

„Wir könnten uns zwar importiertes Olivenöl leisten, aber ...“

Import, Konsum und Ablehnung von Olivenöl in Mitteleuropa im 15. Jahrhundert

Abstract

Vegetable fats played an important role in the church's rules for fasting because, unlike animal fats, their consumption was also allowed while fasting. Within the olive-growing area this was not a problem, but outside it was. The numerous requests for a relaxation of the fasting rules (on the grounds that the petitioner is old or sick or has a weak stomach) often have the further argument, when north of the Alps, that our region is too cold for growing olives, imported oil is difficult to obtain (or: too expensive, usually already rancid, etc.), and above all: it does not taste good and disagrees with us, makes us nauseous and ill, just as the local vegetable oils do (nut, poppy, linseed); we want the normal butter. Whole cities (such as Munich), entire regions request and receive this privilege. The article aims to show what this source, which is not at all economically oriented, can contribute to the question of imports from the South. Until the Reformation made this problem obsolete for much of Europe.

Was unsere Studie zu Produktion und Vermarktung von Olivenöl beizutragen hat, ist nur ein Ausschnitt.¹ Es geht im Folgenden nicht darum, die Modalitäten des Ölhandels oder die Transportwege des Öls zu verfolgen. Es geht hier allein darum, in die Frage nach dem Absatz von Olivenöl im Norden eine Quelle einzubeziehen, die keine wirtschaftsgeschichtliche Quelle ist, und von der man Nachrichten zu dieser Thematik nicht erwarten würde.

1 Grundlegend der Sammelband: Naso (Hg.), *Ars olearia I*, darin der einleitende Überblick über den Forschungsstand von Cortonesi, „*Olivas preciosissimas*“, mit der voraufgehenden Bibliographie; und: Cherubini, *Olivo, olio, olivicoltori*; Brugnoli/Varanini (Hg.), *Olivi e olio nel medioevo italiano*, mit der Ölproduktion in den einzelnen Regionen Italiens.

Es handelt sich um die Gesuche im Archiv der Poenitentiaria Apostolica. Diese Suppliken-Register, deren Gestalt und Zusammensetzung oben bereits erörtert wurde,² registrierten die Gesuche um Absolution und Dispens bei Verstößen gegen Bestimmungen des kanonischen Rechts. In unserem Fall geht es um die Milderung der Fasten-Gebote. In den Fastenzeiten war der Verzehr von Fleisch warmblütiger Tiere und von deren Produkten wie Eier, Fett und *latticini* (Milch, Butter, Käse) verboten.³ Zusammengerechnet kam man auf fast 150 Fastentage im Jahr, das war also ein tiefer Eingriff in das Alltagsleben, und das erklärt die zahlreichen Gesuche um Dispens. Dabei geht es den weitaus meisten Petenten nicht um die Erlaubnis von Fleisch, sondern von Milchprodukten (aus diesem Grunde sprach man – und spricht die Forschung heute – von „Butterbriefen“). Da pflanzliche Öle wie Olivenöl nicht unter das Verbot fielen und stattdessen erlaubt waren, liegt es nahe, dass es in der Argumentation der Petenten vorkam. Das gilt für rund die Hälfte aller Gesuche um Verzehr von Laktinien, und nur diese Fälle seien hier berücksichtigt.

Es ist nichts Aufregendes, was die Quelle dazu zu sagen hat. Aber sie bringt Olivenöl nördlich der Alpen überhaupt einmal zur Sprache; sie läßt uns – aus dem Munde potentieller Konsumenten – wissen, dass Importöl nach Deutschland kam und in vielen Orten zwar schwer, aber im Prinzip zu haben war; dass das Öl zwar nicht billig, aber doch auch für mittlere Schichten erschwinglich war; und dass es auf dem deutschen Markt in Konkurrenz trat zu einheimischen Pflanzenölen und zu Butter.

Doch zunächst in aller Kürze der agrar- und ernährungsgeschichtliche Hintergrund (wobei die sakrale, liturgische Verwendung des Öls bei Taufe, Firmung, letzter Ölung, Priesterweihe nicht vergessen sei). Die Nachfrage nach Öl als Nahrungsmittel ist für das frühe Mittelalter in den Quellen wenig dokumentiert⁴ und scheint erst seit dem Hochmittelalter wieder gewachsen zu sein. Anfangs mehr ein Privileg der wohlhabenden Schichten, verdrängte das Öl in Regionen, wo es reichlich produziert wurde, bald auch bei der weniger reichen Bevölkerung die Verwendung von Speck und Schmalz. Zunächst in Süditalien schon im 12. und 13. Jahrhundert breit nachzuweisen, war in Mittel- und Oberitalien die Olivenkultur noch im 14. Jahrhundert wenig verbreitet und erreichte

2 Siehe oben den Beitrag „Penitenzieria Apostolica“ von Ludwig Schmugge in diesem Band.

3 Sägmüller, Lehrbuch, Bd. 2, S. 280–283; Schmugge/Hersperger/Wiggenhauser, Die Supplikenregister, S. 151–157; Klipsch, Vom Fasten, bes. S. 295–299 (unter Verwendung der deutschen Betreffende im RPG bis 1484; im Folgenden werden das RPG bis 1503 und auch die nichtdeutschen Betreffende erfasst).

4 *Olio e vino nell'alto medioevo*.

hier erst im 15. Jahrhundert einen gezielten, geschlossenen Anbau.⁵ Die Po-Ebene selbst produzierte kaum Öl, wohl aber ihre hügeligen Ränder, besonders um den Garda-See.⁶ Aber nicht darüber hinaus: schon Brixen, obwohl Alpen-Südseite, darf mit dem *non cre-scit* argumentieren. Dieser vermehrte, systematische Olivenanbau, die Einrichtung von *oliveta, chiusure, mure* (Olivengärten, Einfriedigungen, Terrassierungen), tritt in Verträgen von Grundstückskäufen, in Pacht- und Abgabeverträgen, in Statuten, Traktaten und in den Ergebnissen der Agrararchäologie deutlich für die einzelnen Regionen hervor.

Handel mit Öl hat es natürlich immer gegeben. So war Venedig ein großer Abnehmer von Öl erst aus der Region um Verona, dann aus den Marken und Apulien; Abnehmer nicht nur für den Eigenbedarf, sondern auch für den Export (natürlich zu Schiff wie schon in der Antike, wie die Relikte gesunkener Schiffe mit ihren Mengen von Wein- und Öl-Amphoren zeigen). Venezianer lieferten italienisches, vor allem apulisches Olivenöl (das nicht nur für den Konsum, sondern auch als Seife und für Seifenherstellung gedacht war), nach Konstantinopel, nach Alexandrien in Ägypten, aber auch in den Norden, nach England und Flandern, seit Venezianer und Genuesen im späten 13. Jahrhundert direkte Galeeren-Routen dorthin eröffnet hatten. Genuesen lieferten italienisches, südfranzösisches und kastilisches Olivenöl aus Südspanien in den Maghreb von Marokko bis Ägypten, nach Konstantinopel und auf die Märkte des Nordens.⁷ Und damit – und das ist für unsere Problematik wichtig – erreichte mittelmeeerisches Olivenöl Regionen, in denen der Gebrauch *tierischer* Fette vorherrschend war.

Diese gut dokumentierten, ansehnlichen Lieferungen von Olivenöl zu Schiff in den Nordwesten Europas (eine Ware, die vom englischen Fiskus noch fünfmal teurer eingeschätzt wurde als importierter Wein) gelangten auf direktem Wege nach England und nach Brügge, und von dort nach Paris: Flandern und die Champagne, mit ihren großen Messen schon früh das große Verteilerzentrum für Nordwesteuropa, wurden von Italien her jetzt auf dem Seeweg bedient. Der Export von Olivenöl auf dem Landweg über die Alpen hingegen wird erkennbar in mehreren Zolltarifen beidseits der Alpen (*1 fael bomoel* [Baum-Öl] *1 kruitzer; ain som* [Saum] *bomoel 1 sol.; ain saem pawmol den. 12*), in Como, im Passeiertal, in Chur, Luzern, Bern, Basel, Rapperswil, Villeneuve-de-Chillon Nr. ; in die Schweiz kam Öl – aus Norditalien und Südfrankreich – viel

5 Cortonesi, „Olivas preciosissimas“, S. 24 f.

6 Varanini, L'olivicoltura e l'olio.

7 Zum Export in den Norden Europas Basso, L'olio sul mare; Orlandi, L'olivo e l'olio. Eine Vorstellung von den Quantitäten importierten Öls in größeren Städten am gut dokumentierten Beispiel Rom: Lombardi, Da mare e da terra.

über Genf.⁸ (Umgekehrt gingen als Fastenspeise von Norden in den Süden *bückinge* und *heringe*, Seefische aus dem Norden; sie erreichten sogar das Hospiz droben auf dem Großen St. Bernhard, wie dessen Buchführung zeigt). Doch kann das nur kurz angedeutet werden, geht es hier um jene andere Quelle, die Suppliken an die Poenitentiaria.

Die aus Mitteleuropa an Rom gerichteten Suppliken um Milderung der Fasten-Gebote folgen, soweit sie auf Öl zu sprechen kommen, weit überwiegend dem Tenor: Unsere Region ist kalt, hier wachsen keine Oliven, und an importiertes Olivenöl ist schwierig zu kommen. Wir wollen den Variationen dieses Themas und den Argumentationen der Petenten nun einmal folgen.⁹ Alle hier genannten Suppliken sind von der Poenitentiaria positiv beschieden worden, nicht bewilligte (falls es die überhaupt gab) wurden gar nicht registriert.

Dass für den Mangel an Olivenöl Klima und Boden der Grund seien („Sie bewohnen eine kalte Region, wo kein Olivenöl wächst“, *regionem frigidam inhabitant, ubi oleum olivarum non crescit*), dieses Argument wird manchmal noch erweitert: weil die Gegend bergig *montuosa*, überhaupt unfruchtbar sei, ja im Hunsrück so *sterilis*, dass es auch kaum Fisch und Wein gebe, da sei der Verzicht auf Milchprodukte geradezu lebensgefährlich. Oder: „weil in Bergen und Wäldern gelegen, wo zwar Wein und Getreide, aber kein Öl wächst“, oder weil *in loco saxoso et arido*, „auf felsigem und trockenem Gelände“ gelegen. Oder die Abtei St. Blasien im Schwarzwald: *in loco infertili, nemoroso et frigido, ubi oleum, vinum nec alii fructus pro frigore in altitudine terre minime cresunt*, „an unfruchtbarem, waldigem und kaltem Ort gelegen, wo Öl, Wein oder andere Früchte wegen der Kälte in hohen Lagen überhaupt nicht wachsen“. ¹⁰ Besonders weit holt in der Argumentation die Isle of Wight aus: die Insel sei zehn Meilen lang und fünf Meilen breit, wegen Piraten fast unbewohnt und so kalt, dass Wein und Olivenöl dort nicht wüchsen. ¹¹

Dabei war es natürlich auch der Poenitentiaria klar, dass es für Olivenanbau eine natürliche Anbaugrenze gab, jenseits derer Olivenöl nicht produziert werden konnte. Aber noch im fernen Oslo glaubt man beteuern zu müssen, dass hier keine Oliven wachsen können, ¹² ebenso in England, im fernen Ermland, in Gnesen / Gniezno, in Breslau / Wroclaw. Viele von ihnen hatten wahrscheinlich noch nie in ihrem Leben einen Tropfen

8 Hassinger, Geschichte des Zollwesens, S. 186–189 und *ad indicem*; Schnyder, Handel und Verkehr, *ad indicem*.

9 Esch, Die Lebenswelt, S. 68–70; ders., Wahre Geschichten, S. 84 f.

10 PA 40, fol. 227v (1491), RPG VII 2201: *periculo eorum vite*; PA 14, fol. 239v (1466), RPG V 1301: St. Blasien.

11 PA 37, fol. 197r (1488); Clarke / Zutshi, Supplications, Nr. 3037.

12 PA 52, fol. 319r (1504), ed. Jørgensen / Saletnich, Synder og pavemakt, Nr. 58.

Olivenöl gesehen. Aber das kanonische Recht mit seinen Fastengeboten zwang sie dazu, sich über Olivenöl und seine Zugänglichkeit nördlich der Alpen zu äußern.

Wie aber an Olivenöl kommen? An diesem Punkt beginnt die Frage des Imports aus dem Süden. Dass Olivenöl an ihrem Ort absolut nicht zu haben sei, sagt (fast) niemand, denn das wäre vielleicht nicht glaubhaft gewesen. Sie sagen vielmehr, dass es schwierig zu bekommen sei und dann womöglich auf fernen Märkten (*sine magna difficultate haberi non potest*, „ist ohne große Schwierigkeit nicht zu haben“; *ibidem commode haberi non potest*; *nisi cum magnis sumptibus*; oder recht spezifisch: *commode haberi non potest nisi magna incommoditate atque iactura, aliquando a longinquis acquiritur partibus pretio valde gravi et expensis*, „ist nicht leicht zu haben außer unter großen Schwierigkeiten und Verlusten, manchmal wird es, zu hohem Preis und Ausgaben, in entfernten Regionen erworben“).¹³ Das mochte man auch in der Poenitentiaria glauben und akzeptieren. Auch wenn es die Möglichkeit des Imports an jenem Ort vielleicht gar nicht gab (oder umgekehrt: gar nicht so schwierig war), mag der – bei der Supplik helfende, die Erfolgsaussichten kennende – Prokurator diese bequeme und erprobte Formel einfach in die Supplik gesetzt haben, da das jede weitere Argumentation ersparte. Denn wer mochte das von Rom aus kontrollieren? Ob der Bescheid *Fiat de speciali si ibidem sit magna penuria olei et absque magna difficultate haberi non possit* („bewilligt aus besonderer Vollmacht, falls dort großer Mangel an Öl ist und es ohne große Schwierigkeiten nicht zu haben ist“) eine Kontrolle durch den Bischof verlangt oder nur die *veritas precum*, die Richtigkeit der Aussage des Petenten voraussetzt, bleibt offen.¹⁴

Ein weiteres – noch auf den Importweg, den Transport bezogenes – Argument, dass importiertes Olivenöl keine rechte Alternative sei: es sei, wenn es endlich eintreffe, oft schon ranzig und darum ungenießbar: *rancidum*, oder stinkend *putridum*, und vielleicht verfälscht *corruptum*, nicht rein *mixtum* (*sepe putridum vel corruptum aut rancidum reperitur*).¹⁵ Dass Olivenöl auf seinem langen Weg von Italien, von Südfrankreich oder Spanien in Mitteleuropa oft in ranzigem Zustand ankam, glaubt man gerne, auch das war ein überzeugendes, erprobtes und darum häufig verwendetes Argument. Das meint wohl auch Martin Luther in seiner Schrift „An den christlichen Adel“ (c. 19) gegen die Butterbriefe, wenn er sagt: „sie lassen uns Ole fressen, da si nit ihr Schuch mit ließen schmieren“. Man konnte es auch etwas eleganter ausdrücken: Olivenöl sei selten in der

13 PA 15, fol. 83v (1467), RPG V 1319–1323.

14 PA 8, fol. 120r (1460), RPG IV 1159.

15 PA 20, fol. 222v (1472), RPG VI 2152.

Qualität des Ursprungslandes zu bekommen, *raro ita bonum sicut in partibus ubi crescit haberi possit*.¹⁶

Nach Produktion und Transport, also der Verfügbarkeit von Olivenöl nördlich der Alpen, nun der Konsum, das Urteil der Konsumenten.

Die Suppliken kamen aus allen Ländern der Christenheit, aber von nirgends so häufig und so dicht wie aus Deutschland, und so wird man von dort auch die meisten Argumentationen hören. Der Tenor ist, wie zu erwarten war, einhellig: Olivenöl gibts hier nicht und ist nur schwer und teuer zu haben, womöglich nur auf fernem Märkten.¹⁷ So sagen auch Orte an den großen Handelsrouten wie Rhein und Donau; so sagt man auch in großen Handelsstädten, die in ständiger Verbindung zu Italien stehen wie Augsburg oder Nürnberg. Und falls wir es bekommen, schmeckt es uns nicht, weil wir es nicht gewohnt sind, wird uns übel, macht es uns Ekel: *propter non usum pluribus nauseam generat et in fastidium venit adeo, quod illo uti abhorrent*, „weil nicht gewohnt, verursacht es mehreren Menschen Übelkeit und soviel Widerwillen, dass sie vor seinem Gebrauch zurückschrecken“: *propter desuetudinem eorum natura oleum abhorret*. Darum Butter.

Interessant das soziale Argument. Die reicheren Bürger könnten sich importiertes Öl finanziell leisten, ihr Geschmack und ihr Körper seien nur nicht daran gewöhnt (was heutige Touristen am Anfang ihrer ersten Italienreise wohl ebenso empfinden würden), es sei ihnen zuwider, sie empfänden *nausea*, Übelkeit. Das eigentliche Problem seien aber die Arbeiter, von denen die ärmeren keine Fastenspeisen hätten und dieses Öl nicht kaufen könnten. Oder wie es in der Supplik der Stadt München 1479 formuliert wird: *pro maiori parte sunt laboratores, multi eorum pauperes ciborum quadragesimalium penuriam habentes oleum huiusmodi emere nequentes et licet aliqui ex eis sunt tam divites, quod oleum commode emere possent, tamen ipsis nauseam generat et in fastidium venit adeo, quod illo uti abhorrent* („das sind zum größeren Teil Arbeiter, viele davon arm und ohne Fastenspeise, die solches Öl nicht kaufen können; andere unter ihnen sind zwar so reich, dass sie das Öl bequem kaufen könnten, aber es macht ihnen Übelkeit und soviel Widerwillen, dass sie seinen Gebrauch verabscheuen“).¹⁸ Oder auch: Die ärmeren Arbeiter könnten bei ihrer schweren körperlichen Arbeit zur Aufrechterhaltung ihrer Körperkräfte auf Gewohntes, Substantielles nicht verzichten (*laboratores pauperes ... lactiniis pro eorum corporum sustentatione commode carere nequeunt*). Also Butter.

16 PA 28, fol. 128v (1478); RPG VI 2888.

17 *nisi a longinquis partibus*: PA 22, fol. 153v (1474), RPG VI 2363; *in tanto caro foro emendum*: PA 37, fol. 168r–v (1488), RPG VII 1927; *nisi in caro foro haberi possit*: PA 15, fol. 97r (1467), RPG V 1362.

18 PA 28, fol. 163v (1479), RPG VI 2938; *carere nequeunt*: PA 15, fol. 83v (1467), RPG V 1323.

Aus Deutschland also kommen die weitaus meisten der um Butter statt Öl bittenden Suppliken, vor allem aus den Diözesen Mainz, Konstanz, Augsburg. Ganze Städte wie Würzburg, Heidelberg, Ulm, München schreiben solche Suppliken; auch aus großen Handelszentren wie Augsburg, Nürnberg, Basel, Lübeck wird argumentiert, dass schwer an Olivenöl zu kommen sei. Das sagt auch Konstanz 1472, wo während des Konzils 1414–1418 die italienischen Prälaten gewiß nicht auf ihr italienisches Olivenöl verzichtet haben.

Auch viele Dörfer, ja ganze Dorfgruppen in Südwestdeutschland ließen sich in kollektiven Dispensen den Gebrauch von Butter statt Öl gewähren. Allein im Pontifikat Sixtus' IV. stellten aus der Diözese Augsburg um die 40 Städte und Dörfer (darunter Nördlingen, Dinkelsbühl, Dillingen, Memmingen) solche Anträge. Ähnlich in der – allerdings sehr großen – Diözese Konstanz. Da stellen schon unter Pius II. 16 Pfarreien am selben Tag in drei Suppliken diesen Antrag auf den Genuss von Butter statt Öl.¹⁹

Das Anliegen war offensichtlich ansteckend, und tatsächlich war es ja auch unangenehm auffallend, wenn die Nachbarn dieses Privileg schon hatten und man selbst noch nicht. Damit wird auch argumentiert: *alie communitates circumcirca existentes similem indultum a sede apostolica obtinuerunt*, oder noch ausdrücklicher: „Die kommen dann zu uns herüber, wollen Eier und Milchprodukte essen und wir müssen es ihnen an Fastentagen verweigern, und wenn sie das mit der Verweigerung so weitermachten, ... wird es wahrscheinlich Ärger geben“ (*et si negationem huiusmodi continuaverint ..., in futurum scandala verisimiliter dubitant exoriri*).²⁰ Denn natürlich zogen die Territorialherrscher dazwischen – die Grafen, Reichsritter, Abteien usw. – gleich nach und ließen sich auch für ihr Herrschaftsgebiet das Privileg erteilen. So hatte sich Südwestdeutschland bald flächendeckend zur Butter bekannt und das Olivenöl desavouiert. Denn mochte das Gesuch noch so formelhaft sein, und mochte man, wenn man es einmal bekam, Olivenöl auch einfach genießen: es war doch eine öffentliche, kontrollierbare Absage an das Olivenöl. Keine gute Voraussetzung für das Vordringen italienischen Öls auf den deutschen Markt!

Natürlich ist das alles eine zweckhafte Argumentation, die das Öl womöglich für noch seltener, noch teurer, noch unbekannter, noch ranziger erklärte. Aber sie wäre nicht akzeptiert worden, wenn man nicht von einem Öl-Import und diesen seinen Problemen gewusst hätte. Im übrigen wurde die Begründung schließlich immer mehr reduziert (das gilt übrigens auch für andere Materien in den Suppliken: keine große Argumentation

19 PA 13, fol. 161v (19. April 1464), RPG IV 1705–1707; kollektive Suppliken jeweils mehrerer Orte aus der Diözese Konstanz passim, dazu für den Schweizer Teil Ettlins, Butterbriefe.

20 PA 37, fol. 151v (1487), RPG VII 1909.

mehr, keine Details, lauter Formelzeug): ‚hier ist es kalt, da wächst kein Öl, das genügte jetzt schon; ‚schwer zu kriegen‘, ‚ranzig‘, ‚einheimisches Öl widerlich‘, all das darf man jetzt weglassen, ab Anfang des 16. Jahrhunderts gibt es überwiegend nur noch das reduzierte Standardformular.

Wer innerhalb des Anbaugbietes des Olivenbaums lebte, musste sich allerdings etwas anderes einfallen lassen als die Petenten nördlich der Alpen. Meist war es die schwächliche körperliche Konstitution, eine Krankheit, das Alter, die ärztliche Verordnung. Auch ein in Venedig lebender Deutscher, der auf seine Butter nicht verzichten mochte, erreichte es durch Verweis auf Körperschwäche und ärztlichen Rat.²¹ Mit der Begründung schwachen Magens, Allergie gegen Fisch, Podagra mit langer Bettlägrigkeit, oder dem Alter (weil 70, weil 80 Jahre alt, oder „weil er fast keine Schneide- und Backenzähne mehr habe“) argumentieren viele.²²

So argumentieren auch hohe Herren: der Erzbischof von Reims (der große Jean Juvénal des Ursins stand tatsächlich kurz vor seinem Tode); der französische König Ludwig XI., der in jungen Jahren in Kriegsgefahr ein Fasten-Gelübde getan, dann aber gemerkt hatte, dass Fisch-Speise seinem Körper nicht genüge.²³ Unter den Gesuchstellern sind auch mehrere seiner königlichen Räte.²⁴ Wir begegnen sogar Philippe de Commines, dem großen Geschichtsschreiber dieses französischen Königs.²⁵ Doch wird bei solcher Begründung für die Bitte um Aufhebung des Fastengebots meistens nicht ausdrücklich auf Öl angespielt.

Beschränken wir uns darum auf die hohen Herren (und Damen, meist Herrscherpaare), die bedauern, nicht an Olivenöl kommen zu können. Da sind die Herzöge Ernst und Albrecht von Sachsen 1466, Herzog Wilhelm (I.) von Braunschweig-Lüneburg, Hermann Landgraf von Hessen, Alexander von Pfalz-Zweibrücken und seine Mutter Jeanne

21 PA 29, fol. 27r (1480), RPG VI 3022.

22 PA 7, fol. 205r; 31, fol. 131v, 139v: *debilitas stomachi*; Fisch: 3, fol. 50r: *iuxta complexionem suam pisces non appetit*; 33, fol. 89r: *delicate nature et pisces ac oleum sint sibi nocuissimi*; 2, fol. 226v: Podagra; 32, fol. 120r: Zähne. Manchmal ein halbes Dutzend Butterbriefe für Suppliken aus den verschiedensten Ländern Europas geschlossen hintereinander in den Registern, also wohl zusammen erledigt: 17, fol. 99v; 29, fol. 33r–v; 42, fol. 224v; 49, fol. 307v; siehe Clarke / Zutshi, *Supplications*, Nr. 3654–3658.

23 PA 13, fol. 141v (1464); Reims: 19, fol. 93r (1471).

24 Namen und Funktionen im einzelnen Esch, *Die Lebenswelt*, S. 438 f.

25 PA 48, fol. 455r (1500); cfr. 45, fol. 279v: Frau und Tochter.

de Croy;²⁶ die Grafen von Nassau, von Württemberg, von Mansfeld, von Solms, Wertheim, Kyrburg und so fort. Viele zugleich für ihre Untertanen (und für Gäste bei Tisch). Und auch Ulrich von Frundsberg für sich und seine Familie, denn bei ihnen in Schwaben sei nur schwer an Olivenöl zu kommen – daran wird sein Sohn, der berühmte Landsknechtsführer Georg von Frundsberg, auf seinen zahlreichen italienischen Feldzügen keinen Mangel mehr haben!²⁷

Unter den hohen Häuptern ist endlich auch eine englische Königin, die in den Rosenkriegen von der siegreichen York-Partei gefangene, von Shakespeare in vier seiner Königsdramen porträtierte Margarete von Anjou: aus dem Kerker bittet sie, unter Hinweis auf ihre Schwäche, den Mangel an Olivenöl und ihren Ekel vor einheimischen Ölen, um den Gebrauch von Butter.²⁸

So blieb als naheliegende Lösung für die Erfüllung der Fastengebote der Verzehr einheimischer, nicht importierter, und pflanzlicher, nicht tierischer Fette und Öle. Es fällt auf, wie häufig diese Alternative einheimischer Öle in den Gesuchen angeführt – und stets entschieden abgelehnt wird. Genannt werden Nussöl und Mohnöl (diese beiden vor allem), Öl aus Rüben, Leinsamen, aus Hanf und anderen „Gemüsen“ oder Samen (*oleum nucum, papaveris, raparum, lini, canapis et aliorum leguminum, et aliorum seminum*). All diese einheimischen pflanzlichen Öle seien ihnen zuwider, erregten ihnen Ekel (*nauseam generat et fastidium adeo, quod illo uti abhorrent; usus tamen illius aut egritudinem seu fastidium vel nauseam utentibus generare solet*: „dessen Genuss führt gewöhnlich zu Krankheit [!] oder Wderwillen oder Übelkeit“).²⁹ Auch in Frankreich und in England konnte so argumentiert werden.³⁰ Oder sogar das seltsame Argument, diese Öle würden hier so reichlich verwendet, dass es ihnen Ekel mache, *ibidem uti mos sit adeo, quod illo uti abhorrent* (oder diese einheimischen Öle seien ranzig – da hatte sich der Prokurator vielleicht im Formular vergriffen). Ja es konnte sogar behauptet werden, diese Öle seien dem menschlichen Körper schädlich: *aliqui ex eis variis infirmitatibus sepe numero aff-*

26 PA 14, fol. 197v (1466), RPG V 1207; Wilhelm (III.) von Sachsen: PA 20, fol. 222v (1472), RPG VI 2152; PA 22, fol. 155v (1474), RPG VI 2366; PA 20, fol. 188r (1472), RPG VI 2077; Hessen; PA 46, fol. 284r (1498), RPG VIII 2691.

27 PA 16, fol. 81r (1468), RPG V 1509.

28 PA 24, fol. 95r (1475), ed. Clarke / Zutshi, Supplications, Nr. 2128: *Margarita olim regina Anglie nunc vero in manibus inimicorum suorum sub captivata [captivitate] detenta*, und schwach.

29 PA 28, fol. 135r (1478), RPG VI 2899.

30 PA 34, fol. 115v; aus England Suppliken aus den Diözesen York, Norwich, London, St. Davids 1500 (kalt, kein Olivenöl, lokale Öle eklig) PA 48, fol. 495v; 49, fol. 307v (5 Fälle!) Clarke / Zutshi, Supplications, Nr. 3636, 3654–3658.

ligantur, „einige von ihnen werden oft von verschiedenen Krankheiten befallen“; *iuxta medicorum assertionem corporibus humanis valde insanum extitit*, ihr Genuss „ist nach dem Urteil der Ärzte sehr ungesund“.³¹

Da war jedes Argument recht, um allein Butter gelten zu lassen. Darum bitte (wie es einmal schön konkret heißt): „In alle Speisen, wo man gewöhnlich Öl reintut, stattdessen Butter reintun zu dürfen“ (*in omni cibo, in quo oleum poni solet, loco eius butirum ponere*).³² Oder: Wir haben nie etwas anderes genommen als Butter, und dabei wollen wir bleiben. Wie auch immer die Argumentation ist: es ist eine Apotheose der Butter, eine Verdammung aller Öle.

Das Problem der Fastenspeisen, der pflanzlichen und tierischen Fette und Öle, des Verzehrs von Fisch statt Fleisch, des Dispenses von den Fastenvorschriften: all das war mit dem Beginn der Reformation für viele in Deutschland kein Problem mehr. Die Fastengebote entfielen, für diesen Zweck brauchte es kein Olivenöl. Auch andere Nachfrage wurde durch die Reformation reduziert: die Bienen mussten nicht mehr soviel Kerzenwachs produzieren, die Fische durften freitags im Meer bleiben, ja man hat sogar in der dann folgenden drastischen Verminderung des Imports von Olivenöl nach England „eine der Nebenwirkungen des Übertritts zur Reformation 1536“ sehen wollen.³³

ORCID®

Prof. em. Dr. Arnold Esch  <https://orcid.org/0000-0002-2089-7789>

31 PA 31, fol. 193r (1482), RPG VI 3301 reichlich; PA 41, fol. 270v (1492), RPG VII 2441 ranzig; PA 20, fol. 222v (1472), RPG VI 2152 schädlich.

32 PA 5, fol. 123v (1455), RPG III 138.

33 „Uno degli effetti collaterali dell'adesione alla Riforma nel 1536“: Basso, *L'olio sul mare*, S. 105.