

*Joanna Elżbieta Śliczyńska*  
Universität Warmińsko-Mazurski in Olsztyn

## LEBENSMITTELVORRÄTE UND DEREN AUFBEWAHRUNG AUF DEM DEUTSCHORDENSBURG IN ELBLĄG (FR. ELBING) UM DIE WENDE ZUM 15. JAHRHUNDERT

**Schlüsselworte:** der Deutsche Orden, Ordensschlösser und -burgen, (food supplies bedeutet: Nahrungsmittelversorgung), Amtsfunktionen der Ordensritterbrüder, Elbląg (Elbing)

**Key words:** Teutonic Order, Teutonic castles, food products, food reserves, official functions of Teutonic knights, Elbląg

Trotz Verlegung des Hochmeisteramtes von Venedig nach Marienburg 1309 verlor das Schloss in Elbing nicht an Bedeutung, da es weiterhin Sitz des Großspittaliers des Ordens war. Dieses Schloss gilt als eines der ältesten (errichtet vor 1251) zentralen Konventsburgen, verbunden mit dem Amt eines hohen Ordensbeamten<sup>1</sup>.

Das Ordensburg in Elbing wurde nicht zufällig bei der Forschung unter dem Aspekt der Sammlung von Lebensmitteln und deren Aufbewahrung als Objekt ausgewählt. Die Stadt Elbląg war nämlich im Mittelalter einer der drei am stärksten entwickelten wirtschaftlichen und Handelsmittelpunkte in Preußen (nach Danzig und Thorn), was zweifelsohne großen Einfluss auf die Vorräte des örtlichen Schlosses hatte. Darüber hinaus bedeutete die Wende vom 14. zum 15. Jahrhundert eine Periode der bedeutenden Entwicklung der wirtschaftlichen Aktivitäten und der Handelsorganisation des Deutschen Ordens in Europa. Dies hing sowohl mit der starken Position des damaligen Ordensstaates in Preußen als Landesherrscher als auch mit den großen

---

<sup>1</sup> T. Nawrolski, *Zamek elbląski w świetle nowych badań archeologicznych*, „Kwartalnik Archeologiczny”, 1/86, Sprawozdania, S. 91.

Einnahmen, welche der Orden aus eigenen Landgütern erreichte, zusammen.

Im Hinblick auf die Lage dieses Ordensburg an einer der sog. großen preußischen Städte<sup>2</sup>, indem auf die rege wirtschaftliche und Handels-Tätigkeit dieses Ortes im betrachteten Zeitraum hingewiesen wird, lohnt es sich, die Rolle der Handelskontakte (im Binnenhandel) dieses Schlosses aus einem anderen Blickwinkel zu beleuchten. Es handelt sich nämlich um das Zeigen und Vergleichen, wo und in welchen Mengen verschiedene Lebensmittel gesammelt wurden und wie die Art ihrer Aufbewahrung aussah.

Es wäre hierbei noch zu erwähnen, dass der Ordenskonvent in Elbląg im 15. Jh. eine etwas höhere Position als der in Danzig hatte, welcher den 6. Platz im Ordensstaat besetzte. Der für die beiden gleich gewählte Zeitraum, die 1. Hälfte des 15. Jh., weist deutlich darauf hin, dass die Inventare von Elbing über bedeutend höhere Bestände an Lebensmitteln in Speichern und anderen dafür bestimmten Magazinen verfügten. Dies lässt sich offenbar teilweise durch die damalige politische Situation im gesamten Ordensland sowie durch die vom Orden geführten Kriege erklären, womit auch der vergrößerte Lebensmittelbedarf im Ordensstaat in Preußen zusammenhing.

Von großer Bedeutung ist auch der Blick auf diese gesammelten Vorräte im Schlossspeicher und dann ebenso auf die dort gebrauchten Gefäße. An dieser Stelle ist kurz zu erwähnen, wie die archäologisch-architektonischen Forschungen in der Altstadt Elblągs gegen Ende des 20. Jh. durchgeführt wurden<sup>3</sup>. Im Einzelnen handelt es sich in diesem Artikel um das Ordensburg mit seiner räumlichen Lage sowie um das Verhältnis zwischen dem Schlosskomplex und der Stadt innerhalb des 14. und 15. Jh. Zweifelsohne ist hier die Frage der Rolle Elblągs im Handels-, wirtschaftlichen und politischen Leben nicht nur im Ordensstaat, sondern auch – was hervorzuheben ist – im Verbund der hanseatischen Städte von wesentlicher Bedeutung. Es fällt zudem auf, dass die Stadt ihre damalige Position hauptsächlich dem Außenhandel verdankte. Bereits seit dem 13. Jh. gab es in Elbląg drei bedeutende städtische und Gebietsverkehrsrouten: zu Fluss, zu Land und zur See<sup>4</sup>.

---

<sup>2</sup> *Die Handelsrechnungen des Deutschen Ordens*; hrsg. v. C. Sattler, Leipzig 1887, S. XX; J. Sarnowsky, *Die Wirtschaftsführung*, S. 292, *Acten der Ständetage Preussens unter der Herrschaft des Deutschen Ordens*, hrsg. v. M. Toeppen, Bd. I, Leipzig 1874, S. 4–5, 32; R. Czaja, *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń 1999, S. 111–207.

<sup>3</sup> G. Nawrońska, *Stan badań archeologicznych Starego miasta w Elblągu*, w: *Archeologia Elbingensis* vol.II „Stare Miasto w Elblągu – wyzwanie historii”. Material aus der wissenschaftlichen Konferenz zum Andenken an Tadeusz Nawroński, unter der Redaktion von G. Nawrońska, J. Tandecki, Elbląg Gdańsk 1997, S. 21–35.

<sup>4</sup> Die Flussroute führte über die Weichsel, die Seeroute in Richtung Flandern und England, die Landroute in Richtung Großpolen, Lausitz und weiter nach Thüringen und Brandenburg. Siehe: M. Biskup, G. Labuda, *Dzieje Zakonu Krzyżackiego w Prusach. Gospodarka – Spółeczeństwo – Państwo – Ideologia*, Gdańsk 1986, S. 200.

Zur besseren Erforschung dieser Frage tragen die archäologischen Entdeckungen, durchgeführt an der Schlossanlage in Elbląg in den Jahren 1981–82<sup>5</sup> viel bei. Genau gesagt geht es um eine große Menge von Gegenständen, die u. a. Erzeugnisse durch den Handelsaustausch darstellen (gefertigt aus Lehm, Holz, Leder, Metallen, Glas). Die Feststellung einer großen Menge von Glasgefäßen ist keine zufällige Erscheinung. Die Gründung von Glasfabriken spielte in Pommern nämlich eine sehr bedeutende Rolle. Zu berücksichtigen sind hier auch die ältesten Glashütten, angelegt an der Grenze des Landrückens an der Weichsel, also in geringer Entfernung zu Danzig. Diese Feststellung könnte auch suggerieren, dass sich die Glashütten im nächsten zum Betrieb geeigneten Gelände in dieser Region befanden<sup>6</sup>. So kann man die Ansicht vertreten, von den gläsernen Gefäßen im Besitztum des Ordens sei eine beträchtliche Menge dort hergestellt.

Wenn wir nun zur Analyse der gesammelten Vorräte im Schlossspeicherraum um die Wende zum 15. Jh. sowie der damit verbundenen Methode und Arten der Aufbewahrung der Produkte übergehen, sollen unsere Erwägungen mit den Grundnahrungsmitteln der damaligen Zeit im Deutschen Orden begonnen werden. Zweifelsohne stellte das Fleisch entweder in Fässern oder gesalzen oder gepökelt oder in Form von lebendigem Inventar gehalten sehr große Bestände dar. Der entscheidende Zeitabschnitt war dann zweifelsohne das Jahr 1410, als der große Krieg ausbrach. Die Ordensangehörigen mussten nun ständig in Kampfbereitschaft stehen. In diesem Zusammenhang musste auch die Nahrung zur Verfügung stehen, um den Männern die unentbehrliche Kraft zum Kampf zu sichern. Rechnungen und Inventare der amtlichen Bücher des Deutschen Ordens<sup>7</sup> liefern sehr wertvolle Informationen darüber – wenn die Zusammenstellungen von Lebensmitteln berücksichtigt werden, welche in Speicherräumen und Kellern (für unterschiedliche Produkte und Halbprodukte bestimmt) aufgehoben wurden.

Als wichtigste archivalische Quelle ergeben sich aber für einen Historiker, der sich mit der oben genannten Problematik auseinandersetzt, die Urkunden, welche im geheimen Staatsarchiv Preussischen Kulturbesitzes in Berlin-Dahlem aufgehoben werden. In den Archivsammlungen Ostpreussi-

---

<sup>5</sup> G. Nawrońska, op. cit., S. 33.

<sup>6</sup> M. Rubnikowicz, *Badania nad późnośredniowiecznym i nowożytnym hutnictwem szkła na Pomorzu Gdańskim*, „Acta Universitatis Nicolai Copernici”, Archeologia XXII, 1995, Heft. 275, S. 53–54.

<sup>7</sup> Das grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens [weiter: GÄB], hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig 1921; Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1405 [weiter: MTB], hrsg. v. E. Joachim, Königsberg, 1896; Das Marienburger Konventsbuch der Jahre 1399–1412 [weiter: MKB], hrsg. W. Ziesemer, Danzig 1913; Das Ausgabebuch des Marienburger Hauskomturs für die Jahre 1410–1420 [weiter: AMH], hrsg. W. Ziesemer, Königsberg 1911; Die Handelsrechnungen des Deutschen Ordens [weiter: HDO], hrsg. C. Sattler, Leipzig 1887.

sche Folianten<sup>8</sup> und Ordens Brief Archiv<sup>9</sup> haben sich zwar in spärlichen Mengen aber sehr wertvolle Informationen erhalten, sowohl zu den Lebensmitteln, welche bspw. bei der Zubereitung verschiedener Speisen verwandt wurden als auch zu den Formen und Methoden derer Aufbewahrung.

Beim Schloss in Elbing wurden in den Quellen, falls es um die Fleischbestände geht, große Menge Viehfleisch verzeichnet, aufbewahrt in den Speicherräumen und in der Küche. Es ging hierbei vornehmlich um gesalzenes und gepökelttes Fleisch<sup>10</sup>.

Darüber hinaus wurde auch Schweinefleisch in verschiedenen Variationen verwendet: als Halb- und Vollprodukte, bereits vorbereitet zum Servieren und zum Aufwärmen, bzw. zur weiteren Verarbeitung geeignet (z. B. thermisch oder mechanisch und zur Speisevorbereitung)<sup>11</sup>. So finden wir in einem Inventar von 1428, dass es auf der Burg in Pasłęk (Preußisch Holland) in der Komturei Elbląg 17 Schweine für Bäcker gab<sup>12</sup>. Ein anders Mal wurden im gleichen Burgkomplex in lokalen Schweineställen des Burgvorwerkes 120 Stück – laut Inventar – fette Schweine<sup>13</sup> registriert. Das Fleisch stammte nun entweder aus der eigenen Zucht (Burg- oder Domäne-

<sup>8</sup> Zum Thema der Küchenutensilien: GStA PK, XX. HA, Ostpreussisches Folianten [weiter: OF] 166m – Zinsregister des Elbingsen [...] Gebietes 1422, K. 30V. Ferner siehe: A. Sielmann, *Die Verwaltung des Haupthauses Marienburg in der Zeit um 1400. Beitrag zur Geschichte des Deutschen Ordens in Preußen*, „Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins“, 1921, H. 61, S. 10–11; K. Ryszewska, *Kuchenne naczynia ceramiczne używane w średniowiecznych polskich klasztorach*, „Almanach Historyczny“, 2007, Bd. 9, S. 45. GStA PK, XX. HA, OF 162a – Zinsregister der Häuser Elbing, [...] Thorn: Elbing [...] pflugkorne Rocken [...], 5VS. Ähnlich: Danczk [...] pflugkorne Rocken, 40 VS. Es ging hier wahrscheinlich um eine Verschuldung beim Zurückzahlen dieses Produktes – Roggen. Die Archivalien aus GStA PK liefern ebenfalls historische Informationen über nicht zurückgezählte Verpflichtungen aus Geschäften, welche mit großen preußischen Städten geschlossen wurden Siehe: R. Czaja, *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń 1999, S. 111–207. Aus dem GStAPK wurden im Beitrag nur ausgewählte OF i OBA, präsentiert, da das behandelte Thema noch weitere Forschungen und eine Quellenanalyse benötigt.

<sup>9</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg, Königsberg Köchbuch, nr 18384, [...] brott, 2VS, [...], appffell, 3VS, [...] fleiâ, 4VS, [...], Butter, 7VS – beispielhafte Produkte aus dem Ordenskochbuch, die in der Schlossküche auch in Elbing gebraucht wurden. Diese Quelle stammt aus dem 15. Jh. Im Buch sind 33 Rezepte enthalten.

<sup>10</sup> GÄB, s. 85 w 1412 r.: *In der kochen [...] 1/2 schog oxsen, 10 oxsen im salcze*; GÄB, s. 87 W tym samym roku: *In der kochen [...] 4 schok und 44 flicken fleisch, 17 stücke rintfly im salcze*; GÄB, s. 88 w 1428 r.: *In der kochen 6 schok 3 flicken fleisch, 78 oxsenrumppe im salcze Und uff dem suller* (es ging hier eher um Lebensmittellager).

<sup>11</sup> Im Jahr 1410 wurde in der Quelle verzeichnet: *7 schog 23 flicken am balken und im salcze*. Siehe: GÄB, S. 13. Siehe.: MÄB, S 11–15, 21–33, 136; siehe auch: B. Możejko, *Zamek krzyżacki w Gdańsku w świetle inwentarzy z lat 1384–1446*, [in :] *Krzyżacy. Szpitalnicy. Kondotierzy. Studia z dziejów średniowiecza*, B. Śliwiński (Redaktion.), Nr. 12, Malbork 2006, S. 178–179; A. Radziński, *Przy stole rycerzy i duchownych zakonu krzyżackiego w Prusach*, [in:] *Życie codzienne w rejonie kujawsko-pomorskim*, W. Rozykowski, M. Strzelecka (Redaktion), Toruń 2011, S. 10; T. Jasiński, *Was essen die Hochmeister des Deutschen Ordens und ihre Gäste am Anfang des 15 Jhs?*, „*Studia Historica Slavo-Germanica*“, 1991–1992, Bd. 18, , S. 17.

<sup>12</sup> GÄB, S. 88.

<sup>13</sup> GÄB, S. 88.

vorwerke) oder wurde bei der Landbevölkerung und den Kaufleuten<sup>14</sup> gekauft. Die Geschäfte wurden hauptsächlich vom Kochmeister<sup>15</sup> überwacht, der vor allem die Viehställe sowie Schlachthöfe im örtlichen Vorwerk oder in der Vorburg in seiner Obhut hatte.

Die Ordensburgen verfügten in der Regel über eine entsprechende (gesamte) wirtschaftliche Struktur, die die Gewinnung, Verarbeitung, Aufbewahrung, Vorbereitung der richtigen Nahrung sicherte, welche auf Konventtafeln der Ordensritter in den Konventen serviert wurden. Ein Teil des Fleisches aus der Vorwerkszucht wanderte direkt an die Tische der Ordensritter in den Konventen, wobei dieses Produkt in den örtlichen Küchen auch verarbeitet wurde: durch Räuchern, Kochen, Braten, dann Pökeln und Salzen vor dem Einlagern in Fässern (als langfristige oder Interventionsvorräte für den Kriegsfall und die Notwendigkeit, die Schlossmannschaften oder die Ritterschaft von außen zu versorgen).

Zur Aufbewahrung der Speisen dienten sowohl kleinere Küchenspeicher als auch größere Speisekammern, welche in den Schlosskellern des Haupt-Burges oder manchmal der Vorburg untergebracht waren. Das gesalzene Fleisch wurde gewöhnlich in großen Fässern aufbewahrt, deren Volumen durchschnittlich zwischen 120 und 140 l schwankte (es war das sog. preußische Fass). Das so behandelte Fleisch wurde früher üblicherweise nur mechanisch verarbeitet: geviertelt, in Portionen geteilt, mit Salz und manchmal mit indischem Salpeter dazwischen gelegt. So wurden die Schichten in den genannten Fässern gebildet. Das gebratene oder geräucherte Fleisch ließ man üblicherweise in der Schlossküche selbst über dem Herd hängen (für das weitere Austrocknen und die Konservierung). Die andere Möglichkeit war, diese Art Fleisch in den nahe gelegenen Lebensmittelstuben bei den Küchenräumen aufzubewahren.

Zur Konservierung, zum Salzen oder Pökeln wurden auch große Töpfe oder noch mehr Kessel (in Quellen erwähnt) mit dicken und rauen Oberflächen<sup>16</sup> genutzt. Derartige Küchenutensilien (am häufigsten in der Küche oder im Keller vorkommend) lagen unter Aufsicht des Kellermeisters<sup>17</sup>.

<sup>14</sup> T. Jasiński, op. cit., S. 15–25.

<sup>15</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Nr. 9029, Kol. 1R.

<sup>16</sup> Küchengeräte zur Verarbeitung oder Konservierung der Lebensmittelprodukte wurden in Archivalien erwähnt, die sich erhalten haben in: GStA PK. Siehe: GStA PK, XX. HA, OF 166m – Zinsregister des Elbingsen [...] Gebietes 1422, K. 30V. Ferner siehe: A. Sielmann, *Die Verwaltung des Haupthauses Marienburg in der Zeit um 1400. Beitrag zur Geschichte des Deutschen Ordens in Preußen*, „Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins“, 1921, H. 61, S. 10–11; K. Ryszewska, *Kuchenne naczynia ceramiczne używane w średniowiecznych polskich klasztorach*, „Almanach Historyczny“, 2007, Bd. 9, S. 45.

<sup>17</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Nr. 9029, 1RS; siehe auch: D. Herbert, *Vorrats- und Versorgungswirtschaft auf den preussischen Deutschordensburgen von 1375 bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts am Beispiel der Burg Thorn/Torun*, [in:] *Esskultur und kulturelle Identität: Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, H.M. Kalinke, K. Toth, T. Weger (Redaktion.), Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München 2010, S. 46–52.

Die mit Elbing verbundenen Quellen und im engen Sinn das Konventschloss betreffend, verzeichnen auch eine beträchtliche Menge des in Speichern und Lagern aufbewahrten Getreides. Im Ordensstaat in Preußen überwachte der Getreideverwalter – Kornmeister<sup>18</sup> – die Sammlung und Aufbewahrung des Getreides in Speichern der Schloss- oder Burgkomplexe. Der in der Küche häufigste Getreidebehälter oder -gefäß war die Kanne/ der Krug<sup>19</sup>.

Im Jahr 1404 hat ein Inventar im Kornlager insgesamt 500 Last verzeichnet, davon 3000 Scheffel Weizen, 8000 Scheffel Hafer<sup>20</sup>. Im Jahre 1412 befanden sich im Kornlager auf der Burg in Pasłęk, welche zur Elbinger Komturei gehörte, 14 Last und 17 Scheffel Korn, 1 Last Weizen und 12 Last Hafer<sup>21</sup>. Es ist dabei darauf aufmerksam zu machen, dass die Getreidebestände in den Lagern sowie die Bestände-Struktur in bestimmten Jahren offenbar Zusammenhänge mit der Zeit des Großen Kriegs aufwiesen. Dazu kamen Faktoren vor wie die damalige politische Situation im Ordensstaat, Mobilmachung von Kräften und Mitteln, darunter selbstverständlich der unbedingten Versorgungsvorräte für die Schlossbesatzung wie auch für die eventuell auf dem Schloss weilenden Ritter von außerhalb des Mutterkonvents<sup>22</sup>.

Die Ordensangehörigen mussten ihre Kampfbereitschaft immer aufrechterhalten. Die richtige Nahrung war für das Behalten der Kräfte im Kampf unentbehrlich. Das Getreide diente, wie bekannt, zur Erzeugung der Grundnahrungsmittel wie etwa dem Brot. Unter diesem Aspekt soll die Art von in Speichern und Lagern aufbewahrtem Getreide in Betracht gezogen werden. Die Inventare geben beträchtliche Mengen an Weizen und Hafer<sup>23</sup> an. So konnte man feststellen, dass der Weizen eine der Getreidearten war (neben

<sup>18</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Nr. 9029, K. 1RS.

<sup>19</sup> GÄB, S. 2, 4 ([...] *item 1 mischekanne*). Kanne /Krüge waren zugleich Maßeinheit. In Quellen als Kanne am häufigsten bezeichnet; darüber hinaus kann man diese Begriffe mit den Vorsilben *misch-*, *meische-* antreffen. *Auf diese Weise wurde wahrscheinlich das Maß von flüssigen oder lockeren bezeichnet*. Siehs: O. Schade, *Altdeutsches Lesebuch gotisch altsächsisch alt und mitteldeutsch*, Teil II, Halle 1866, S. 392; O. Długokęcka, W. Długokęcki, *Te Sumptuous Use of Food at Castle Marienburg (Malbork) at the Start of the Fifteenth Century*, „Acta Poloniae Historica”, 2010, Bd. 102, S. 110–126; H. Samsonowicz, *Rzemiosło wiejskie w Polsce XIV–XVI w.*, Warszawa 1954, S. 94.

<sup>20</sup> GÄB, S. 85.

<sup>21</sup> GÄB, S. 87.

<sup>22</sup> R. Czaja, *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń 1999, S. 111–124; B. Jähnig, *Verwaltung und Personal*, [in:] *Państwo Zakonu Krzyżackiego w Prusach. Podziały administracyjne i kościelne od XIII do XVI w.*, Z. Nowak, R. Czaja (Redaktion), Toruń 2000, S. 84.

<sup>23</sup> 1428 im hinteren Teil des Lagers befanden sich 200 Last Weiten und 13 660 Scheffel Hafer Siehe GÄB, S. 88. Vom frischen Getreide wurden im Lager verzeichnet: *8 Last Weizen für Korn 240 Scheffel Gerste im Speicher 640 Scheffel Althafer*. Siehe GÄB, S. 88. Darüber hinaus wurden auf der Burg in Preussische Holland, die zur Komturei Elbing gehörte, *2 Last und 40 Scheffel Weizen, weiter 94 Last und 23 Scheffel Roggen, weiter 2000 Scheffel Hafer* registriert. Siehe GÄB, S. 88.



Roggen), die zur Herstellung von Mehl diente, das Ausgangsprodukt für das Brotbacken war. Die Getreidemühlen waren im Ordensstaat in Preußen dem Mühlmeister unterstellt<sup>24</sup>. Es lohnt sich in diesem Fall noch einen besonderen Moment hinzuzufügen. Das Brot spielte in der Ordensküche manchmal auch die Rolle eines Gefäßes. Wenn nämlich ein altes, hartes Brot übriggeblieben war, entfernten die Küchenbediensteten den Kern des Laibes und so entstand ein neues Küchengefäß in Form einer Halbschüssel oder Schale<sup>25</sup>, das dann bspw. zur Soßenaufbewahrung diente. Charakteristisch war auch für Elbling auf dem Burg (1396 und 1404) die Aufbewahrung im Tuchlager der Tischdecken, die sicher für das feierliche Gelage für die Konventangehörigen<sup>26</sup> bestimmt waren. Darüber hinaus gab es in diesen Lagern auch Kopfbedeckungen, welche wahrscheinlich in der Küche<sup>27</sup> gebraucht wurden. Wenn also in den Quellen Tischdecken erwähnt wurden, dann mussten natürlich dabei auch Gefäße zum Speisenservieren sein.

Getreidesorten wie Hafer und Gerste wurden gewöhnlich als Futter für Konventpferde oder Zuchttiere in lokalen Vorwerken verwertet<sup>28</sup>.

In der betrachteten Periode wurde darüber hinaus ein Teil des Getreides auf die westeuropäischen Märkte exportiert<sup>29</sup>. Es soll dabei nicht vergessen werden, dass Elbing selbst, als Vertreterin der sog. großen preußischen Städte<sup>30</sup>, zu den wirtschaftlich und ökonomisch gut entwickelten Handelszentren gehörte. Das Schloss als solches konnte auch von seiner Lage profitieren und zu der Gruppe an Lebensmittelprodukten reicherer gehören (sowohl qualitativ als auch im Hinblick auf das Spektrum der Versorgung der Speicher im Burgkomplex mit verschiedenen Lebensmitteln und Produkten deren Verarbeitung).

Neben dem in Speichern und Lebensmittellagern aufbewahrten Fleisch und dem Getreide wurde auch hier das Fett an sich nachgewiesen. Wie die obigen Quellenangaben zum Fleisch hinweisen, gab es auf dem Burg in Elbing eine beträchtliche Menge dieses Produktes. So wundert die Tatsache

<sup>24</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Nr. 9029, K. 1RS.

<sup>25</sup> Es soll aber darauf hingewiesen werden, dass in der früheren Zeit in den Inventaren derartige Gefäße nicht erwähnt wurden: *schalen, mulden, kumme*. Schüssel (Schalen) oder die genannten Halbschüssel fanden eher in der späteren Zeit ihre Anwendung. Auf der Burg in Elbing werden sie seit 1404 im Bestand der silbernen Gefäße verzeichnet. Siehe: GÄB, S. 85. Zudem wurden 1440 im Getränke Keller 2 Schalen verzeichnet. Siehe: GÄB, S. 95.

<sup>26</sup> GÄB, S. 80. 1396 r. – [...] *item 2 tischtucher off der herren Tisach*. GÄB, S. 83. 1404 r. – [...] *item vier herrentyschtucher*.

<sup>27</sup> GÄB, S. 82. 1402 r. – [...] *6 kuchenhutten*. GÄB, S. 84. 1404 r. September. – [...] *item 4 hutten czur kochen*. GÄB, S. 85. 1412 r. – [...] *item 3 kochinhutten*.

<sup>28</sup> J. Gancewski, *Rola zamków krzyżackich w ziemi chełmińskiej od połowy XIV wieku do końca 1454 roku*, Olsztyn 2001, S. 25.

<sup>29</sup> Ibidem. O eksporcie zboża na rynki zachodnioeuropejskie, siehe.: HDO, S. XVIII.

<sup>30</sup> Die Quelle, welche sich als erste des Begriffes „große preußische Städte“ bediente, stammt aus den Jahren 1335–1336. Damals fand eine Zusammenkunft der preußischen Städte statt.. Siehe: *Acten der Ständetage Preussens unter der Herrschaft des Deutschen Ordens*, hrsg. v. M. Toepfen, Bd. I, Leipzig 1874, S. 4–5, 32.

nicht, dass das Inventar auch das Fett (gar nicht wenig) aufweist. Die Schweine lieferten damals das allgemein gebrauchte Fett – den Speck. Eine andere Art von üblichem Fett war die Butter. In 1402 wurden in der Elbinger Küche 2 Fässchen Butter<sup>31</sup> gelagert.

Den Fleischbeständen entsprechend verzeichnen die Inventare auch Salzvorräte. So wurden 1402 in der Elbinger Küche 4 Last Salz<sup>32</sup> erfasst. 1428 wurden dagegen die folgenden Salzarten verzeichnet: 1 Last Fruchtsalz, 1/2 Last Brennsalz, 5 und 1/2 Last Weißsalz (*trabensalz*)<sup>33</sup>. Ja, tatsächlich wurde der Zucker im Mittelalter als Weißes Salz bezeichnet. Er war teuer, daher nur selten in der Küche angewandt. Gewöhnlich wurde er durch Honig ersetzt, welcher allgemein zugänglich war. In den Ordensdomänen waren nämlich Imkerei und Wildbienenester zahlreich anzutreffen und es bestand die Pflicht, dieses Produkt durch die Imkere und Zeidler bei den Schlössern abzuliefern<sup>34</sup>. Darüber hinaus wurden im gleichen Jahr auf der Burg in Preussische Holland die der Komturei in Elbing zugehörig war 10 Fässchen grobes Salz festgestellt<sup>35</sup>. Es ist noch hinzuzufügen, dass das wertvollste Salz das Meersalz war – aus den Salinen in Ägypten, Zypern oder Kreta. Man fand dieses als bestes Konservierungsmittel bei Fleisch und Fischen in der Ordensküche. In der Regel wurde jedoch im Orden eine etwas schlechtere Salzsorte aus der Bretagne, das sogenannte Busensalz<sup>36</sup> gebraucht. Dieses war in den Speichern in größeren Mengen vorhanden<sup>37</sup>.

Zum erwähnten Honig ist noch ergänzend zu sagen, dass er oft einen Teil des Getränkekellers ausmachte. Das Honiggetränk war in Süd-Osteuropa sehr populär. Besonders beliebt war der Met, der in Riga hergestellt wurde. Die Ordensinventare klassifizierten die Metsorten im Hinblick auf deren Kraft: mit Wasser verdünnt (*aldis methes*) für die Brüder niedrigerer Stufe und *conventmethes*<sup>38</sup> für die anderen.

<sup>31</sup> GÄB, S. 85.

<sup>32</sup> GÄB, S. 85.

<sup>33</sup> GÄB, S. 88.

<sup>34</sup> M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, übersetzt von A.B. Matysiak, M. Ochab, Warszawa 2002, S. 492–506.

<sup>35</sup> GÄB, S. 88.

<sup>36</sup> A. Keckowa, *Zaopatrzenie Mazowsza w sól od XII do początku XVI w.*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 1980, H. 4, S. 472–473.

<sup>37</sup> Um die Wende zum 15. Jh. MÄB notiert große Vorräte an Salz; Inventar von 1392: – 8 *leszte salcz Und 4 tonnen*; 1399 – 6 *leste salcz*, siehe: MÄB, S. 136–137. In Rechnungen des Thorner Geistlichen des Ordens und Diplomaten Jana von Asta aus dem 15. Jh. haben sich Erwähnungen zum Salzankauf von ihm: *pro una tuna salis 2 m. [...] pro una tuna salis grossi 1 m., pro una tuna salis albi 2 m.* Siehe: A. Radzimiński, *Rachunki plebana kościoła parafialnego Świętych Janów w Starym Mieście Toruniu z lat 1445–1446*, „Roczniki Historyczne”, Bd. 69, 2003, S. 175, 181.

<sup>38</sup> GÄB, S. 8, 11. Der Met wurde in großen Mengen gekauft. 1403 wurden für die Küche des Hochmeisters 42 Fässer erworben, wovon 12 F. mit starkem Met gefüllt waren. MTB, S. 263: [...] *item 15 m. vor 12 tonnen starckes methes unserm hofmeister uf den tag, yo die tonne von 5 fird. item 27 1 1/2 m. vor 30 tonnen methes unserm hofmeister uf den tag, yo die tonne von 22 scot und 1,2 den methes zu spondej und zu schiffen.*



Im Jahr 1412 wurden auf der Burg in Preussische Holland (Paślęk) 20 Fässchen Konvent-Honiggetränk (Met) und 18 Fässchen Imkereimet aufbewahrt<sup>39</sup>. 1428 gab es im Kornlager 21 Fässchen Met<sup>40</sup>. Oft passierte es, dass die Ordensangehörigen ihre Lebensmittel in den dafür nicht bestimmten Räumen des Burgkomplexes aufbewahrten. So war es bspw. mit dem Met, Fischen oder Teilen von Tafelaufsatz. In diesem Sinn wurden auf dem Burg in Elbing in der Rüstungskammer (*an harmisch*) neben verschiedenen Waffenarten auch Küchengeräte aufbewahrt.

Das Buch der Ämter des Ordenskonvents in Marienburg (Malbork) gab 1384 an, dass *an harmisch* auf dem dortigen Burg 18 Zinnflaschen, 20 Eisenflaschen, 2 Zinnständer lagern<sup>41</sup>. Die weitere Beschreibung von 1396 verweist darauf, dass in der Rüstungskammer 13 silberne Pokale und 1 Flasche<sup>42</sup> aufbewahrt wurden. Für die Jahre 1402 und 1404 schweigen die Quellen über die *an harnisch* angesammelten Küchenutensilien<sup>43</sup>. Dieser Stand der Sachen lässt sich wahrscheinlich dadurch erklären, dass diese Utensilien eine Art von Vorräten darstellten und bei Bedarf in die Küche verlegt wurden<sup>44</sup>.

Auf dem Burg in Elbing treffen wir in den Getränkekellern die Weinsorten sowohl für den Komtur als auch den Konvent an. Es wurden nicht nur lokale Sorten getrunken, sondern auch die importierten (aus dem Elsass<sup>45</sup>, Griechenland<sup>46</sup>, Spanien, Portugal und Ungarn<sup>47</sup>). Es gab auch viele deutsche Weinsorten: weißen Tafelwein, alten und jungen Rheinwein. Die Popularität der Letztgenannten könnte dadurch erklärt werden, dass der Orden mit der Zollfreiheit beim Weintransport am Rhein entlang<sup>48</sup> privilegiert wurde. In Ordensinventaren wurde verzeichnet, dass bspw. auf der Burg in Preussische Holland im Jahr 1412 1 Schale Rheinwein<sup>49</sup> aufbewahrt wurde. Darüber hinaus wurden im Komturkeller 1428 1 Fass desselben Weins festgestellt<sup>50</sup>. Man kann noch hinzufügen, dass die Hochmeister Konrad und

<sup>39</sup> GÄB, S. 85.

<sup>40</sup> GÄB, S. 88.

<sup>41</sup> GÄB, S. 78. *Item an harnusch [...] 18 czenyne flaschen, 20 iserynne flasschen, 2 czenynne standen.*

<sup>42</sup> GÄB, S. 80. *Item an harnusch [...] 13 silberynne koppe, item 1 flasche.*

<sup>43</sup> GÄB, S. 81–85.

<sup>44</sup> Siehe auch: B. Możejko, *Zamek krzyżacki w Gdańsku w świetle inwentarzy z lat 1384–1446*, in: *Krzyżacy. Szpitalnicy. Kondotierzy. Studia z dziejów średniowiecza*, unter der Redaktion von B. Śliwiński, Nr. 12, Malbork 2006, S. 184.

<sup>45</sup> MTB, S. 264. *Huskomthur zu Danczk tag gehalden: dis nochgeschreiben gelt hat der huskomphthur von Dancz vor unserm homeister usgeben: zum irsten 50 m. 2 sch. vor 8 omen und 28 stouffe Elsisser wyn, yo vor die ome 6 m. mit Allem gelde Und vor die fur, ken Marienburg den wyn zu furen.*

<sup>46</sup> MTB, S. 224.

<sup>47</sup> MTB, S. 386. Den ungarischen Wein erhielt der Hochmeister vom ungarischen König Sigismund von Luxemburg 1406 und 1407 als Gabe.

<sup>48</sup> U. Arnold, op. cit., S. 253–257; G. Kucharski, op. cit., S. 184.

<sup>49</sup> GÄB, S. 85.

<sup>50</sup> GÄB, S. 90.

Ulrich von Jungingen auf ihren zahlreichen Reisen durch den Ordensstaat ein spezielles Fuhrwerk in Anspruch nahmen, das sie unterwegs mit Weinfässern versorgt hatte<sup>51</sup>.

Zusammenfassend ist darauf hinzuweisen, dass die Bestände an Lebensmitteln und Getränken auf dem Ordensburg in Elbing einen beträchtlichen Teil der allgemeinen Lebensmittelvorräte in den Räumen des behandelten Burgkomplexes darstellten (außer Getreidebestände in Speichern und in Schlosdachgeschossen). Wir treffen dort vor allem verschiedene Fleischarten und deren Verarbeitungen sowie das konservierte Fleisch (durch Pökeln oder Salzen in Fässern) an. Dies war vor allem Rindfleisch. Wie groß die Rolle des Fleisches war, davon zeugen auch die separaten Salzbestände, verzeichnet in den Salzlagern durch die einzelnen Inventare in diesem Schloss. Nicht unwichtig waren dabei auch die in den Schlosskellern aufbewahrten Met- und Weinsorten, darunter auch importierte Weinsorten. Unter den Letztgenannten genoss gerade der Rheinwein unter den Angehörigen des örtlichen Konvents die größte Anerkennung. Diese gab es in Wehrbauten der Elbinger Komturei, bspw. in Preussische Holland.

All das trägt dazu bei, dass wir die Folgerungen über eine bedeutende Rolle des Burges in Elbing (wie auch der Burgen, welche zur Elbinger Komturei gehörten – bspw. die in Preussische Holland) bei dem Sammeln, Aufbewahren und Gebrauch der Lebensmittel- und Getränkebestände durch die Mönche des Deutschen Ordens ziehen.

## SUMMARY

The castle in Elbing (Elbląg) was one of the major business and trade hubs of the Teutonic Order in Prussia at the turn of the 14<sup>th</sup> and 15<sup>th</sup> centuries. This article focuses on the food reserves stored in various parts of the castle. According to historical records, the largest food reserves were amassed in Teutonic castles during the Great Polish-Lithuanian-Teutonic War. This was common practice in the analyzed period to prepare castle inhabitants for crisis situations such as wars. Those measures were undoubtedly influenced by the political situation of the time.

The article also discusses Teutonic knights who were officially responsible for food reserves, their storage and the preparation of meals for members of the Order in Elbing (Elbląg).

---

<sup>51</sup> MTB, S. 403; G. Kucharski, op. cit., S. 184.