

Inhalt

Einleitung	9
Safran in die Käsesuppe – Neue Rezepte erobern	
Deutschlands Küchen	13
Gewürze ändern den Geschmack / <i>Die Nürnberger Küchenmeisterey</i> / Wissen dank der Kunst des Buchdrucks / <i>Meister Wilhelm sorgt fürs Essen</i> / <i>Gewürznelken – Papst Silvester zum Geschenk</i> / <i>Zimt – das Gold der Antike</i> / <i>Kardamom – Ernte aus dem Regenwald</i> / Was kochen in der Fastenzeit? / <i>Salz – ein teures Mineral</i> / <i>Die Tischzucht des Poeten</i> / Die leck're Mandelmilch der Anna Wecker / <i>Ingwer – mit Grüßen von Konfuzius</i>	
Gewürze aus dem Orient – Nürnberg als Drehkreuz	
in der Lieferkette	34
Der „Erdapfel“ – mehr als ein „seltsames Werk“ / Eingebunden im globalen Netzwerk / Nürnberger am Canal Grande / Kompass und Meilenscheiben / <i>Koriander – schon Moses wusste ihn zu schätzen</i> / Der König unter den Gewürzen / <i>Safran – Stoff für den Göttervater</i> / Die Handelsrouten ändern sich / <i>Schwarzer Pfeffer – die Sucht der Römer</i> / Das Handwerk folgt den „Pfeffersäcken“ / <i>Muskatnuss – auf Hildegards Empfehlung</i> / Boten sorgen für die Informationen	
Honig fürs Rührei – Zutat aus des Reiches Bienengarten 60	
Der Wald als Rohstofflieferant / „ <i>Bienenmänner</i> “ in Aktion / <i>Der Endres auf Honigsuche</i> / Zucker erobert die Küchen / <i>Kessel für die Plantagen</i> / Ein neuer Süßstoff macht Geschichte / <i>Zwischen Malz und Runkelrüben</i>	

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 Hähnern, 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 „Türkentrank“ – 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 / Ein Nürn- berger Likör / Klassiker aus Fleisch und Fisch / Spargel – das andere „weiße Gold“</i>	
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 / Wildern und Jagen</i>	
Ein Blick in die Gegenwart – Zwischen Biofach und Bauernhöfen	185
Anhang	189
Literatur / Bildnachweis	