

# 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 Lehmkühl
- 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 Ehler
- 151 DAS JAGDWESEN**  
Jagen war nur des Fürsten Lust ...  
Um 800 bis zum 19. Jh.  
Von Reinhard W. Sänger und Susanne Hilz-Wagner
- 176 DIE MEERSBURG**  
Älteste noch bewohnte Burg Deutschlands – Burgküche, 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 dienten  
12. Jh. bis 18. Jh.  
Von Susanne Hilz-Wagner
- 187 WOHNBURGEN**  
Gesellschaftliches Leben und ökonomisches Wirtschaften der niederer 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 Baßel  
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 Tauberschwarz  
Vom 13. Jh. bis heute  
Von Susanne Hilz-Wagner
- 251 DIE SCHOKOLADENTORTE**  
Kaffeeklatsch 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 SUPPENGESCHICHTLE**  
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**  
Trinkgelage bei den Kelten - Keltenbier zum Schweineschmorbraten  
Um 500 v. Chr.  
Von Hans-Peter Stika
- 410 HOPFEN, GERSTE, MALZ**  
Reinheit und Schaum – Gott erhält'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**