

Joanna Elzbieta Śliczyńska
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

AUSSTATTUNG DER KÜCHEN
IN DEUTSCHORDENSBURGEN
UND SCHLÖSSERN MIT KÜCHENGERÄTEN
UND BESTECKEN UM DIE WENDE VOM 14.
ZUM 15. JAHRHUNDERT MIT BESONDERER
BERÜCKSICHTIGUNG DER SCHLOSSKÜCHEN
IN MARIENBURG, THORN, DANZIG UND ELBING

Słowa kluczowe: zakon krzyżacki, zamki krzyżackie, sprzęt kuchenny, nakrycia stołu, Malbork, Gdańsk, Toruń, Elbląg

Key words: Teutonic Order, Teutonic castles, kitchenware, tableware, Malbork, Gdańsk, Toruń, Elbląg

Man könnte immer noch glauben, dass sich die Historiker, im Hinblick auf die Historiografie des Deutschen Ordens, hauptsächlich auf die Forschungen um die politischen bzw. kirchlichen Fragen konzentrieren. Beachtlich weniger Interesse widmen sie der Art und Weise, wie man sich ernährte oder wie die Lebensmittel damals aufbewahrt wurden. Unterdessen gehören aber auch diese Angelegenheiten in den Interessenbereich der Spezialisten. Bis jetzt gab es unter den Forschern, welche die Analyse von Quellendokumenten zu den Ernährungsgewohnheiten der Hochmeistern ergriffen, nur solche, die vornehmlich die Lebensmittel betrachteten, besonders die charakteristischen für die Tafel der Hochmeister und Ordensritter. Sehr selten hingegen wurde erforscht, in welchem Geschirr und mit welchem Besteck die Speisen serviert wurden¹.

¹ Unter den schriftlichen Quellen zur Geschichte des Deutschen Ordens – in diesem Fall handelt es sich um die Küchenausstattung mit Kochgeräten, Bestecken sowie Versorgung der Speisekammern in Danzig, Elbing und Thorn um die Wende zum 15. Jh. – stehen dem Historiker hauptsächlich die schon veröffentlichten Deutschordensbücher aus jener Zeit zur

Dieser Artikel setzt sich hauptsächlich den Versuch als seine Aufgabe, die ehemalige Deutschordensküche darzustellen (darunter auch die der Hochmeister), deren Ausstattung mit Kochgeräten, Geschirren, Bestecken. Das Schloss in Marienburg gilt – auch trotz Zerstörungen – ohne Zweifel als einziger Ort, wo das Aussehen und die Atmosphäre der mittelalterlichen Küche gut wiedergegeben wurden. Bis heute lassen sich hier die rekonstruierten, ehemals gebrauchten Küchengeräte anschauen. Aber auch die Inventare aus anderen Deutschordenschlössern und -burgen ermöglichen es uns, eine Analyse der betrachteten Aufgabe durchzuführen. Darüber hinaus liefern uns Urkunden aus dem 14./15. Jh., insbesondere aus Marienburg² ein wertvolles Inventar der Küchengeschirre. Hervorzuheben ist auch, dass in Inventaren der Ordensschlösser und -burgen auch Funktionen von Ämtern erwähnt werden. Diese werden je nach der auszuführenden Aufgabe – indirekt oder direkt mit dem Verbrauchsbedarf der Hochmeister verbunden³.

Verfügung. Als besonders behilflich zur Analyse der besprochenen Frage erweist sich das Werk *Das Große Ämterbuch des Deutschen Ordens* [weiter GÄB], herausgegeben von Walter Ziesemer. Es werden in ihm Schlossinventare zusammengestellt. Dadurch ermöglicht es nicht nur die materielle Kultur der Schlösser darzustellen, sondern auch eine Interpretation in der Sache der Anordnung von wirtschaftlichen Stellen durchzuführen. Hierbei geht es um wirtschaftliche Räume (u. a. Küche, Keller, Mühle) sowie deren Ausstattung (Küchengeräte, Bestecke). Ferner liefert das Buch Auskünfte über die quantitative Struktur der Lebensmittel, die in Schlossspeisekammern aufbewahrt wurden. Diese Quellenart wurde bereits einigermaßen in der deutschen Historiografie berücksichtigt: J. Sarnowsky, *Die Wirtschaftsführung des Deutschen Ordens in Preussen (1382–1454)*, Wien 1993; *Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ostpreussisches Folianten* [weiter: GStAPK XX HA OF] 141 – Rechnungsbuch des Großschäffers zu Königsberg 1398–1402 (*Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen*. Bd. 1, Großschäfferei Königsberg I (Ordensfoliant 141) / hrsg. von Cordelia Heß, Christina Link und Jürgen Sarnowsky, in: Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz, Köln–Weimar–Wien 2008; *Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen*. Bd. 3, Großschäfferei Marienburg / hrsg. von Christina Link und Jürgen Sarnowsky, in: Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz, Köln–Weimar–Wien 2008; *Altpreussische Monatsschrift* 53, 1917, S. 253–267 (u. a. betrifft es den Weinhandel – hierbei geht es um Danzig als Haupteinfuhrhafen; der Deutsche Orden trat in der Rolle des Erwerbes dieses Trinkgutes auf).

² Um die Ausstattung der Küche mit Kochgeräten und Bestecken zu analysieren, spielen auch die Marienburger Urkunden eine wichtige Rolle: *Das Marienburger Ämterbuch* [weiter: MÄB], hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig, 1916; *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.

³ GStAPK XX HA, *Ordens Brief Archiv* [weiter: OBA] 9029 – Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), k. 1VS, 1RS, 2VS, 2RS, 3VS; por.: MÄB, S. 120–122; MKB, S. 250. Ein derartiger Beamter zumal nirgendwo außer dem Ordensland in Preußen angetroffen war Tempelmeister – der Vorsteher der Lager von Lebensmitteln. Er überwachte u. a. die Werkzeuge, Küchengeräte und das Geschirr. Siehe: W. Długocki, *Hausämter Und Hausbeamten auf der Marienburg In der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts*, in: *Burgen kirchlicher Bauherren*, hrsg. v. H. H. Häffner, München/Berlin 2001, S. 61–69; Sł. Józwiak, J. Trupinda, *Organizacja życia na zamku krzyżackim w Malborku w czasach wielkich mistrzów (1309–1457)*, Malbork 2011, S. 427–428. Darüber hinaus, wie es sich aus den Quellennotizen ergibt, erfüllten die meisten

Die drei im Artikeltitel genannten Schlösser – in Thorn, Danzig und Elbing – wurden nicht zufällig gewählt, sondern im Hinblick auf das Angebot an Küchengeräten aus der Wende zum 15. Jh., in den dortigen Schlossküchen genutzt. Der betrachtete Zeitabschnitt war bedeutend in Bezug auf Europa und die sich zu jener Zeit entwickelnde wirtschaftliche und Handelsorganisation des Deutschen Ordens. Der Ordensstaat genoss damals zweifelsohne einen bedeutenden Rang in Preußen. Danzig, Elbing und Thorn gehörten zu den Städten mit beachtlichem ökonomischem Hinterland und zudem waren sie starke wirtschaftliche Zentren in Preußen, in welche die Schlösser und Burgen des Deutschen Ordens integriert waren⁴. Bis heute befassten sich die Forscher hauptsächlich mit den Fragen, welche wirtschaftlichen und Handelsbeziehungen zwischen dem Deutschen Orden einerseits und Danzig, Elbing und Thorn andererseits um die Wende 14./15. Jh. bestanden⁵. Das Thema des Lebensmittelverbrauchs und insbesondere die Angelegenheiten um die Bestecke, Geschirre, Küchenausstattung aus Ordenschlössern und -burgen werden nicht zu oft ergriffen⁶.

Ordensbrüder und Ritter zugleich Beamtenfunktionen im Ordensstaat in Preußen. Die Verwalter nahmen sich – falls es sich um die Ordensküche der Hochmeister handelte – der Ausstattung mit Kochgeräten, der Konservierung oder der Räucherung der Lebensmittel an. Ferner sammelten sie unterschiedliche Gefäße. Ansonsten überwachten sie die Versorgung der Lager mit Lebensmitteln. So wurde jeweils der entsprechenden Funktion ein Amt zugeschrieben. In Urkunden, nicht nur in denen von Marienburg, sind u. a. die folgenden Beamtenfunktionen erwähnt: Kellermeister, Kornmeister, Kochmeister. GŚLA PK XX. HA, OBA, Nr. 9029; Quellen, Nr. 15, S. 756–758, in: J. Sarnowsky, *Die Wirtschaftsführung*.

⁴ 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.*, unter Redaktion. Von Z. Nowak i R. Czaja, Toruń 2000, S. 84.

⁵ Die wichtigeren Arbeiten zum Thema Handel: U. Arnold, *Początki handlu zakonu krzyżackiego*, in: idem, *Zakon krzyżacki. Z Ziemi Świętej nad Bałtyk*, Toruń 1996, R. Czaja, *Kontakty handlowe Elbląga z Zakonem Krzyżackim na początku XV wieku*, in: *750 lat praw miejskich Elbląga. Księga pamiątkowa*, pod red. A. Grotha, Gdańsk 1996, idem, *Księgi wielkich szafarzy zakonu krzyżackiego w Prusach*, in: *Kancelarie krzyżackie. Stan badań i perspektywy badawcze. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej Malbork 18–19 X 2001*, unter Redaktion J. Trupinda, Malbork 2002, idem, *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń 1999, idem, *Strefa bałtycka w gospodarce europejskiej w XIII–XV wieku ze szczególnym uwzględnieniem Prus krzyżackich*, in: *Ziemie polskie wobec Zachodu. Studia nad rozwojem średniowiecznej Europy*, hrsg. v. S. Gawlas, Warszawa 2006, idem, *Udział wielkich miast pruskich w handlu hanzeatyckim do połowy XIV wieku*, „Zapiski Historyczne”, Bd. 60, T. 1, H. 2–3, 1995, idem, *Związki gospodarcze wielkich szafarzy zakonu krzyżackiego z miastami pruskimi na początku XV wieku*, in: *Zakon krzyżacki a społeczeństwo państwa w Prusach*, hrsg. v. Z. H. Nowak, Toruń 1995, H. Samsonowicz, *Struktura handlu gdańskiego w pierwszej połowie XV wieku*, „Przegląd Historyczny”, Bd. 53, H. 4, 1962, M. Lesnikow, *Einige Fragen des baltisch niederländischen Getreidehandels am Ende des 14. und zu Beginn des 15. Jahrhunderts*, in: *Beiträge zur baltischniederländischen Handelsgeschichte am Ausgang des 14. und zu Beginn des 15. Jahrhunderts*, „Wissenschaftliche Zeitschrift der Karl-Marx Universität Leipzig, Gesellschafts- und Sprachwissenschaftliche Reihe”, Bd. 7, 1957–1958; M. Dygo, *Wschód i Zachód: gospodarka Europy w XIV–XV wieku*, in: *Ziemie polskie wobec Zachodu. Studia nad rozwojem średniowiecznej Europy*, unter Redaktion

In Bezug darauf lohnt es sich noch mehr, die Schlossküchen in Danzig, Elbing und Thorn zu analysieren. Die dort befindliche Küchenausstattung soll betrachtet werden. Zugleich soll nicht die Tatsache aus der Sicht verloren werden, dass diese Städte im besprochenen Zeitraum *nota bene* als große preußische Städte⁷ angesehen wurden. Darüber hinaus waren deren Handelskontakte mit Großschäffern des Deutschen Ordens in Marienburg und Königsberg eng verknüpft. Der vorliegende Beitrag hat zur Aufgabe, die Rolle der erwähnten Schlösser in neuem Licht zu präsentieren. Er soll nämlich vor allem hinweisen und vergleichen, in welchen Mengen sich dort unterschiedliche Lebensmittel, Küchengeräte, Geschirre oder Bestecke erhalten haben. Somit sei es wichtig, von den wirtschaftlichen und Handelsangelegenheiten abzusehen, zu welchen schon besondere Arbeiten entstanden sind und sich statt dessen auf Gegenstände zu konzentrieren, die grundsätzlich für den Alltagsgebrauch und Verbrauch bestimmt waren.

S. Gawlas, Warszawa 2006, M. Małowist, *Polityka gospodarcza Zakonu Krzyżackiego w XV wieku*, in: *Pamiętnik VII Powszechnego Zjazdu Historyków Polskich we Wrocławiu*, Bd. 1, Warszawa 1948, E. Maschke, *Die Schäffler und Lieger des Deutschen Ordens in Preussen*, w: idem, *Domus Hospitalis Theutonicorum Europäische Verbindungslinien des Deutschordensgeschichte*, Bonn 1970 (Quellen und Studien, Bd. 10); K. Militzer, *Historia zakonu krzyżackiego*, Kraków 2007; H. Samsonowicz, *Handel zagraniczny Gdańska w drugiej połowie XV wieku*, „Przegląd Historyczny”, Bd. 47, H. 2, 1956; idem, *Tło gospodarcze wydarzeń 1308 roku na Pomorzu Gdańskim*, „Przegląd Historyczny”, Bd. 56, H. 2, 1965.

⁶ Eine wertvolle Quellenbasis im Bereich der Untersuchungen des Lebensmittelverbrauchs bei den Hochmeistern, darunter auch die Art und Weise von Speisenservieren stellen die im Archiv Berlin-Dahlem (GStAPK, OBA, nr 18384) erhaltenen mittelalterlichen Kochbücher dar: *Buoch von guter Spise* (Quelle aus ca. 1350 – das erste in Deutsch geschriebene Kochbuch. (Es enthält 96 Rezepte) sowie das *Königsberger Kochbuch* (Quelle aus dem 15. Jh. mit 33 Rezepten). Beim Vergleich der Rezepte im *Königsberger Kochbuch* und dem *Buoch von guter Spise* fallen gewisse Ähnlichkeiten auf und zwar in der Art der Zusammenstellungen von Gerichten und Verbindungen deren Bestandteilen. Es ist ersichtlich, dass *Królewiecka książka kucharska* aus der deutschen kulinarischen Tradition schöpfte. Wahrscheinlich deswegen weil das *Buoch von guter Spise*, genannt auch *Würzburgsk Kochenbuch*, und dazu das erste Kochbuch in Deutsch, hierzu inspirieren konnte. Es war auch bekannt, dass die Ordensbrüder meistens aus den deutschen Landen stammten. Darüber hinaus hatten für die Untersuchung des Angebots auf den Tafeln von Rittern und Ordensgeistlichen die bereits früher erwähnten Rechnungen und Inventare aus den Amtsbüchern des Deutschen Ordens große Bedeutung. Wesentlich sind auch die im Thorner Staatsarchiv aufbewahrten Rechnungen von Ausgaben der Stadt im Zusammenhang mit einem Schmaus zu Ehren des Hochmeisters. Diese Dokumente stellen ein besonderes Zeugnis von der materiellen Kultur des mittelalterlichen Thorns dar: B. Herdzin, P. Oliński, *Rachunki z uczy wydanej na część wielkiego mistrza Ulryka von Jungingen w Toruniu w 1407 roku*, in: *Studia nad dziejami miast i mieszczaństwa w średniowieczu*, hrsg. v. R. Czaja und J. Tandecki, Toruń 1996, S. 295–302.

⁷ Siehe *Die Handelsrechnungen des Deutschen Ordens* [weiter HDO]; 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, *Udział wielkich miast pruskich*, Bd. 60, T. 1, H. 2–3, 1995, S. 22; idem, *Miasta pruskie*, S. 124, L. Koczy, *Dzieje wewnętrzne Torunia do roku 1793*, Toruń 1933, S. 104.

Bevor die Ausstattung der Ordensküchen mit besonderer Berücksichtigung der Küchen in Danzig, Elbing und Thorn besprochen wird, wäre es sinnvoll kurz darauf einzugehen, was für keramische, Stein- oder Metall-Gefäße überhaupt in Gebrauch waren (*erdynne kannen, steynkruse*)⁸ – auf den Schlössern und Burgen im erwogenen Zeitraum sowie welche Bestimmung ihnen zukam. In der Küche bzw. in den anliegenden Kellern, denen der *Kellirampt*⁹ oblag, befanden sich eine beträchtliche Menge von Küchengeräten. Die zahlreichste Gruppe stellten dabei die Töpfe¹⁰ dar. Die großen, mit dicken, rauen Oberflächen dienten hauptsächlich zur Aufbewahrung von Produkten wie Salzbutter¹¹, Erbsen¹² oder Kraut. Darüber hinaus eigneten sie sich gut zum Marinieren, Säuern, Salzen, Wässern; und Pökeln. In zubereiteten Gerichten erfüllten auch Schüsseln¹³ eine wesentliche Rolle. In die-

⁸ Erwähnenswert und zugleich früher erklärens-wert ist, dass die im Beitrag besprochenen Gefäße, als spätmittelalterliche Keramik bezeichnet werden. Unter diesem Begriff versteht man nichts anderes als die bei Ausgrabungen gefundenen Tongefäße bzw. deren Überreste. Das archäologische Schrifttum hat diesbezüglich gerade die Bezeichnung „Keramik“ angewandt. Darunter sind gefundene Tongefäße zu verstehen, die als materielles Zeugnis der Herstellung des ehemaligen Töpferhandwerks gelten. Siehe: J. Kruppé, *Garncarstwo późnośredniowieczne w Polsce*, T. 1, Wrocław 1981, S. 9–17, vergl.: idem, *Studia nad ceramiką XIV wieku ze Starego Miasta w Warszawie*, Wrocław 1961, S. 48, idem, *Garncarstwo warszawskie w wiekach XIV i XV*, Wrocław 1969, S. 109–110.

⁹ Zum Thema der Ämter im Ordensstaat siehe: S. Józwiak, J. Trupinda, op. cit. S. 411–447; 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*, hrsg. v. H.M. Kalinke, K. Toth, T. Weger, Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München 2010, S. 46–52.

¹⁰ Das Mittelalter war in Bezug auf die Vergrößerung des Sortiments der Keramikgefäße charakteristisch. Soweit im frühen Mittelalter die am intensivsten genutzten Gefäße in der Küche Töpfe waren, begann man im Spätmittelalter immer häufiger Schüsseln zu gebrauchen. K. Ryszewska, *Kuchenne naczynia ceramiczne używane w średniowiecznych polskich klasztorach*, „Almanach Historyczny, Bd. 9, Kielce 2007, S. 45.

¹¹ GÄB, S. 682. W 1384 r. – das älteste erhaltene Inventar der Danzinger Komturei erwähnt zu den 2 Fässern Butter: [...] *item 2 tonnen potir*, die in der Danzinger Küche wahrscheinlich in Töpfen aufbewahrt wurde. Hiervon könnte zum Beispiel die Eintragung zeugen, dass 1396 in dieser Küche 32 Stück Kessel und Töpfe gehalten wurden [...] *item 32 stücke kessil und toppe*. Siehe: GÄB, S. 687–688. Zum Vergleich: Im gleichen Jahr wurden in Elbing registriert: [...] *item 3 tonnen pottir*. Siehe: GÄB, S. 77. Darüber hinaus 1407 in Thorn, wie es sich aus den Rechnungen zu den Ausgaben dieser Stadt im Zusammenhang mit dem Gelage zu Ehren Ulrich von Jungingen ergab, wurde auch Butter genannt. Siehe: *Rachunki z uczyty*, S. 297. In der Thorner Schlossküche wurden 1397 und 1407 registriert: [...] *4 tonnen pottir* – wahrscheinlich ebenfalls in Töpfen aufbewahrt. Siehe: GÄB, S. 430–431.

¹² GÄB, S. 426.

¹³ Es sei darauf zu verweisen, dass in den Urkunden des Deutschen Ordens verschiedene Schüsseln erwähnt werden (*schalen, mulden, kumme*). Ergänzend ist hinzuzufügen, dass die Schüsseln erst im Spätmittelalter ihre Anwendung fanden. Aus der früheren Zeit werden in Deutschordensquellen Mörser (*morser*) angeführt. Siehe: GÄB, S. 442. Bei den Tellern ist charakteristisch, dass dieser Begriff 1435 zum ersten Mal auftauchte (im Kontext der Zinnteller). Siehe: MAB, S. 59: [...] *5 czynnen teller, 2 messing kessel, 1 cleyn becken, 3 stelen kannen, 8 czynnen stutze, 6 sulberen le?el*. In der Danziger Komturei gab es 1447 im Verzeichnis der Küchengeräte 10 Zinnteller. Siehe: GAB, S. 714, 716.

sen wurden z. B. Eier, Butter, Mohn zum Kuchen gerührt sowie die Nahrung in der Eingangsphase zubereitet. Die inneren Schüsselwände hatten gewöhnlich im unteren Teil dicke Körner Kies, wodurch das Reiben der Nahrung erleichtert wurde¹⁴. Ein weiteres Küchengerät waren die Krüge¹⁵, welche u. a. als Maßeinheit dienten. Sie erfüllten nicht nur als Getränkebehälter ihre Rolle, sondern auch als Getreidegefäße¹⁶. Den Gefäßen auf Dreifuß wurde hingegen die Funktion der Wasserschöpfer, Behälter für die Zubereitung des Teiges für Klöße oder die Funktion als Lichtquelle (nach vorheriger Wachsfüllung¹⁷) zugewiesen.

Als Ausnahme tauchten in den Küchen kleine Rinnen¹⁸ auf, in welche das Fett abfloss, während das Fleisch auf dem Rost gebraten wurde. Eine wichtige Rolle erfüllten aber auch die Deckel, welche die im Gefäß befindliche Nahrung vor Wärmeverlust schützte. Es war auch bekannt, dass auch in den Küchen Gefäße aus den Geschirren aufbewahrt wurden, aber meistens wurde ihnen in den Kellern¹⁹ ein Platz zugewiesen. Es ist hier jedoch nicht

¹⁴ J. Kruppé, *Garncarstwo późnośredniowieczne*, T. 2, K. 61/1.

¹⁵ GÄB, S. 2, 4 ([...] *item 1 mischekanne* – unter den Beständen des Groß marschalls). In den Ordensurkunden werden die Krüge als *kanne* bezeichnet; manchmal kommen sie ebenfalls mit dem Präfix *misch-*, *meische* vor, die wahrscheinlich auch ein Maß für flüssiges oder Schüttgut waren. Die Begriffe *metkanne* i *mischkanne* waren wohl für die Bezeichnung des Kruges als Tinkturbehälter mit Deckel, für solche Getränke wie: Glühwein, Met oder Kräutertinküre angewandt. Siehe.: O. Schade, *Altdeutsche s Lesebuch gotisch (altsächsisch)alt und miteldeutsch*, 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”, Bd. 102, 2010, S. 110–126. Es lohnt sich hinzuzufügen, dass die Ordensurkunden auch andere Nomenklatur für die Krüge/Kanne angibt: *zcinkannel*, *zcipkannel* (hauptsächlich zum Wein gießen) – *loeskannel*. (wahrscheinlich zum Verdünnen starker alkoholischer Trünke, worauf die Vorsilbe *loes-* lösbar weist, wobei *loeskannel* aus Holz gefertigt waren. Siehe: GÄB, S. 111.

¹⁶ H. Samsonowicz, *Rzemioło wiejskie w Polsce XIX–XVI w.*, Warszawa 1954, S. 94

¹⁷ Die Problematik der Klassifizierung von Dreifußen im Hinblick auf deren Bestimmung (Kasserolle, Bratpfanne, Topf zum Kochen oder Schmoren) ist mit der Feststellung zu initiieren, wie groß ist das Gefäß, mit dem wir zu tun haben, wie sieht seine Charakteristik und Verzierung aus, wie lang ist der Stiel. Nach den meisten Ordensquellen kann man vermuten, dass die Dreifuße aus Metall waren. Das erhaltene Aufschreiben von 1409 zum Marienburger Schnitzerhaus könnte hingegen suggerieren, dass diese Gefäße aus Ton hergestellt wurden. Siehe: MAB, S. 146: [...] *item 2 lymgropen, item 1 grosze new pfanne czu lym syden*. Dreifuße hatten sich erst um die Wende zum 16. Jh. verbreitet. Siehe: K. Sulkowska-Tuszyńska, *Próba interpretacji funkcji naczyń na trzech nóżkach w świetle wybranych źródeł ikonograficznych*, in: *Z badań nad średniowieczną architekturą Kujaw i Wielkopolski Wschodniej*, unter Redaktion. J. Chudziakowa, „Biblioteka Muzealnictwa i Ochrony Zabytków”, Reihe B, Bd. 86, Warszawa 1990, S. 109–112, idem, *Późnośredniowieczne i nowożytnie naczynia ceramiczne na trzech nóżkach ze Strzelna*, Acta Universitatis Nicolai Copernici, Archeologia XX, Archeologia Architektury 2, 19+92, S. 76–77, M. Dąbrowska, *Oświetlenie i ogrzewanie średniowiecznych wnętrz zamkowych*, Archeologia Historica Polona, Bd. 14, 2004, S. 178.

¹⁸ Die Deutschordensurkunden erwähnen den Gebrauch des Rostes in der Thorner Schlossküche. Siehe GÄB, S. 442.

¹⁹ A. Sielmann, *Die Verwaltung des Haupthauses Marienburg in der Zeit um 1400. Beitrag zur Geschichte des Deutschen Ordens in Preußen*, „Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins”, H. 61, 1921, S. 10–11.

zweckmäßig alle Arten der Küchen-, Lager- oder Speisekammerutensilien zu erwähnen, weil diese bei den einzelnen Schlossküchen besprochen werden.

Der überwiegende Teil des keramischen Materials, datiert auf die Zeit von der 2. Hälfte des 13. Jh., bis 1454, weist darauf hin, dass zu jener Zeit die graue und stahlgraue Keramik vorkam (aus dem Reduktionsausbrennen)²⁰. Derartige Gefäße wurden auch in der Thorner Schlossküche²¹ festgestellt. Ferner ist zu erwähnen, dass Thorn als Handelsvermittler zwischen Halicz-Ruthenien und Polen und zugleich als starkes Zentrum des Hansehandels die Handwerker zusammen brachte, die für neue Qualität und Herstellungsmuster, nicht nur bei der Töpferei²² sorgten.

Unter den Küchengeräten sind die bauchigen und schlanken²³ zu unterscheiden. Darüber hinaus wurden in den Küchen auch Kessel²⁴, andere Gefäße²⁵ und alle Küchengeräte gebraucht. Wenn es um den Schmuck der Töpfe geht, so war dieser eher bescheiden²⁶. In der weiteren Folge wären die Krüge/Kannen zu erwähnen, welche durch senkrechte Seitenlinien verziert wurden. Sie wurden zu den Tischgefäßen gezählt, für unterschiedliche Getränke bestimmt, dazu gehörten noch die mit Fingerzierornament des Henkels²⁷. Die Schüsseln der Thorner Schlossküche hatten am häufigsten

²⁰ Die stahlgraue Keramik konnte an der Gestalt erkannt werden, die sich von den gänzlich gewälzten frühmittelalterlichen Erzeugnissen wie auch von der spätmittelalterlichen Traditionskeramik unterschied. Diese stahlgraue Farbe verdankte die Keramik dem Ausbrennen in der Reduktionsatmosphäre. Die charakteristischen Verzierungen dabei stellen hauptsächlich die das Ganze umlaufenden Umfangrillen dar, manchmal mit gerader oder welliger Linie bereichert.

²¹ A. Lubowicka, *Ceramika z najnowszych badań zamku krzyżackiego w Toruniu. O naczyniach i wiktuałach z krzyżackiej kuchni*, „Rocznik Toruński”, Bd. 38, 2011, s. 128–132; W. Matuzewska-Kola, *Materiały ceramiczne z archeologicznych badań ratowniczych przeprowadzonych w Toruniu przy ul. Podmurnej 89*, „Acta Universitatis Nicolai Copernici”, Archeologia VI, 1980, H. 110, S. 123–136; D. Poliński, *Niektóre związki późnośredniowiecznego garncarstwa ziemi chełmińskiej z obszarami Europy zachodniej*, *Archaeologia Historica Polona*, Bd. 8, 2000, S. 115–129; Die älteren (mittelalterlichen) Gefäße, zu denen die graue Keramik gezählt wird, umfassen hauptsächlich Töpfe, Krüge /Kannen, Schüsseln und Deckel.

²² L. Koczy, *Dzieje wewnętrzne Torunia*, S. 104, idem, *Dzieje wewnętrzne Torunia do roku 1793*, in: *Dzieje Torunia. Praca zbiorowa z okazji 700-lecia miasta*, hrsg. v. K. Tymieniecki, Toruń 1933, S. 138.

²³ Am zahlreichsten im Quellenmaterial im Hinblick auf die Küchenausstattung vorkommend. Siehe GÄB, S. 442. Wobei die meisten Töpfe in der dortigen Küche eher schlanke Formen aufgewiesen haben. Die Wandstärke von ihnen betrug ca. 1 mm, der Durchmesser ca. 25 cm. Zu betonen ist dabei, dass zum Fischkochen kleinere Kessel dienten. Siehe: GÄB, S. 442. Vergl.: J. Kruppé, *Garncarstwo warszawskie*, S. 109–110, A. Lubowicka, op. cit., S. 133.

²⁴ GÄB, S. 433. Im April 1410 wurden in der Thorner Schlossküche Kessel festgestellt.

²⁵ GÄB, S. 433. *Groppen* – anderer Namen, oft in den Quellen anzutreffen, zur Bezeichnung von Töpfen mit großen Maßen gebraucht.

²⁶ Am häufigsten gab es ein Ornament in Form eines Rillenstreifens um den Topf.

²⁷ Das Fingerornament war hauptsächlich in deutscher Töpferei verwandt; seltener in niederländischen, französischen, englischen oder schottischen. Es kam sowohl an Steinzeug-Gefäßen als auch an den in der Reduktionsatmosphäre ausgebrannten vor. Siehe: D. Poliński, *Niektóre związki*, S. 125. Siehe.: A. Lubowicka, op. cit., S. 134, 141, J. Kruppé, *Garncarstwo późnośredniowieczne*, T. 2, Tafeln 46:19, 46:20.

Ornamente in Form von horizontalen Rillen²⁸. Derartige Gefäße wurden auch in Schlosskellern²⁹ sowie Lagern (bzw. Schatzkammern?) mit Silbergeräten³⁰ aufbewahrt. Zu den Deckeln ist zu erwähnen, dass diese zusammen mit Töpfen verwendet wurden. Im Hinblick auf ihre Form sei zu bemerken, dass man zwischen konus-, bauchig- und glockenartigen unterschied. Sämtliche hatten einen knopfartigen Henkel³¹.

Von anderen Gefäßen, die in der Schlossküche in Thorn gebraucht wurden, stechen noch die folgenden hervor: *backpfanne*, *drefus*, *koppersyb*, *brotpfannen*, *kellen*, *morser*, *fewerschufel*, *fewergabel*, *fuerschene*, *bretter*, *messer*³². Die Vielfalt der Gefäße und Küchengeräte in dieser Küche war sehr groß. Die Küchenutensilien zeichneten sich durch großen Reichtum in vielerlei Hinsicht aus: in Bezug auf die Form (*cleyn*, *grose*, *ryncktopp*) oder das Material, aus dem sie hergestellt wurden.

Die Ausstattung der danziger Schlossküche war beträchtlich reicher an Küchengerät im Vergleich zu den Elementen der dortigen Gedecke. Aufgrund der Bestimmung der Gefäße und ihrer Funktion lassen sich die Küchen-, Tisch- und Vorratskeramik unterscheiden. Unter den Küchengefäßen sind Töpfe zu erwähnen. Abhängig von der Form des Ausgusses – glatter oder runder – konnten aus den Töpfen unterschiedliche Flüssigkeiten ausgeschüttet werden. Die Töpfe mit Versätzen für Deckel eigneten sich hingegen dazu nicht mehr³³. Zu den Küchengeräten zählten auch tiefe Schüsseln, deren Zweck sowohl die warme Zubereitung der Nahrung als auch das direkte Servieren am Tisch waren. Darüber hinaus kam diesen ebenfalls die Funktion des Geschirrs zu. In flachen Schüsseln wurden feste und flüssige Speisen auf den Tisch gebracht. Derartige Gefäße zählte man dagegen zur Tischkeramik so wie Teller, Gläser oder Löffel. Falls es um die Vorratsgefäße geht – diese fanden hauptsächlich bei der Lagerung der Vorräte in loser und flüssiger Form, aber auch von Fleischbeständen, ihre Anwendung.

Zum ersten Mal wurde 1391 in Danziger Schlossinventaren das Küchen- und Tischgerät erwähnt: Gläser, Löffel, Krüge, Zinnflaschen³⁴.

²⁸ *Źródła archeologiczne*, S. 53. Der Durchmesser dieses Gefäßes reichte bis ca. 30cm. Siehe: J.Chudziakowa, A. Kola, op. cit., s.53.

²⁹ GÄB, S. 431. 1407 wurden 6 silberne Schüsseln erfasst. [...] *item 6 silberynne schalen* [...].

³⁰ GÄB, S. 433. 1410 befand sich im Silberlager 1 Silberschüssel.[...] *item 1 silberynne chale* [...].

³¹ *Źródła archeologiczne*, S. 53, J. Kruppé, *Studia nad ceramiką*, S. 48, A. Lubowicka, op. cit., S. 135.

³² GÄB, S. 442.

³³ J. Kruppé, *Studia nad ceramiką*, S. 182, B. Lepówna, *Garncarstwo gdańskie w X–XIII w.*, Gdańsk 1968, S. 115.

³⁴ GÄB, S. 686. [...] *item 8 schog coventgleser*; *item 2 schog schenkegleser cleynne und gros*; *item 6 steyne lichte*; *item 24 silberynne leffil*; *item 2 czenynne flasschen*; *item 11 stelynnne kannen bose und gut*. Zum Thema Versorgung der Keller des Danziger Konvents gibt es mehr in: B. Możejko, *Zamek krzyżacki w Gdańsku w świetle inwentarzy z lat 1384–1446*, in: *Krzyżacy. Szpitalnicy. Kondotierzy. Studia z dziejów średniowiecza*, unter Redaktion von B. Śliwiński, Nr. 12, Malbork 2006, S. 184–186.

Zum Thema der Gefäße, die nur in Küchen aufbewahrt wurden, gibt es die folgenden Eintragungen:

- von 1396: Schüsseln, Kessel und Töpfe³⁵,
- von 1407: neben der oben erwähnten auch Krüge und Roste³⁶,
- von 1416: Bratpfannen und Messergerät³⁷,
- von 1420: auch Gefäße für Brot, Brotplatten (Brotehäter), Brotöfen, Brotkeulen, Deckel, Schneidemesser, Dreifüße, Herde, Gabel und Eimer³⁸,
- von 1422: Topfunterlage³⁹.

Als letzte blieb – im Hinblick auf ihre Ausstattung – die Schlossküche in Elbing zu analysieren. Es ist hierbei offensichtlich, dass die Stadt ihren Rang hauptsächlich dem Außenhandel verdankte. Bereits seit dem 13. Jh. spielten hier die drei Routen eine Rolle: auf dem Fluss, zu Lande und zur See⁴⁰. Überdies war auch die Anlage der Gläserhütten in Pommern von großer Bedeutung. Zu berücksichtigen sind dabei vornehmlich die ältesten Glashütten – unweit der hohen Ufer der Weichsel angelegt, das ist in kurzer Entfernung zu Danzig. Das Obige könnte auch suggerieren, dass sich die Glashütten möglichst nahe der Orte zur Ausbeutung der Bodenschätze in dieser Region befanden⁴¹. So sei festzustellen, dass von den Glasgefäßen ein beachtlicher Teil von dort geliefert wurde.

Nun wenn wir uns wieder den Schlosskeller⁴² des Hochmeisters vor Augen führen, können hier folgende Gegenstände aufgezählt werden: Gläser (klein und groß mit einfachen Formen, in großer Menge vorkommend). Außerdem gab es auch solche mit Verzierungen in Gestalt von Kobaltkugel-

³⁵ GÄB, S. 687. [...] *50 schog schusseln*, [...], *item 32 stücke kessil und toppe*.

³⁶ GÄB, S. 689. [...] *item 50 schog schosseln*, [...], *item 20 toppe, tegel gros und cleyn*, **item 16 kessel, item 3 roste**.

³⁷ GÄB, S. 694. [...] *13 gropen, 5 tegel, 16 kessel, 5 roste, 2 pfannen, 1 morsel minus kule, 2 schok und 20 ungemester swyne*, [...].

³⁸ GÄB, S. 699. *Das gerethe: item 14 erynne gropen, 3 tegil, 20 kessil, 5 roste, 2 kopperynne pfannen, 2 koperynne brotpfannen, 4 brotspisse, 2 brotbacke, 3 fleyschbyel, 1 koppersib, 5 degkeysen, 1 marser myt der kule*, [...] **1 knochenmesser, 2drefus, 1 fuwerschene, 1 fuwergabil**, [...] **4 beslagen eymer**, [...].

³⁹ GÄB, S. 702. [...] *3 tegel, 14 gropen, 3 byel, 2 pfannen, 4 muskellen, 5 degysen, 7 hackemessir, 4 brotspisse, 3 brotbacke, 1 drefus, 4 roste, 5 kessilhoken, 4 langehoken, 2 gabiln, 1 fuwerschene, 4 eymer, 1 koppirseeb* [wahrscheinlichst ging es um das Sieb], *1 marser, 1 kuwle, 1 woge, 20 kessil*, [...].

⁴⁰ Die Flussroute führte auf der Weichsel, die Seeroute zu den Ländern Flandern und England und die Landroute – in Richtung Großpolen, Lausitz und weiter nach Thüringen und Bandenburg. Siehe.: M. Biskup, G. Labuda, *Dzieje Zakonu Krzyżackiego w Prusach. Gospodarka – Spoteczeństwo – Państwo – Ideologia*, Gdańsk 1986, S. 200.

⁴¹ M. Rubnikowicz, *Badania nad późnośredniowiecznym i nowożytnym hutnictwem szkła na Pomorzu Gdańskim*, „Acta Universitatis Nicolai Copernici”, Archeologia XXII, 1995, H. 275, S. 53–54.

⁴² Auch auf diesem Thema an dem Deutschordensburg in Elbing: GStAPK XX HA, OF 166m, k. 30VS.

chen am Rücken⁴³. Derartige Gläser wurden vor allem anlässlich feierlicher Schmäuse und bei Trinksprüchen benutzt. In Ordensurkunden finden wir diese unter den Namen: *lange merczglasser* oder z. B. *schenkegleser*⁴⁴. Es ist anzunehmen, dass diese Gefäße importiert waren, weil diese Art in böhmischen und schlesischen Glashütten um die Wende vom 14. zum 15. Jh. hergestellt wurde⁴⁵. Das Erzeugen derartiger Gefäße war damals im Gebiet von Preußen eher nicht wahrscheinlich. Zu den bei Gelagen und Trinksprüchen gebrauchten Gefäßen wurden auch *schenkegleser mit kulechtem bodemen*⁴⁶ gezählt. Diese Gegenstände stammten aus noch späterer Zeit als die Gläser. In ihrer Form waren sie einer Flöte ähnlich; sie sind auf das 16. Jahrhundert datiert. Mit ihrer Glastradition knüpften sie an die südwestlichen Landschaften Deutschlands an.

Von den anderen, diesmal silbernen Gefäßen, welche in Schlosskellern im Februar 1404 aufbewahrt wurden, sind 2 Schalen, 16 Schüsseln und 12 Löffel⁴⁷ zu erwähnen. Im September des gleichen Jahres wurden die selben Gefäße erfasst, wobei es 15⁴⁸ silberne Schüsseln gab.

Erwähnenswert ist noch eine wesentliche Sache, die mit dem Gedeck verbunden war. In den Quellen ist nämlich die Eintragung erhalten geblieben, dass auch im Kleidungs-lager derartige Gegenstände aufgehoben wurden. So geschehen auch in Bezug auf Elbing, wo z. B. 1396 und 1404 die Tischtücher für feierliche Gelage⁴⁹ genannt wurden. Im gleichen Lager befanden sich außerdem die Kopfbedeckungen der Küchenmitarbeiter⁵⁰.

⁴³ Gefäße aus dem Keller der Hochmeister im Jahr 1415. Vergl.: GÄB, S. 111, AMH, S. 152–154.

⁴⁴ AMH, S. 197. *Schenkegleser* wiesen die Form ähnlich einer Flöte auf, auf breitem, rundem, kleinem Fuß, siehe: B. Schmid, *Speise und Trank in Deutschordenshäusern um Jahr 1400. Nach den Aemterbüchern und Rechnungsbüchern des Ordens*, „Ostdeutsche Monatshefte“, 1922, Jg. 3, Nr. 3, S. 107.

⁴⁵ F. Rademacher, *Die deutschen Gläser des Mittelalters*, Berlin 1933, s. 99, J. Biszkont, *Późnośredniowieczne szklarstwo na Śląsku*, „Wratislavia Antiqua“, Bd. 7, unter Redaktion von K. Wachowski, Wrocław 2005, S. 32–33; W. Laba, *Historia sztuki szklarskiej*, Krosno 2007, S. 56–58; A. Gołębiewski, *Importy naczyń szklanych na Starym Mieście w Elblągu w średniowieczu i okresie nowożytnym*, in: *Materiały z konferencji naukowej „Stare Miasto w Elblągu – wyzwanie historii” poświęconej pamięci Tadeusza Nawrołskiego*, hrsg. v. G. Nawrołska, J. Tandecki, „Archeologia Elbingensis”, Bd. 2, 1997, S. 41.

⁴⁶ AMH, S. 197. *Schenkegleser mit kulechtem bodemen* – Sie erinnerten mit ihrer Gestalt an eine Keule (*bodemen* – deutete auf die Verbreitung des Gefäßes in dessen oberem Teil.). Siehe.: F. Frýda, *Typologie středověkého skla v ěechach od 13. do 15./16. století*, „Acta Universitatis Nicolai Copernici”, Archeologia XVIII, 1991, H. 210, S. 238–239.

⁴⁷ GÄB, S. 83. *Item solberyn gefese: 2 solberynne koppe, item 16 solberynne schalen, item 12 sulberynne leffel.*

⁴⁸ GÄB, S. 84–85, *Item das silberynne gefese: czwene silberynne kopfe, item 15 silberynne schalen, item 12 silberynne leffel.*

⁴⁹ GÄB, S. 80, 1396 r. – [...] *item 2 tischtucher off der herren Tisach*. GÄB, S. 83. 1404 r. – [...] *item vier herrentyschtucher.*

⁵⁰ GÄB, S. 82, 1402 r. – [...] *6 kuchenhutten*. GÄB, S. 84. 1404 September. – [...] *item 4 hutten czur kochen.*

Im Obigen wurden drei Küchen der Ordensschlösser zusammengestellt, die ehemals in den drei sich ökonomisch entwickelnden und wirtschaftlich wichtigen Orten: Danzig, Thorn und Elbing gelegen waren. Einer der Schwerpunkte des vorliegenden Artikels sollte in diesem Fall die Abweichung von den wirtschaftlichen und Handelsangelegenheiten sein, welche mit diesen drei Städten zusammenhingen. Stattdessen wurden sie unter dem Aspekt der dortigen Schlossküchen wichtig – also in ganz anderem Licht. Es wurde hingewiesen und verglichen, in welchen Mengen sich dort unterschiedliche Küchen-, Alltagsgeräte bzw. ein Gedeck erhalten haben. Mit einem Wort – es wurde die Aufmerksamkeit auf die Sachen konzentriert, die mit manchen Aspekten des Alltags im Leben der Hochmeister und Ordensbrüder als Ritter in den drei Konventen bei Komturenämtern: Elbing, Danzig und Thorn charakteristisch waren. Es sei auch hervorzuheben, dass die in Schlossinventaren erfassten Küchenutensilien im Zusammenhang mit dem Aufbewahrungsort ihre Bestimmung aufgewiesen haben. Es wurde dabei festgestellt, dass die in Kellern aufbewahrten Gefäße eher als Vorratsbestände betrachtet wurden. Dagegen die, welche durch Quellen in den Küchen erwähnt wurden, im Alltagsgebrauch Anwendung fanden. Zum Schluss sei noch darauf hinzuweisen, dass ein Teil der luxuriösen Geschirre wahrscheinlich aus den sich gut entwickelnden Glashütten- und keramischen Zentren Westeuropas stammte.

SUMMARY

The article describes the interior of a Medieval kitchen in a Teutonic castle, including the kitchens of the Grand Masters. The author discusses typical kitchen utensils, kitchenware and tableware of the time. She also gives an account of kitchen equipment in the castles in Gdańsk, Elbląg and Toruń. The main premise of the article was to shed new light on the role played by Teutonic castles. The author achieved this objective by describing and comparing food stocks, kitchenware and tableware in the analyzed castles, and by shifting the main focus to daily activities and objects rather than economic issues, commerce or trade.

