

# INHALT

**6 VORWORT** Von Bernadette Collenberg-Plotnikov

**8 EINFÜHRUNG** Von Susanne Hilz-Wagner

## TEIL I – ZEITFOLGE

### 11 PALÄOLITHIKUM

**Ernährung in der älteren und mittleren Altsteinzeit – Fleisch garen am Feuer**

600 000 bis um 30 000 vor heute

Von Michael Bolus

### 16 JUNGPALÄOLITHIKUM

**Ernährung in der Jüngeren Altsteinzeit – nicht nur vom Fleisch allein**

Um 40 000 bis 11 600 vor heute

Von Rudolf Walter

### 20 EISZEIT

**Menü am Ende der Eiszeit – Wollnashorn im Kräutermantel und Wildbeerendessert**

Um 16 000 vor heute

Von Dania Braun

### 22 MESOLITHIKUM

**Ernährung in der Mittleren Steinzeit – Wild der Wälder anstelle von Großwild der Steppe**

Um 11 600 bis um 7 500 vor heute

Von Rudolf Walter

### 25 NEOLITHIKUM I

**Gesicherte Mahlzeiten im jungsteinzeitlichen Dorf**

Mitte 6. bis Ende 3. Jahrtausend v. Chr.

Von Christina Jacob

### 31 JUNGNEOLITHIKUM

**Ein guter Ton gehört zur Mahlzeit – verzierte Keramik der Schussenrieder Kultur**

4300 bis 3900 v. Chr.

Von Ute Seidel

### 35 NEOLITHIKUM II

**Jungsteinzeit – Kulinarisches aus den Feuchtbodensiedlungen**

Um 4000 bis um 3000 v. Chr.

Von Urs Leuzinger

### 45 ENDNEOLITHIKUM

**Die „Neolithische Revolution“ kommt ins Rollen**

Um 3400 bis um 2700 v. Chr.

Von Susanne Hilz-Wagner

### 50 STEINZEIT

**Zum Glück hatten sie Pech – Die Birkenrinde und der „Kaugummi“ der Steinzeit**

Um 120 000 bis um 2000 v. Chr.

Von Helmut Schlichtherle

### 54 BRONZEZEIT

**Moor and more – die bronzezeitlichen Feuchtbodensiedlungen nördlich der Alpen**

Um 2200 bis um 850 v. Chr.

Von Susanne Hilz-Wagner

### 60 KELTEN I

**„Wenn die Kelten ihren Gästen Speisen vorsetzen...“  
Die Kelten zwischen Grillfest und Bankett**

6. bis 1. Jh. v. Chr.

Von Simone Stork

### 64 KELTEN II

**Kurioses aus der Keltenküche**

Um 500 v. Chr.

Von Kristina Schatz

### 66 LATÈNEZEIT

**Von jetzt an läuft es rund**

475 bis um 20 v. Chr.

Von Achim Lehmkuhl

### 69 IMPERIUM ROMANUM

**Römische Eroberung und Lebensart**

15 v. Chr. bis um 400 n. Chr.

Von Marcus Junkelmann

### 87 SPÄTANTIKE UND MEROWINGER

**Römer – Alamannen – Franken**

Zwischen 3. und 8. Jh. n. Chr.

Von Marius Miche

## TEIL II – THEMEN

### 95 GOTT SEI DANK

**Speis und Trank – Ernährung und Versorgung im klösterlichen Leben**

Um 3. Jh. n. Chr. bis zum 21. Jh.

Von Susanne Hilz-Wagner

### 111 FELIX MATER CONSTANTIA

**Konstanz - Kelten, Kirche und Konzil**

2. Jahrtausend v. Chr. bis 1418 n. Chr.

Von Susanne Hilz-Wagner

### 122 JOHANNES VON BOCKENHEYM

**Koch am päpstlichen Hof - Kochanleitungen für Nationen und soziale Gruppen**

Kochbuch geschrieben zwischen 1430/31 und 1435

Von Gudrun Schnekenburger

### 126 FÜRSTBISCHÖFE IN UDENHEIM

**Ernährungsaufwand in einem kleinfürst-bischöflichen Haushalt am Mittelrhein**

784 bis 1803

Von Susanne Hilz-Wagner

### 138 KOCHPRAXIS IM MITTELALTER

**Diätetische Theorie und Eigenheiten bei Speise und Trank**

1100 bis um 1650

Von Trude Ehlert

### 151 DAS JAGDWESEN

**Jagen war nur des Fürsten Lust ...**

Um 800 bis zum 19. Jh.

Von Reinhard W. Sängler und Susanne Hilz-Wagner

### 176 DIE MEERSBURG

**Älteste noch bewohnte Burg Deutschlands – Burgeküche, Gesindeküche, Backstube, Burgbrunnen und Palas**

7. Jh. bis heute

Von Susanne Hilz-Wagner

### 181 RAUB VOGEL UND FALCKE

**Wie die Könige der Lüfte der (fürstlichen) Tafel dienen**

12. Jh. bis 18. Jh.

Von Susanne Hilz-Wagner

### 187 WOHNBURGEN

**Gesellschaftliches Leben und ökonomisches Wirtschaften der niederen Adelsgeschlechter im Mittelalter**

10. Jh. bis 14. Jh. n. Chr.

Von Susanne Hilz-Wagner

### 190 SCHLOSS HEIDELBERG

**Speisen und Wirtschaften auf dem Heidelberger Residenzschloss**

Um 1225 - früheste bauliche Anfänge des Schlosses

Von Burkhard Pape

### 204 DIE HOFORDNUNG

**Hofordnung des Grafen Wolfgang Ernst von Löwenstein-Wertheim - „Danach hat sich ein jeder zu richten ...“**

Um 1633

Von Martina Heine

### 206 DAS HEIMFÜHRUNGSFEST

**Die Heimführungsfeierlichkeiten anlässlich der Vermählung von Markgraf Friedrich VII. Magnus von Baden-Durlach mit Prinzessin Augusta Maria von Schleswig-Holstein-Gottorp**

1670

Von Susanne Hilz-Wagner

### 211 DELIKATE SPECEREYEN

**Kulinarische Leidenschaften der badischen Markgrafen - Tafeln in der Carolsburg zu Baden-Durlach und im Markgräfler Hof zu Badel**

16. bis 18. Jh.

Von Susanne Hilz-Wagner

**224 DAS TAFELZEREMONIELL**  
**Pauken und Trompeten rufen zum fürstlichen Mahl - das Tafelzeremoniell am Hof der badischen Markgräfin Sibylla Augusta**  
1678 bis 1727  
*Von Gerlinde Vetter*

**228 SCHLOSS ACHBERG**  
**Küche, Speisen und Ausstattung des Deutschen Ritterordens unter Landkomtur Franz Benedikt Freiherr von Baden**  
1691 bis 1707  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**233 BAROCK IN OBERSCHWABEN**  
**Von darbenden Leibeigenen und feisten Mönchen - Essen und Trinken in Oberschwaben während der Barockzeit**  
17. und 18. Jh.  
*Von Michael Barczyk*

**240 HÖFISCHE PFLANZWELTEN**  
**Orangerien, Nutzgärten und essbare Zierpflanzen**  
Um 1550 bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**243 DIE KÜCHENORDNUNG**  
**Vom Küchenregiment des Markgrafen Ludwig Wilhelm und der Schauküche der Markgräfin Sybilla Augusta**  
1679 bis 1728  
*Von Gerlinde Vetter*

**246 HOHENLOHE KULINARISCH**  
**Schlossküchen, Wildbret und Tauberswarz**  
Vom 13. Jh. bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**251 DIE SCHOKOLADENTORTE**  
**Kaffeeeklatsch mit Herzogin Henriette - Schloss Kirchheim unter Teck als Witwensitz der Gemahlinnen der Herzöge von Württemberg**  
1628 bis 1857  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**254 TRAGANDT, CONFECT & CO.**  
**Buntes und Prächtiges aus den Häusern Baden und Württemberg - für Tafel, Tier und Tischgesellschaft**  
18. bis 19. Jh.  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**266 TAFELN UND FEIERN**  
**Pfau, Gans, Meerrettich und jede Menge Brotis**  
Seit dem 8. Jh. bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**271 DER LEIBMEDICUS**  
**Vom Temperament und der hohen Leibskonstitution des Fürsten Carl Thomas zu Löwenstein-Wertheim und den Ratschlägen seines Leibmedicus**  
Um 1753  
*Von Martina Heine*

**276 „IN SACHEN TRÜFFEL“**  
**Fürst Carl Thomas zu Löwenstein-Wertheim-Rosenberg aß gerne Trüffel**  
Um 1815  
*Von Martina Heine*

**280 MEHL, MÜHLE, BACKHAUS**  
**Getreide, Mahlen, Backen**  
Um 820 bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**284 SUPPENGSCICHTLE**  
**Manch einer gibt den Löffel ab, der andere frisst die Weisheit mit Löffeln**  
Seit es Feuer zum Garen der Speisen gibt, bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**287 SCHLOSS BEBENHAUSEN**  
**Revier und Jagdsitz der württembergischen Herzöge und Könige**  
16. Jh. bis 1946  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**292 FASTNACHT UND FASTEN**  
**Die üppige 5. Jahreszeit vor dem 40 Tage währenden Fasten bis Ostern**  
Keltische Ursprünge bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**293 HIER BLÜHT UNS WAS**  
**Von blauen Wundern und schwarzen Kirschen - Paradiesgärtlein zwischen Kaiserstuhl, Markgräflerland und Schwarzwald**  
18. Jh. bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**307 ABNOBA MONS**  
**Der Schwarzwald - Kulinarisches Herzstück Baden-Württembergs**  
1. Jh. n. Chr. bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

TEIL III – PRODUKTE

**345 TEIG- UND BACKWAREN**  
**... prooth unseer emezhic kip uns hiutu ... – ... unser täglich Brot gib uns heute ...**  
Um 2. Jh. v. Chr. bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**379 ELEMENT WASSER**  
**Lebenselixier für alle Lebewesen**  
Vom Altertum bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**384 SALZ I**  
**Das weiße Gold der Kelten**  
Um 500 bis um 100 v. Chr.  
*Von Christina Jacob*

**386 SALZ II**  
**Zwei ausgewählte Salzgeschichten aus Baden und Württemberg**  
Von ca. 500 v. Chr. bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**390 HONIG UND ZUCKER**  
**Süßes von der Biene und von der Zuckerrübe**  
Um 10 000 v. Chr. bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**395 KRAUT UND RÜBEN**  
**Beliebt bei Arm und Reich**  
Seit über 5000 Jahren Kulturpflanzen  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**400 SPARGEL TRIFFT KARTOFFEL**  
**Zwei Wurzelgemüse unter sich - weißes Gold und braune Knolle**  
Um 1100 bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**405 BIER UND KELTEN**  
**Trinkelage bei den Kelten - Keltenbier zum Schweineschmorbraten**  
Um 500 v. Chr.  
*Von Hans-Peter Stika*

**410 HOPFEN, GERSTE, MALZ**  
**Reinheit und Schaum – Gott erhalt’s**  
Um 3000 v. Chr. bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**427 BREISACH UND DER WEIN**  
**Ein historischer Rückblick**  
2500 vor heute bis jetzt  
*Von Uwe Fahrer und Susanne Hilz-Wagner*

**434 IN VINO VERITAS**  
**Weingeschichte(n) aus Baden und Württemberg**  
Seit ca. 2. Jh. n. Chr. bis heute  
*Von Susanne Hilz-Wagner*

**462 AUTORINNEN/AUTOREN DER BEITRÄGE**

**465 LITERATUR/ANMERKUNGEN**

**476 EINRICHTUNGEN**