



## Medienmitteilung Sommerausstellung 2024

St.Gallen, 15. April 2024

Die älteste Quelle zum Essen und Trinken in der Schweiz

### Farbiger Einblick in die Esskultur des Mittelalters

**Essen und Trinken sind lebenswichtig – seit jeher. Mit den Tischsegnungen des gelehrten Mönchs Ekkehart IV. († nach 1057) ist in der Stiftsbibliothek St.Gallen die älteste und zugleich eine der farbigsten Quellen für die Esskultur der Schweiz erhalten geblieben. Sie steht ab dem 23. April im Mittelpunkt der neuen Sommerausstellung der Stiftsbibliothek.**

«Kaum je kommt man einem Menschen des Mittelalters so nahe wie bei dieser Handschrift des St.Galler Mönchs Ekkehart mit seinen Tischsegnungen. Sie ist von ihm eigenhändig geschrieben und immer wieder korrigiert und überarbeitet worden», sagt Cornel Dora, Stiftsbibliothekar über die älteste Schweizer Quelle zum Essen und Trinken. Für den Ausstellungskatalog hat die Stiftsbibliothek die 280 Verse neu herausgegeben und mit einer Übersetzung versehen.

#### Andere Zeiten und Sitten

Ekkehart lebte in einer anderen Welt als wir heute – gerade in der Ernährung. Das betont der Ernährungshistoriker Dominik Flammer, Co-Kurator der Ausstellung: «Kartoffeln, Mais und auch Tomaten, die wir heute schätzen, waren unbekannt, Kartoffeln und Tomaten stammen aus Südamerika und Mais aus Mexiko. Erst ab dem 16. Jahrhundert kamen sie auch in Europa auf den Tisch.» Gemüsesorten wie Fenchel und Sellerie wurden nur als würzendes Kraut verwendet. Auch die Tischsitten waren anders: «Im Mittelalter wurde feste Nahrung mit der Hand gegessen, Trinkbecher und Messer wurden geteilt, Geschirr war selten», sagt Dora. Das zeigen Bilder in Handschriften, etwa des letzten Abendmahls.

#### Ein Feuerwerk an Speisen

Ekkeharts Tischsegnungen sind ein Feuerwerk an verschiedensten Speisen, vom Brot über Fische, Fleisch, Gemüse und Früchte bis hin zu verschiedensten Getränken, alles sehr vielfältig und mit realen Bezügen. Und die Reime innerhalb der Verse bringen einen leichten Humor, etwa wenn es heisst: «Die gesegnete Forelle, sei gegessen auf der Stelle,» oder «Die Birn', den Äpfeln beigegeben, soll nicht meinen Bauch erregen.»

#### Querschnitt durch die Ernährungsgewohnheiten

Doch es gibt auch Gemeinsamkeiten zwischen der mittelalterlichen und der modernen Tafel. Auch im Mittelalter kamen Getränke verschiedenster Art (Wasser, Wein, Bier, Obst- und Fruchtsäfte), Getreide (Brot, Mus), Fleisch und Fisch, Gemüse, Käse und Spezialitäten wie Pilze sowie Gewürze aller Art auf den Tisch. Das mittelalterliche Leben war spirituell bestimmt, was sich in weit gehenden Fastenbestimmungen äusserte. Pro Jahr gab es rund 140 Fasttage, an denen oft nicht nur auf Fleisch, sondern auch auf Eier und Milch verzichtet wurde. «Auch hierzu hat Ekkehart Verse zum Schmunzeln verfasst», sagt Dora. «So wurde der Biber als Fisch betrachtet und war deshalb als Fastenspeise erlaubt.»

#### Katalog mit Einbettung in den grösseren Kontext

Zur Ausstellung erscheint ein reich bebildeter Katalog. Er enthält neben Texten zu den Ausstellungsobjekten eine Einleitung und einige Kurztexte des bekannten Schweizer Ernährungshistorikers Dominik Flammer, der die St.Galler Quellen in den grösseren Kontext der

Stiftsbibliothek St. Gallen  
Klosterhof 6d  
9000 St. Gallen · Schweiz

T +41 71 227 34 16  
stibi@stibi.ch  
www.stiftsbibliothek.ch

Ernährungsgeschichte einbettet. Die Zürcher Grafikerin Cornelia Gann hat zudem aus historischen Bildern zum Thema Ernährung Grafiken geschaffen, die den Katalog und die Ausstellung bereichern. Der Katalog enthält schliesslich auch eine Ausgabe von Ekkeharts *Benedictiones ad mensas* mit deutscher Übersetzung.

### **St.Galler Brautradition**

Zu den Getränken, die in St.Gallen eine besondere Tradition haben, gehört das Bier. Berühmt sind die drei Brauereien, die auf dem St.Galler Klosterplan der Stiftsbibliothek eingezeichnet sind, ebenso eine Darre für die Vorbereitung des Biergetreides. Berichte Ekkeharts in der Klosterchronik *Casus sancti Galli* belegen, dass im Galluskloster wohl seit der Mitte des 9. Jahrhunderts eine leistungsfähige Brau-Infrastruktur vorhanden war. Und schliesslich wird Bier in einer St.Galler Urkunde im Stiftsarchiv aus dem Jahr 754 erstmals nördlich der Alpen als Zehntenabgabe genannt.

### **Das Verbot vierfüssiger Tiere in Klöstern**

Ein besonderes Augenmerk galt im Mittelalter dem Fasten. Die Kirche gab rund 140 Fasttage jährlich vor, an denen kein Fleisch, keine Eier und keine Milchprodukte gegessen werden sollten. Die Benediktsregel fügte dem hinzu, dass Mönche generell kein Fleisch vierfüssiger Tiere essen durften. Aus diesem Grund erfreute sich Geflügel in den Klöstern grosser Beliebtheit. Benedikts Verbot führte immer wieder zu Diskussionen. In St.Gallen kam es deswegen im Jahr 964 gar zu einer von Kaiser Otto dem Grossen angeordneten Untersuchung, die empfahl, den Fleischkonsum einzuschränken.

### **St.Galler Bratwurst**

In einer Ausstellung über Essen darf in St.Gallen die Bratwurst nicht fehlen. Bis Ende Juni ist das älteste erhaltene Bratwurstzeugnis aus dem Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde St.Gallen zu sehen. Es handelt sich dabei um Qualitätsstandards, welche die Metzgerzunft und der Rat der Stadt 1438 festlegten. Dabei wird deutlich, dass es sich bei der St.Galler Bratwurst von Anfang an um ein hochwertiges Wursterzeugnis handelte.

### **Notker Balbulus als Käsekenner**

Zu den frühen Zeugen für Käse gehört der St.Galler Mönch Notker Balbulus († 912). In einer Anekdote aus seinem Werk über die «Taten Karls des Grossen» berichtet er von einer Käsespezialität, die ein schmeichelnder Bischof dem König anbot. Karl verschmähte den Käse zunächst, weil die Rinde unappetitlich aussah. Als er ihn trotzdem kostete, schmeckte er ihm aber so gut, dass er sich künftig jährlich zwei Wagenladungen davon an den Hof nach Aachen erbat. Käsemarken wie Roquefort, Brie und Gorgonzola führen ihre Tradition auf diese Geschichte des St.Galler Mönchs zurück.

### **Morcheln im Kloster**

Eine weitere Anekdote, die auf Notker Balbulus zurückgeht, berichtet Interessantes über Pilze. Notker hatte gehört, wie Reichenauer Mönche damit prahlten, einen besonders grossen Fisch gefangen zu haben. Er entgegnete, dass es auch in St.Gallen Wunder der Natur gebe, nämlich Morcheln im Winter. Tatsächlich hatte er Pilze dieser Art in der Nähe einer Heizung im Kloster entdeckt. Die Geschichte ist eines von wenigen Zeugnissen über Pilze im Mittelalter. Grundsätzlich wurden sie skeptisch betrachtet. Ekkehart schreibt, dass sie sieben Mal gekocht werden sollen, und bei Isidor von Sevilla wird der lateinische Begriff für Pilze: *fungi* mit *defuncti* («Verstorbene») in Verbindung gebracht.

## **Gesegnete Speisen – Vom Essen und Trinken im Mittelalter**

Sommerausstellung, 23. April bis 10. November April 2024, täglich 10–17 Uhr  
Stiftsbibliothek St. Gallen, Barocksaal

[Informationen zur Ausstellung](#)

[Bildmaterial und Bildlegenden für Medien zur freien Verwendung](#)

### **Ausstellungseröffnung**

Dienstag, 23. April 2024, 18.15 Uhr, Pfalz Keller

Mit Stiftsbibliothekar Cornel Dora, Administrationsratspräsident Armin Bossart, dem Ernährungshistoriker Dominik Flammer und Franziska Schnoor, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Stiftsbibliothek.

[Einladung](#)

### **Ausstellungskatalog**

Zur Ausstellung ist ein reich bebildeter Katalog erschienen, herausgegeben von Cornel Dora, mit Beiträgen von Cornel Dora, Dominik Flammer, Dorothee Guggenheimer, Ursula Kundert, Philipp Lenz, Franziska Schnoor und Ruth Wiederkehr, mit graphischen Illustrationen von Cornelia Gann.

[Link zum Ausstellungskatalog](#)

### **Reichhaltiges Veranstaltungsprogramm**

Ergänzend zur Ausstellung führt die Stiftsbibliothek ein reichhaltiges Programm durch mit Vorträgen, Führungen, Handschriftenpräsentationen, Gesprächen, kulinarischen Veranstaltungen, Workshops für Kinder und Konzerten. Mehr dazu im [Veranstaltungsprogramm](#).

### **Kontakt**

Dr. Cornel Dora, Stiftsbibliothekar, [cornel.dora@stibi.ch](mailto:cornel.dora@stibi.ch).

#### **Ausstellungsreihe Esswelten 2024**

Ausstellungstrilogie *Esswelten 2024* von Kulturmuseum, Textilmuseum und Stiftsbibliothek St.Gallen.

#### **Cacao! Einverleibte Exotik**

Kulturmuseum St.Gallen, 9. März bis 20. Oktober 2024

#### **All You CanNOT Eat. Fake Food auf Stoff**

Textilmuseum St.Gallen, 12. April bis 13. Oktober 2024

#### **Gesegnete Speisen – Vom Essen und Trinken im Mittelalter**

Stiftsbibliothek St.Gallen, 23. April bis 10. November 2024



Textilmuseum  
St.Gallen



STIFTSBIBLIOTHEK  
ST.GALLEN



Kultur-  
museum  
St.Gallen

## Stiftsbibliothek St. Gallen

UNESCO-Weltkulturerbe und UNESCO-Weltdokumentenerbe

[Informationen zur Stiftsbibliothek St. Gallen](#)

### Träger

[Katholischer Konfessionsteil des Kantons St. Gallen](#)

### Institutionelle Partner

Bundesamt für Kultur

Kanton St.Gallen

Stadt St.Gallen

### Das Ausstellungsprogramm der Stiftsbibliothek 2022-2024 wird unterstützt von:

Stadt St.Gallen

Walter und Verena Spühl-Stiftung, St.Gallen

Metrohm Stiftung, Herisau

Steinegg Stiftung, Herisau

Dr. Fred Styger Stiftung, Herisau

Hans und Wilma Stutz Stiftung, Herisau

Kanton Appenzell Innerrhoden