

Kochbücher des Mittelalters

Neben geistlicher Literatur waren es im Mittelalter vor allem Kochbücher, die – mit Fleiss geschrieben – oft und gerne kopiert und vor allem in Ehren gehalten wurden. Zwischen 1345 und 1352 entstand das uns älteste bekannte Kochbuch aus dieser Zeit, das «Buoch von guoter spise». Als Autor gilt der Protonotar des Würzburger Bischofs, Michael de Leon, der neben seinen Pflichten, Ausgaben des Haushaltes zu notieren, auch diese Rezeptsammlung niederschrieb.

Etwa 50 Jahre später entstand das «Alemannische Büchlein von guter Speise» von Meister Hansen, einem Württemberger Koch. Es ist das erste Kochbuch des Mittelalters, das auch den Namen des Verfassers nennt. Meister Eberhard, der Küchenmeister von Herzog Heinrich III. von Bayern-Landshut – eine Handschrift ist aus der Zeit um 1495 erhalten.

Um 1350 entstand eine französische Handschrift «Le Grand Cuisinier de toute Cuisine», und 1381 folgte eine englische Rezeptsammlung «Ancient Cookery». Ein weiteres Kochbuch stammt ebenfalls aus England, vom Küchenmeister König Richards II. verfasst: «The Forme of Cury», ca. 1390.

Aus dem 13. Jahrhundert ist eine dänische Rezeptsammlung erhalten, «Libellus de Arte Coquinaria» von Henrik Harpenstreng. Ihm folgten 14 weitere dänische Autoren Anfang des 14. Jahrhunderts.

1354 erschien das (katalanische) «Libre de Sent Sovi», wobei Bedeutung des Titels und Verfasser unbekannt sind.

Das berühmteste Kochbuch des Mittelalters stammt von Maître Guillaume Tirell (1310–1395), besser bekannt unter seinem Künstlernamen Taillevent. Er war Hofkoch von Karl VI., wurde schliesslich sogar geadelt. Das Buch, verfasst zwischen 1373 und 1392, erschien erst hundert Jahre nach Entstehen und enthält neben bekannten Gerichten auch sehr kuriose Spezereien, die für den Gourmet von heute eher ungeeignet sind. Heutzutage geht die Wissenschaft davon aus, dass Taillevent nicht der wahre Urheber des Kochbuches war, da eine Teil-Schrift, die des «Viandier» schon um 1300 geschrieben wurde und er damit nicht der Ur-Autor sein kann. Doch geht man davon aus, dass er die Rezepte verfeinert und seiner Zeit angepasst und nicht nur kopiert hat.

