

Siegfried de Rachewiltz  
Andreas Rauchegger (Hg.)

# Kraut & Rüben

Zur Kulturgeschichte von Kohl, Rüben  
und Sauerkraut im historischen Tirol

## Inhaltsverzeichnis

- 8 Siegfried de RACHEWILTZ  
Zur Kulturgeschichte von Kraut und Rüben  
Eine Einführung
- 64 Andreas RAUCHEGGER  
Tirol in Gärung  
Von Aromen und Fermenten zu Gaumenfreuden und Genüssen
- 102 Sabine SUTTERLÜTTI  
Krautgarten – Küchengarten
- 108 Bernd INSAM  
Über „Kraut und Rüben“  
Ein Streifzug durch das Archiv von Matthias Insam
- 123 Sonja ORTNER  
Kraut und Rüben – besungen und gespielt
- 138 Sebastian JOPP  
„Kraut vom Kübel, hilft gegen 99 Übel“
- 154 Christian PARTL  
Tiroler Genbank – Kohl- und Rübensortiment
- 156 Brigitte VOGL-LUKASSER | Christian R. VOGL  
*Kraut- und Soachruibm* in Osttirol  
Ein Teil im Mosaik der lebensnotwendigen Strategien zur  
Ernährungssicherung im Berggebiet in früheren Zeiten
- 174 Franz JÄGER  
*Ruabn, Robn, Raba, Rob ...*  
„Nach dem Brod ist under allen gekochten  
Speisen das Kraut der aller gesondtesten eine“
- 186 Johann ZELLNER  
Die Krautbretter
- 190 Edith HESSENBERGER  
Von der *Tuschen* zum *Tarpl*  
Ein kulinarischer Beitrag aus dem Ötztal
- 194 Thomas BERTAGNOLLI  
Kraut und Rüben in aller Munde  
Vom Beginn der industriellen Sauerkraut-Produktion im  
Spannungsfeld mit der häuslichen Herstellung.  
Im Fokus: das Tiroler Unterland
- 204 Siegmund SCHWEIGGL  
Sauerkraut im Südtiroler Unterland
- 206 Reinhard ZANGERLE  
Rund um den Eyrschen Kobas: *Wos die Lait sou olls nou wissen*
- 214 Joch WEIßBACHER  
Der Branntwein hat eigentümlichen Rübengeruch
- 218 Josef RIEDMANN  
Krautinger – Indien
- 220 Helmut RIZZOLLI  
Die Münznamen Rubner und Rübler
- 222 Michael KASPER  
Erinnerungen an Montafoner Krautschneider  
Erzählungen zum saisonalen Arbeitsleben im 19. und 20. Jahrhundert
- 232 Burghart HÄFELE  
Über „Kraut und Rüben“ in Vorarlberg und dem angrenzenden Raum  
Vom Stellenwert zweier besonderer Gemüsearten im Lauf der Geschichte
- 254 Otello FABRIS  
Crauti e rape all’italiana nel Trentino e nelle aree lombardo-venete
- 264 Rosanna PRUCCOLI  
Cavoli, cavolfiori, cavoli cappucci, verze e rape nella tradizione ebraica
- 267 SdR  
Die bitteren Kräuter beim Pessachmahl
- 268 Hans WIELANDER  
Von Kraut, Politik und Heiligkeit
- 272 Sebastian MARSEILER  
*Caulis monasticus* – vel Krautiges aus dem Kloster
- 276 Erich KOFLER-FUCHSBERG  
Kraut-und-Rüben in Berlin
- 280 Carl KRAUS  
Sinnlich und irritierend  
Kraut und Rettiche bei Giovanni Segantini, Carl Moser und Rudolf Wacker
- 284 Gianni BODINI
- 288 Kraut und Kunst in Laas
- 292 Lois FASCHING
- 294 Toby KOBAYASHI  
CABBAGE. A Message from Fukushima
- 298 Martin FLIRI DANE
- 299 Publikationen des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg



Siegfried de Rachewiltz



Die Textur eines Kohlblattes  
© Gianni Bodini, 2019.

Krauthacken beim Hof *Hausgruibe*  
auf Gorn, Mühlwald.  
© Siegfried de Rachewiltz, 1993.

## Zur Kulturgeschichte von Kraut und Rüben Eine Einführung

Um wie viel ärmer wäre wohl die Nahrungsgeschichte der Menschheit ohne die Kulturpflanzen aus der Familie der Kreuzblütler? Wie trist wäre unsere Kulinarik ohne Weiß-, Rot-, Grün-, Schwarz-, Rosen-, Blumen-, Wirsing- und Spitzkohl, ohne Mai-Rübe, Rettich, Radieschen, Kohlrabi oder Brokkoli? Oder gar ohne Kressen, Meerrettich, Senf, Wasabi, Maca und Pak Choi – und obendrein noch ohne Sauerkraut? Alle die genannten Kulturpflanzen gehören zur Familie der *brassicaceae* und sind so, wie wir sie heute auf den Tisch bekommen, das Ergebnis sich über Jahrtausende erstreckender Züchtungen und Kreuzungen. Die Evolutionsgeschichte der Wildformen, von denen sie abstammen, ist allerdings viele Millionen Jahre alt.

Wann und wo die Familie der Kreuzblütler-Gewächse ihren Anfang nahm, darüber gibt es unterschiedliche Meinungen.<sup>1</sup>

Was das Wo betrifft, so neigt die Fachwelt zur irano-turanischen Floraregion als Ursprungsgebiet der *brassicaceae*. Diese Floraregion erstreckt sich ostwärts von Anatolien und umfasst die winterkalten Trockengebiete West- und Zentralasiens; in diesem Gebiet kommt auch die größte Artenvielfalt an Kreuzblütler-Gewächsen vor.<sup>2</sup>

Über ihre Entstehungszeit ist man sich ebenfalls recht unsicher: während molekulare Datierungen auf eine Evolution gegen Ende des Eozäns hinweisen (die Rede ist von einem Ursprung vor ca. 37 Millionen Jahren in einem tropisch-subtropischen Klima und der Evolution zu einer Trockenpflanze vor ca. 32 Millionen Jahren)<sup>3</sup>, sprechen paläobotanische und paläoökologische Daten für eine durch Klimaveränderungen bedingte „Auffächerung“ (Radiation) aus der Familie der Kaperngewächse/Cleomaceae im Miozän – vor etwa 19 Millionen Jahren.<sup>4</sup>

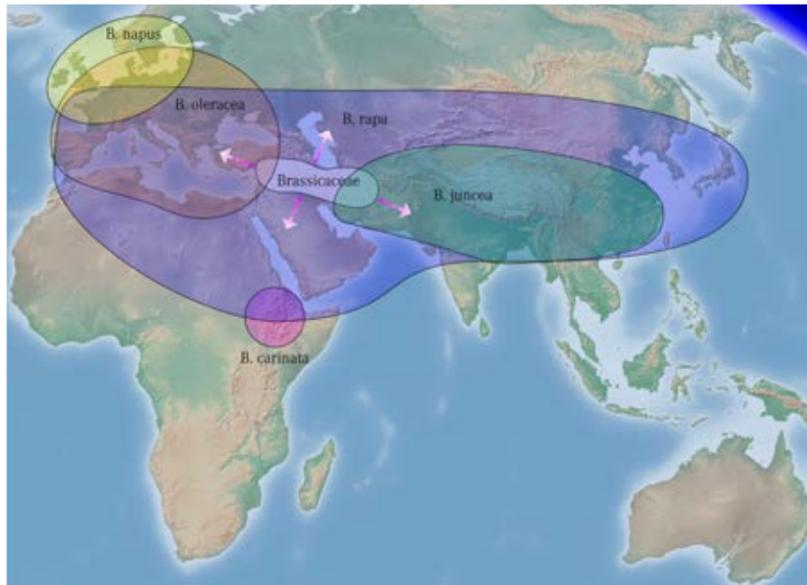
<sup>1</sup> Vgl. dazu: Shyam PRAKASH, Xiao-Ming WU, S.R. BHAT, History, Evolution, and Domestication of Brassica Crops, in: Plant Breeding Reviews Vol. 35, Jules JANICK ed., Hoboken September 9. 2011, Chapter 2. Laut diesen Autoren wurde *Brassica rapa* als erste angebaut, gefolgt von *Brassica nigra* und *Brassica juncea*. Sie verweisen auf das assyrische Wort *laptu*, womit um 1800 v.Chr. die Rübe bezeichnet wurde, so auf einer Liste der Pflanzen im Garten des Merodach-Baladan (722–711 v.Chr.) in Babylon. Erwähnt wird u.a. auch die Senfkorn-Parabel Gautama Buddhas (6 Jh. v.Chr.), welche die Akzeptanz der Unvermeidbarkeit des Todes lehrt. Alle hier zitierten Quellen sind mit ausführlichen Hinweisen zu weiterführender Literatur versehen. Vgl. auch: César GÓMEZ-CAMPO (ed.), Biology of Brassica Coenospecies, Amsterdam et al. 1999, Developments in Plant Genetics and Breeding 4, sowie Geoffrey DIXON, Vegetable Brassicas and Related Crucifers, Crop Production Science in Horticulture, 14 CABI, Wellingford 2007. Dixon ist der Ansicht, die Vorfahren der brassicaceae seien vor ca. 24 Millionen Jahren im Gebiet des Horns von Afrika und der arabischen Halbinsel entstanden und von dort nordwärts in den „fruchtbaren Halbmond“ gewandert. Damit wird das niederschlagsreiche Winterregengebiet bezeichnet, das sich als Bogen vom persischen Golf im Süden des heutigen Irak über Syrien, Libanon, Palästina und Jordanien erstreckt. Er entsprach in etwa dem einstigen Elam d.h. Mesopotamien, Assyrien, Phönizien und Palästina.

<sup>2</sup> Vgl. Andreas FRANZKE, Martin A. LYSAK, Ihsan A. AL-SHEBAZ, Marcus A. KOCH, Klaus MUMMENHOFF: Cabbage family affairs: the evolutionary history of Brassicaceae, in: Trends in Plant Science, Cambridge, February 2011, Vol. 16, No. 2, 113.

<sup>3</sup> Diese Ansicht vertreten Thomas L.P. COUVREUR et al., vgl. Molecular phylogenetics, temporal diversifications, and principles of evolution in the mustard family (Brassicaceae), in: Molecular Biology and Evolution, 27, Oxford 2010, 55–71., Zit. in FRANZKE, wie Anm. 2, 113.

<sup>4</sup> EBENDA. Unter adaptiver Radiation versteht man „die Auffächerung einer wenig spezialisierten Art in mehrere stärker spezialisierte Arten [...] durch Anpassung an vorhandene Umweltverhältnisse“, vgl. Wikipedia: „adaptive Radiation“.

Verbreitung und mögliches Ursprungsgebiet der verschiedenen Brassica-Arten.  
Klaus Kolloch nach Dixon 2007, wie Anm. 1.



*Rapa rapa*: Rübenförmige Meeresmuschel, auch Papierschnecke genannt. Die ersten Muscheln entstanden vor 500 Millionen Jahren. Sammlung Johann Stocker.



Pietro Andrea Mattioli, Brassica marina. Aus: Commentari in Dioscoridem 1674.

Die ältesten analysierten Pollen stammen aus der Türkei und sollen in etwa 16 Millionen Jahre alt sein.<sup>5</sup>

Wenn man von einer Kulturgeschichte der Kreuzblütler-Gewächse spricht, so meint man damit in der Regel die domestizierten Kulturpflanzen, die zu dieser Familie gehören. Allerdings sollte man nicht außer Acht lassen, dass, lange bevor Ackerbauern begannen, Gemüse systematisch anzubauen, Jäger und Sammler sich auch von Wildpflanzen ernährten. Und bis in die heutige Zeit haben Menschen nicht aufgehört, Wildkräuter sowohl als Nahrung wie vor allem auch als Heilmittel zu sammeln.<sup>6</sup>

Wir wissen also nicht genau, wie lange die Bauern der Frühzeit ihre Speisen lediglich mit wilden *brassicaceae* und deren Samen würzten – d.h. sie entweder in der freien Natur sammelten oder als „ungebetene Gäste“ am Rande ihrer Getreidefelder tolerierten –, bevor sie begannen, die eine oder die andere Pflanzenart in eingezäunten Gärten gezielt zu züchten. Voraussetzung dafür war die Entwicklung eines effizienten Bewässerungssystems.

Da „bedingt durch die Nutzung der vegetativen Pflanzenteile die Erhaltung der Sämereien sehr gering ist“<sup>7</sup>, und es zudem sehr schwierig ist, zwischen den Samen von wilden und kultivierten Formen wie z.B. der *Brassica rapa* zu unterscheiden<sup>8</sup>, ist den Forschern meist große Vorsicht geboten, wenn es um Datierungen bei der Domestizierungsgeschichte der Kreuzblütler geht.

Man erachtet es als sehr wahrscheinlich, dass Samen wilder *brassicaceae* in späteolithischen Pfahlbausiedlungen der Schweiz zur Ölgewinnung verwendet und die Pflanzen möglicherweise dort sogar schon angebaut wurden.<sup>9</sup>

<sup>5</sup> FRANZKE, wie Anm. 2.

<sup>6</sup> Noch immer hoch im Kurs in der heutigen Wildkräuterküche sind z.B. die Knoblauchrauke (*Alliaria petiolata*), das Hirtentäschel (*Capella bursa pastoris*) und der Acker-Senf (*Sinapis arvensis*). Vgl. Wilde Kreuzblütler für die Küche, <https://blog.herbal-hunter/de/wilde-kreuzbluetler-fuer-die-kueche>.

<sup>7</sup> Klaus OEGGL, Institut für Botanik, Universität Innsbruck: mit Dank für die schriftliche Mitteilung.

<sup>8</sup> Vgl. Yiming GUO, Sheng CHEN, Zaiyun LI, Wallace A. COWLING, Center of Origin and Centers of Diversity in an Ancient Crop, *Brassica rapa* (Turnip Rape), in: *Journal of Heredity* 2014, 105(4) 555–565.

<sup>9</sup> Daniel ZOHARY, Maria HOPF, Ehud WEISS, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford, 4th ed. 2012, 112.



Pietro Andrea Mattioli, Rapa selvatiche. Aus: Commentari in Dioscoridem 1674.



Pietro Andrea Mattioli, Sinapis (Senf). Aus: Commentari in Dioscoridem 1674. Das Wort Senf leitet sich vom lateinischen *sinapis* ab und ist vermutlich ägyptischen Ursprungs. Im Grab des Tutanchamun wurden Senfkörner gefunden.

In Ermangelung handfester archäologischer und paläobotanischer Beweise hat man sich auch an die Sprachwissenschaft gewandt, denn bekanntlich gehören viele Pflanzennamen zum ältesten Wortschatz verschiedener Sprachen.

Derartige Recherchen bestätigen zwar die Bedeutung domestizierter *brassicaceae* auf mehreren Kontinenten lange bevor es dafür schriftliche Zeugnisse gibt, sind aber für konkrete Datierungen nur bedingt zu gebrauchen. Einige Forscher haben darauf hingewiesen, dass die Konsonantenkombination *g-r-d* in mehreren Wörtern zu finden ist, mit denen man in indoeuropäischen Sprachen verschiedene Kreuzblütler und daraus gewonnene Gewürze bezeichnet – waren diese Laute eine Reaktion auf den scharf-bitteren Geschmack der in diesen Pflanzen enthaltenen Senfölykoside?<sup>10</sup>

Auch die Konsonantensequenz *r-p* gibt Anlass zu Spekulationen, sie findet sich sowohl im altgriechischen Wort *rápys* (*f*) (Rübe) wie auch im lateinischen *rapa/rapum* und in vielen anderen indoeuropäischen Sprachen: Rübe, (ahd. ruoba), franz. rave, schwed. rova, engl. rape, litauisch ropė, russ. Répa. Verwandt sind damit die Wörter Raps, Rettich, Kohlrabi.<sup>11</sup>

Beim Versuch, die Etymologie dieses Wortes zu knacken, haben die meisten Linguisten die Waffen gestreckt, und so bezeichnet Julius Pokorny in seinem Wörterbuch das Wurzelwort *rap/rep* als „Wanderwort unbekannter Herkunft“<sup>12</sup>, was konkret bedeutet, dass die Sprache, aus der es stammt, nicht eindeutig eruiert werden kann.

Neben *gr. rapys/lat. rapum* taucht sehr früh auch *napy/napu(s)*<sup>13</sup> auf. Daraus leitet sich spanisch *nabo* und französisch *navet*, aber auch das englische Wort *turnip* ab, genau genommen *turn-naep*, also eine runde Rübe.

Sowohl paläobotanische, molekularbiologische und sprachwissenschaftliche Gründe sprechen dafür, dass *Brassica rapa* (Rübsen) die älteste der domestizierten Kreuzblütler ist. Es scheint ein gewisser Konsens darüber zu herrschen, dass der Rübsen entweder als Öl-Rübsen oder als Speiserübe mit den aus dem fruchtbaren Halbmond Kleinasien in verschiedene Himmelsrichtungen wandernden Ackerbauern sich sowohl nach Europa wie auch in den Orient ausbreitete.

Etwas leichter tut man sich bei den Kohlgewächsen: der vorwiegende Teil der mit ihnen verbundenen Bezeichnungen im heutigen Sprachgebrauch ist griechischen oder lateinischen Ursprungs, ein Hinweis darauf, dass die Züchtung und Nutzbarmachung dieser Gewächse im östlichen Mittelmeerraum begann, in jenem Gebiet, in dem altgriechisch gesprochen wurde.<sup>14</sup>

<sup>10</sup> Alex IGNATOV, A.M. ARTEM'eva, K. HIDA, Origin and Expansion of Cultivated Brassica Rapa in Eurasia: Linguistic Facts in: *Acta horticulturae* 867, January 2008, 81–88. Die Autoren führen als Beispiele türkisch *hardal* und russisch *gorchitsa* für Senf oder baskisch (*harbi*) für Rübe an. In den Upanishaden wird schwarzer Senf (*Brassica nigra*) auf Sanskrit *Sarshap* und der indische Rübsen (*Brassica rapa subsp. trilocularis*) als *Siddhartha* bezeichnet. Vgl. MAGGIONI wie Anm. 14, 118. In der ältesten, dem Konfuzius zugeschriebenen Sammlung chinesischer Gedichte, dem „Shih Ching“, wird *Brassica rapa* mit dem Namen *Feng* erwähnt. Vgl. Hsuan KENG, *Economic Plants of Ancient North China as Mentioned in „Shih Ching“* (Book of Poetry) in: *Economic Botany* Vol. 28, No. 4 (Oct.–Dec., 1974), 400.

<sup>11</sup> IGNATOV u.a., wie Anm. 10.

<sup>12</sup> Julius POKORNY, *Indogermanisches Etymologisches Wörterbuch*, Bern/München 1959, 852., vgl. auch Konrad DUDEN, *Duden Etymologie*, bearbeitet von Günther DROSDOWSKI, Paul GREBE u.a., Mannheim/Wien/Zürich 1963, 576: „wahrscheinlich handelt es sich um ein altes Wanderwort“. Die indogermanische Wurzel (*h)rep* bedeutet „an sich reißen, rupfen“, von dem lat. *rapere* „an sich raffern“ herrührt. Vgl. Hermann MENGE, *Langenscheidts Grosswörterbuch Lateinisch-Deutsch*, Berlin/München 19. Auflage 1977, 635.

<sup>13</sup> Uneinig ist man sich darüber, ob die zwei Wörter denselben oder verschiedenen Ursprung haben. Das gr. Wort *sinapi*, lat. *sinapim* (Senf) soll jedenfalls aus Ägypten (oder Indien) stammen. Vgl. Manlio CORTELAZZO, Paolo ZOLLI, *Dizionario etimologico della lingua italiana* Zanichelli 5, Bologna 1988, 1180.

<sup>14</sup> D.h. Griechenland, Süditalien und die Westküste der Türkei, vgl. Lorenzo MAGGIONI, Roland VON BOTHMER, Gert POULSEN, Ferdinando BRANCA, *Origin and Domestication of Cole Crops (Brassica oleracea L.): Linguistic and Literary Considerations*, in: *Economic Botany*, 64 (2), 2010, 109–123.



Marcus Porcius Cato der Ältere (234–149 v. Chr.). Phantasielithographie aus einem neuzeitlichen Stich.



Lykurgosbecher, römisch, 4. Jh. n. Chr., British Museum London.

Die in einen Weinstock verwandelte Mänade Ambrosia hält König Lykurgos gefangen. Laut Nestor Larandeu (um 222 n. Chr.) entstand der Kohl aus den Tränen des Lykurgos, der sich gegen den Gott Dionysos gestellt hatte und von diesem gezüchtet wurde.

Das Wort „Kohl“ selbst leitet sich vom tragenden Teil der Pflanze ab, nämlich von griechisch *kaulós*/ lat. *caulis*, was Strunk oder Stängel bedeutet. Zur Kohl-Terminologie gehören weiters: gr. *krambe* (Kohl, *Brassica oleracea*)<sup>15</sup>; gr. *raphanos*/ lat. *raphanus*<sup>16</sup>; gr. *braske*/lat. *brassica*<sup>17</sup>; gr. *olyra* / lat. *olus*, womit auf Griechisch eine Getreideart, auf lateinisch Grünzeug im Allgemeinen, später besonders Kohlgewächse bezeichnet wurden; lat. *caput* (Kopf), aus dem im Mittelalter dann *caputium* (*Brassica oleracea* var. *capitata*) wurde, von dem unser *Kabes* oder *Kowis* herrührt.

### Das Kraut der Antike

Kein Kohl und keine Rübe bei Homer! Das muss nicht viel bedeuten, denn auch wenn über 50 Pflanzennamen in den zwei homerischen Epen erwähnt werden, so dürfen sich griechische Heroen zwar mit Ölbäumen, Granatäpfeln, Feigen, Äpfeln und Birnen abgeben, nicht aber mit Gemüsegärten, das war Frauen- oder Sklavenarbeit.

Naturforscher, Ärzte, Agronomen und sogar ein Meisterkoch der Antike haben sich immer wieder mit Kohl-Gewächsen, ihren Spielarten, Vorzügen und Eigenschaften beschäftigt. Darüber gibt es eine umfangreiche Literatur, sodass es müßig wäre, hier schon mehrfach Verarbeitetes zu wiederholen.<sup>18</sup>

Die wichtigsten seien nur kurz angeführt: Theophrastos (um 371–287 v. Chr.), Marcus Porcius Cato der Ältere (234–149 v. Chr.), Marcus Terentius Varro (111–27 v. Chr.), Marcus Gavius Apicius (25 v. Chr.–37 n. Chr.), Pedanios Dioskurides (1. Jh. n. Chr.), Lucius Iunius Moderatus Columella (4 –70 n. Chr.) und Gaius Plinius Secundus auch Plinius der Ältere (um 23–79 n. Chr.).

Cato der Censor kann zweifellos als der „Krautapostel“ der Antike gelten: „*Brassica est quae omnibus holeribus antistat. Eam esto vel cocta vel crudam*“. Es ist der Kohl, der alle anderen Gemüsesorten übertrifft. Iss ihn gekocht oder roh.<sup>19</sup> So seine eindringliche Empfehlung.

Für Cato galt der Kohl als Allheilmittel gegen nahezu alle menschlichen Gebrechen, er gibt einem Kapitel über die Tugenden drei verschiedener Kohlsorten den Titel „*De brassica Pythagorea*“, was vermuten lässt, dass schon der Vegetarier Pythagoras (um 570 v. Chr.) den Kohl schätzte.

Von Cato erfahren wir u.a., dass fünf Blätter Kohl vor und fünf nach einem Gelage mit reichlichem Weingenuss den sonst üblichen Katzenjammer verhindern.<sup>20</sup>

<sup>15</sup> *Krambos* bedeutet auf Griechisch *ingeschrumpft*, im weiteren Sinne wohl auch *gekräuselt*: der echte Meer-Kohl, dessen gekräuselte Blätter als Wildgemüse gesammelt wurden, trägt den botanischen Namen *Crambe maritima* L.

<sup>16</sup> Aristoteles beschreibt in seiner Tierkunde den Schmetterling (*psyche*), der aus Raupen entsteht, die auf den Blättern des *raphanos* gedeihen, „welchen manche *krambe* nennen“. *Historia animalium* 5.19.15. Hesychios von Alexandria (5./6. Jh. n. Chr.?) unterscheidet in seinem Lexikon zwischen *raphanos* (Kohl), *raphanis* (Rettich) und *raphas* (Rüben). Beide Zitate in MAGGIONI, wie Anm. 14, 112–113.

<sup>17</sup> Vgl. MAGGIONI, EBENDA: laut Hesychios benützten griechische Siedler in Süditalien das Wort *braske* statt *krambe*. Der römische Polyhistor Marcus Terentius Varro (116–27 v. Chr.) leitet *brassica* vom Verb *praesecare* (schneiden) ab, „weil man von seinem Stängel des Öfteren abschneidet“. *De lingua latina*, lib. V, XXI, 104.

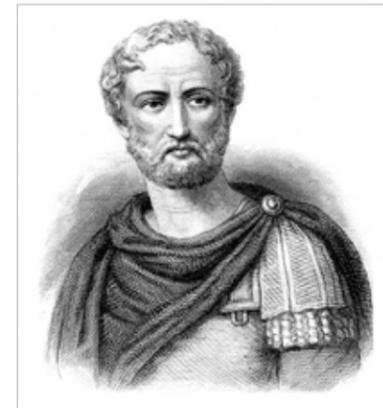
<sup>18</sup> Vgl. z. B. Rudolph VON FISCHER-BENZON, *Altdeutsche Gartenflora. Untersuchungen über die Nutzpflanzen des deutschen Mittelalters, ihre Wanderung und ihre Vorgeschichte im klassischen Altertum*, Kiel/Leipzig 1894. Mit den Autoren der Antike hat sich besonders auch Edmund O. VON LIPPMANN (1857–1940) in seinen akribisch recherchierten Beiträgen zur Geschichte der Zuckerrübe befasst: *Geschichte der Rübe (Beta) als Kulturpflanze von den ältesten Zeiten an bis zum Erscheinen von Achard's Hauptwerk* (1809) in: *Festschrift zum 75jährigen Bestehen des Vereins der deutschen Zuckerindustrie*, Berlin 1925. Dazu „Nachträge und Ergänzungen“ in: *Zeitschrift des Vereins der deutschen Zuckerindustrie*, 84, 1934, 15–67. In jüngerer Zeit wieder MAGGIONI u.a. wie Anm. 14.

<sup>19</sup> CATO, *De agri cultura*, cap. CLVI.

<sup>20</sup> EBENDA. Schon Theophrastos hatte berichtet, dass der Weinstock und der Kohl sich nicht vertragen. *Historia plantarum* IV 16,6. Auch Varro greift in seinen *De Rerum rusticarum libri tres* 1.16.6 dieses Thema auf: *ut vitis adsita ad holus facere solit* („so, wie der Weinstock (sich abwendet), wenn man ihn nahe dem Kohl pflanzt“).



Lucius Iunius Moderatus Columella (4 n. Chr.–70 n. Chr.). Phantasielithographie aus: *De re rustica*, Venedig 1564.



Plinius der Ältere (um 24–79 n. Chr.). Phantasielithographie aus: Cesare Cantù. *Grande Illustrazione del Lombardo Veneto*, Milano 1859.



Pietro Andrea Mattioli, *Brassica liscia*. Aus: *Discorsi del Mattioli nel secondo libro di Dioscoride*, Venezia 1585.

Auch die Rüben hielt der „Wahrer altväterlicher Genügsamkeit“<sup>21</sup> hoch in Ehren: er erwähnt eine Sorte, die man „nach dem ersten Regen im Herbst“<sup>22</sup> säen kann und die möglicherweise mit unserer Wasserrübe (*Brassica rapa* subsp. *rapa*) verwandt war. Ihr Stellenwert als Nahrungsmittel geht aus Catos Anweisung hervor, die Samen der Rübe – *semen rapicum* – zusammen mit jenen von Dinkel, Weizen, Gerste, Saubohnen und einer Sau – der *porca praecidanea* – vor dem Kornschnitt der Göttin Ceres zu opfern.<sup>23</sup>

Die bedeutende Rolle des Gartenbaus auf römischen Landgütern<sup>24</sup> führt uns der Agronom Columella vor Augen. In seinem Werk *De re rustica* befasst er sich damit ausführlich, insbesondere mit Kohl und Rüben (wo bei er zwischen *rapae*, *napi* und *betae* unterscheidet). Er erwähnt auch den Brauch, „beim Säen der Rüben zu beten, dass sie für sich selbst und auch für die Nachbarn gedeihen möchten“.<sup>25</sup>

Aber keiner der Schriftsteller der Antike befasst sich so eingehend mit Kohl und Rüben wie Plinius der Ältere: in drei verschiedenen Büchern seiner Naturkunde kommt er auf sie zu sprechen, vom Kohl schreibt er, dieser nehme „den ersten Platz in den Gärten“<sup>26</sup> ein; von der Rübe, man müsste sie „gleich nach dem Getreide oder wenigstens nach der Bohne besprechen, weil man nach diesen keine andere (Frucht) mit größerem Nutzen anbaut“.<sup>27</sup>

Fast unüberschaubar seien die medizinischen Vorzüge des Kohls, sein Saft helfe gegen Bisse von Schlangen, Spitzmäusen und tollwütigen Hunden, gegen Pilzvergiftungen, Augenentzündungen und Augenflimmern, Haarausfall, Schwerhörigkeit, Gicht, Heiserkeit usw. Sogar den Harn von denen, die Kohl gegessen haben, solle man aufheben, denn er diene „als Heilmittel für die Sehnen: wenn du kleine Knaben mit diesem Harn wäschst, werden sie niemals schwächlich“.<sup>28</sup>

Plinius beschreibt dann auch eine Anzahl verschiedener Lokalsorten von Kohl, die meist nach ihrer Provenienz benannt sind; sie mit heutigen Sorten identifizieren zu wollen wäre nach tausendjährigen Kreuzungen und Züchtungen aber ziemlich verwegen. Unter *caput* versteht er jedenfalls nicht unseren heutigen Kopfkohl, sondern den ganzen beblätterten Teil des Stängels, also die Krone.<sup>29</sup>

### Römisches Sauerkraut?

Was uns im Rahmen dieser Recherche besonders interessiert, ist die Frage nach den Konservierungsmethoden der alten Römer und ob sie Gemüse auch durch Milchsäuregärung haltbar machten.

Dass sie die laktische Gärung kannten, davon ist auszugehen; ob sie Speisen, die wie Sauerkraut nur sauer gegoren waren, besonders goutierten, darf auf Grund der komplizierten, aus einer Vielzahl unterschiedlicher

<sup>21</sup> VON LIPPMANN (1925) wie Anm. 18, 13.

<sup>22</sup> CATO, *De agri cultura*, cap. V.

<sup>23</sup> CATO, *De agri cultura* cap. CXXXIV.

<sup>24</sup> Vgl. Ernst H. F. MEYER, *Geschichte der Botanik*, Band 1, Königsberg 1854, 379: Laut Meyer ist „die feinere Gartenkunst [...] keineswegs vom eigentlichen Griechenland, sondern von Kleinasien, namentlich Kilikien – über Unter-Italien – zu den Römern gelangt“. Er weist in diesem Zusammenhang auf Vergil (70–19 v. Chr.), der den Gemüsegarten eines Greises aus Korykos in Kilikien, den er bei Tarentum sah, in höchsten Tönen preist. Dieser konnte sich abends seinen Tisch mit unerkauften Gaumenfreuden beladen: *dapibus mensas onerabat inemptis*. *Georgica* IV, 130–133.

<sup>25</sup> COLUMELLA, *De re rustica*, XI,3. 62. Auch Plinius erwähnt diese Sitte und fügt hinzu, man solle die Rüben nackt säen. C. Plinius Secundus d. Ä., *Naturalis historiae Libri XXXVII*, XVIII, 35, hg. und übersetzt von Roderich KÖNIG, München/ Zürich 1995 (Sammlung Tusculum): *nudum precantem sibi et vicinis*.

<sup>26</sup> PLINIUS, wie Anm. 25, (1996) XIX, 41: *Olus caulesque, quibus nunc principatus hortorum*.

<sup>27</sup> PLINIUS, wie Anm. 25, XVIII, 34.

<sup>28</sup> PLINIUS, wie Anm. 25, (1979) XX, 33–38

<sup>29</sup> VON FISCHER-BENZON, wie Anm. 18, 110.



Frisches und eingemachtes Gemüse. Wandmalerei aus dem Anwesen der Julia Felix, Pompeji 1. Jh. n. Chr. Museo Archeologico Nazionale di Napoli.



Pietro Andrea Mattioli, *Rape lunghe*. Aus: *Discorsi del Mattioli nel secondo libro di Dioscoride*, Venezia 1585.

Zutaten zusammengesetzten Rezepte der römischen Kochkultur bezweifelt werden.

Sie kannten natürlich zahlreiche andere Methoden, Oliven, Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch zu konservieren.

Plinius z.B. beschreibt eine Kohllart, die nur in Küstengegenden gedeiht und die man *halmyridion* („salziger Kohl“, vielleicht *Brassica cretica* oder *Crambe maritima*) nennt. Dieser halte sich selbst bei langen Seereisen grün, man müsse ihn lediglich „in soeben getrockneten Öl-Krügen“<sup>30</sup> luftdicht verschließen.

Rüben, so Plinius, „halten sich, in ihrer eigenen Erde aufbewahrt und dann getrocknet, fast bis zur neuen Ernte und verhindern so – das macht sie so wertvoll – das Aufkommen einer Hungersnot“.<sup>31</sup> Für den raffinierten Gaumen empfiehlt er, sie in scharfem Senf einzumachen.

Es ist Columella, der uns als einziger ein detailliertes Rezept für die *conditura raparum*, also das Einmachen von Rüben, hinterlassen hat.

*Nimm Rüben, die schön rund sind, wasche und schäle sie. Dann mach darin einen Kreuzschnitt und streu Salz hinein. Leg die Rüben in ein kleines Fass und lass sie dort drei Tage in einer Salzlake, damit sie sich entwässern. Dann koste, um zu sehen, ob sie genug Salz aufgesaugt haben, nimm sie einzeln heraus und spüle sie in ihrem Saft; schichte sie in einen starken aber nicht zu dicht geflochtenen rechteckigen Korb, leg ein passendes Brett darüber und beschwere es; lass sie einen Tag und eine Nacht trocknen. Danach bette die Rüben in einen mit Pech bestrichenen Tonkrug oder in ein Glasgefäß und gieße Senf darüber, bis sie mit dem Sud bedeckt sind.*<sup>32</sup>

Dieses Rezept für Senfrüben weist eine gewisse Ähnlichkeit mit einem heute noch gängigen Rezept für Senfgurken aus „Omas Küche“ auf; letztere werden allerdings nicht wie die römischen Rüben getrocknet, sondern aufgekocht und dann mit Senfkörnern in Essig eingelegt.<sup>33</sup>

Dies entspricht dem Senf-Sud Columellas, der hier wohl vom Einmachen von Wasserrüben (*Brassica rapa subsp. rapa*) spricht, da er anschließend bemerkt, man könne auf dieselbe Weise auch *napi*, also Steckrüben (*Brassica napus subsp. rapifera*) einmachen.

Sowohl bei den römischen Senfrüben wie auch bei den heutigen Senfgurken ist keine (laktische) Gärung vorgesehen.

Dennoch: die Römer beschäftigten sich sehr intensiv mit verschiedenen Arten der Fermentierung und waren fermentierten Würzsoßen gegenüber nicht abgeneigt, im Gegenteil: das in der römischen Küche allgegenwärtige *garum* bestand im Wesentlichen aus fermentierten Fischinnereien. Sie waren Meister in der Kunst des Einmachens von Obst und Gemüse und kannten Dutzende verschiedene Arten, Oliven in gewürzten Salzlake, Essig oder Öl einzulegen. Sehr beliebt war auch in Honig eingelegtes Obst.

Der Sammelbegriff für die in Salzlake, Essig, Gewürzen und sonstigen Zutaten eingemachten Früchte, Gemüse und Kräuter war *salgama*; diese waren als Appetitanreger äußerst beliebt.<sup>34</sup>

<sup>30</sup> PLINIUS, wie Anm. 25, XIX, 41. Einige Autoren, wie z.B. Fritz EICHHOLTZ, folgerten daraus, dass die Römer Sauerkraut kannten: vgl. Sauerkraut und ähnliche Gärerzeugnisse, Geschichte, Biologie und Bedeutung für die Ernährung von Mensch und Tier, Wiesbaden 1941, 8–9.

<sup>31</sup> PLINIUS, wie Anm. 25, XVIII, 34.

<sup>32</sup> COLUMELLA, wie Anm. 25, XII, 56. Übersetzt und gekürzt vom Verfasser; Columella führt auch das Rezept für die Herstellung von Senf an: zerstoßene Senfkörner werden erhitzt und mit starkem Weißweinessig vermischt: *hoc ius ad rapa condienda optime facit* (dieser Saft eignet sich gut zum Einmachen der Rüben), *De re rustica* XII,57. Varro empfiehlt ebenfalls lapidar: *servare rapa consecta in sinape* (Rüben zerschneidet man und legt sie in Senf); Birnen werden in *sapa* (eingedicktem Most) eingelegt, Walnüsse und Granatäpfel legt man in Sand. *De re rustica*, 1,59.

<sup>33</sup> Vgl. [http://www.mamas-rezepte.de/rezept\\_Eingelegte\\_Senfgurken-15-687](http://www.mamas-rezepte.de/rezept_Eingelegte_Senfgurken-15-687).

<sup>34</sup> Vgl. Der kleine Pauly, Band 4, München 1979, 1510, s.v. *salgamum*.



Weißer Rübchen, um 512. Aus: Codex Vindobonensis medicus Graecus 1 Fol. 89r (Wiener Dioskurides). Österreichische Nationalbibliothek Wien.

Fazit: Sauerkraut, so wie wir es heute kennen, aus Kohl, Rüben oder sonstigem Grünzeug, gehörte nicht zum Speiseplan der alten Römer. Hätte es so etwas wie Sauerkraut gegeben – die akribischen Agronomen und Gourmets jener Zeit hätten dieser Speise einen Namen gegeben und sie ausführlich beschrieben.

#### Von der Spätantike zum Mittelalter

Einer byzantinischen Patrikia, der großherzigen und klugen Prinzessin Anikia Juliana, verdanken wir die älteste farbige Darstellung einer weißen Rübe. Diese fromme und gebildete Frau stiftete im Jahre 512 eine Marienkirche im Stadtteil Honoratae (Pera) zu Konstantinopel, wofür ihr die Zünfte der Stadt zum Dank eine Prachthandschrift mit Texten des griechischen Arztes Pedanios Dioskurides (1. Jh. n. Chr.) schenkten, mit 383 Bildern von Heilpflanzen sowie mit anderen naturgeschichtlichen Texten der Antike.<sup>35</sup>

Das sogenannte *Dioskurides Herbarium* zeigt uns auf Blatt 89 *recto* eine runde weiße Rübe mit üppigen Blättern, die man durchaus mit unserer Wasserrübe vergleichen kann. Laut Dioskurides kann man die gekochte Wurzel der *Goggyle* – so wird sie benannt – sauer einmachen, sie sei nahrhaft, verursache aber Flatulenz.

Im selben Herbarium sind eine vierblättrige Jungpflanze des Kohls (*Brassica oleracea*) und der Wildkohl (*Brassica cretica Lam.?*) abgebildet, jeweils als *Krambe hemeros* und *Krambe agria* bezeichnet.<sup>36</sup>

<sup>35</sup> Vgl. Otto MAZAL, Pflanzen, Wurzeln, Säfte, Samen. Antike Heilkunst in Miniaturen des Wiener Dioskurides, Graz 1981, 14–15.

<sup>36</sup> Codex Vindobonensis medicus Graecus 1, Fol. 182v und 183v.



Karl der Große, Fresko um 1410.  
Kreuzgang von Brixen, 12. Arkade.



Kapitel 70 des *Capitulare de villis vel curtis imperii*.  
Herzog August Bibliothek, Wolfenbüttel, Cod. Guelferbytanus 254 Helmst.

Mit dem Wiener Dioskurides verwandt ist auch der *Dioskurides Neapolitanus*, welcher am Anfang des 7. Jahrhunderts in Byzanz oder Italien entstand.<sup>37</sup>

Zur selben Zeit, als der Wiener Dioskurides zustande kam, schrieb ein byzantinischer Arzt namens Anthimus dem fränkischen König Theuderic I. einen langen Brief über gesunde Ernährung. Darin empfiehlt er den Verzehr von Kohl als Wintergemüse, im Sommer hingegen würde er melancholisch stimmen.<sup>38</sup> Steckrüben – er bezeichnet sie als *napi* – seien mit Salz und Öl gesotten oder mit Fleisch und Speck ein gar köstliches Gericht; noch schmackhafter würden sie, wenn man beim Kochen einen Schuss Essig hinzugieße.<sup>39</sup> Anthimus singt ein Loblied auf den Speck (*laridum*), den er als „Delikatesse der Franken“ (*deliciae Francorum*) bezeichnet. Wenn er schreibt, man dürfe in Ermangelung von Olivenöl das Kraut mit Speck schmalzen<sup>40</sup>, dann schlägt er eine Brücke zwischen der Esskultur der Antike und jener der neuen germanischen Herrscher.

Nach dem Untergang des römischen Reiches versuchten einige gelehrte Kirchenmänner, das naturwissenschaftliche Wissen der Antike – zu dem auch Pflanzen und Heilkunde gehörten –, zu retten, indem sie es in ihren Schreibstuben kopierten und zukünftigen Generationen verfügbar machten.

Zu diesen gehörte auch Isidor von Sevilla, von 600 bis 636 Bischof dieser damals unter westgotischer Herrschaft stehenden Stadt.

Im siebzehnten Buch seines enzyklopädischen Hauptwerks, der 20 Bücher umfassenden *Etymologiae*, befasst er sich mit der Landwirtschaft: im Kapitel über das Gemüse versucht er, die Herkunft der wichtigsten damit verbundenen Wörter – oft recht phantasievoll – zu erklären.

Das Wort *olus* z.B. (Gemüse) stammt laut Isidor vom lat. *alere* „ernähren“, da sich die Menschen zuerst von Gemüse ernährten, bevor sie Getreide und Fleisch zu essen begannen; *rapa* stamme von *rapere* „an sich reißen“, *napus* heiße so wegen seiner Ähnlichkeit zu *rapa*; der Samen des eines verwandele sich nach zwei Jahren jeweils in den des anderen.<sup>41</sup> Diese und ähnliche Interpretationen wurden bis in die frühe Neuzeit meist kritiklos übernommen und prägten weitgehend das Wissen des Mittelalters.

Zum Glück interessierte sich Karl der Große weniger für spitzfindige Gelehrsamkeit als für handfeste Dinge wie die effiziente Verwaltung seiner Krongüter, und dazu gehörte auch ein gepflegter Gemüsegarten, wie aus dem oft zitierten *Capitulare de villis* klar hervorgeht. Was die Anzahl der Kräuter und Gemüsepflanzen betrifft (es werden davon 72 aufgezählt, nur etwa ein Drittel davon sind dem Gemüse zuzuordnen), so hat die ausführliche Liste zu Missverständnissen geführt: es handelt sich hier um eine Aufzählung von Pflanzen, die in einem „idealen“ Garten gedeihen könnten, und nicht um die Beschreibung realer Umstände. Dennoch, an schmackhaften Kreuzblütlern sollte es darin nicht mangeln: Rauke, Brunnenkresse, weißer Senf, Rettich, Kohlrabi und Kohl werden in der um 795 verfassten Verordnung aufgezählt.<sup>42</sup>

Als Gartenpflanze nicht aufgelistet wird die Wasserrübe und zwar aus einem einfachen Grund: sie war für die Ernährung so essenziell, dass sie als Ackerpflanze feldmäßig angebaut wurde, und als solche scheint sie

<sup>37</sup> Dioscurides Neapolitanus, Biblioteca Nazionale di Napoli, Ms.ex. Vindob. gr. 1, LX, LXXXIII, LXXXIV.

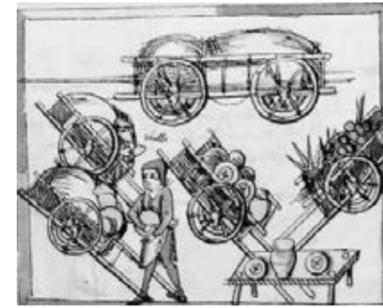
<sup>38</sup> Lorsch Arzneybuch (Msc.Med.1), Digitalisat der Staatsbibliothek Bamberg, Medicus Anthimus. *Epistula Anthimi ad Theodoricum regem*, fol. 72r–74v.

<sup>39</sup> EBENDA: *Napi boni sunt. Elixi in sale et oleo manducantur, sive cum carnibus vel laredo cocti ita, ut acetum pro sapore in coctura mittatur.*

<sup>40</sup> EBENDA: *pinguam laridi [...] supermissum super olera ubi oleum non fuerit, non nocet.*

<sup>41</sup> Isidor von Sevilla, *Etymologiarum libri viginti*, XVII, X 1–9.

<sup>42</sup> *Capitulare de villis*, cap. 70.



Lebensmittel für den Markt:  
rechts im Bild ein Karren voller Rüben.  
Aus: Volkacher Salbuch, um 1500,  
Fol. 435v.  
Museum Barockscheune Volkach.



Der Legende nach gilt Dschingis Khan als der „kulinarische Vorreiter des Sauerkrauts“. Sein nach Westen galoppierendes Reiterheer hatte „suan cai“ – sauer eingelegten Kohl – als Proviant in den Satteltaschen, nach einem in China erbeuteten Rezept. Als der Vorrat an Chinakohl zur Neige ging, ersetzten sie ihn mit Weißkohl. Gekürzt zit. nach Susanne Thiele, mikrobenzirkus.com 2018/11/18.

auch in zahlreichen Urkunden des 9. und 10. Jahrhunderts auf.<sup>43</sup> Auch in Karls Kapitularium wird sie erwähnt, allerdings an einer anderen Stelle, nämlich wo es um Vorräte in der Fastenzeit geht – sie wird hier als *napos* bezeichnet.<sup>44</sup> Schon in der *Lex Salica*, dem im 6. Jahrhundert kodifizierten Salischen Recht, wurde die Strafe für das diebische Betreten einer fremden *napina*, d.h. eines mit Rüben besetzten Feldes, mit 120 Dinari = 3 Solidi festgelegt.<sup>45</sup>

Wegen seiner geographischen und kulturhistorischen Nähe zum historischen Tirol ist der zwischen 819 und 826 entstandene Klosterplan von St. Gallen von besonderem Interesse.<sup>46</sup> Auch wenn es sich hier ebenfalls um den Entwurf einer idealen Klosteranlage handelt, so dürften die 18 im Plan angeführten Gemüsepflanzen alle in der dortigen Klosterküche verwendet worden sein. Neben Zwiebel (*cepas*), Lauch (*porros*) und Rettich (*radices*) finden wir hier auch Mangold (*betas*) und Kohl (*caulas*). Die Speiserüben sollten auch in diesem Fall außerhalb des Klosters feldmäßig angebaut werden.

Was Plinius schon im 1. Jh. nach Chr. schrieb, dass nämlich im Lande nördlich des Po die Rübe die dritt wichtigste Frucht nach Wein und Getreide sei<sup>47</sup>, dürfte auch noch im Mittelalter für die meisten Gebiete südlich des Alpenhauptkammes Gültigkeit gehabt haben.

Der Benediktiner Walahfried Strabo, der von 838 bis 849 als Abt dem Kloster Reichenau vorstand, aus dessen Skriptorium der St. Galler Klosterplan vermutlich stammt, war ein gelehrter Dichter und Botaniker, der auch mit der Praxis des Gartenbaus bestens bewandert war. Dies alles fand seinen Niederschlag im bekanntesten Lehrgedicht der Karolingerzeit, dem *Liber de cultura hortarum*, kurz *Hortulus*. Allerdings finden wir unter den 24 darin besungenen Heilpflanzen weder Kohl noch Wasserrübe, dafür aber als einzigen Kreuzblütler den Rettich (*raphanus sativus*), dessen scharfe Wurzel den Husten besänftigen soll.<sup>48</sup>

Ungefähr zur selben Zeit befasste sich ein anderer Abt, der Universalgelehrte Hrabanus Maurus (um 780–856), dessen Schüler am Kloster Fulda Walahfried gewesen war, ebenfalls mit Gartenpflanzen. Als Enzyklopädist eiferte Hrabanus seinem Vorbild Isidor von Sevilla nach und suchte in seinen allegorischen Interpretationen der Pflanzenwelt Beziehungen zu Bibelstellen. Im Kapitel über Gemüse und Küchenkräuter lehnt er sich stark an Isidor an und deutet den Garten, den *hortus conclusus*, als ein Symbol der heilbringenden Kirche.<sup>49</sup>

Die letzten zwei Gelehrten des Mittelalters, die in Zusammenhang mit Kraut und Rüben erwähnt werden sollten, wurden beide von der Kirche heiliggesprochen: die charismatische Benediktinerin Hildegard von Bingen (1098–1179), Gründerin des Klosters Rupertsberg am Rhein, und der schon zu Lebzeiten als *Doctor universalis* betitelte Dominikaner und Bischof von Regensburg Albertus Magnus (um 1193–1280).

<sup>43</sup> Massimo MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, 361, FN 191. Laut Montanari waren Rüben als Gemüse vom Zehent befreit, allerdings scheint dies regional recht unterschiedlich gehandhabt worden zu sein. Zum Krautzehent siehe den Beitrag SUTTERLÜTTI in diesem Band.

<sup>44</sup> *Capitulare de villis*, cap. 44.

<sup>45</sup> *Lex Salica*, Tit.29, cap.13: *Si quis in napinam...ad furtum faciendum ingressus*. In der *Lex Baiuvariorum* (6–8 Jh.) wird unter den Speichern auch eine *mita* genannt, die auch als Rübenmiete gedeutet worden ist. Vgl. Valerie SCHOENENBERG, *Haus und Hof im archäologischen Befund in Südwestdeutschland*, in: Sebastian BRATHER (Hg.), *Recht und Kultur im frühmittelalterlichen Alemannien*, Berlin/Boston 2017, 295. Vgl. auch Manfred VOGT, *Wer waren die Bajuwaren?* München 1998, 23. Hier werden Grubenhäuser als überdachte Erdkeller zur Lagerung von Vorräten beschrieben, die im Winter vor Frost geschützt werden müssen, wie z.B. Rüben.

<sup>46</sup> Siehe dazu den Beitrag SUTTERLÜTTI in diesem Band.

<sup>47</sup> PLINIUS, wie Anm. 25, XVIII, 34.

<sup>48</sup> Walahfried Strabo, *Liber de cultura hortarum*: Nr. 23 rafaunum.

<sup>49</sup> Hrabanus Maurus, *De rerum naturis* cap. IX: *De oleribus*.



Hildegard von Bingen, Frontispiz des *Liber Scivias*, um 1180 (verschollen).

Hildegard war offensichtlich keine große Anhängerin von Kraut und Rüben, vielleicht waren sie ihr nicht „subtil“ genug, oder sie verband sie allzu sehr mit den monotonen Alltagspeisen der Klosterbrüder. Sie spricht von Rüben, ohne eine genaue Art zu nennen und empfiehlt sie – geschält – gegen Magengeschwüre; bei Brust- und Atembeschwerden hingegen solle man sie meiden.<sup>50</sup> Im Kapitel über den Kohl erwähnt sie mehrere Arten, allerdings lässt sich mangels jeglicher weiteren Beschreibung nicht sagen, um was es sich bei „*kole / caulis et weidenkole / wendelkoel et rothkole / kochkole*“ genau handelt – sie warnt jedenfalls kranke und korpulente Menschen vor ihrem Verzehr.<sup>51</sup> Allerdings führt sie im selben Kapitel auch den *kappuz* an, was ein lateinisches Lehnwort als direkter Reflex auf die spätrömische Kopfkohlzüchtung (lat. *caput* „Kopf“)<sup>52</sup> sein soll, den Vorläufer unseres Weißkohls.

Ob der erste große christliche Aristoteliker des Mittelalters, Albertus Magnus, sein *Credo fui et vidi experiri* – ich war dabei und habe es gesehen – auch wirklich praktiziert hat, d. h. ob er beim Verfassen seiner Pflanzenkunde auf Erfahrungswissen zurückgreifen konnte, ist fraglich.<sup>53</sup>

Trotzdem klingen seine Ratschläge zum Anbau von Kraut und Rüben zunächst sehr praxisbezogen: Er empfiehlt das Umsetzen von Gemüsepflanzen, weil sie erst so ihren vollen Geschmack entfalten könnten, und nennt dabei als ersten den Kopfkohl und den Gartenlattich: *et tales herbae sunt caulis capitium et lactuca et multa alia*.<sup>54</sup>

Am besten, so Albertus, schmecke Kohl als Wintergemüse.<sup>55</sup>

Die Rübe verlange nach gut gedüngter Erde, wenn sie sprießt, solle man das Grünzeug abschneiden und die Rüben eine Handspanne hinabdrücken und zudecken, dann würden sie groß.<sup>56</sup> Zweifel ob des Erfahrungswissens des großen Gelehrten kommen allerdings auf, wenn er empfiehlt, sie des Öfteren mit Salzwasser zu begießen, damit sie süßer werden.<sup>57</sup>

#### *Pro holeribus et rapis*: Kompost oder Sauerkraut? Wintergemüse für Tiroler Burgen und Klöster

Das Wort *Gemüse* (mhd. *gemüese*) ist mit *Mus* verwandt und bedeutete zunächst ganz allgemein „Brei, Speise“ und dann speziell den Brei aus gekochten Nutzpflanzen.<sup>58</sup>

Das allein sagt schon viel aus über die Art und Weise, wie man im Mittelalter Kohl, Rüben und anderes Gemüse verspeist hat. Rohes Grünzeug scheint nicht hoch im Kurs gestanden zu sein, das war primär Futter für die Tiere, während das Standesbewusstsein der gehobenen Schichten nicht zuletzt durch möglichst raffinierte Variationen bei der Zubereitung und beim Würzen der Speisen unterstrichen wurde. Dass ein Mann von hohem Rang in eine rohe Rübe biss, das war schon etwas ganz Besonderes und – war es wert, wie wir noch erfahren werden, in einer Chronik aufgezeichnet zu werden.



Pietro Andrea Mattioli, *Brassica cappuccia*. Aus: *Discorsi del Mattioli nel secondo libro di Dioscoride*, Venezia 1585.

<sup>50</sup> Hildegard von Bingen, *Physica. Liber subtilitatum diversarum naturarum creaturarum*, I–88: *De Ruba. Ruba calida est et gravis in stomacho hominis est, sed tamen facile digeriri potest.*

<sup>51</sup> EBENDA, I–84. Kapitel I–85 und I–86 sind anderen kohllartigen Gemüsepflanzen gewidmet: *romesse gras slizgras, stugras, wizgras*; Gras entspricht dem lat. *herba*, ein Wort, das sowohl für „Grünzeug“ im Allgemeinen wie auch spezifisch für Kohlgewächse verwendet wurde.

<sup>52</sup> Reiner HILDEBRAND, Hildegard von Bingen, *Physika*, Textkritische Ausgabe Band 3: Kommentiertes Register der deutschen Wörter, Berlin 2014, s. v. *kappuz*.

<sup>53</sup> Vgl. Helmut VEIL, *Praktiker neuzeitlicher Wissenschaften im Mittelalter*. Frankfurt a.M. 2015, 95.

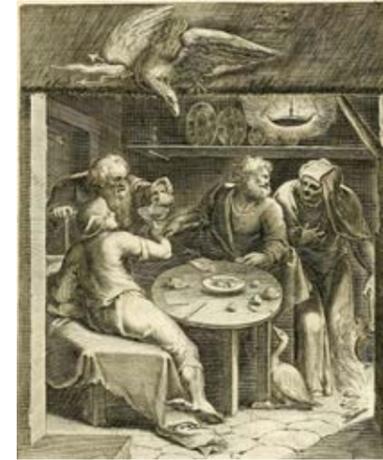
<sup>54</sup> Albertus Magnus, *De Vegetalibus*, lib.VII tract. II, cap. X.

<sup>55</sup> EBENDA, cap. II,137: *Hieme autem, postquam pruina correpta est, melior est ad comedendum.*

<sup>56</sup> EBENDA,137–141: *deprimatur rapa sub terram ad spatium palmi, et operiatur: tunc magna erit.*

<sup>57</sup> EBENDA: *Suavem autem saporem habebunt, si aqua salsa fuerint respersae et frequenter cum illa irrigatae. Suavis* kann sowohl süß wie auch schmackhaft bedeuten.

<sup>58</sup> Duden, wie. Anm. 12, 209.



Otto van Veen, Philémon und Baukis (servieren Zeus und Hermes Schweinernes mit Kraut). Kupferstich 1607. Privatsammlung.



Detail aus: Vom Ackerbau, Erdtwucher und Bawleute. Deutsche Ausgabe der *Ruralia Commoda* von Pietro de Crescenzi, Speyer um 1495. Zentralbibliothek Zürich.

Das *potagium* war der Gemüsebrei, der in den Klöstern täglich auf den Tisch kam – mit einem jahreszeitlich bedingten Anteil an Kraut, Rüben, Zwiebeln, Lauch usw.

Während Columellas Senfrüben wohl als Delikatesse für römische Gutsbesitzer gedacht waren, galten gesottene Rüben als die Alltagspeise der ländlichen Bevölkerung und der armen Leute im Allgemeinen. Ähnliches traf wohl auch auf den Kohl zu. Schon im Mythos vom gastfreundlichen, in einer ärmlichen Hütte lebenden Ehepaar Philémon und Baukis kocht Baukis für ihre unerkannten Gäste einen kräftigen Eintopf aus *Kohlblättern*, welche der Mann im gewässerten Garten gesammelt<sup>59</sup> hat, und einem sparsam gehegten Stück Schweinerücken. Zeus und Hermes werden sich für das bescheidene Mahl göttlich revanchieren.

Wie aber wurden im „Land im Gebirg“ Kraut und Rüben konserviert? Es wäre falsch, dabei nur an die Konservierung mittels laktischer Gärung, also an Sauerkraut, zu denken. Sowohl Rüben wie auch Kohl halten sich in dunklen, kühlen Kellern sehr lange: die Rüben – so wie später die Erdäpfel – in Haufen und die Kohlköpfe frei von einem Balken hängend, an der Wurzel festgebunden. Die äußeren Blätter wurden vor dem Verzehr entfernt, darunter blieb der Kohl sehr lange frisch. Im Winter trieben die im Keller gelagerten Rüben aus: die bleichen, bitterstoffreichen *Ruabkeim* wurden geerntet und als Salat roh oder gedünstet gegessen. Dass man aber in Tirol Kohl oder Rüben auf Vorrat eingekocht hätte, daran konnte sich keiner der von uns befragten Zeitzeugen erinnern.

Und dennoch scheint dies einst üblich gewesen zu sein, wie aus einer unserer wichtigsten nahrungsgeschichtlichen Quellen, den Rechnungsbüchern der Tiroler Grafen, die unter der Regierung Meinhards II. ab 1288 geführt wurden, hervorgeht.

In diesen auf Lateinisch verfassten Rechnungslegungen werden immer wieder „Kraut und Rüben“ erwähnt: einmal geht es um Ausgaben für Rüben- oder Kohlsamen<sup>60</sup>, dann wieder um solche für den Anbau, das Ernten und Einführen<sup>61</sup> der Früchte. Dabei wird einmal ausdrücklich gesagt, dass die Rüben „in den Äckern“ angebaut wurden: *pro cultura raparum in agribus*.<sup>62</sup>

Den hochwertigen, in kleineren Mengen angebauten Kohl finden wir hingegen häufig in umfriedeten Baumgärten: *pro cultura olerum in pomerio*.<sup>63</sup> Wie ein idyllischer *hortus conclusus* – ein Paradiesgarten sozusagen – mutet etwas mehr als ein Jahrhundert später der *pomgart* an, der im Nachlass des Hans von Wehrburg 1420 beschrieben wird:

*Ain pomgart vnd da bey ain padstuben vnd stet da bey koll vnd öpphelfam vnd ain zugehörung bey dem purkchpuchel vncz an den singenden prunn*.<sup>64</sup>

Es muss ein besonderer Genuss gewesen sein, inmitten von Kohlköpfen und Apfelbäumen ein Bad zu nehmen! Klar ist, dass man den wertvollen Kohl gut im Auge behalten wollte.

<sup>59</sup> OVID, *Metamorphosen* 646–649: *quodque suis coniux riguo conlegerat horto [...] truncat holus foliis.*

<sup>60</sup> Die älteren Tiroler Rechnungsbücher, Analyse und Edition von Christoph HAIDACHER, Innsbruck 1993 und 1998; *pro semine raparum* A 22, St. Petersburg 1289, 92 (s. auch E 218, Zenoberg 1295, S. 456.); *pro semine herbarum* A96, Neuhaus 1289, 159; (s. auch B191, Saltaus 1291, 364).

<sup>61</sup> EBENDA: *colentibus rapas* A96, Neuhaus1289,159; *pro cultura raparum* B 112, Neuhaus 1292, 271; *pro pane ad herbas* A59, 1288, 158; *pro holeribus et rapis* E35, Tirol 1296, 264; *pro collectione herbarum et raparum* E 162, Saltaus 1294, 390.

<sup>62</sup> EBENDA, B 191 Saltaus 1291, 364. Die Praxis, Krautgärten und Baumgärten zusammenzulegen lässt sich durch die Jahrhunderte verfolgen: Im Salbuch von Rattenberg von 1416 z. B. wird das Gut Wildau im Zillertal angeführt mit „1 chrautgarten, darinn stennd pernt-pam“. Hans BACHMANN, *Das Salbuch des bayrisch-herzoglichen Amtes Rattenberg* von 1416, in: *Tiroler Heimat*, Bd. XIX, Innsbruck 1955, 52.

<sup>63</sup> EBENDA, E 210 Riffian 1295, 437.

<sup>64</sup> Oswald von ZINGERLE, *Mittelalterliche Inventare aus Tirol und Vorarlberg*, Innsbruck 1909, 171. Der *singende prunn* dürfte wohl ein Springbrunnen gewesen sein.



Spielkarte mit Berufsbezeichnung: der Koch, süddeutsch, um 1455. Kunsthistorisches Museum Wien.



Ulisse Aldrovandi (1522–1605), Zwei Rüben, aquarellierte Zeichnung. Biblioteca Universitaria di Bologna.

Nach den Ausgaben für das Sammeln und Einführen würden wir in den Abrechnungen nun jene für das Einhacken bzw. „Einstoßen“ von Rüben und Kohl erwarten, aber diese kommen in den Tiroler Rechnungsbüchern nicht vor. Stattdessen werden Kosten für das Kochen von Kraut und Rüben mehrmals angeführt: *pro coctura olerum*<sup>65</sup> oder *pro collectione et coctura raparum*.<sup>66</sup>

Es handelt sich hier offensichtlich um das Einkochen größerer Mengen dieses Gemüses, eine Praxis, die mit den Burgeninventaren, die ab dem 15. Jahrhundert überliefert sind, nicht unbedingt in Einklang zu bringen ist. Diese bezeugen nämlich die bekannte Sauerkrautherstellung durch Kleinhacken oder Schaben von Rüben und Kohl.

Hier kommt nun das althochdeutsche Wort *kumpost* ins Spiel, welches sich von spätlat. *compositum*<sup>67</sup> ableitet und seit dem Ende des 10. Jahrhunderts in Glossen unter anderem als *caulistrum*<sup>68</sup> oder *lapates*<sup>69</sup> d.h. als eingelegtes (Sauer-)Kraut erläutert wird.

Die Brüder Grimm haben in ihrem Wörterbuch zum Wort *KOMPOST* eine Vielzahl von Belegen aus dem deutschen Sprachraum gesammelt, vor allem „aus den Gegenden, wo das eingemachte Weiszkraut das Hauptgemüse bei Tische war“.<sup>70</sup> Man verstand darunter „Eingemachtes allerlei Art“<sup>71</sup>, hauptsächlich aber „eine Art Sauerkraut“.<sup>72</sup>

Besonders aufschlussreich sind jene Quellen, die sich auf die Herstellung des *Komposts* – auch *Kombuskraut*<sup>73</sup>, *Kumst*, *Gumpost* – beziehen. Letzteres erklärt Schmeller in seinem Bayrischem Wörterbuch als „Kohlhäufer, welche in zwey oder vier Theile zerschnitten, gekocht und hernach eingemacht und gesäuert werden“.<sup>74</sup> Bestätigt wird diese Prozedur, die ein „Vorkochen“ des Gemüses vorsieht, u.a. durch ein Schweizer Weistum, in dem einem „zinsmanne“ erlaubt wird, „jährlich einmal, so er sinen gumpost machet [...] (darf) er howen ein fuerder holzes (aus dem gemeindewalde)“.<sup>75</sup>

In den Rechnungsbüchern Friedrichs IV. von Tirol, besser bekannt als *Friedl mit der leeren Tasche*, findet man in der Zeit zwischen 1413–1436 unter den Einnahmen einmal *viii penn rubn* sowie zweimal ein *vezzl kumbost*.<sup>76</sup>

In Tirol dürfte das Wort *Gumpost* noch im 19. Jh. geläufig gewesen sein, denn Johann Schöpf führt es in seinem *Tirolischen Idiotikon* als „Sauerkraut

<sup>65</sup> EBENDA, E 148, St. Petersburg 1295, 369, (s. auch E 18 St. Petersburg 1295, 229: *in coctione olerum*; E146, St. Petersburg 1294, 365: *pro decoctura herbarum*; B 191, Saltaus 1291, 364 *ad olera colligenda et coquenda*).

<sup>66</sup> EBENDA, E 30, Tirol 1296, 257.

<sup>67</sup> Bei Columella bedeutet *compositus* „die Einlage von Oliven in eine Salzlake“: MORITZ HEYNE, *Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*, Leipzig 1901, 327.

<sup>68</sup> Vgl. Cod. Vindob. 901, 12 Jh. Bl. 23.b–30.b 12: 43 *Caulistrum, cumpost*, in: HOFFMANN VON FALLERSLEBEN (Hg.), *Sumerlaten, Mittelhochdeutsche Glossen aus der HSS. der k. k. Hofbibliothek zu Wien*, Wien 1834, IV.; vgl. auch Klaus KIRCHERT, Dorothea KLEIN (Hg.), *Die Vokabulare von Fritsche Closener und Jakob Twinger von Königshofen (1346–1426)*, Tübingen 1995, 782:76 C *LAPATES Fructus fici inter tabula pressi vel cibus, quod dicitur gumpost*.

<sup>69</sup> Vgl. Klaus GRUBMÜLLER (Hg.), *Frühneuhochdeutsches Glossenwörterbuch. Index zum deutschen Wortgut des Vocabularius ex quo*, Tübingen 2001, L.81.1: *Lapates est cibus ex oleribus factus [...] quod vulgari dicitur kabosß*. Der *Vocabularius ex quo* entstand zwischen 1421 und 1450. Vgl. auch DU CANGE, *Glossarium Mediae et Infimae Latinitatis*, Paris 1845, s. v. *Lappates*.

<sup>70</sup> Jacob und Wilhelm GRIMM, *Deutsches Wörterbuch*, Band 5, Leipzig 1873 (Nachdruck 1984) s. v. *Kompost* 1686.

<sup>71</sup> Im *Buoch von guoter spise*, dem ersten Kochbuch in deutscher Sprache (um 1350), wird z.B. ein *cumpost von wisseln* (=Weichseln) angeführt, vgl. Hans HAYEK (Hg.), *Daz buoch von guoter spise*. Aus der Würzburg-Münchener Handschrift neu herausgegeben, Berlin 1958, Nr. 89.

<sup>72</sup> EBENDA.

<sup>73</sup> EBENDA: *Nürnberger Kochbuch von 1727*, 557. Vgl. Beitrag RAUCHEGGER in diesem Band.

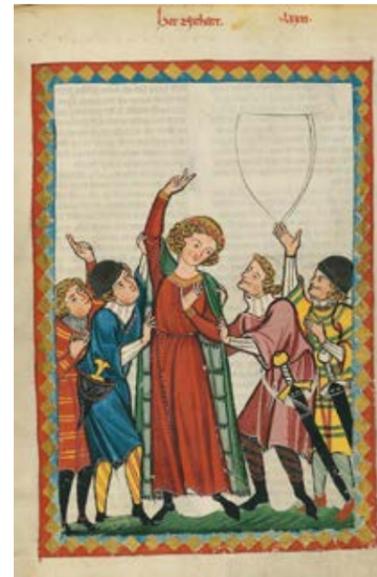
<sup>74</sup> Johann Andreas SCHMELLER, *Bayerisches Wörterbuch*, Band 1, (EA 1827–1837), Nachdruck München 1983, 915.

<sup>75</sup> GRIMM, wie Anm. 69, 1687.

<sup>76</sup> Barbara DENICOLO, *Essen, Trinken und Kleidung am Hof Friedrichs IV. von Tirol 1413–1436*. Diplomarbeit, Leopold-Franzens-Universität Innsbruck 2013, 6.4.6. Auch das seltene Wort *genus* kommt hier vor.



Israhel van Meckenem (um 1440–1503), *Verkehrte Welt*, Kupferstich, Ende 15. Jh.



Neidhart von Reuenthal, Codex Manesse, um 1300–1340. Cod. Pal. germ. 848, 273r. Universitätsbibliothek Heidelberg.



Friulanische *Brovada*. Fotoarchiv Accademia Affamati. Affannati 2007.

von Kohl“ an und zitiert in diesem Zusammenhang auch das *Ambraser Liederbuch* von 1582.<sup>77</sup> Darin wird in einer Lügendichtung, die zum Genre der „Verkehrten Welt“ gehört, eine Frau aufgefordert, „das Feuer über den Kessel zu tun“: *so sieden wir die kumpeß stangen*, womit Kohlstängel gemeint sein dürften.<sup>78</sup> In einem anderen Lied laufen mehrere Hausgeräte, darunter ein Dreifuß, ein Rost, eine Hechel und ein *gumpestfaß*, also ein Krautfass, frei in der verkehrten Welt herum.<sup>79</sup>

Das Einkochen von Kohl, bevor man es milchsauer gären ließ, war also im Mittelalter eine gängige Praxis, die möglicherweise, wie auch andere Gepflogenheiten am Hofe der Tiroler Grafen, gemeinsam mit Mitgliedern der *familia domus* (i.e. des Hausgesindes) vom Norden „eingeführt“ wurde. Die Tiroler Rechnungsbücher bezeugen jedenfalls, dass dies um 1300 auf ihren Burgen die Norm war.

Noch heute gilt *Kombes* bzw. *Gombes* als eine Spezialität der Thüringer Küche, wo es als Beilage zu Eisbein oder Schweinekamm gegessen wird.<sup>80</sup> Wie man aus den Rechnungsbüchern entnehmen kann, wurden auch Rüben vor der sauren Gärung zuerst eingekocht. Bezieht sich Neidhart von Reuenthal darauf, wenn er in einem seiner Winterlieder bäuerliche Parvenus persifliert: *sie bestüenden wol / einen kezzel bonen wol / si sint freche helde, da ma rüeben sieden sol?*<sup>81</sup>

Einen weiteren nicht leicht zu dechiffrierenden Hinweis finden wir in einer Urkunde, mit der im Jahre 1327 einem Bauern in Auer ein Zehent verliehen wurde, wofür dieser den dritten Teil aller Kräuter und Rüben zu liefern hatte: *tertia pars omnium herbarum et raparum broatarum, quod dicitur gepruecz-chraut*.<sup>82</sup>

Hier ist erstmals von einem „Brühkraut“ (*gepruecz-chraut*) die Rede, das Wort *broata(rum)* erinnert an die friulanische *brovada* oder *broade*, ein typisches Rübengericht dieser Region. Das Wort kommt vom friulanisch/trentinischen *brovár/broar* = abbrühen und ist etymologisch mit *brodeln*, *Brühe*, *Brot* usw. verwandt.<sup>83</sup>

Bei dieser Art von Haltbarmachung werden ganze Wasserrüben schichtweise in einem Holzfass mit Trestern roter Trauben, grobem Salz, Wasser und etwas Rotweinessig eingelegt und beschwert; die Gär-Zeit dauert 40–60 Tage. Zum Verzehr werden die Rüben geschält, klein geraspelt und in Suppen oder mit *muset*, einer friulanischen Wurst aus grob gehacktem Schweinefleisch gekocht.<sup>84</sup>

<sup>77</sup> Johann B. SCHÖPF, *Tirolisches Idiotikon*, Innsbruck 1866, 223–224.

<sup>78</sup> Joseph BERGMANN (Hg.), *Das Ambraser Liederbuch vom Jahre 1582*, Stuttgart 1845, Nr. 234. Laut Josef Schnitzer vom Luznhof in Dorf Tirol hat man *die kobistingl in die fakkn gfiatert*. Mündliche Mitteilung vom 11. 2. 2020.

<sup>79</sup> EBENDA, Nr. 141: *Ein Gumpestfass lieff mit jn dar*. Im *Salbuch Herzog Ludwigs des Strengen seiner Güter am Lechrain* (um 1275) wird ein *Chumbustlehen* angeführt. Vgl. Johann Georg VON LORI, *Der Geschichte des Lechrains*, zweyter Band, München um 1765, 26.

<sup>80</sup> Vgl. <https://deacademic.com/dic.nsf/dewiki/533343Gombes>. Zuletzt abgerufen am 12. 5. 2020. Hier wird auch die Herstellung von Kombes erläutert: „Frische kleine Weißkohlköpfe [...] werden in Wasser abgekocht. Nach dem Abtropfen auf einem Durchschlag werden sie schichtweise mit geschnittenen und getrockneten Dillstängeln in einem Steinguttopf eingelegt. Darüber wird kaltes Salzwasser gegossen. Das Salz entzieht [...] dem Weißkohl die Flüssigkeit und konserviert den Saft bis zur Gärung. Das eingelegte Kraut wird mit einem Holzdeckel und einem Gewichtsstein beschwert [...] man lässt das Kraut 2 bis 3 Wochen an einem mäßig warmen Ort gären, danach wird es im Keller kühl gelagert.“ In Teilen Westfalens nannte man den Krauthobel *Kappeshobel*, *Kumsthüwel* oder auch *Kumpes-Schabe*: „Die meisten waren etwa 1 m lang. Sie wurden über das Faß gelegt, in das der Kohl in die Lade geschabt wurde. Mitunter stand der Kappeschaber auch auf eigenen Beinen. Heinrich SIUTS, *Bäuerliche und handwerkliche Arbeitsgeräte in Westfalen*, Münster 1982, 98.

<sup>81</sup> NEIDHART, *Winterlied* 34, IX c.

<sup>82</sup> Otto STOLZ, *Die Ausbreitung des Deutschtums in Südtirol im Lichte der Urkunden*, Band 2, München und Berlin 1928, 235: *Heinrich etc. Graf von Tirol, gibt zu Erbpacht dem Chunclinus dc. Tumshauptel de Aura einen Zehent*.

<sup>83</sup> Vgl. Giambattista AZZOLINI, *Vocabolario Vernacolo-Italiano dei distretti Roveretano e Trentino*, Trento 1976, 205: *broar. ...intendesi dare una leggiera scottatura alla carne, alle erbe, e simili*.

<sup>84</sup> Vgl. Angélique GAGLIOLLO, *La Brovada*, das Gericht das Friaul verbindet. <https://friuli.vimado.it>, abgerufen am 8.4.2020.