

Inhalt

Einleitung	9
-------------------------	----------

Safran in die Käsesuppe – Neue Rezepte erobern

Deutschlands Küchen	13
----------------------------------	-----------

*Gewürze ändern den Geschmack / Die Nürnberger Küchen-
meisterei / Wissen dank der Kunst des Buchdrucks / Meister
Wilhelm sorgt fürs Essen / Gewürznelken – Papst Silvester zum
Geschenk / Zimt – das Gold der Antike / Kardamom – Ernte
aus dem Regenwald / Was kochen in der Fastenzeit? / Salz –
ein teures Mineral / Die Tischzucht des Poeten / Die leck're
Mandelmilch der Anna Wecker / Ingwer – mit Grüßen von
Konfuzius*

Gewürze aus dem Orient – Nürnberg als Drehkreuz

in der Lieferkette	34
---------------------------------	-----------

*Der „Erdapfel“ – mehr als ein „seltsames Werk“ / Eingebun-
den im globalen Netzwerk / Nürnberger am Canal Grande /
Kompass und Meilenscheiben / Koriander – schon Moses
wusste ihn zu schätzen / Der König unter den Gewürzen /
Safran – Stoff für den Göttervater / Die Handelsrouten ändern
sich / Schwarzer Pfeffer – die Sucht der Römer / Das Hand-
werk folgt den „Pfeffersäcken“ / Muskatnuss – auf Hildegards
Empfehlung / Boten sorgen für die Informationen*

Honig fürs Rührei – Zutat aus des Reiches Bienengarten	60
---	-----------

*Der Wald als Rohstofflieferant / „Bienenmänner“ in Aktion /
Der Endres auf Honigsuche / Zucker erobert die Küchen /
Kessel für die Plantagen / Ein neuer Süßstoff macht
Geschichte / Zwischen Malz und Runkelrüben*

Ochsen aus Ungarn – Fleisch für Reichstage und Turniere 73

Reichstagsgäste wollen essen / *Quellen verschollen und unter Verschluss* / Mit Lanzen und im Harnisch / *Fleisch von Rindern Hühnern, Hasen* / Fleischimport im großen Stil / *Ein mittelalterliches Rätsel* / Aktiv am Ochsengeschäft beteiligt / *Auf der Spur von Ochsenkapitänen* / *Kredite für den Ochsenhandel* / „Unschlitt“ als begehrte Ware / Niedergang des Ochsenhandels

Wirtshäuser in allen Gassen – Gastlichkeit in großer Dichte 90

Am Anfang simple Garküchen / Gastlichkeit seit frühen Zeiten / *War Nürnberg einst ein „Raubnest“?* / Soldaten nicht willkommen / Zwischen Goldenem Löwen und Goldenem Stern / *Ungeld für die Stadtkasse* / Viele Wege kreuzen sich / *Gastlichkeit für Studenten* / *Fünf Gänge zum Friedensmahl* / „Belustigungen“ aller Art / *Komödianten im Programm* / Gasthöfe, Schenken und Trinkstuben / Das älteste (Gast-)Gewerbe der Welt / *In der Tradition von König Hammurabi* / Die Reformation breitet sich aus / Warten auf die nächste Kutsche / *Eine „Luftreise“ zieht Massen an* / *Attraktive Preise für die Schützen*

Bier und Wein statt Wasser – Viel Nachschub für durstige Kehlen 132

Grundlage für den ganzen Tag / Rohstoff vom Getreidemarkt / *Krawall um's Bier* / Nürnberg als Weinregion / *Ein Lager hinter dem Fachwerk* / Einweisung für die Ablader / *Viel Gedränge um den Wein* / *Ritt von einer Wirtsstube zur anderen*

Streit um den „Türkentrunk“ – Ein Zuckerbäcker als Kaffee-Pionier 149

Das erste Café – und seine Nachahmer / Der junge Wurffbain auf großer Fahrt / *Ein wahres Christengetränk* / Kaffeehauskultur auf dem Vormarsch / Schmuggler erschließen neue Anbaugebiete / *Millionen Menschen verschleppt* / Auf dem Weg in die Gegenwart

Bratwürste, Lebkuchen und Co. – Delikatessen prägen	
das Image einer Stadt	161
Fleischreste gut verwertet / <i>Der verräterische Wurstzipfel</i> /	
Lebkuchen – gute Kost für unterwegs / <i>Für Elise</i> / Ein Nürn- berger Likör / Klassiker aus Fleisch und Fisch / Spargel – das andere „weiße Gold“	
Kampf den Sägespänen – Qualität als Vorteil für Händler	
und Verbraucher	173
Standards beim Verbraucherschutz / Safran-, Fisch- und Käseschauer / Brotsorten ohne Ende / Fleischhacker unter sich / Vorsorge für schlechte Zeiten / Städtisch regulierter Verbraucherschutz / <i>Von Mehlsiebern und Hühnerträgern</i> / <i>Bloß nicht hetzen</i> / Wildern und Jagen	
Ein Blick in die Gegenwart – Zwischen Biofach	
und Bauernhöfen	185
Anhang	189
Literatur / Bildnachweis	