch war der Karpfen, gefolgt vom Hecht. In der Fastenzeit und in der Winterzeit von Michaeli bis zum Georgstag, war der Fischbedarf des Hofes enorm angestiegen.

Normale Hoftage – Ungarische Ochsen und Wald-Ochsen

Nach den lagen Tagen der Fastenzeit, war man am herzoglichen Hof in Landshut wieder froh, Fleisch auf der herzoglichen Tafel zu sehen. 1491 wurden 197 Ochsen verspeist, dann 6.172 Hühner, 377 Gänse, 207 Truthähne, 79 Tauben, 1.347 Kranichvögel. Der Landshuter Hofordnung von 1491 entsprechend, wurde Ochsenfleisch nur von Ochsen aus Ungarn und „Wald-Ochsen“ gekauft.
Ein reger kontinentaler Ochsenhandel, vor allem aus Ungarn ging über Landshut, wobei Nürnberg und Regensburg Zwischenstationen auf den Handelswegen waren. Der Handel mit ungarischem Vieh hatte sich besonders seit der Zeit um etwa 1400 ausgebreitet.[3] Nicht von ungefähr bekam mancher Altweg den Namen „Ochsenstrasse“. Geflügel - als edle Speise angesehen -, war der Ernährung der Oberschicht vorbehalten. Der Verbrauch an Honig war nicht wenig, an die 130 Liter jährlich.

Wein, Bier, Zuckerwerk, Nougat, Marzipan, Farbe und Gold

Der Wein- und Bierverzehr lag umgerechnet in heutiger Maßeinheit, beim Wein jährlich von 2.164 Hektolitern und beim Bier waren es 890 Hektoliter. Ein besonderer Luxus der fürstlichen Gäste dürften Entenvögel und eine undefinierte Menge an Waldvögel gewesen sein. Vom Apotheker wurde zu den besonderen Festbanketten jedes Mal Konfekt gekauft. Dies waren alle Arten von Zuckerwerk, gelierte Schalen von Zitrusfrüchten, kandierte Nüsse, Mandeln und Pfirsiche, Nougat und Marzipan. Um die Farbigkeit der Speisen nochmals zu steigern, wurde beim Apotheker Farbe erstanden. Der optische Luxus an der Tafel wurde noch durch Gold erhöht, mit dem das Essen dekoriert wurde.

• Über die Lieferung an verschiedenen Fischarten an den Fastentagen und in den Fastenwochen wurde schon aus dem Küchenmeisteramt berichtet.

• Der begehrte und kostspielige Lachs war am Landshuter Hof hoch geschätzt. 1481 wurden 200 Lachse eingekauft. Nur drei Forellen gingen in dieser Zeit am Hofe von Herzog Georg ein, sie waren ein Geschenk Herzog Albrechts IV. Solche Aufmerksamkeiten kamen auch vom Propst des Stiftes Berchtesgaden. Auch kamen Fische vom Stift Mondsee, von dem in Vilsbiburger geborenen Abt Benedikt II. Egck. Um den hohen Verbrauch an Fisch während der Fasttage zu decken, stellte konservierter Fisch, vor allem Salzwasserfisch, eine preisgünstige Alternative zum teuren Süßwasserfisch dar. Konservierter Seefisch wurde für den Bedarf am Hof in Nürnberg eingekauft, um zur Fastenzeit nach Landshut geliefert zu werden.

Stockfisch und Heringe standen auf dem Speiseplan; in der Regel aber für den Tisch des Hofgesindes, nicht für die Oberschicht.
Zur Fastenspeise der Oberschicht zählten im Mittelalter neben Fisch auch Mandeln, Feigen und Olivenöl, welches „Baumöl“ genannt wurde. Es diente als Ersatz für den während der Fastenzeit verbotenen Genusses von tierischen Stoffen wie Butter und Schmalz. Gerade wegen des hohen Preises der Fastenspeise, bedingt durch die langen Transportwege dieser Importgüter, wurde oftmals versucht, die strengen kirchlichen Essensvorschriften während der Fastenzeit durch die erwähnten Dispensationen zu umgehen.
Dennoch leistete man sich Gewürz und Fastenspeise aus Venedig und bezahlte dafür den stolzen Preis von 400 Rheinischen Gulden. Zum Vergleich, verdiente ein Geistlicher dieser Jahre etwa jährlich 30 Gulden, ein herzoglicher Kastner hatte im Jahr 20 Gulden.

[3] Biersack, Irmgard: Die Hofhaltung der „reichen Herzöge“ von Bayern-Landshut, S. 66.

Tafelfreuden: Miniatur 15. Jahrhundert. Aus: *Historie du Grand Alexandre*

Die Oberschicht verwendete zum Süßen nur Honig. Dieses Naturprodukt war im Mittelalter, bis auf den teueren Importzucker, das einzige Süßungsmittel. In das Zoll- und Harnischhaus wurden regelmäßig Lebensmittellieferungen getätigt, was Rückschlüsse auf den Verzehr von Obst am Hof erlaubt. Neben Milch, Eiern, Tauben, Vögel, Kalbfleisch und Meerkatzen, wurden auch Nüsse, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen und Amaryllen verzehrt.

Exklusive Privilegien

Dass ein prominentes Mitglied der herzoglichen Familie im Dominikanerorden auf besondere Privilegien für sich in Anspruch nehmen konnte, geht aus den Klosterliteralien von Altenhohenau hervor. Margarethe, die Tochter von Herzog Georg und seiner Gattin Hedwig (von Polen) schlug den Weg einer Klosterfrau in Altenhohenau ein. Umfangreiche Dispensen, als Ausnahmen im Klosterleben wurde in einer umfangreichen Urkunde vom 14. Juli 1495 eingestellt. Die großzügigen Ausnahmen von der Ordensregel wurden mit der „hochwürdigen Geburt“ von Margarethe begründet. Margarethe durfte die Ordensregel des gebotenen Fastens brechen, während der allgemeinen Fastenzeit auf Fleisch nicht verzichten und während des Fasten-Advents darf sie ihre Speisen mit Schmalz kochen. Wenn sie schwach ist und nicht fasten mag´, erlaubt der Provinzial Pater Jakob Sprenger für sie ein normales Essen. Margarethe soll sich allerdings bemühen, im Laufe der Zeit ihre Gewohnheiten den Vorschriften der Regel anzunähern. Herzog Georg bedachte seine Gattin Hedwig auf der Burg in Burghausen und die Tochter und Klosterfrau in Altenhohenau mit Quitten, Weinbeeren und Pfirsichen - und das im Jahr 1494. Nebenbei wurden auch noch 11 Eimer und 45 Maß bayerischer Wein in das Kloster geschickt.

Bei der Verköstigung des Hofgesindes hat sich gezeigt, dass an der Landshuter Residenz dem Essen und Trinken ein überaus hoher Stellenwert zukam. Für Fastenspeise, Gewürze und Wein, die lange Transportwege wie von Venedig, Bozen, Reichenhall, Kufstein, Rattenberg und Nürnberg hinter sich hatten, griffen die „reichen“ Herzöge tief in die Tasche, wie aus den Aufzeichnungen über die Hofhaltung der „reichen Herzöge“ von Bayern-Landshut, durch Irmgard Biersack in einer Magisterarbeit hervorragend dargestellt wird.

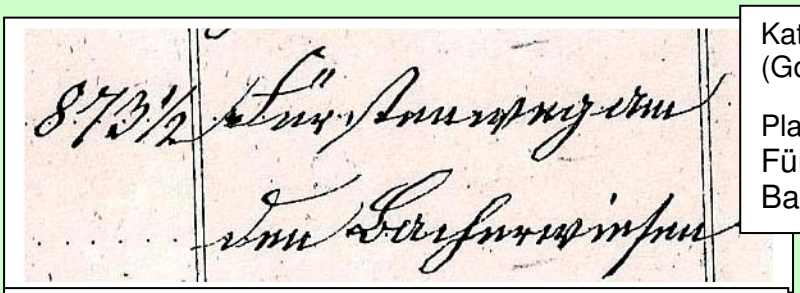
⇦ Vollwappen

Herzog Georg von Niederbayern-Landshut (links), und seiner Gattin Hedwig von Polen. Am Georgstor der Burg Burghausen. Aus: Dorner, Johann: Burghauser Geschichtsblätter Nr. 53, Burghausen 2002.

- **Handels-, Salzsäumer-, Ochsenwege**
- **Fürstenweg und Herzogenweg**

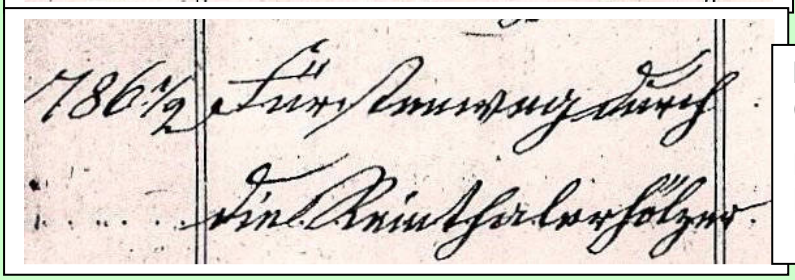
Binabiburg (LK Landshut, Gde. Bodenkirchen) war am Kreuzungspunkt alter Handelsstrassen: Eine davon führte in das Rottal, die nord-süd Salzstraße aber von den Alpen herauf. Am alten Handelsweg vom Inn an die Isar wurde 1121 in Elsenbach (bei Neumarkt) ein Kloster errichtet, welches aber schon 1171 auf dem Veitsberg (bei Neumarkt/Rott) verlegt wurde. Bis zur Gründung von Neumarkt am 24.08.1269 war in Elsenbach eine Nebenzollstation des Schergamtes Vilsbiburg, die dann nach Neumarkt verlegt wurde. In der ersten herzoglichen Aufschreibung, dem Urbar von 1231/34 wird der Zoll „im Dorf und Schergamt“ Vilsbiburg genannt.
Im II. Urbar von 1301/04 hat der Herzog an der Vils bereits die „Stat“ Vilsbiburg, den Zoll in Neumarkt/Rott, Irl und Ampfing. Als Beizölle werden die Übergänge über die Vils bei Solling und Gerzen genannt, aber auch in Brodfurt und Piesenkofen – alles im Vilsbiburger Gericht.

Nach der Salzstraßenverordnung vom Jahr 1518 verliefen die Salzstrassen in unserem Raum in folgender Weise: a) von Neumarkt/Rott über Treidlkofen, Binabiburg, Frauensattling, Vilsbiburg, Geisenhausen nach Landshut über die Isar. Selbige Strasse wird 1260 (nach der Landesteilung 1255) als „Neuenweg“ und im Jahr 1619 als „Herzogenweg“ im Biburger Scharwerksbuch genannt „… so von Treidlkofen nach Neumarkt geht“. Im Jahr 1777 wird die Strasse als „Ochsenweg“ bezeichnet. b) von Altötting über Gangkofen, Frontenhausen, Dingolfing nach Regensburg.



Katastereintrag 1899 - Rothenwörth (Gde. Bodenkirchen).

Plan Nr. 873 ½:
Fürstenweg an den Bacherwiesen



Katastereintrag 1899 - Rothenwörth (Gde. Bodenkirchen).

Plan Nr. 786 ½:
Fürstenweg durch die Reinthalerhölzer

Katastereintrag des Fürstenweges von Binabiburg nach Rothenwörth (Gde. Bodenkirchen).

Auf der Salzstrasse, die von Traunstein über Neumarkt St. Veit nach Landshut führte, verordneten 1529 die Herzöge Ludwig und Wilhelm, dass nur ungefähr 80 Salzsäumer über die Zollbrücke bei Kraiburg und über Velden, das Salz zum Freitagsmarkt nach Landshut bringen dürfen. Der Zollner von Biburg verlangte seinen Zoll im Jahr 1583 von den „Venediger Gütern“, dies waren Samt, Seide, Pfeffer, Zucker und Tuch, aber auch die Salzmaut *mit fünf Roß bis auf ein Säumroß.*[4]
Hinter der St. Salvatorkirche bei Binabiburg ist links und rechts der Straße nach Treidlkofen, ein Salz-Säumerweg mit an die zehn tief ausgetretenen Spurrillen. Dies war der „Herzogenweg“ von Landshut nach Burghausen, welcher in der Grenzbeschreibung des Gerichts Biburg von 1619 genannt wird.[5] Von Binabiburg kommend, unten am Berg zur Salvatorkirche, zweigt nach links der *„Fürstenweg“* auf den Höhen in das Rottal ab. Ein großes Waldgebiet

[4] Schroll, Meinrad, Mühldorf: Salzsäumer und Altstrassen. - Schroll, Meinrad, Mühldorf: Die Reichsstrasse Salzburg-Regensburg im 13. Jhd. In: Das Mühlrad, Bd. 34, 1992.
- Obermeier, Florian, Beiträge zur Vilsbiburger Verkehrsgeschichte, in: VHVN, Bd. 118-119, 1992-1993.
[5] Grenz- und Güterbeschreibung des Landgerichts Biburg, BayHStAM 1018. Jahr 1619, Pfleggericht Biburg, Seite 269, „Item Landtgränzen“: Übersetzt: Das Gericht Biburg grenzt an das Gericht Neumarkt, auf der *„Strass der **Herzog Weeg** genannt“.* So von Treidlkofen nach Neumarkt gehet, bei der hölzernen Kreuzsäule, alda sich auch die Strasse von Neumarkt nach Biburg sich scheidet, bei diesem Grenzort.

östlich Binabiburg nennt sich *„Fürstholz“.* Im renovierten Grundsteuerkataster der Gemarkung Rothenwörth wird 1899 und 1906 der „Fürstenweg“ durch die Reinthalerhölzer genannt, FlNr. 786 ½ in der Flur Litzelkirchen. Dann der *„Fürstenweg“* an den Bacherwiesen (Gut Bach), FlNr. 873 1/2, Flur Rothenwörth.

Fächerweg hinter der Sankt Salvatorkirche von Binabiburg (Gde. Bodenkirchen) in Richtung Treidlkofen. Hier befinden sich, heute noch gut erkennbar, links und rechst neben der eigentlichen Sandstrasse, ungefähr zehn ausgegangene tiefe Spurrinnen.

Am 11 Mai 1800 schreibt der Kurfürstliche Pfleger von Vilsbiburg, wie eine Strasse, die so genannte *Chaussee* wegen der Wölbung, Wasserablauf und Gräben etc. gebaut sein sollte. Dabei merkt er an:
„Auf hiesiger Chaussee wird das Ungarische Schlachtviehe nach dem Tausend zur K.K. Armee getrieben. Wenn nun eine solche Herde auf eine Chaussee kommt, wo der Seitenbau abgestoßen ist, treten sie bei nasser Witterung alles auseinander. Man wird die Strassen von den Gräben nicht mehr unterscheiden können ...“.

Peter Käser

Bei der Autorin Irmgard Biersack/Lackner wurden die Rechte der Veröffentlichung aus ihren Büchern eingeholt.

- Biersack, Irmgard, Mag. (heute, verheiratete Lackner): *Die Hofhaltung der „reichen Herzöge“ von Bayern-Landshut.* In: Regensburger Beiträge zur Regionalgeschichte, Band 2, 2006, Spitalarchiv Regensburg – edition vulpes. 308 Seiten.
- Lackner, Irmgard, Dr.: *Herzog Ludwig IX. der Reiche von Bayern-Landshut (1450-1479). Reichsfürstliche Politik gegenüber Kaiser und Reichsständen.* Archiv des St. Katharinenspitals Regensburg, Band 11, 2011.
- *Schiedlausky, Günther: Essen und Trinken. Tafelsitten bis zum Abgang des Mittelalters,* Prestel Verlag München, 1959.

- Dorner, Johann: Burghauser Geschichtsblätter Nr. 53, Burghausen 2002, *Herzogin Hedwig und ihr Hofstaat. Das Alltagsleben auf der Burg in Burghausen nach Originalquellen des 15. Jhdts.*
- Dorner, Johann: Burghauser Geschichtsblätter Nr. 54, *Burghauser Urkundenbuch 1025 bis 1503, Jahr 2006, Band 1-3. Band 1 Urkunden Nr. 1 bis 500, (1025 bis 26.01.1456). Band 2 Urkunden von Nr. 501 bis 1000 (1456 bis 1503). Band 3: Register.*
- Huber, Gerald: *Die reichen Herzöge. Bayerns goldenes Jahrhundert*. Friedrich Pustet Verlag, Regensburg 2013, ISBN 978-3791724836.
- Gabriele Goderbauer-Marchner, Helmut Stix: *Landshuter Hochzeit 1475. Treffpunkt Europas - einst und jetzt*. Arcos Verlag, Ergolding 2009, ISBN 3-935339-36-4.
- Bauer, Thomas Alexander: *Feiern unter den Augen der Chronisten – Die Quellentexte zur Landshuter Fürstenhochzeit von 1475*. Herbert Utz Verlag, München 2008, ISBN 978-3-8316-0800-3.
- Förg Klaus, Stahleder Erich: *Landshuter Hochzeit*. Rosenheimer Verlag, Rosenheim 1998, ISBN 3-475-52900-9.
- Stadler, Erika: *Landshuter Hochzeit 1475. Vom Werden eines Festes*. Hornung, Riemerling 1991, ISBN 3-88804-038-8.
- Hubert Glaser: *Der Bilderzyklus im Rathaus zu Landshut und die Vorgeschichte der Landshuter Hochzeit*. Verein Die Förderer, Landshut 1984.
- Niehoff, Franz, Dr. Hrsg: 1204 UND DIE FOLGEN. *Zu den Anfängen der Stadt Landshut.* Schriften aus den Museen der Stadt Landshut, Band 6.

Peter Käser, März 2014