

Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Herausgeber: Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland
Band: 61 (1996)
Heft: 20: Geschichte 2001 : Mitteilungne der Forschungsstelle Baselbieter Geschichte

Artikel: Gärten, Obstbäume und Obst im Mittelalter
Autor: Rippmann, Dorothee
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-860161>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Gärten, Obstbäume und Obst im Mittelalter

Dorothee Rippmann

Wie war die Umgebung mittelalterlicher Dörfer und Städte gestaltet, welche Pflanzen wuchsen einst in Bauern- und Schlossgärten? Welche Bäume und Blumen kultivierten Gärtnerinnen und Gärtner mit besonderer Vorliebe, und welche Rolle spielte Obst in der Ernährung?

Solche Fragen zu Umwelt und materieller Kultur längst vergangener Zeiten sind historisch - und besonders im regionalgeschichtlichen Kontext - nicht einfach und schnell zu beantworten. Erste vereinzelte schriftliche Hinweise in Urkunden finden wir erst seit der Zeit um 1300. Für das Früh- und Hochmittelalter sind wir somit auf die Ergebnisse der Archäologie und der Botanik angewiesen. Dieser Umstand hat mich als Historikerin und

Archäologin bewogen, den Kontakt mit der Botanikerin Stefanie Jacomet, der Leiterin des Labors für Archäobotanik des Botanischen Instituts der Universität Basel, aufzunehmen und bei der Stiftung «Mensch-Gesellschaft-Umwelt» (MGU) der Universität Basel ein Forschungsgesuch einzureichen. Dank der Stiftung MGU konnten wir 1994 das interdisziplinäre Projekt «Nahrungs- und Nutzpflanzen im Raume Basels vom Mittelalter bis ins 18. Jahrhundert» in Angriff nehmen und zwei wissenschaftliche Mitarbeiterinnen anstellen: die Historikerin Margrit Irniger (Winterthur) und die Botanikerin Marlu Kühn (Basel). Unsere Forschungen werden durch einen namhaften Beitrag aus einem von Jürg Tauber geleiteten Nationalfondsprojekt der Kantons-

Zum Bulletin

Der nebenstehende Artikel ist die überarbeitete Fassung des Beitrags von D. Rippmann im Ausstellungskatalog «Fundgruben - Stille Örtchen ausgeschöpft» der gleichnamigen Ausstellung im Historischen Museum Basel.¹ Darin stellt die Autorin erste Überlegungen zum Projekt «Nahrungs- und Nutzpflanzen» vor, das die Forschungsstelle Baselbieter Geschichte in Zusammenarbeit mit dem Labor für Archäobotanik der Universität Basel unter dem Patronat der vom Kanton Basel-Landschaft finanzierten universitären Stiftung «Mensch - Gesellschaft - Umwelt» durchführt.

Die Funde von der Grottenburg Riedfluh (Gde. Eptingen, BL, 12. Jahrhundert):

Pfirsich (*Prunus persica* (L.)), Süsskirsche (*Prunus avium* (L.)), Pflaume/Zwetschge (*Prunus domestica* L.s.l., in Form und Grösse der Deutschen Hauszwetschge vergleichbar), Weinrebe (*Vitis vinifera* L.), Walnuss (*Juglans regia* L.).

Auf der im 13. Jh. besiedelten Burg Eschelbronn (Baden-Württemberg) sind Haferpflaume, Birne, Kulturrebe, Wald-Erdbeere, Schlehe, Kratzbeere, Rose/Hagebutte, Himbeere, schwarzer Holunder und Traubenhholunder nachgewiesen.

archäologie unterstützt. Diese ist mit Forschungsstelle und Botanischem Institut der Universität die Dritte im Bunde. Die Archäologie liefert uns nämlich die wichtigsten «Mosaiksteine» für die botanischen Untersuchungen: Sie bestehen aus winzigen pflanzlichen Makroresten, aus Früchten und Samen von Getreide, «Unkräutern», Kräutern, Hülsenfrüchten, Gemüse- und Salatpflanzen, Obst und Nüssen wie auch von Faser- und Färberpflanzen. Hauptfundstelle, der die Bodenproben mit den fossilen pflanzlichen Resten entnommen werden konnten,

ist die Siedlung Lausen-Bettelnach bei der Kirche Lausen (Grabung 1985-92). Sie wurde im ganzen Zeitraum zwischen der Spätantike und dem 13. Jahrhundert genutzt. Auf der Grabung wurden aus Fundschichten und Grubenhäusern aller Epochen zahlreiche Bodenproben entnommen; inzwischen hat Marlu Kühn aus gegen 200 Proben die botanischen Makroreste geschlämmt und bestimmt. Über ihre nun laufende Auswertung werden wir zu einem späteren Zeitpunkt berichten.

Archäologischen Fundstellen

Von den ältesten mittelalterlichen Funden von Obst im Kanton Baselland sind namentlich diejenigen aus der Grottenburg «Riedfluh» bei Eptingen zu erwähnen. Seit 1988 liegt die von Stefanie Jacomet und MitarbeiterInnen vorgenommene Untersuchung pflanzlicher Reste, einschliesslich der verkohlten Hölzer, im Druck vor. Auf dem Speisezettel der auf der Burg residierenden Adels- oder Ministerialenfamilie standen Pfirsiche, Süsskirschen, Pflaumen/Zwetschgen, Weintrauben und Walnüsse.

Eine wahre Fundgrube für Obst, Beeren und Nüsse sind unter günstigen Erhaltungsbedingungen (Feuchtbodenerhaltung) in den Städten die Auffüllungen von Gruben und Gru-

Die Funde aus einer Latrine in Freiburg im Breisgau (Mitte 13. bis Anfang 14. Jahrhundert):

Haselnüsse, Walnüsse, Erdbeeren, Kratzbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Hagebutten, Schlehen, Birnen, Süss- und Sauerkirschen, Pflaumen/Zwetschgen, Maulbeeren, Pfirsiche.

Eine Zusammenstellung anderer Ergebnisse aus botanischen Latrinenuntersuchungen in 14 südwestdeutschen Städten erbrachte eine Liste mit den genannten Sorten von Kulturobst und zusätzlich noch folgende Sorten:

Kulturobstsorten: Esskastanien, Aprikosen, Quitten (seltener Nachweis);

Wildobstsorten: Heidelbeeren, Schlehen, schwarzer Holunder, Weissdorn, Judenkirsche, Vogelbeere, Attich, roter Hartiegel, gelber Hartiegel, Mispeln (seltener Nachweis). Bei den Früchten von Hartiegel und Mispeln wäre wohl außer an die Ernährung auch an eine medizinische Verwendung zu denken. (Weitere Sorten, siehe unten, Tabelle).

benhäusern und von Latrinen. Samen und Früchte von Obst gelangten entweder mit den

Fäkalien in die Latrinen oder es handelt sich um Rückstände von der Verarbeitung zu Konservierungszwecken, die man hinein warf und auf diese Weise entsorgte. Die materiellen Überreste zeugen vom Obstgenuss der Bewohner und Bewohnerinnen der entsprechenden Häuser, sagen aber nur wenig über den Stellenwert und die Bedeutung dieser Gruppe vegetabiler Nahrungsmittel im Rahmen der Ernährung der Menschen aus. Weiter verweisen die Funde auf das Erscheinungsbild der städtischen oder (im Falle von Burgenfunden) ländlichen Umwelt, in welcher Obst kultiviert und gesammelt wurde.

Schriftlicher Zeugnisse

Im folgenden werde ich aus historischer Sicht einige Aussagemöglichkeiten schriftlicher Zeugnisse (sogenannter Quellen) zum Thema zusammenstellen. Ich beschränke mich auf den städtischen und ländlichen Bereich und klammere das am besten erforschte Thema der Klostergärten aus; dazu liegt ein reiches Schrifttum der historischen Teildisziplinen Geschichte der Hortikultur, der Pflanzenheilkunde (Pharmakologie) und der Medizin vor. Ohne Zweifel förderten die Nonnen und Mönche mit ihrer praktischen und theoretischen, botanisch-medizinischen Beschäftigung mit Pflan-

zen und Heilpflanzen die Kenntnis von Gartengewächsen und Anbaumethoden entscheidend, wovon ein reiches Schrifttum zeugt. Erwähnt seien hier nur die Werke Hildegards von Bingen (1098-1179) und von Albertus Magnus (um 1200-1280) über den Gartenbau. Weniger gesprächig sind in dieser Hinsicht die schriftlichen Quellen aus der Welt der Laien in den Städten und auf dem Lande.

Berücksichtigt man, wie karg und eintönig die Ernährung der meisten mittelalterlichen Menschen im allgemeinen war, so wird man sich nicht darüber wundern, dass sie dem Obstgenuss frönten. Eines der ältesten Zeugnisse davon aus dem Gebiet des Oberrheins findet sich in der im 10. Jahrhundert verfassten Vita des Heiligen Fridolin. Es wird berichtet, wie er in seinem Kloster Säckingen die Kinder vor der harten Hand ihres spielfeindlichen Lehrers beschützte, den er mit der Aufsicht über die Knaben im Kloster betraut hatte. Wenn die Knaben in die Äste der Bäume kletterten, um Obst zu pflücken, habe Fridolin ihnen den Rücken zum Herabsteigen geboten. Wenn sie dann vor ihrem Lehrer davonliefen, habe er sogar geraten: «Lauft weg, ihr Armen, lauft, dass der nicht kommt, der euch ohne Mitleid straft!»² In spätmittelalterli-

chen Dorfordnungen und Weistümern findet sich gelegentlich der Hinweis auf Schwangere, die es nach Obst gelüstet und die im herrschaftlichen Weinberg Trauben abschneiden dürfen. In der Basler Vorstadt St. Alban oblag dem Bannwart die Pflicht, den Traubendiebstahl zu verhindern; auf Bitten eines kranken Menschen oder einer Schwangeren sollte er diesen eine oder zwei Trauben abbrechen:³

«Item, wenn den Bannwarten ein armer, kranker Mensch oder eine schwangere Frau begegnet - und sollte auch niemand wissen, woran es dem anderen fehlt - wenn er oder sie um eine Traube bittet, so sollten sie beim nächsten Eingang [in den Weinberg] hineingehen und einen oder zwei Trauben abbrechen und sie dem Bittenden umstandslos geben.»

Den Garten sahen vornehmlich die von der mühsamen Handarbeit entbundenen Menschen der adeligen und städtisch-bürgerlichen Oberschicht als Ort des ästhetischen Genusses und der Rekreation, und im Spätmittelalter entwickelte sich der beliebte und literarisch vielbesungene Typ des Lustgartens, mit den Elementen der Blumenbeete, Bäume, Rasenbank und zentralem Brunnen. Seit der Zeit um

Obstfunde in ausgewählten Latrinen- und Abfallgruben Südwestdeutschlands und der Schweiz¹⁸

Berücksichtigte Latrinengruben:

- 1) Schaffhausen (2. Hälfte 13. Jh.)
- 2) Regensburg (12.-14. Jh.)
- 3) Landshut, Martinskirche (1200-1650)
- 4) Konstanz (13.-15. Jh.)
- 5) Heidelberg (15./16. Jh.)
- 6) Freiburg Gauchstrasse (13.-Anfang 14. Jh.)¹⁹

Fundorte:	1 SH	2 R	3 L	4 K	5 H	6 F
-----------	---------	--------	--------	--------	--------	--------

1. Nüsse (kultivierte Nüsse, Sammelnüsse)

Walnuss	*	*	*	*	*	*
Mandel					*	
Haselnuss	*	*	*	*	*	*
Eicheln				*		

2.1. Kulturobst

Kornelkirsche	*	*	*	*	*	*
Quitte					*	
Feige	*	*	*	*	*	*
Apfel	*		*	*	*	*
Schwarze) Maulbeere			*	*	*	*
Süsskirsche			*		*	*
Süss- oder Sauerkirsche	*		*		*	
Sauerkirsche					*	
Pflaume/Zwetschge	*	*	*	*	*	*
Granatapfel			*			
Birne	*	*	*	*	*	*
Speierling	?					
Pfirsich					*	
Kulturrebe	*	*	*			

2.2. Sammelobst

Walderdbeere	*	*	*	*	*	*
Sanddorn		*				
Schlehe	*	*	*		*	*
Rose/Hagebutte	*		*		*	*
Kratzbeere	*	*	*	*	*	*
Brombeere	*	*	*	*	*	*
Himbeere	*	*	*	*	*	*
Schwarzer Holunder	*		*			
Traubenhholunder			*	*		
Heidelbeere			*	?	*	*
Wildrebe	*	*	*	*		

1300 verfügen wir über Anhaltspunkte dafür, dass der Adel der Basler Region die Schönheit von Bäumen durchaus wahrnahm und durch gezielte Pflanzungen die Gestaltung der unmittelbaren Umgebung seiner Burgen an die Hand nahm.⁴ So sind in Urkunden von 1300 und 1318 Wein- und Obstgärten bei der Burg Mönchsberg bei Aesch erwähnt, und es ist von «arbores plantatas, dictas Zwei- gen», d.h. von Baumpflanzungen, in der Nähe der Burg die Rede. In Baselbieter Dörfern kommen Flurnamen mit dem Wortstamm «Zweien» vor.⁵ Die Nähe des Flurnamens Zweien in Bubendorf zum Wald führt zur Vermutung, «dass am Waldrand Wildbäume standen, die veredelt wurden. Die Bezeichnung für den Veredelungsvorgang dürfte später als Flurname auf das angrenzende Kulturland übertragen worden sein.»⁶ Einer der frühesten Nachweise für einen Kirschgarten findet sich in einer Verkaufsurkunde aus dem Jahre 1299, wo vom Weiherschloss Binningen, dem «wiger und den kirsegarten nebent dem wiger» die Rede ist. Im Jahr 1450 wird in einer Haushaltsrechnung des Landvogts im Birseck ein Kirschgarten hinter dem Schloss Birseck erwähnt. 1521 verkaufte Hans Friedrich von Eptingen der Stadt Basel als sein freies Eigen das Schloss Pratteln, zu

dem der Kirschgarten, der Burggarten, eine Scheune und die Kelter gehörten.

Heute ist sich die Forschung in der Annahme einig, dass die Kultur von Obstbäumen seit dem 13. Jahrhundert einen Aufschwung nahm, vermutlich als Ergebnis arabischer Einflüsse in Süditalien und Spanien einerseits und von lokalen Bemühungen andererseits. Man versuchte, wild wachsende Baumarten zu kultivieren und durch Ppropfen die Qualität der Früchte zu verbessern. In welcher Weise und in welchen Zeiträumen in den europäischen Regionen sich die Baumkultur und die Hortikultur allgemein entwickelten und welche Varietäten verschiedener Kulturpflanzen gezüchtet wurden, ist aber praktisch noch unerforscht. Mittelalterliche Agrarschriftsteller widmeten der Kunst des Ppropfens viel Raum in ihren Schriften. Ein bekanntes Beispiel ist das um 1305 vollendete Werk «Libro della Agricoltura» des Bolognesers Piero de Crescienzi, das 1471 erstmals gedruckt wurde und als erstes europäisches Lehrbuch der Landwirtschaft auch im Reich grosse Verbreitung fand.

Mittelalterliche Quellen enthalten wenig Informationen über die Varietäten von Früchten wie beispielsweise von Äpfeln oder Birnen, von denen die

Römer mindestens 32 bzw. 60 Arten gekannt hatten.⁷ Hingen ist die paläoethnobotanische Untersuchungsmethode in der Lage, über die Morphologie und Entwicklung einzelner Früchte wie beispielsweise Schlehen und Pflaumen Aussagen zu treffen. Welche Obstbäume und Sträucher werden nun in spätmittelalterlichen Schriftquellen des Basler Raumes genannt? Allgemein ist vorauszuschicken, dass über Nutzgärten in der Stadt und auf dem Lande nur spärliches Material vorliegt. Wie aus Urkunden, Gerichtsakten, Güterbeschreibungen und normativen Quellen (z.B. Dorfordnungen) hervorgeht, sind Gärten überall präsent: sie werden als «Garten» (lateinisch «hortus»), «Weingarten», «Baumgarten» oder «Krautgarten» bezeichnet. Der Begriff des «Krautgartens» verweist auf die wichtigsten Gemüse - seien es verschiedene Kohlarten (*Brassica oleracea*), Krautstiele oder Mangold (*Chenopodiaceae*), Gartenmelde und ähnliches. Über die Gartenanlage als Ganzes, die Bepflanzung der Beete mit Gemüse, Kräutern und Blumen und über den Bestand an Obstbäumen und Sträuchern ist aus solchen Erwähnungen nichts zu erfahren. Obstbau wurde auf zweierlei Arten betrieben: Einerseits durch Pflanzung von Einzelbäumen in der offenen Flur und zweitens in den

Baumgärten, also in umzäunten Sondernutzungsbereichen. Diese unterlagen nicht dem genossenschaftlichen Flurzwang, sondern der Individualnutzung, ebenso wie die in der Feldflur ausgegrenzten Bünten und Krautgärten. Bei der Frage nach den Arten haben wir uns im allgemeinen mit Einzelerwähnungen von Obstbäumen zu begnügen. Sie sind jenen Schriftzeugnissen zu entnehmen, in denen es um genaue Ortsbeschreibungen und um die Erfassung von Parzellen in der ackerbaulich genutzten Feldflur geht.

Bäume in der Kulturlandschaft

In Zeugenaussagen in Gerichtsfällen, in Berainen (das sind Güterbeschreibungen) und Zinsverzeichnissen werden häufig Obstbäume erwähnt: Als markante Einzelbäume gliedern sie zusammen mit Laub- und Nadelbäumen die offene Kulturlandschaft. Sie stehen am Straßenrand oder sie markieren in der Feldflur die Grenzen von Parzellen und der Zelgen. Am häufigsten werden Birnbäume erwähnt, seltener Apfel- und Nussbäume, kaum je Kirschbäume. Dieser Befund steht mit den botanischen Auswertungen von Grabungen in Süddeutschland und der Schweiz in Einklang, wo Äpfel und Birnen sowie verschiedene Zwetschgen- und Pflaumen-

Die in der Urkunde von 1463 als Grenzmarken aufgezählten Bäume im Pratteler Bann:

1 Birnbaum in einem Rebacker
1 wilder Birnbaum oberhalb des Weges nach Liestal
1 junge Tanne zwischen den nachfolgenden 2 Kirschbäumen
2 Kirschbäume in einer Matte
1 Schiltbirnenbaum auf einer Hofstatt
1 grosser Nussbaum
1 Nussbaum
1 grosser Nussbaum
1 junger Nussbaum über einem Graben
1 wilder Birnbaum
1 Staffelbirnbaum zuoberst auf einer Halde
1 hoher Schiltbirnenbaum
1 Wasserbirnenbaum in einem Rebacker.

sorten besonders häufig nachgewiesen sind.

Im Zusammenhang mit einem Streit zwischen der Stadt Basel und Junker Heinrich von Eptingen um Rechte in Sissach nahm im Jahr 1435 der Basler Stadtschreiber eine Zeugenbefragung, eine sogenannte «Kundschaft», über die Sissacher Allmend auf. Ein Zeuge erwähnte dabei einen Speierling, einen «sperboom»⁸, der unterhalb der Strasse von Sissach nach Ba-

sel stand. Der Speierling (*Sorbus domestica*) ist im heutigen Kanton Baselland nur noch mit wenigen Exemplaren vertreten. Im Jahr 1463 lag Ritter Hans Bernhard von Eptingen mit der Stadt Basel wegen der Gerichtsbarkeit und der Ausdehnung des eptingischen Gerichtsbezirks im Banne Pratteln im Streit; Spruchmänner beider Seiten beschlossen, gemeinsam den Verlauf des Pratteler Dorfetters abzuschreiten. Mit Hilfe von über einem Dutzend Bäumen wurde er genau beschrieben, und man einigte sich darauf, auf die Grenzlinie Marksteine mit den Wappen Basels und der Eptinger zu setzen.

Auffallend ist die grosse Zahl von Birnbäumen, die sowohl in wilder als auch in Varietäten der kultivierten Sorte wuchsen. Daneben gab es offenbar auch recht viele Nussbäume, deren Früchte sich durch kalte Pressung zu Speiseöl, dem so genannten «Baumöl» verarbeiten liessen. Dieses Bild dürfte, wie agrargeschichtliche Untersuchungen im Oberbaselbiet ergeben haben, durchaus repräsentativ für die Gegend sein. Mireille Othenin-Girard konnte für das Farnsburger Amt nachweisen, dass Birnbäume in den Quellen des 15. Jahrhunderts am häufigsten genannt wurden und auch Nussbäume eine Rolle spielten. Vereinzelt wuchsen an kli-

matisch geeigneten Plätzen offenbar auch Kastanienbäume (vermutlich Edelkastanien), die ihres dauerhaften Holzes wegen beliebt waren.⁹ Die verschiedenen Bezeichnungen für Bimbäume spiegeln die beachtliche Varietätenvielfalt dieses wegen seiner süßen und gut konservierbaren Frucht beliebten Baumes.

Vereinzelt fand Othenin-Girard Belege für die Pflaumenschlehe, hingegen nur einen einzigen Beleg für Kirschbäume (Ostergäu bei Rünenberg) und keinen für Zwetschgenbäume. Dennoch könnten auch diese Arten damals schon gezielt in den Baumgärten angebaut worden sein, über welche jedoch die Güterberaine wenig

Die Namen für Birnensorten in Quellen des 15. Jahrhunderts¹⁰

Byrbom
Staffelbirboum
Schibler
keibsbirboum
speckbirboum
wisbirboum
schwartzen birbom
küngsbirboum
scheibbirboum
wilbirbom
heubirenbom
schiltbirenbom.

Aufschluss geben. Jedenfalls war der Kirschbaum um 1500 im Grenzgebiet zwischen dem Amt Farnsburg (Sisgau) und dem österreichischen Frickgau schon heimisch, wie die Erwähnungen in Kundschaf-ten über die Herrschaftsgren-zen zeigen. Dabei handelte es

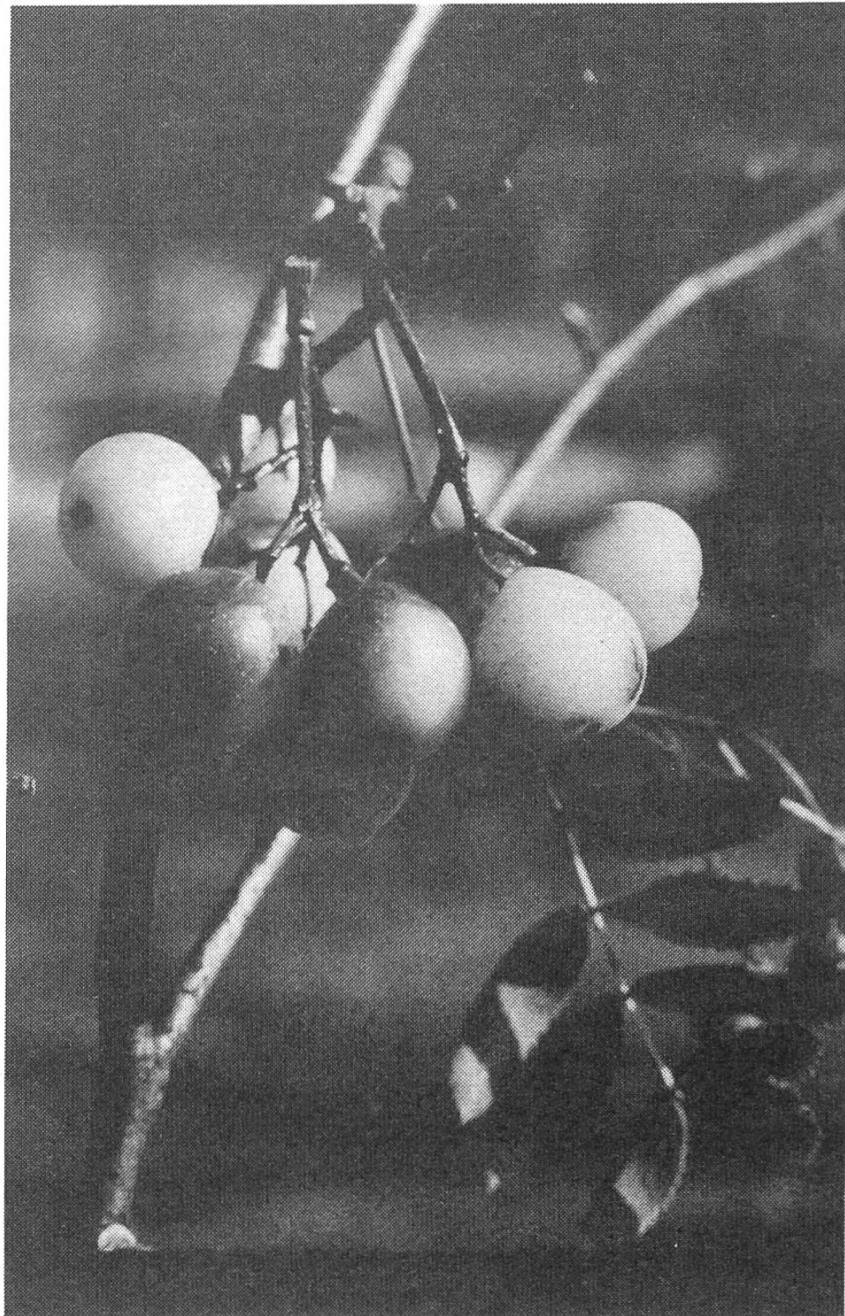
sich nicht um die uns heute vertrauten Kirschbaumhaine, sondern nur um einzeln ste-hende Bäume.¹¹ Der Obstbau auf dem Lande diente nicht nur der Selbstversor-gung, sondern der Verkauf von Kulturobst und Sammel-früchten auf dem städtischen

Markt stellte für die Bauernbe-triebe eine willkommene Ein-kommensquelle dar.

Normativen Quellen

Die Sorge um die Erhaltung bestehender (wilder) Obstbäu-me und die Förderung der Kul-tivierung veranlasste die Dorf-herrschaft wie auch die Bau-ern, in den Dorfordnungen ent-sprechende Bestimmungen zu verankern, die in der Regel mit Holzschutzbestimmungen kombiniert sind. Ein gutes Bei-spiel ist die Pratteler Dorford-nung:

«Wer einen Kastanienbaum [vermutlich Edelkastanie] fällt oder ausgräbt, oder wer eine Tanne unerlaubt - sei es auf dem eigenen Lande oder sonstwo - fällt oder abhaut, der muß dem Herrn eine Buße von einem Pfund Pfennig bezahlen. Wer einen wilden Kirschbaum fällt, der wird mit einem Pfund gebüßt. Wer ei-nen Nußbaum in nur 30 Schuh Entfernung von einem Rebacker pflanzt oder stehen hat, der soll ihn fällen, bei ei-nem Pfund Strafe. Wer roden will, der soll auf einer Jucharte Land nach Anweisung des Bannwarts sechs der besten fruchttragenden Bäume ste-hen lassen. Wer dies unter-läßt, der zahlt dem Herrn eine Buße von 3 lb [Pfund]. Fällt aber einer alle diese Bäume, so büßt er mit der dreifachen Summe. Item, wer wilde Birn-



Speierling, in den Wäldern des Kantons Basel-Landschaft nur noch mit we-nigen Exemplaren vertreten (Foto: Kurt Mohler, Lausen)

bäume auf seinem Land hat, der mag für sich und sein Hausgesinde Birnen ernten und nachhause nehmen, doch er darf sie nicht dem Vieh verfüttern. Wer aber dieser Bestimmung zuwiderhandelt und sein Vieh mit Birnen füttert, der bezahlt seinem Herrn ein Pfund Buße.»

Nächtlicher Diebstahl von Obst sollte mit 10 lb gebüsst werden. Bemerkenswert sind hier die Schutzmassnahmen für wilde Obstbäume in Neureutegebieten und die Tatsache, dass Birnen gelegentlich als Viehfutter verwendet wurden. Nussbäume durften nicht in der Nähe von Rebenpflanzungen gesetzt werden, damit ihr schädlicher Schatten nicht das Rebenwachstum hinderte. An Nussbäume knüpften sich in der Vorstellung des Volkes negative Erinnerungen, beispielsweise an Hinrichtungszenen oder Kindsmord. So soll in Pratteln ein Pferdedieb an einem Nussbaum aufgeknüpft worden sein, weil kein Galgen zur Verfügung stand.¹² Laut einem Protokoll einer gerichtlichen Kundschaft von 1504 will ein alter Mann aus Magden gesehen haben, «das ein frow zu Hersperg ein jung nüw geboren kind under einem nussbom vergraben hat». ¹³

Die städtischen Gesetze sahen für Feld- und Gartendieb-

stähle sehr harte Strafen vor. Diese Vergehen zogen schwere Leibesstrafen nach sich. Als besonders verwerflich galt der nächtliche Gartenrefel: «thut iemands dem anderen schaden und das geschicht by nacht, das will man für ein diepstal achten, an lyb und leben mit dem strangen oder usstechung siner ougen one gnad strafen. beschicht es aber by tag, dan soll der, so also den schaden gethan den banwarten den einig, auch schaden abtragen und darzu gefanklich angenommen, in das halsysen gestelt, des lands verwysen, durch die baggen gebrent oder ime die oren abgeschnitten werden...»³⁴

Inwieweit solche rigorosen Massnahmen in der Praxis durchgesetzt wurden, müsste anhand von Gerichtsakten systematisch überprüft werden. Gärten und Weingärten in der Stadt und im nahen Umland sicherten die Versorgung des

Obsteinkäufe des Basler Spitals nach den Rechnungen der frühen 1480er Jahre: Feigen, Meertrauben, Trauben, Mandeln, Kirschen, schwarze Kirschen, Erdbeeren, Äpfel, Birnen, Regelsbirnen, Schlehen, Nüsse.

städtischen Marktes mit frischen, nicht transportfähigen Nahrungsmitteln und mit Wein; sie prägten auch die «Stadtlandschaft». Die Gartenarbeiter und -arbeiterinnen spielten im sozialen Gefüge der mittelalterlichen Stadt eine unübersehbare Rolle. Sie waren in Basel in der Mitte des 13. Jahrhunderts entstandenen Zunft zu Gartnern, einer der ältesten Gärtnerzünfte im Reich, organisiert. Die WeinarbeiterInnen waren Mitglieder der aus den beiden Teilzünften der Grautücher und Rebbleuten gebildeten Zunft. Als unselbständige Lohnarbeiter arbeiteten sie vorwiegend in fremden Gärten und Weingärten, im Dienste der landbesitzenden Klöster, des Adels oder von wohlhabenden Bürgern. Ein wichtiger Arbeitgeber war ferner das Spital, das über ausgedehnten Landbesitz verfügte und seine Ökonomie auf die Marktproduktion von Getreide, Wein und Gartenprodukten abstützte. Die Gärtner und Gärtnerinnen ergänzten ihr Einkommen mit Einkünften aus dem Saatguthandel (Gemüsesaatgut wie Zwiebel-, Rettich und Rübensamen) und aus dem Verkauf von Produkten aus eigenen, gepachteten Gartenparzellen.

Speiseplan des Spitals

Über die lokale Obstproduktion geben Rechnungsbücher

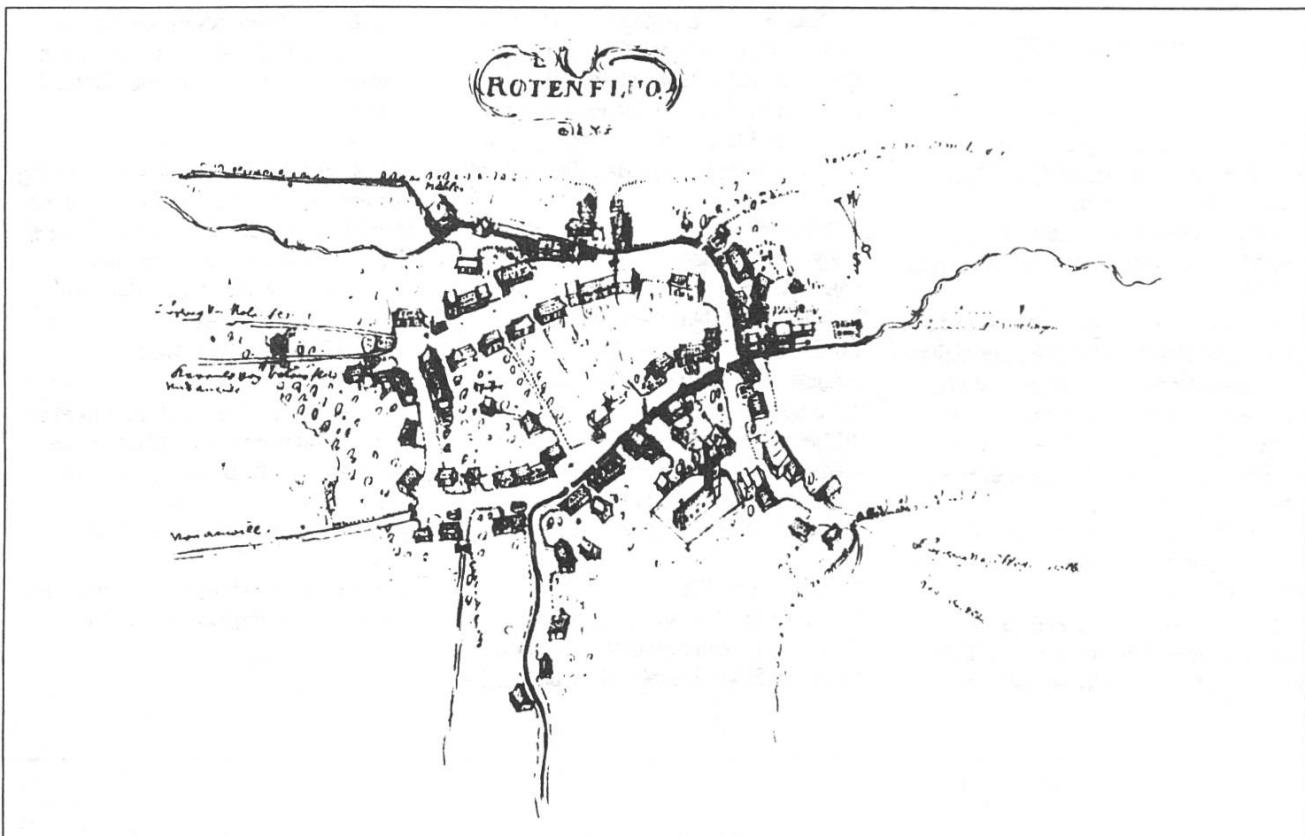
mit Einträgen über Nahrungsmittelkäufe und -verkäufe eine alles andere als erschöpfende Auskunft. Das zeigt die Gegenüberstellung von Listen, die anhand schriftlicher Zeugnisse erarbeitet sind, mit den paläoethnobotanischen Untersuchungsergebnissen zu Grabungsfunden: Pflanzenreste, die in Erdproben von Kulturschichten in Burgen und von Latrinen nachweisbar sind, dokumentieren die Vielfalt der konsumierten Früchte.

Immerhin lässt sich aus Rechnungsbüchern von Klöstern und Spitälerlern eine Reihe von Früchten zusammenstellen, die für die Verpflegung der Mit-

glieder der Kommunitäten auf dem Markt eingekauft wurden.

Die folgenden, summarischen Angaben zum Obstgenuss im 15. Jahrhundert sind aus der Analyse der Küchenausgaben im städtischen Heilig-Geistspital gewonnen; dieser Archivbestand ist eine der ergiebigsten Quellen zur Geschichte der Agrarproduktion, der Hortikultur und der Ernährung. Quantitativ fallen im Küchenbetrieb des Basler Spitals ausser den einheimischen Äpfeln und Birnen die importierten Mandeln, getrockneten Feigen und Meertrauben (das sind Rosinen) ins Gewicht, die man zur Fabrikation von Konfekt und

zur Zubereitung von festlichen Fleischspeisen und Saucen benötigte.¹⁴ Gedörrte Äpfel und Birnen kamen noch bis weit ins Frühjahr hinein auf den Tisch. Kirschen wurden offenbar ebenfalls gedörrt, und in dieser Form pflegte man sie unter anderm zur Fabrikation von Osterküchlein zu verwenden.¹⁵ Grundsätzlich riet die mittelalterliche Medizin vom Genuss frischer Früchte ab und liess allenfalls Kirschen gelten.¹⁶ Doch man verarbeitete auch diese Früchte zu Kirschenmus, das im Frühsummer mit Getreide- oder Hirsebrei angerichtet eine schmackhafte Mahlzeit ergab. Auch aus Holunderbeeren konnte



Das Dorf Rothenfluh mit seinem von den Häuserzeilen eingerahmten Gartenland. Einer der beiden Speicher ist heute noch erhalten (Georg Friedrich Meyer, 1680, StA BL).

man ein vitaminreiches Mus kochen. Regelmässig kehren in den Küchenrechnungen die Hinweise auf die Zubereitung von Schlehenkompott, sogenanntem "Gumpost" wieder, wofür man Honig und Gewürze wie Ingwer und Nelken («Nägeli») benötigte. Das Ein kochen grosser Mengen von «Gumpost» aus Steinobst muss sehr aufwendig gewesen sein. Möglicherweise sind die in Latrinen gefundenen Obststeine, wenn sie in grossen Mengen vorkommen, als Küchenabfall aus solchen Kon-

servierungsprozessen zu betrachten. Diese knappen Ausführungen haben provisorischen Charakter. Gegenwärtig ist Margrit Irmiger damit beschäftigt, neben dem Studium von Gartenbauliteratur die Rolle der Nahrungspflanzen, die Formen ihrer Verwertung und des Konsums anhand des Basler Heilig-Geist-Spitals zu untersuchen.

Kulturobst und Sammelfrüchte boten in einer Zeit, in der die Ernährung breiter Bevölkerungsschichten eintönig war

und Brot, Getreidebrei, Erbsmus und Suppen in steter Wiederholung auf den Tisch kamen, eine willkommene Ergänzung. Analysiert man die Nahrungsmittelausgaben von Klöstern, Spitätern oder anderen Kommunitäten für die Verpflegung ihrer Arbeitskräfte, so erkennt man, dass im Gesamtbudget für Lebensmittelkäufe die Ausgaben für Fleisch, Fisch und Milchprodukte bedeutend stärker ins Gewicht fielen als die vergleichsweise geringen Kosten für Gemüse und Obst.¹⁷

Anmerkungen

1 Buch- und Ausstellungskonzept Pia Kammer, Christine Keller, Basel 1996. Der Katalog ist erhältlich im Historischen Museum Basel. Die ausführlichen Literaturbelege zum folgenden Text s. den Katalogbeitrag, S. 87-94.

2 Borgolte, Michael, *Conversatio Cottidiana. Zeugnisse vom Alltag in frühmittelalterlicher Überlieferung*, in: Archäologie und Geschichte des ersten Jahrtausends in Südwestdeutschland, hg. v. H. U. Nuber et al., Sigmaringen 1990, S. 324. Der Heilige lebte im 7. Jahrhundert.

3 UB Basel, Bd. 8, S. 347 Nr. 441; Ennen, Edith, *Frauen im Mittelalter*, 2. Aufl. München 1985, S. 222.

4 Janssen, 1986, S. 226, 229-233.

5 Zweiermatt in Arisdorf, Zwei in Bubendorf, Hinterzwei in Muttenz, Zwei in

Pratteln, Zwei/Zweiengasse in Ittingen, Im Zwei in Gelterkinden, Zweig in Zeglingen; freundliche Auskunft Karin Goy.

6 Schneider, Stephan, *Die Flumamen der Gemeinde Bubendorf/BL. Ein Beitrag zur Flumamenforschung im Baselbiet*, Liestal 1990, S. 260f.

7 Grieco, S. 146.

8 Vgl. Grimm, Jacob u. Wilhelm, *Deutsches Wörterbuch* (Nachdruck der Originalausg. Leipzig), München 1984, Bd. 16, Sp. 2161.

9 Kastanien sind in der Pratteler Dorfordnung belegt.

10 Nach Othenin-Girard, *Ländliche Lebensweise*, S. 280 und Rippmann, Bauern und Städter, Stadt-Land-Beziehungen im 15. Jahrhundert, Basel/Frankfurt a.M. 1990, S. 257.

11 StABL, Urk. 726.

12 Rippmann, Dorothee, *Unbotmässige Dörfler im Spannungsverhältnis zwischen Land und Stadt: Pratteln im 15. und zu Be-*

ginn des 16. Jahrhunderts

, erscheint in: *Stadt und Land (Itineraria)*, hg. v. der Allgemeinen Geschichtsforschenden Gesellschaft der Schweiz.

13 StABL, Urk. 726, fol. 65.

14 Vgl. Mennell, Stephen, *Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*, Frankfurt a.M. 1988; Redon, Odile et al., *La Gastronomie au Moyen Age. 150 recettes de France et d'Italie*, 2. Aufl. Paris 1993.

15 StABS, Domstift NN, 1437.

16 Grieco.

17 La Roncière, Charles-M. de, *Prix et salaires à Florence au XIVe siècle (1280-1380)*, Rom 1982, S. 63-68; Rippmann, 1994.

18 Nach Karg/Jacomet, 1991, Tab. 5, S. 138f.

19 nach Marion Sillmann, in: *Stadtluft, Hirsebrei und Bettelmönch*, S. 295-297.

Quellen

Urkundenbuch der Stadt Basel, Bd. 1-11, Basel 1890-1910, Bd. 8, S. 347 Nr. 441; Bd. 9, S. 460 Nr. 526 (UB Basel).
Boos, Heinrich, Hg., Urkundenbuch der Landschaft Basel, 2 Teile, Basel 1881/1883, S. 147 Nr. 196; S. 192 Nr. 249; S. 197 Nr. 148; S. 809 Nr. 678, S. 1014f. Nr. 852.
Merz, Walther, Die Burgen des Sisgaus, 4 Bde., Aarau 1909-1914, Art. Pratteln, in: Bd. 3, S. 161, 164 und UB Basel, Bd. 9, S. 460-464 Nr. 526: Urkunde über den Prateler Besitz: «item zwen gartten, einer genant der kirsgart und der annder der burggart, daruff die schur und die trott stat...».
Schnell, Johannes, Hg., Rechtsquellen von Basel Stadt und Land, 2 Bde., Basel 1856/1865, Bd. 2, S. 72f. (Prateler Dorf-ordnung); Bd. 2, S. 54-59 Nr. 610 (das Hofrecht der Leute zu Muttenz und Münchenstein von 1464); Bd. 1, S. 306f. Nr. 257 (15. August 1534); vgl. auch Nr. 458.
Staatsarchiv Baselland, Urk. 726 (Kundschaft 1504).
Staatsarchiv Basel-Stadt, Spital F12; Domstift NN.

Literatur

Bader, Karl Siegfried, Gartenrecht, in: ZRG, Germanist. Abt. 75 (1958), S. 252-273
Franz, Günther (Hg.), Geschichte des deutschen Gartenbaus, Stuttgart 1984
Grieco, Allen, Réflexions sur l'Histoire des fruits au Moyen Age, in: L'arbre: Histoire naturelle et symbolique de l'arbre, du bois et du fruit au Moyen Age (Cahiers du Léopard d'or 2), Paris 1993, S. 145-153
Harvey, John H., Medieval Gardens, London 1981
Hennebo, Dieter, Gärten des Mittelalters, 2. erw. Ausgabe München/Zürich 1987

Hersberger-Girardin, Adolf E./Pierre Ad. Hersberger-Lienhard, E.E. Zunft zu Gartnern, Basel. Festschrift zum 700-jährigen Jubiläum, Basel 1968
Irsigler, Franz, L'approvisionnement des villes de l'Allemagne occidentale jusqu'au XVIe siècle, in: L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux temps modernes. Centre Culturel de l'Abbaye de Flaran, 5. journées Internationales d'Histoire (Auch, 1985), S. 117-144
Jacomet, Stefanie, Nidija Felice, Barbara Füzesi, Verkohlte Samen und Früchte aus der hochmittelalterlichen Grottenburg «Riedfluh» bei Eptingen, Kanton Baselland (Nordwest-Schweiz). Ein Beitrag zum Speisezettel des Adels im Hochmittelalter, in: Degen, Peter et al., Die Grottenburg Riedfluh, Eptingen BL. Bericht über die Ausgrabungen 1981-1983 (Schweizerische Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters 14, 15), Zürich 1988, S. 169-243.
Janssen, Walter, Mittelalterliche Gartenkultur. Nahrung und Rekreation, in: Bernd Herrmann (Hg.), Mensch und Umwelt im Mittelalter, Darmstadt 1986, S. 224-243
Karg, Sabine, Jacomet, Stefanie, Pflanzliche Makroreste als Informationsquelle zur Ernährungsgeschichte des Mittelalters in der Schweiz und Süddeutschlands, in: Jürg Tauber (Hg.), Methoden und Perspektiven der Archäologie des Mittelalters (Archäologie und Museum, H. 20), Liestal 1991, S. 121-143
Kroeschell, Karl, Garten und Gärtner im mittelalterlichen Recht, in: G. Franz (Hg.), Geschichte des deutschen Gartenbaus, Stuttgart 1984, S. 99-111
Landsberg, Sylvia, The Medieval Garden, London 1995
Maier, Ursula, Nahrungspflanzen des späten Mittelalters aus Heidelberg und Ladenburg nach Bodenfunden aus einer Fäkalientgrube und einem Brunnen des 15./16. Jahrhunderts, in: Forschungen und Berichte der Archäologie des Mittelalters in Baden-Württemberg 8, Stuttgart 1983, S. 139-183
Othenin-Girard, Mireille, Ländliche Lebensweise und Lebensformen im Spätmittelalter. Eine wirtschafts- und sozialgeschichtliche Untersuchung der nordwestschweizerischen Herrschaft Farmsburg, Liestal 1994
Ott, Norbert H./Vogellehner, Dieter, Art «Garten (westliches Europa)», in: Lexikon des Mittelalters, Bd. 4, München/Zürich 1989, Sp. 1121-1124
Rippmann, Dorothee, Dem Schlossherrn in die Küche geschaut: Zur Ernährung im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit, in: Geschichte 2001. Mitteilungen der Forschungsstelle Baselbieter Geschichte 15 (Beil. d. Baselbieter Heimatblätter), Liestal 1994, S. 1-12
Ruoff, Eva, Basler Gärten im Mittelalter, in: Gärten in Basel. Geschichte und Gegenwart (Ausstellungskatalog Stadt- und Münstermuseum), Basel 1980, S. 7-12
Schulz, Knut, Handwerksgesellen und Lohnarbeiter. Untersuchungen zur oberrheinischen und oberdeutschen Stadtgeschichte des 14. bis 17. Jahrhunderts, Sigmaringen 1985
Sonderegger, Stefan, Landwirtschaftliche Entwicklung in der spätmittelalterlichen Nordostschweiz. Eine Untersuchung ausgehend von den wirtschaftlichen Aktivitäten des Heiliggeist-Spitals St. Gallen, St. Gallen 1994
Stadtluft, Hirsebrei und Bettelmönch. Die Stadt um 1300 (Ausstellungskatalog), Zürich/Stuttgart 1993
Vergers et jardins dans l'Univers Médiéval, hg. v. Centre Universitaire d'Etudes et de Recherches Médiévales d'Aix, Aix 1990
Vogellehner, Dieter, Garten und Pflanzen im Mittelalter, in: Franz, Günther (Hg.), Geschichte des deutschen Gartenbaus (Deutsche Agrargeschichte 6), Stuttgart 1984, S. 69-98
Weber, W., Art. «Gartenrecht», in: Handwörterbuch zur deutschen Rechtsgeschichte, Bd. 1, Berlin 1971, Sp. 1386-1388
Willerding, Ulrich, Ernährung, Gartenbau und Landwirtschaft im Bereich der Stadt, in: Stadt im Wandel. Kunst und Kultur des Bürgertums in Norddeutschland 1150-1650, hg. v. Cord Meckseper (Landesausstellung Niedersachsen 1985), Braunschweig 1985, Bd. 3, S. 569-605

GESCHICHTE 2001

**Mitteilungen der Forschungs-
stelle Baselbieter Geschichte**

NR.20/SEPTEMBER 1996

Erscheint sporadisch als
Beilage zu den Baselbieter
Heimatblättern.
Nachdruck erwünscht. Um
Rücksprache mit der Redak-
tion wird gebeten.

REDAKTION
Forschungsstelle Baselbieter
Geschichte
Ruedi Epple
Goldbrunnenstr. 14
4410 Liestal
061 925 61 04
