

# Vom Buch aufs Feld – vom Feld ins Buch

## Eine Einführung

Stephan F. Ebert / Gerrit Jasper Schenk

### From Book to Field – from Field to Book

#### Introduction

This edited volume looks at the transformation of dietetics/culinary art and agriculture during a period of accelerated change. Among other factors, climatic trends since the onset of the Little Ice Age (c. 1300), the Great Famine (1315–1317), or the Black Death (1347–1352) led to changing conditions having an impact on agriculture as well as pomi- and viticulture. Thanks to humanism and the media revolution of the 15th century, classical literature was translated into the vernacular and thus made accessible to a wider audience. Ancient knowledge about agronomy and dietetics was not only copied, but also supplemented with relevant information about weather-related requirements and growing phases of certain plants. Via the “Columbian Exchange” food from the New World (e. g., maize, peppers, tobacco) was introduced to the Old World and added to specialist literature. Noble marriage alliances between families from different regions changed eating habits, which required new types of cultivation (e. g., asparagus). While the history of how knowledge was transferred from Latin to the vernaculars is well researched, this volume focusses on practice. It thus opens the door to less explored territory. The relationship between traditional knowledge and empirical approaches both in scholarly contexts and ‘informal’ educated circles is discussed in this volume critically and interdisciplinarily. Scholars of history, German philology, historical geography, and digital humanities penned the anthology. The assumption is that this juxtaposition between the empirically supported attempt at a classifying, systematic, and discursive description and the everyday, non-academic cultivation of plants led to new interactions between the natural and social environment. By doing so, knowledge was transformed from book to field and from field to book.

Auf dem Büchermarkt in Straßburg wurde im Jahr 1533 ein besonderes Buch erworben. Der Drucker Johannes Schott (1477–1548) pries seine Neuerscheinung im Titelblatt folgendermaßen an: *Schachtafelen der Gesuntheit [...] Vormalis nye gesehen/dem Gemeynen nutz zuo verstand newlich vßgangen vnnd verteütscht Durch D[r.] Michael Hero Leibartzt zuo Strasszburg.*<sup>1</sup> Der werbewirksame Titel des Buches war leicht übertrieben. „Nie gesehen“ war der Inhalt nicht. Das wusste Johannes Schott genau. Nur zwei Jahre zuvor (1531) hatte er nämlich selbiges Werk auf

<sup>1</sup> Ibn-Buṭlān 1533, Frontispiz.

Latein unter dem Titel *Tacvini sanitatis* (Tabellarisierung der Gesundheit) gedruckt.<sup>2</sup> Schott war ein erfolgreicher Verleger. Besonders seine medizinischen Drucke wurden breit rezipiert, wie sich an zahlreichen Neuauflagen und Nachdrucken anderer Verleger ablesen lässt. Die von Schott gedruckten Bücher erfüllten dabei nicht nur Repräsentationszwecke. Sie wurden auch gelesen. So weist beispielsweise die Erstausgabe des *Tacuinum sanitatis* aus dem Besitz des Johannes Cincinnius († 1555), Bibliothekar und Archivar der Benediktinerabtei Werden an der Ruhr, diverse Unterstreichungen und Randnotizen auf.<sup>3</sup> Doch auch Schotts lateinische Druckausgabe war keineswegs substantiell neu, sondern eine Bearbeitung. Die dafür genutzten Vorlagen<sup>4</sup> gingen auf eine lateinische Übersetzung eines Textes aus dem Orient des 11. Jahrhunderts zurück, der aus der Feder des Arztes Ibn-Buṭlān stammte. Dieser war ein in Bagdad geborener christlicher Arzt, der in Aleppo und Kairo wirkte. Seine letzten Lebensjahre verbrachte er in einem Kloster in Antiochia, wo er 1068 starb.<sup>5</sup> In seinem medizinischen Lehrbuch *Taqwīm as-ṣiḥḥa* (in etwa „Berichtigung“ oder „Tabellarisierung der Gesundheit“) hatte Ibn-Buṭlān auf Grundlage der antiken Humoralpathologie, die vor allem von Hippokrates (um 460–370 v. Chr.) und Galen (129–200 n. Chr.) beeinflusst war, eben jene Zusammenstellung vorgenommen, auf welche die 1533 in Straßburg auf Deutsch erhältliche Version zurückging.<sup>6</sup> Sein Text gehört zur Gattung der Gesundheitslehren – der *Regimina sanitatis* („Lenkungen“ oder „Ordnungen der Gesundheit“).<sup>7</sup> Durch die Rezeption orientalischer Texte im Rahmen des hochmittelalterlichen Kulturtransfers gelangten in einer verschlungenen Kette höchst fruchtbarer kultureller Aneignung<sup>8</sup> Ibn-Buṭlāns Gesundheitslehren in den lateinischen Westen. Die erste, das arabische Original verkürzende Übersetzung entstand vermutlich am Hof Manfreds von Sizilien (1232–1266) im 13. Jahrhundert.<sup>9</sup> Aus dem arabischen Titel *Taqwīm as-ṣiḥḥa* wurde in lateinischen Fassungen *Tacuinum*, das als Lehnwort übernommen wurde.<sup>10</sup> Die Gesundheitstafeln waren im Jahr 1533 also alles andere als neu. Dem Gelehrtenkreis im lateinischen Westen waren sie im Prinzip seit gut 300 Jahren bekannt. Neu war hingegen die Zielgruppe – die lateinunkundige Bevölkerung, deren *Gemeynen* nutz das Buch dienen sollte.

<sup>2</sup> Ibn-Buṭlān 1531; vgl. Wachinger 2001, 8.

<sup>3</sup> Vgl. die heute in Düsseldorf aufbewahrte Ausgabe von 1531 (Düsseldorf, Universitäts- und Landesbibliothek, nachfolgend ULB, 20 M-4-29(2) Cincinnius, fol. 6).

<sup>4</sup> Tulliani 2015, 24 vermutet zwei nicht näher bestimmte lateinische Handschriften des *Tacuinum sanitatis*.

<sup>5</sup> Rippmann 2000, 119.

<sup>6</sup> Tulliani 2015, 17–18.

<sup>7</sup> Rippmann 2000, 119; Vaughan 2020, 80–83.

<sup>8</sup> Zur differenzierten Verwendung des Konzepts kultureller Aneignung, auf dem jede kulturelle Äußerung beruht, vgl. jetzt Antenhofer/Schlie 2024.

<sup>9</sup> Bertiz 2003, 67–70.

<sup>10</sup> Wachinger 2001, 8; Rippmann 2000, 123.

Durch die Publikation in einer Volkssprache machte Schott dieses ‚Fachwissen‘ einem größeren Publikum zugänglich. Er folgte damit einem Trend, den zunächst die italienischen Humanisten des späten Mittelalters durch ihre textkritische Arbeit an antiken Autoren und ihren orientalischen Vermittlern angestoßen hatten und den einige deutsche Humanisten zu Beginn des 16. Jahrhunderts durch eine Überprüfung des philologisch gewonnenen Fachwissens in der Praxis weitertrieben, in Straßburg etwa um den Botaniker und Mediziner Otto Brunfels und den Mediziner und Übersetzer des *Tacuinum*, Michael Herr, der auch antike Werke zur Landwirtschaft übersetzte.<sup>11</sup> Damit sorgten sie nicht nur für eine Professionalisierung im Bereich der Architektur, Kunst oder Poesie, sondern eben auch in der Agronomie und auf dem weiten Feld der Diätetik. Letztere sind Gegenstand dieses Sammelbands.

Eine zentrale Autorität war in diesem Zusammenhang der Bologneser Gelehrte Petrus de Crescentiis (1230–1321). Er hatte Logik, Medizin, Naturwissenschaften und Recht in Bologna studiert und war in Diensten für Bologneser Podestà mit verschiedenen landwirtschaftlichen Techniken in Kontakt gekommen, die ihm Anlass zu einer in zwölf Büchern gegliederten Abhandlung über Landwirtschaft und Pflanzenkunde gaben: *Ruralia commoda*. Auch er stützte sich zunächst auf antike Agronomen wie Varro (116–27 v. Chr.), Columella (gestorben um 70) und Palladius (ca. 301–400), aber auch auf mittelalterliche Autoren wie Ibn Sīnā, latinisiert Avicenna (ca. 980–1037), oder Albertus Magnus (1193–1280) und nicht zuletzt persönliche Erfahrungen. Auch für diese agronomische Fachliteratur spielte der Straßburger Michael Herr als Übersetzer Columellas und weiterer antiker Agrarschriftsteller eine Rolle. Die Kombination aus antiker Expertise und konkreter Beobachtung machten den praxisbezogenen Ansatz von Petrus de Crescentiis äußerst erfolgreich, sodass schon ab der Mitte des 14. Jahrhunderts erste volkssprachliche Übersetzungen entstanden.<sup>12</sup> Die ersten deutschen Handschriften wurden in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts verfasst, die erste, von einem Bruder Franziskus übersetzte deutsche Druckausgabe erschien 1493 (gesichert) bei Peter Drach in Speyer.<sup>13</sup> Einige Zeit später – im Jahr 1539 – führte der Arzt, Botaniker und Theologe Hieronymus Bock (1498–1554) diesen Ansatz eine Stufe weiter. Er beschrieb nun auch neuartige Gewächse, die als Resultat des „Columbian Exchange“<sup>14</sup> von den beiden Amerika nach Europa gelangten, wie Paprika und Mais (*Teütschen Pfeffer* und *Welsches Korn*).<sup>15</sup> Ebenso

<sup>11</sup> Dilg 1980, 118–119, 121–122; zu Michael Herr vgl. Wickersheimer 1969 und Limbeck 2000, 36, Anm. 73.

<sup>12</sup> Andreolli 1993; Richter 1995, V–LXXXIV.

<sup>13</sup> Petrus de Crescentiis 08.03.2024; MRFH 42501; Gesamtkatalog der Wiegendrucke 2009: GW Nr. 07831; Jakob 2023, 161–122.

<sup>14</sup> Crosby 2003 (zuerst 1972 erschienen); vgl. dazu den Beitrag von Sánchez de Mora in diesem Band.

<sup>15</sup> Bock 1539, 21v (Mais), 81v–82r (Paprika).

informierte der Arzt und Botaniker Leonhart Fuchs (1501–1566) über *Indianschen Pfeffer* und *Türkisch Korn* (Paprika und Mais) in seinem *New Kreüterbuch* (1543), verortete diese entsprechend der zeitgenössischen Humoralpathologie und benannte Wachstumsbedingungen und Erntezeitpunkte, allerdings ohne Kenntnis des ausgefeilten agroökologischen Systems, mit dem zum Beispiel indigene Kulturen den Mais in Gemeinschaft mit Bohnen und Kürbis anbauten.<sup>16</sup> Praktikern wie beispielsweise Gärtnern, Pächtern oder Verwaltern lieferte er damit aber immerhin sowohl diätetische als auch agrarwirtschaftliche Informationen. Dafür nutzte er die Volkssprache und eine ‚moderne‘ Form der Kommunikation: das gedruckte Buch.

Die Geschichte des Transfers und der Aneignung des Wissens der antiken Agronomie, Diätetik oder Humoralpathologie über Stationen im Orient, lateinische und volkssprachliche Übersetzungen bis hin zur Verbreitung mithilfe von frühen Drucken im lateinischen Europa ist freilich keine Erkundung unbekannter Pfade. Diese Geschichte ist bekannt. Weit weniger bekannt ist hingegen die Geschichte ihrer praktischen Umsetzung. Sie soll hier weiter erkundet werden. Die Historikerin Dorothee Rippmann hat vor wenigen Jahren darauf aufmerksam gemacht, dass es einen wechselseitigen Wissenstransfer zwischen Theoretikern und Praktikern gab und auf diese Weise das gärtnerische, botanische und landwirtschaftliche Wissen gesteigert wurde. Praktiker wurden in diesem Verhältnis zu „Wissensträgern“ und anerkannten Informanten.<sup>17</sup> Eine Folge dieses neuen, auf die praktische Überprüfbarkeit von fachlicher Information hin ausgerichteten, Ansatzes war auch die Text-Bild-Kombination, mit der die Autoren und Drucker der botanischen Fachprosa arbeiteten.<sup>18</sup> Hinzu kommt im Spätmittelalter und der Frühen Neuzeit eine Ausdifferenzierung der Gesellschaft, in der durch Faktoren wie Territorialisierung, Urbanisierung, Frühindustrialisierung sowie veränderte Marktstrukturen neue Akteure mit spezifischem Wissen bzw. Erfahrungen gefragt waren.<sup>19</sup> Es handelt sich also um einen Prozess, in dem Wissen neu verhandelt und durch neue Medien wie den Buchdruck auf neuartige Weise vermittelt wurde – sowohl in der Gestaltung als auch in der Sprache. Dieser Prozess machte Fachwissen, so die Annahme, niedrigschwellig auch abseits von Höfen nachschlagbar, sodass Praktikerinnen und Praktiker passgenaues Wissen in Kommunikationssituationen abrufen konnten, was dann in volkssprachlicher Fachprosa verstetigt wurde, um das Vokabular des Göttinger DFG-Graduiertenkollegs „Expertenkulturen des 12. bis 18. Jahrhunderts“ zu zitieren.<sup>20</sup>

<sup>16</sup> Fuchs 1543, 281 (Paprika), 320 (Mais); zum kombinierten Anbau, den berühmten „drei Schwestern“ (Kürbis, Mais und Paprika), in den indigenen Kulturen von Südamerika bis ins heutige Kanada, und seinen Vorteilen vgl. Evans 2012, 216–218.

<sup>17</sup> Rippmann 2017, 29.

<sup>18</sup> Zur Wissensorganisation im 15./16. Jahrhundert aus sprachwissenschaftlicher Perspektive siehe Gloning 2020 sowie sein Beitrag in diesem Band.

<sup>19</sup> Schenk 2020, 36.

<sup>20</sup> Füssel 2018, 10–11.

In diesem Sammelband soll thematisiert werden, in welcher Beziehung Traditionswissen, verstanden als ein Bildungswissen, das die zeitgenössischen Gelehrten aus den erwähnten unterschiedlichen Überlieferungen in mehr oder weniger reflektierter und geordneter Form vermittelten,<sup>21</sup> und andere Formen des Wissens zueinanderstanden. Zu diesen Formen zählt in unserem Kontext vor allem aus Erfahrungen gewonnenes – also empirisches – Wissen beim Umgang mit Pflanzen und Früchten, mit landwirtschaftlichen, diätetischen und kulinarischen Techniken und Praktiken, das vornehmlich aus dem Handlungswissen von Praktikerinnen und Praktikern stammte und in spezifischen (natur-)räumlichen Rahmungen (z. B. *local knowledge*) und sozialen Konstellationen wie z. B. Klöstern, Städten oder Höfen gewonnen wurde.<sup>22</sup> Gelangte Wissen und Können, das z. B. auch als körperliche oder durch Anschauung und Nachahmung sozial vermittelte Aneignung (*knowing* und *tacit knowledge*)<sup>23</sup> zunächst sprachlich nicht explizit gemacht werden kann, letztlich doch in sprachlicher oder bildlicher Form vom Feld ins Buch und wurde dieses von der sprachlichen oder bildlichen Form wieder in Praktiken übersetzt? Für die Frühe Neuzeit ist beispielsweise bekannt, dass Botaniker wie Charles de L'Ecluse, latinisiert Carolus Clusius, (1526–1609) Paprika in Gärten von Liebhabern exotischer Pflanzen in weiten Teilen Europas studierten, ihr Anbau aber zugleich in Klostergärten zielgerichtet als Arzneipflanze erfolgte.<sup>24</sup> Dieses Nebeneinander zwischen dem empirisch gestützten Versuch einer klassifizierenden, systematischen und diskursiven Beschreibung und der ganz alltäglichen Praxis des Anbaus und der Verwendung der Pflanze, die auf meist nicht explizit gemachtem Können und Wissen beruhten, könnten – so unsere These – in der Lebenswelt zu Berührungen und Austausch geführt haben. Die Praxis beruhte vermutlich auf pragmatischem Ausprobieren, mündlichem Austausch, Nachahmen sowie wohl auch schon auf Analogieschlüssen von Beschreibungen vergleichbarer Pflanzen, Techniken und Praktiken in der bereits bestehenden Fachprosa. Der Austausch an der Schnittstelle von Theorie und Praxis war insbesondere im Privaten rege, wie die Forschung zur Wissensgeschichte am Beispiel von Rezeptsammlungen in Haushaltsbüchern des 17. Jahrhunderts in England zeigt.<sup>25</sup> Sicher reichen die Anfänge dieses Prozesses weiter

<sup>21</sup> Angelehnt an Kintzinger 2003, 26–27.

<sup>22</sup> Kintzinger 2003, 27–29; die begriffliche Trennungslinie zwischen theoretischem Bildungswissen der Gelehrten und praktischem Handlungswissen in Feld und Garten verschwimmt in der Realität, vgl. zu den sozialen Konstellationen von „Wissenskulturen“ Fried 2009, hier besonders 39–42. Zum lokalen Wissen als „ortsgebundenem Erfahrungswissen“ Radkau 2003, 167; mit Blick auf Aneignungsprozesse in der frühen Neuzeit auch Cooper 2007, 32–50, 72–86.

<sup>23</sup> Die im einzelnen problematischen Konzepte des *knowing* und *tacit knowledge* können hier nicht weiter diskutiert werden, vgl. Petersen 2011, 14–20; Molander 2023.

<sup>24</sup> Schubert 1992, 113. Zur Aneignung und Verbreitung von anwendungsbezogenem Wissen über außereuropäische Pflanzen in der Frühen Neuzeit s. außerdem Häberlein/Schmölz-Häberlein 2013 sowie Schmölz-Häberlein 2017/2018.

<sup>25</sup> Leong 2018.

zurück, wie der Austausch über Pflanzen, ihren Anbau und ihre Verwendung in Briefen adliger Frauen des Spätmittelalters und die Korrespondenzen in den entstehenden Gelehrtennetzwerke im frühneuzeitlichen Europa bezeugen.<sup>26</sup> Die Arbeiten von Petrus de Crescentiis legen jedenfalls nahe, dass bereits im Spätmittelalter Professionalisierungstendenzen für Veränderungen im Landbau sorgten und somit neue Interaktionen mit der biophysikalischen Umwelt in Gang gesetzt wurden, die als „sozionaturale Schauplätze“ im Sinne der Wiener Umweltgeschichte aufgefasst werden können.<sup>27</sup> Im vorliegenden Sammelband möchten wir die Verschränkung des ‚neuen‘ Wissens mit der Praxiswelt, ihre Vermittlungsformen in etablierten und damals neuartigen Medien sowie den in ihnen diskutierten Konsumgewohnheiten in einem größeren historischen Zusammenhang diskutieren: Lasen Praktikerinnen und Praktiker Fachprosa und wandten sie die darin enthaltenen Hinweise tatsächlich an? Führten sie also das Wissen vom Buch aufs Feld oder verlief der Prozess umgekehrt oder in komplexer Weise als Wechselspiel von, vereinfacht formuliert, Theorie und Praxis? Dafür werden in den Beiträgen dieses Bandes wirtschaftsgeschichtliche und soziokulturelle Interpretationsansätze in konkreten Fallstudien enggeführt.<sup>28</sup>

Im Sinne neuerer Trends der Wissens- und Wissenschaftsgeschichte verstehen wir also „science as practice“ und fragen nach spezifischen praxeologischen Wissenssystemen, indem wir Diskurse und Praktiken des Austauschs über die Theorie und Praxis der Landwirtschaft und Ernährung zu rekonstruieren versuchen.<sup>29</sup> Neuere Forschungen sprechen dafür, dass Klöster, traditionelle Bewahrer von Handschriften mit antiken Wissensbeständen seit der Karolingerzeit, in der „Renaissance des 12. Jahrhunderts“ zu eine Art Wiederentdeckung der Natur maßgeblich beigetragen haben.<sup>30</sup> Deshalb ist es wohl auch kein Zufall, dass seit dem Hochmittelalter gerade die Zisterzienserklöster als Innovatoren im Bereich des Wasserbaus, aber auch bei agrartechnischen Neuerungen und in der Waldwirtschaft wirkten, praktische Erfahrungen sammelten und weiter vermitteln konnten.<sup>31</sup> Im Spätmittelalter scheinen neben den Klöstern auch und immer intensiver die Höfe und Städte die Rolle von Innovatoren übernommen zu haben. Hier waren es zunächst vor allem die Humanisten, die südlich der Alpen als Sammler, Editoren und Kommentatoren der *Scriptores rei rusticae* zu einer neuen

<sup>26</sup> Beispiele bei: Schenk 2020, 37, Anm. 85, 59–60; Mauelshagen 2003, 142–147; Krempel u. a. 2008.

<sup>27</sup> Winiwarter/Knoll 2007; Winiwarter/Schmid 2008.

<sup>28</sup> Vgl. zu dieser Forderung an zukünftige agrargeschichtliche Studien Briggs 2023, 324–326.

<sup>29</sup> Pickering 1992, 1–8.

<sup>30</sup> Zur Entdeckung der Natur in der Naturphilosophie des 12. Jahrhunderts Speer 1995; Schonhardt 2022, 188 argumentiert auf qualitativer und quantitativer Basis, dass die Klöster im Südosten des Reichs „Triebfedern einer kulturellen Blüte im Bereich des Kosmoswissens im hohen Mittelalter darstellten“.

<sup>31</sup> Auge 2021, 175–180; vgl. auch die Beiträge von Stadelmaier, Ebert, Schenk und Mikeleitits-Winter in diesem Band.

Konfiguration des Wissens beitrugen.<sup>32</sup> Nördlich der Alpen sticht vor allem die bereits erwähnte Rolle des Oberrheingebiets (Straßburg, Speyer) als Zentrum der Übersetzer- und Verlegertätigkeit für Werke über Landwirtschaft, Diätetik und Botanik ins Auge.

Als zeitlichen Rahmen haben wir die Zeit zwischen etwa 1300 und 1600 gewählt. Währenddessen vollzogen sich in Europa zahlreiche Wandlungen, die den Zeitraum als eine Transformationsphase oder Phase zumindest sektoriell beschleunigten sozioökologischen Wandels charakterisieren. Nach einem signifikanten Bevölkerungsanstieg im Verlauf des Hochmittelalters trat aufgrund von Hungersnöten (bes. 1315–1317), dem Schwarzen Tod (1347–1352) und schließlich dem Beginn der sogenannten „Kleinen Eiszeit“ (ca. 1300–1850) eine Phase signifikanter Umbrüche ein.<sup>33</sup> Die Kleine Eiszeit war ein klimatischer Trend mit kühleren Frühjahren und Sommern sowie harten Wintern.<sup>34</sup> In der Forschung wird die Kleine Eiszeit unterschiedlich datiert. Der Mediävist Thomas Wozniak hat die verschiedenen Datierungen vor einigen Jahren zusammengetragen und die Kernzeit zwischen 1400 und 1850 angesetzt.<sup>35</sup> So verschoben sich beispielsweise aufgrund des sich ändernden Klimas die Anbaugrenzen von Getreide und Sonderkulturen wie Obst oder Wein. Der Weinbau verschwand in England, Südnorwegen oder an der Ostsee in Richtung Süden, wo bessere klimatische Verhältnisse anzutreffen waren.<sup>36</sup> Gegenwärtig verschieben sich diese Grenzen wieder zurück.<sup>37</sup> Die Zeit zwischen 1300 und 1600 fällt also mit einer durch eine größere Variabilität geprägte Phase im Übergang zu kühlerem Klima zusammen, nachdem die Zeit von etwa 1000 bis 1300 von einem milden Klima geprägt war, das in der Forschung als „Medieval Warm Period“ oder auch „Medieval Climate Anomaly“ beschrieben wird.<sup>38</sup>

Die Umbruchphase war jedoch keineswegs auf Faktoren im Interaktionsbereich zwischen Mensch und Natur beschränkt. Durch die Erfindung des Buchdrucks in der Mitte des 15. Jahrhunderts wurde der Medienwandel beschleunigt, der das oben skizzierte, humanistisch und häufig volkssprachlich vermittelte

<sup>32</sup> Bianca 2021; ein Indikator dafür ist auch das im 15. Jahrhundert rapid ansteigende Interesse an der *Naturalis historia* von Plinius, vgl. Schonhardt 2022, 52–54 mit Figur 3.2.

<sup>33</sup> Für Umbruchsphasen zwischen Umwelt und Gesellschaft besonders im 14. Jahrhundert siehe Bauch/Schenk 2020.

<sup>34</sup> Rohr u. a. 2018, 255; Pfister u. a. 2018, 273–274.

<sup>35</sup> Wozniak 2020, 21–22.

<sup>36</sup> Behringer 2007, 129–131.

<sup>37</sup> Herrmann 03.10.2020.

<sup>38</sup> Rohr u. a. 2018, 248. Obwohl sich in der Forschung zunehmend „Medieval Climate Anomaly“ durchsetzt, sind beide Begriffe Kompromisslösungen. Das liegt einerseits daran, dass das Klima nicht global wärmer war, sondern lediglich in Teilen der nördlichen Hemisphäre, der Begriff also bestimmte Weltregionen favorisiert, andererseits implizieren Begriffe wie Anomalie Wertungen. Zu Varianzen während der „Medieval Warm Period“ siehe Diaz u. a. 2011.

Fachwissen erschwinglicher und zugänglicher machte. Die Eroberung Konstantinopels durch die Türken im Jahr 1453 löste einen Zustrom intellektueller Kapazitäten und entsprechender Gelehrtenliteratur aus dem griechischen Osten in den lateinischen Westen aus, dessen religiöse Strukturen durch die Reformation (1517) grundsätzlich aufbrachen. Letztere waren bereits durch die großen Konzilien des 15. Jahrhunderts (Konstanz: 1414–1418 und Basel: 1431–1449) von kirchlichen Reformbemühungen geprägt.<sup>39</sup> Der „Columbian Exchange“, ausgelöst durch die Entdeckung Amerikas (1492), führte eine Entwicklung fort, die in Europa durch den Transfer mediterraner Pflanzen in Gebiete nördlich der Alpen (z. B. Kopfsalat, Reis, Spargel, Spinat) bereits in der Antike eingesetzt hatte, besonders aber ab dem Hochmittelalter in der Breite zu wirken begann und nun in einem globalen Nahrungsmittelaustausch mündete und die Ernährungsgewohnheiten weltweit veränderte.<sup>40</sup> Insofern ist die Zeit zwischen 1300 und 1600 eine Phase von klimatischen, machtpolitischen, informationstechnischen, agrarwirtschaftlichen und kulinarischen Veränderungen. Die Wahrscheinlichkeit, in dieser Zeit auf Aneignungs- und Ausdrucksformen dieser Prozesse in Ernährung und Landwirtschaft zu stoßen, die von einer Neuorganisation und -vermittlung von Wissen geprägt wurden, ist daher hoch.

Der Zeitraum eignet sich darüber hinaus gut, um gesellschaftspolitische Themen der Gegenwart zu historisieren, denn heute sorgt der menschengemachte Klimawandel und eine steigende Weltbevölkerung für ein Überdenken globaler Agrar- und Ernährungsweisen, was sich an Forschungen zu klimaresistenten Getreidesorten, In-vitro-Fleisch und veganen Konsumtrends zeigt.<sup>41</sup> Zugleich erweitern das Internet, Social Media und neuartige Lieferangebote das ‚Wissensangebot‘ über Nahrungsmittel und deren Bezugsmöglichkeiten. Demnach sind in der Gegenwart ebenfalls Phasen eines beschleunigten Wandels beobachtbar, die sich im Detail von den historischen Prozessen im ausgehenden Mittelalter und der beginnenden Neuzeit unterscheiden mögen, in gewissen Strukturen und vielleicht auch Verlaufsmustern jedoch miteinander vergleichbar sind. Die Beiträge in diesem Sammelband können daher auch als Angebot verstanden werden, historische Erfahrungen als Orientierungswissen in gegenwärtigen Debatten einzubringen.<sup>42</sup>

Dieser Band entspringt unserer interdisziplinären Tagung „From Book to Field – from Field to Book. Entangled Theory and Practice in Dietetics and Agriculture (c. 1300–1600 CE)“, die vom 31. März bis zum 2. April 2022 in der UNESCO Welterbestätte Kloster Lorsch stattfand und Forscher:innen aus der Archäobotanik, Geografie, Germanistik, Geschichtswissenschaft sowie den Digital Humanities

<sup>39</sup> Zu den Konzilien siehe Sudmann 2005 sowie die Beiträge bei Müller/Helmrath 2007; Braun u. a. 2013; Signori/Studt 2014.

<sup>40</sup> Schröder-Lembke 1984, 114; Schwinden 1994; Crosby 2003.

<sup>41</sup> Vgl. Bundesregierung 2020, 58–61; Rempe 11.08.2023.

<sup>42</sup> Zur Unterscheidung vgl. Schenk 2016.

zusammenbrachte.<sup>43</sup> Gefördert wurde sie mit finanzieller Unterstützung der Vereinigung von Freunden der Technischen Universität zu Darmstadt e. V. Wir danken dem UNESCO Welterbe Kloster Lorsch für die Bereitstellung der Räumlichkeiten. Die hier versammelten Beiträge nehmen das Tagungsthema aus jeweils unterschiedlichen Perspektiven auf. Im Zentrum steht jedoch stets die Frage, wie und auf welche Weise ‚Wissen‘ angeeignet und verbreitet bzw. weitergegeben wurde. Die Beiträge im ersten Abschnitt „Pflanzen, Praktiken, Wissen“ greifen die Forschungsfragen ausgehend von den Themenfeldern Landwirtschaft und Ernährung sowie den darin beobachtbaren Wandlungen und Spezialisierungen auf. Der zweite Abschnitt „Archive, Quellen, Texte“ fragt nach den Grundlagen unseres Wissens über den historischen Aneignungs- und Transformationsprozess, also nach geeigneten historischen Quellen und Überresten zur Erforschung der spezifischen Verflechtungsgeschichte von Theorie und Praxis und stellt relevante Archivbestände und Textzeugnisse mit ersten Ergebnissen vor.

Maximilian Schuh (Berlin) eröffnet den ersten Teil mit einem Beitrag zur praktischen Organisation der Landwirtschaft und ihren theoretischen bzw. in der Fachliteratur der Zeit greifbaren Vorlagen vor dem Hintergrund der klimatischen Übergangsperiode von der „Medieval Climate Anomaly“ zur Kleinen Eiszeit – dem 13. und 14. Jahrhundert. Gerade Übersetzungen, so zeigt Schuh, vermittelten landwirtschaftliche Praktiken bis in die Frühe Neuzeit hinein und prägten so den Landbau auf den Britischen Inseln. Christian Stadelmaier (Gießen) untersucht am Beispiel der Grangienwirtschaft von Zisterzienserklöstern im Südwesten des Reichs die Praktiken des Düngens und ihre Überlieferung und Verbreitung im pragmatischen Schriftgut. Dabei zeigt er, dass eine Verbindung zwischen landwirtschaftlicher Praxis und administrativer Erfassung bestand, die in der Regel an der Schnittstelle zwischen Konversen und Klosterverwaltung verlief. Hinsichtlich der Landnutzung lasse sich ferner eine ausgeprägte, ressourcenintensive Ökonomisierung des Klosters beobachten, die nicht selten zu Streitigkeiten mit lokalen Akteuren (Adel, Bauern) führten. Stephan F. Ebert (Darmstadt) widmet sich ebenfalls den Zisterziensern. Durch eine Analyse von Kücheninventaren des Klosters Eberbach, diätetischen und medizinischen Werken in der Klosterbibliothek sowie Ernährungstrends des ausgehenden Mittelalters kann Ebert eine Verschränkung von Theorie und Praxis in der Kulinarik um 1500 zeigen. Dieser Befund wird im Anschluss um eine Diskussion über weitere Untersuchungsregionen hinsichtlich eines Wandels der Ernährungs- und Konsumgeschichte im deutschsprachigen Raum mit einigen Beispielen ergänzt. Andreas Dix (Bamberg) weist mit seinem Beitrag ganz im Sinne des Tagungsbands die Forschungspotenziale des Gartenbaus am Beispiel Bambergs im Spätmittelalter und der Frühen Neuzeit aus. Der teilweise exportorientierte Sonderkul-

---

<sup>43</sup> Roth 01.07.2022.

turenanbau und der Anbau von Süßholz führte in Bamberg zu einem Alleinstellungsmerkmal, der den Standort überregional als Qualitätszentrum auswies. Vorindustrielle Agrarsysteme, so zeigt Dix, waren durch die Einführung neuer Kulturen und Bewirtschaftungsmethoden elastisch und wandlungsfähig, was die Forschungen von Ester Boserup bestätigte. Gerrit Jasper Schenk (Darmstadt) rundet diesen ersten Teil mit einem längeren Beitrag ab, der im diachronen Überblick den Gartenbau und die Sonderkulturen von der Karolingerzeit bis an den Rand der Moderne skizziert. Regional auf das Oberrheintal und besonders das Umfeld des Klosters Lorsch fokussiert, beleuchtet er die Verschränkung von Theorie und Praxis vor allem in Transformationsphasen. Im Übergang zwischen Spätantike und Frühmittelalter und erneut in den beiden Jahrhunderten um 1500 zeige sich, dass der Gartenbau als ‚Labor‘ diene, um Erfahrungen mit neuen Pflanzen oder Anbaumethoden zu sammeln. Der Erfolg von Sonderkulturen könne als Krisenadaption verstanden werden, aber auch mit sich verändernden Konsummustern und wirtschaftlichen Dynamiken zusammenhängen.

Der zweite Abschnitt „Archive, Quellen, Texte“ beginnt mit einem längeren Beitrag von Almut Mikeleitis-Winter (Leipzig). Sie wertet eine Handschrift des 13. Jahrhunderts aus dem Zisterzienserkloster Buch an der Mulde aus und kann darin einen Auszug aus *De obseruatione ciborum* (Über Speisevorschriften) des byzantinischen Arztes Anthimus († um 511/34) nachweisen. Die Handschrift ist besonders auf Fleisch- und Eierspeisen zugeschnitten und wirft somit ein Schlaglicht auf das mittelalterliche monastische Interesse an einer aktualisierenden Aneignung spätantiker Wissensbestände im Spannungsfeld von Diätetik und Konsum. Zugleich erhärtet die Analyse Trends zu Professionalisierung und Konsum, die bereits bei Stadelmaier und Ebert angesprochen werden. Die Diskussion der Anthimusschrift, die wichtige Neuerkenntnisse zur Überlieferung enthält, macht den Text zu einem zentralen Beitrag für die Editions- und Ernährungsgeschichte. Helmut W. Klug (Graz) widmet sich auf Handschriftenebene ebenfalls der Diätetik. Er stellt in seinem Beitrag das digitale Editionsprojekt CoReMA (Cooking Recipes of the Middle Ages) vor. Darin sind frühneuhochdeutsche Kochrezepte vor 1500 zu finden und vollständig durchsuchbar. Er zeigt, wie das Editionsprojekt nicht nur für die Erforschung der vormodernen Ernährung, sondern auch für das Gewinnen von Informationen zur landwirtschaftlichen Produktion aus den mittelalterlichen Quellen mithilfe der Digital Humanities genutzt werden kann. Stefan Sonderegger (Zürich) nähert sich dem Thema des Sammelbands aus der Perspektive des Verwaltungsschriftguts wie etwa Urbaren und Zinsbüchern. Er geht der Frage nach, mit welchen Quellen landwirtschaftliche Spezialisierungen im Hoch- und Spätmittelalter nachweisbar sind und beschreibt, dass sich in der Schweiz aufgrund der Topografie auf vergleichsweise kleinem Raum Spezialisierungen in Wein-, Getreide- und Viehwirtschaft zeigen lassen, die teilweise bis heute bestehen. Ein wichtiger Impulsgeber der Spezialisierungen sei der städtische Bedarf (hier St. Gallen) gewesen, der einen perso-