

**Zeitschrift:** Zürcher Taschenbuch

**Band:** 134 (2014)

**Artikel:** Von Lebkuchen und vom Lebkuchenkrieg (1515) im alten Zürich, 13. bis 16. Jahrhundert

**Autor:** Bühler, Peter

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-985052>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 08.11.2024

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

# Von Lebkuchen und vom Lebkuchenkrieg (1515) im alten Zürich, 13. bis 16. Jahrhundert

## **Erster Teil: Gewürze, Lebkuchen, Tirggel**

Die Urform des Lebkuchens, ein süsser Fladen aus wildem Honig und Getreide, ist seit Jahrtausenden nachgewiesen, zuerst bei den Hochkulturen des Vorderen Orients und Ägyptens, später bei den Griechen und Römern. Sie hielten den Honig für eine Gabe der Götter und hofften deshalb auf die magischen, heilenden und Leben spendenden Kräfte des Honigkuchens. Er erscheint zuweilen als Attribut des Paradieses oder des Goldenen Zeitalters. Die Germanen in vorchristlicher Zeit schätzten den Honigkuchen gleichfalls als Geschenk der Götter, besonders zur Zeit der Wintersonnenwende, wenn sie ihn in der Form einer (Sonnen-)Scheibe an ihren Behausungen befestigten als Schutz vor Dämonen während der «dunklen Nächte».<sup>1</sup> In den

---

<sup>1</sup> Der Kleine Pauly. Lexikon der Antike, München 1979, Bd. 2, Sp.1210 f.; Lexikon des Mittelalters, München 1977–1998, Bd. V, Sp. 117 f.; Hans Jürgen Hansen, Kunstgeschichte des Backwerks, Hamburg 1968, S. 129 f. – Zum folgenden ersten Teil siehe auch: Dietrich von Engelhardt, Rainer Wild (Hg.), Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken, Frankfurt und New York 2005; Thomas Hauer, Das Geheimnis des Geschmacks. Aspekte der Ess- und Lebenskunst, Werkbund-Archiv 29, 2005; Albert Hauser, Vom Essen und Trinken im alten Zürich. Tafelsitten, Kochkunst und Lebenshaltung vom Mittelalter bis in die Neuzeit, Zürich 1961; Ann Henisch Bridget, Fast and Feast, The Pennsylvania State University 1978; Günther Schiedlansky, Essen und Trinken. Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters, München 1956; Claudia Seiring, Der Lebkuchen im Spiegel süddeutscher und schweizerischer Rechtsquellen, Forschungen zur Rechtsarchäologie und rechtlichen Volkskunde, Bd. 12, Zürich 1990, S. 142–144; Albert Spycher, Ostschweizer Lebkuchenbuch. St. Galler und Appenzeller Biber, Biberfladen und Verwandte, Herisau 2000.

Klöstern, wo die römische Tradition fortlebte, wurden die Honigkuchen, die geformten Gildbrote, ihres magischen Charakters entkleidet, als «Heilbrot» (*panis angelicus*) in den Klosterküchen hergestellt und in den klösterlichen Apotheken verkauft. Die Mönche im Kloster St. Gallen speisten im 11. Jahrhundert an Tischen mit einer reichen Auswahl an Speisen und Getränken. Im *Liber Benedictionum* (Buch der Segnungen), das Ekkehard IV. verfasst hat, finden sich über 250 einzeilige Segensverse (*benedictiones ad mensas*) zu allerlei Speisen und Getränken, zum Beispiel mit Sauerteig getriebenes Brot, Fladen in heisser Asche, Salse (Sauce an Weinbeeren, Salbei und Knoblauch), gepfeffertes Fisch, Pfefferbrühe, Feigen und Datteln.<sup>2</sup> In den kanonischen Fastenzeiten gehörten Pfefferkuchen neben Fischen und warmblütigen Tieren wie Enten und Gänse zu den zugelassenen Speisen, was von Thomas von Aquino (1225–1274) ausdrücklich sanktioniert wurde. So lesen wir, «dass solche verzuckerten Gewürze die Fasten nicht brechen».<sup>3</sup> Für das Chorherrenstift am Grossmünster und das Damenstift Fraumünster dürfen wir eine ähnliche Offenheit gegenüber den Wohlgerüchen Asiens vermuten wie in St. Gallen, auch wenn uns für das Spätmittelalter sprachmächtige Chronisten wie Ekkehard fehlen. Statt farbenprächtige, stimmungsvolle Wiedergabe von Zuständen leitet uns die nüchterne Quellensprache. Pfeffer taucht erstmals in einer Urkunde des Fraumünsters aus dem Jahr 1224 auf.<sup>4</sup> Nach diesem zaghaften Anfang wird der Speisezettel immer üppiger, wird der Pfeffer schliesslich vom Safran als Königin

---

<sup>2</sup> Quellenbuch zur Schweizer Geschichte, Neue Folge, bearbeitet von Wilhelm Oechsli, Zürich 1893, S. 150 ff. – Im St. Galler Klosterplan von 819 erscheinen bei den Beschriftungen im Baumgarten und im Friedhof folgende Namen: *laurus* (Lorbeerbaum), *ficus* (Feigenbaum) und *murarius* (Maulbeerbaum), doch dürften sie wohl keine Beziehung zur Realität haben, sie wurden einfach übernommen aus dem *capitulare de villis* Karls des Grossen. Diese Skepsis ist vielleicht auch bei Ekkehard angebracht.

<sup>3</sup> Hansen, *Backwerk* (wie Anm. 1), S. 155.

<sup>4</sup> *Urkundenbuch der Stadt und Landschaft Zürich*, Bd. 1, Zürich 1888, S. 304, Nr. 424. In einer zweiten Urkunde von 1230 heisst es: (...) «idem H. miles monasterio libram piperis persolvit annuatim.» (Dieser Ritter H. [Heinrich Judemann] bezahlt dem Kloster jährlich ein Pfund Pfeffer.) Ebd. Nr. 453. Der Pfeffer wurde also auch Zahlungsmittel.

## Der Formschneider.



Ich bin ein Formen Schneider gut/  
Als was man mir für reissen thut/  
Mit der federn auff ein form bret  
Das schneid ich denn mit meim geret/  
Wenn mans den druckt so find sich scharff  
Die Bildnuß/wie sie der entwarff/  
Die steht/denn druckt auff dem pappir/  
Künstlich denn auß zustreichen schier.

Abb. 1: «Der Formschnaider». Holzschnitt von Jost Ammann (1539–1591) mit Text von Hans Sachs (1494–1576), 1568 erschienen zu Frankfurt im Ständebuch «Eigentliche Beschreibung aller Stände auf Erden».



unter den Gewürzen überholt. Unter den Ausgaben des Fraumünsters von 1476 heisst es:

«Us geben umb gewirtz, saffran, hong und anders:  
item j lb umb v lot saffran  
item ij lb umb ij gewirtz  
item xvj ß umb honig  
item j gulden umb x lot saffran  
Us geben miner frowen gnad uff ir badfart gen Urdorff:  
item vj ß umb zucker und risß.»<sup>5</sup>

Die alten Gewichte können auf folgender Basis umgerechnet werden: 1 Pfund (lb) entspricht etwa 528 Gramm; 1 Vierling (Vlg) entspricht etwa 132 Gramm; 1 Lot (Lth) entspricht etwa 15 Gramm; 1 Becher entspricht ca. 1,7 Liter.<sup>6</sup>

Was in den Klöstern begonnen hatte, fand in der säkularen Welt eifrige Nachahmer. Zum Lebensstil der europäischen Oberschicht gehörten im Spätmittelalter Luxusgüter wie Teppiche, Sofa, Seide, Samt und vor allem die Gewürze der orientalisches-arabisch geprägten Welt, mit der die Europäer durch die Kreuzzüge auf breiter Front in Verbindung getreten waren. Eine wahre Gewürzsucht brach aus, und der Fernhandel war damals im Wesentlichen Gewürzhandel. Dabei stellten Aleppo und die östlichen Mittelmeerstädte Byzanz und Alexandria die Verbindung zum gewürzreichen Orient – Ceylon, Indien, Molukken – her, während Venedig der Hauptumschlagplatz in Europa war. Zu den aromatisch duftenden Pflanzen bzw. Pflanzenteilen gehörten Pfeffer, Safran, Ingwer, Gewürznelken, Zimt, Muskat, Kardamom, Kümmel und Majoran. Teile dieser Gewürze wurden, vermischt mit Honig, Grundlage für den *Lebkuchen*, der nicht nur als Geschenk beliebt war, sondern auch Bestandteil von Festessen wurde. So sah die Speisenfolge eines Diners aus, das Dr. Christoph Scheurl zu Ehren Melanchthons im November 1525 in Nürnberg gab: Saukopf und Lendenbraten in saurer Sauce, Forellen und Äschen, fünf Reb-

<sup>5</sup> Quellen zur Zürcher Wirtschaftsgeschichte, bearb. von Werner Schnyder, Zürich 1936, Bd. 2, Nr. 1312.

<sup>6</sup> Durchschnittswerte, je nach Ort und Zeit verschieden.

hühner, acht Vögel, ein gebratener Kapaun, Hecht in Sülze, Wildschweinfleisch in Pfeffersauce, Käsekuchen und Obst, (...) Lebkuchen und Konfekt.<sup>7</sup>

Es bildete sich eine Kaufmannschaft, die auf das Risiko setzte, oft gewann und oft verlor. Die erste Erwähnung eines Gewürzhändlers oder Krämers in Zürich datiert von 1301: «(...) pro Uolrico dicto Kramer de Linden».<sup>8</sup> Der Gewürzhandel nahm in der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts einen solchen Umfang an, dass die Krämer in der von Rudolf Brun 1336 eingeführten Zunftverfassung an die Spitze der 13 Zünfte gestellt wurden: «Darnach Krämer und die in Kramgeschäften wandern, die sollen eine Zunft und Panner haben.»<sup>9</sup> Um die Mitte des 15. Jahrhunderts bürgerte sich der Name «Zunft zur Saffran» ein, weil die Zünfter neben Stoffen, Papeterieartikeln, Fellen, Südfrüchten vor allem mit Safran handelten.<sup>10</sup> Während die Kleinkrämer zwingend dieser Zunft angehörten, durften die Grosshändler bis 1430 auch einer zweiten angehören, vorzugsweise der Konstaffel.<sup>11</sup> Der Detailhandel mit den Gewürzen lag in den Händen der Kleinkrämer, um 1500 etwa ein Dutzend, die ihre Waren im Kaufhaus, welches als Lager- und Verkaufshalle und zugleich als gewerbepolizeiliche Kontrollstelle fungierte<sup>12</sup>, in den «chramgaden» oder «under den Tilinen» feilhielten, das heisst dem Durchgang unter den vorgebauten oberen Stockwerken der Häuserreihe gegenüber dem Rathaus, wo die Reichsstrasse durchführte. Neben dem standortgebundenen Detailverkauf gab es auch für längere Zeit die ältere Form des Strassenver-

---

<sup>7</sup> Lexikon des Mittelalters (wie Anm. 1), Bd. 4, Sp. 1432.

<sup>8</sup> Urkundenbuch (wie Anm. 4), S. 189, Nr. 2598.

<sup>9</sup> Quellenbuch zur Schweizer Geschichte, bearbeitet von Wilhelm Oechsli, 2. Auflage, Zürich 1901, S. 123. – Siehe auch: Adolf Birkenmaier, Die Krämer in Freiburg i. Br. und Zürich im Mittelalter bis zur Wende des XVI. Jahrhunderts, Freiburg i. Br. 1913.

<sup>10</sup> Mikulas Simon, Die soziale Stellung der Apotheker in der Zürcher Stadtgesellschaft in Mittelalter und früher Neuzeit, Stuttgart 1983, S. 155 ff.; Albert E. Schubiger, Der Safranhandel im Mittelalter und die Zünfte zu Safran in Basel, Zürich und Luzern, in: Der Geschichtsfreund, 110. Band, 1957, S. 47–54.

<sup>11</sup> Die Zürcher Stadtbücher des XIV. und XV. Jahrhunderts, bearb. von H. Zeller-Werdmüller und H. Nabholz, Leipzig 1899–1906, Bd. III, Nr. 51.

<sup>12</sup> Werner Schnyder, Der Zürcher Handel mit Eisen und Stahl im Spätmittelalter, in: Zürcher Taschenbuch, Bd. 57, 1937, S. 106 f.

# Fragmēta passionis dñi

nostri Jesu Christi. A celeberrimo (diuini eloquiū oratore) dño Joanne Geiler ex Keisersberg Theologo / sub typo placēte mellee p̄dicare. Per Jacobū Ottherū familiarē eius in hunc modum collecta.



Abb. 2: Der Hausvater verteilt gemodelte Lebkuchen, wohl zur Passionszeit. Holzschnitt aus dem von Jakob Otter (1485–1547) im Jahr 1508 herausgegebenen Werk «Fragmenta passionis domini nostri Jesu Christi» von Johann Geiler von Kaysersberg (1445–1510), der in Schaffhausen geboren und einer der bedeutendsten Prediger seiner Zeit war.





kaufs durch Auslegen der Ware, vor allem durch fremde Händler, die ihren Wohnsitz nicht in Zürich hatten, was immer wieder zu Streitigkeiten und Verboten führte. Aus den Akten erfahren wir, dass Lebkuchen- oder Bymenzeltenspiele beim einfachen Volk ebenso beliebt wie bei den Behörden verpönt waren, vor allem auch deshalb, weil es bei diesen Glücksspielen immer wieder zu Schlägereien kam.<sup>13</sup> Die beste Zeit für die Lebküchler waren die jährlich zweimal stattfindenden Messen oder Jahrmärkte – Pfingsten und Kirchweih im Herbst – sowie die Wochen vor Weihnachten und Neujahr, weil sie viele Käufer und Verkäufer zusammenbrachten, auch aus dem benachbarten Ausland, und weil Marktfreiheit herrschte.<sup>14</sup>

Wer auch immer Lebkuchen herstellte, zu Hause, in der Spitalküche oder als städtischer Bäcker (*pistor dulciarius*), hatte freie Hand in der Zubereitung, aber der Rat überwachte den Gewürzhandel mit strenger Hand und verhängte bei schweren Vergehen drakonische Strafen. So wurde zum Beispiel der Diebstahl eines «sekly mit saffran» mit dem Tode bestraft.<sup>15</sup> Safran war wohl die Droge, die am meisten zu Fälschungen reizte. Gross war die Versuchung, ihn mit wässrigen oder öligen Flüssigkeiten zu «erschweren». Die Krämerzunft wiederum regelte die Zusammensetzung des «Kindbetten-Bulfers» (wahrscheinlich Mutterkorn als Mittel zur Beförderung der Wehen) und des «Spisbulfers», eine Mischung aus verschiedenen gepulverten Gewürzen zum Gebrauch in der Küche: «Item imber j lb, pfeffer ij lb, zimit j fierling, negely j lod, nuss ij lod, saffran iij lod.»<sup>16</sup> Solche Zutaten kaufte man entweder bei Krämern auf dem Markt oder bei einem Apotheker, wobei anzumerken wäre, dass es Apotheker im modernen Sinn in Zürich erst seit dem 16. Jahrhundert gab, denn vorher waren

---

<sup>13</sup> Zum Beispiel 1435, Quellen zur Zürcher Wirtschaftsgeschichte (wie Anm. 5), Bd. 2, Nr. 959a: «Es klaget Hans Ringler, Üly Wiss, der nadler, uff Hartman Reiser, Peter Scherers knecht, das sich gefuegt hab, das der selb Reiser zuo im komen sige, als er bimenzelten under den tilinen veil hatt, spilte da mit andern gesellen umb bimenzelten.» – Es folgten Streitigkeiten und Tötlichkeiten.

<sup>14</sup> Quellen zur Zürcher Wirtschaftsgeschichte (wie Anm. 5), Bd. 1, Nr. 805, 16. Juni 1422.

<sup>15</sup> Ebd., Bd. 2, Nr. 799, S. 446.

<sup>16</sup> Imber: Ingwer; Quellen zur Zürcher Wirtschaftsgeschichte (wie Anm. 5), Bd. 2, Nr. 1404.

die «Apotheker» wie die Schwarzmurer in erster Linie Gross- und Fernhändler.<sup>17</sup>

Die Lebküchner brauchten neben Mehl und Gewürzen ein *Model*, eine figürliche oder ornamentale Negativform, meist aus weichem Holz (Birnbäum, Fichte, Nussbaum, Buche), seltener aus Ton, mit religiösen oder weltlichen Bildmotiven.<sup>18</sup> Die ältesten hölzernen und tönernen Gebäckmodel, die sich in Zürich erhalten haben, gehören dem ausgehenden Mittelalter an. Anfänglich beherrschten die Negativstecherei wohl nur wenige. Dies änderte sich im 16. Jahrhundert, als Christoph Froschauer der Ältere 1517 seine Tätigkeit als Buchdrucker aufnahm und mit der Zeit ein einzigartiges Unternehmen mit einer Schriftgiesserei, einer Zeichen- und Formschneiderwerkstatt sowie einer Buchbinderei aufbaute. Weil er für seinen Betrieb geschulte Kräfte brauchte, nahm die Holzschneidekunst einen grossen Aufschwung. Auch die Goldschmiede stiegen ins Geschäft ein. In den zwanzig Jahren von 1555 bis 1575 wurden in der Stadt über 60 Meister ausgebildet, nicht im Goldtausch, sondern aus ökonomischen Überlegungen.<sup>19</sup> Als Künstler gehörten sie zwar keiner Zunft an, aber aus Gründen der Reputation schlossen sie sich, nicht immer, aber oft, der Zunft der Zimmerleute an. Zu den einheimischen Stechern gesellten sich wandernde Händler, die Model aus den benachbarten Regionen – Österreich, Süddeutschland – vermittelten oder Aufträge an Ort und Stelle ausführten.<sup>20</sup>

Die Art der mit Honig zubereiteten Gebäcke hat (je nach lokalem Brauchtum, Rechtskodifikationen, Luxusordnungen)<sup>21</sup> ihre Besonderheiten, ihre über Jahrhunderte tradierten Spezialitäten. Die Unterschiede zeigen sich in den Formen (rund, viereckig, oval usw.), dem Geschmack, der Zusammensetzung der Gewürze, und zwar so viele, dass sie sich im Rahmen unserer Arbeit nicht aufzählen lassen.<sup>22</sup>

---

<sup>17</sup> Simon, Apotheker (wie Anm. 10), S. 173 ff.

<sup>18</sup> Hansen, Backwerk (wie Anm. 1), S. 43 ff.; Edith Hörandner, Model. Geschnittene Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Springerle, München 1982, S. 35 ff.

<sup>19</sup> Rudolf Schnyder, Alte Zürcher Gebäckmodel [Ausstellungskatalog], Zürich 1970, S. 18.

<sup>20</sup> Hörandner, Model (wie Anm. 18), S. 36.

<sup>21</sup> Hansen, Backwerk (wie Anm. 1), S. 142.

<sup>22</sup> Ebd., S. 142 f.

Wir beschränken uns deshalb auf den Zürcher *Tirggel*, das Flachgebäck mit eingepresstem Bild, das unter den Lebkuchen (wie die Basler Lächerli) eine Sonderstellung einnimmt, weil es sich nach dem Urteil von Hans Jürgen Hansen, dem besten Kenner der Lebkuchenfamilie, weder durch Raffinesse der Zubereitung noch durch delikaten Geschmack auszeichnet.<sup>23</sup> Darum hatten die Tirggelbäcker anfangs Mühe, sich gegenüber den Lebküchnern durchzusetzen. In der Tat besteht der Tirggel nach dem einfachsten Rezept nur aus Wasser, Mehl, Honig und Zucker, doch mit der Zeit wurden Gewürze verschiedenster Art zugesetzt.

Es folgen zwei Rezepte aus alten zürcherischen Kochbüchern:

*Güti dirgeli zumachen*: 1 bächer hung, 3 lot inber wihsen [weisser Ingwer], 1 glesis vol roswater, 1 Kübeli vol nidel milch, oder ein wenig amelmäl [Sommerdinkel, Emmer], man nimt auch wihsen wihn. (Caspar Wyss, 1679.)

*Tirgele zu machen*: Nim 1 bächer honig, und 2 loth jimper, 2 loth anis, 2 loth Coriander, 4 loth roswasser. (Dr. Johannes von Mural, um 1690.)<sup>24</sup>

Die Formschneider erfüllten die Wünsche der Auftraggeber und gestalteten biblische, historische, gewerbliche Motive und zuletzt auch Familien- und Allianzwappen, so dass der Bildschatz die religiösen Vorstellungen, das Kunstempfinden, den Geschmack im Wandel der Jahrhunderte spiegelt. In der Zeit des Barocks, als sich Reichtum und Prunk entfalteten, wurde es Brauch, Wappenscheiben für Kirchen, Rathäuser und Kreuzgänge zu stiften und in den Holzmodellen abzubilden. Sie waren beliebte Geschenke am St. Niklaustag, an Weihnachten und am Berchtoldstag.

Der Name des Gebäcks erscheint zum ersten Mal in Gerichtsakten des 15. Jahrhunderts. 1461 sagte im Rahmen eines Gerichtsverfahrens

<sup>23</sup> Ebd., S. 143 f.; Hörandner, Model (wie Anm. 18), S. 39, 44, 47. – Siehe allgemein: Annemarie Zogg, *Züri-Tirggel. Bräuche, Bilder, Herstellung*, Zürich 1992.

<sup>24</sup> Zentralbibliothek Zürich, Ms Z VIII 711 (Caspar Wyss); Ms Z VII 285 (Dr. Johannes von Mural).

Heini Süller Folgendes aus, «Er hette einem knaben tirgely brochen.»<sup>25</sup> In der finsternen Zeit der Hexenverfolgungen gehörte auch der Tirggel zu den Werkzeugen der Verführung. 1487 wurde die der Hexerei angeklagte Margreth Bucher von Oberwil, Herrschaft Andelfingen, peinlich verhört und bekannte sich schliesslich schuldig. Ihr langes «Sündenregister» enthielt unter anderem folgendes Geständnis: »Item bürigin Müller hab sij erlemdbt [lahm gemacht] und im in ein tirggelij giff zu essen geben, daz er stürbe.«<sup>26</sup> Ob es sich bei diesem «tirggeli» um ein zürcherisches oder ausländisches Gebäck handelte, muss offen bleiben. Es dauerte noch eine Zeit lang, bis sich der Tirggel gegenüber dem traditionellen, gewürzreichen Lebkuchen durchzusetzen vermochte. Gebäckmodel von sicher zürcherischer Herkunft und Herstellung sind erst nach der Reformation greifbar.<sup>27</sup>

Wie viele andere Speisennamen ist die auch heute noch häufig verwendete Diminutivform von Tirggel (Tirggeli) ein nachsichtiges Schimpfwort: «Er hät en Tirggel» meint: ist leicht betrunken, oder bezeichnet einen langweiligen, unbeholfenen, einfältigen Menschen oder jemanden, der nicht ganz ausgebacken, nämlich «dirggelig» ist.<sup>28</sup> Franz Joseph Stalder (1757–1833), Dialektologe, schrieb: «Das Tirgeli, Dirggeli, Weibsperson, die über der Sorge mit kleinlichen Dingen die wichtigeren Arbeiten versäumt.»<sup>29</sup> Zum weit verzweigten «Stammbaum» gehören därgglen, Därkel, taren, targen, dirlen, dirrlen usw.

Um zu verstehen, weshalb der Lebkuchen in fast ganz Europa, besonders in England (Gingerbread), in Frankreich (pain d'épice) und Deutschland eine solche Wertschätzung erlebte, soll er in einen grösseren Rahmen gestellt werden, der viele Lebensgebiete umfasst, nicht

<sup>25</sup> Staatsarchiv Zürich, Rats- und Vogtbuch 1461–1462, B VI 222, S. 107. – Vielleicht ist ein Glücksspiel mit Tirggeln vorausgegangen, was oft mit einer Schlägerei endete.

<sup>26</sup> Staatsarchiv Zürich, Rats- und Vogtbuch 1487, B VI 236 b, S. 506–507; Guido Hoppler, Ein Hexenprozess in Zürich im Jahre 1487, in: Literarische Warte der Neuen Zürcher Nachrichten, 15. September 1923; Otto Sigg, Hexenprozesse mit Todesurteil, Hettlingen und Zürich, 2012.

<sup>27</sup> Das älteste flache Backmodel datiert von 1515 (Schweizerisches Idiotikon, Frauenfeld 1881 ff., Bd. 13, Sp. 1572).

<sup>28</sup> Idiotikon (wie Anm. 27), Bd. 13, Sp. 1567 ff.; Albert Weber, Jacques Bächtold, Zürichdeutsches Wörterbuch, Zürich 1961, S. 60.

<sup>29</sup> Franz Joseph Stalder, Versuch eines Schweizerischen Idiotikons, Aarau 1812, Bd. 1, S. 284.

nur kulinarische Essgewohnheiten. Lebkuchen hiess im Mittelalter immer auch Pfefferkuchen. Hierzu muss man wissen, dass damals die Mahlzeiten üblicherweise aus Brot, Brei oder Mus (Getreide, Gemüse oder Kohl) und Suppe bestanden, in höheren Schichten aus Fleisch, das auf alle erdenkliche Arten gekocht oder gebraten wurde.<sup>30</sup> Gewürzt wurden die Speisen mit Thymian, Majoran, Bohnenkraut und Anis, vor allem aber mit Salz, dem lebenswichtigen Allgemeingut. Durch den Pfeffer, heute ein einfaches und keineswegs unentbehrliches Gewürz, wurden die Europäer auf einen anderen Geschmack gebracht. Und mit ihm kamen bald auch Zimt, Safran, Nelken, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss, alles neue, wundersame Aromen aus dem Osten. Seit dem 13. Jahrhundert und dann vor allem nach der Überwindung der Schwarzen Pest von 1348 mit dem Drang nach unaufhaltsamer Lebenssteigerung frönte das Abendland einer regelrechten Gewürzsucht, der es nahezu sein Edelmetall opferte.<sup>31</sup> Wie aus spätmittelalterlichen Kochbüchern hervorgeht, kamen diese scharfen Gewürze an alles, an Fleisch, Fische, Konfitüren, Suppen, Weine.<sup>32</sup> Bei festlichen Anlässen wurde ein geradezu barocker Aufwand getrieben, wie folgendes Beispiel zeigt. Als 1475 der Herzog Georg der Reiche im niederbayerischen Landshut heiratete, vertilgten die Gäste (Angaben in Pfunden): Pfeffer 386, Ingwer 286, Safran 207, Zimt 205, Gewürznelken 105, Muskat 85.<sup>33</sup> Solche Tafelfreuden waren im Spätmittelalter zunächst ein Vorrecht des Adels, doch bald wurden sie imitiert und oft übertroffen vom reich gewordenen Bürgertum, das mit den aus dem Osten importierten Gewürzen, an der Spitze Pfeffer und Safran, den Tapeten und Stoffen aus Seide oder kostbaren Teppichen ein Mittel der sozialen Differenzierung sah, denn jede Klasse, jede Schicht, jedes Milieu entwickelt einen eigenen kulinarischen Geschmack. Dazu schreibt Wolfgang Schivelbusch in seinem Buch «Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft»: «Die symbolische Bedeutung und der physiologische Geschmack gehen in den mittelalterlichen Gewür-

---

<sup>30</sup> Lexikon des Mittelalters (wie Anm. 1), Bd. 3, Sp. 216.

<sup>31</sup> Fernand Braudel, Sozialgeschichte des 15.–18. Jahrhunderts, Bd. 1: Der Alltag, München 1985, S. 231.

<sup>32</sup> Ebd.

<sup>33</sup> Lexikon des Mittelalters (wie Anm. 1), Bd. 4, Sp. 1432.

zen eine innige Verbindung ein. Soziale Beziehungen, Machtverhältnisse, Reichtum, Prestige und allerlei Fantasien werden «geschmeckt». Das Schmecken wird sozialer und kultureller Geschmack. Im Schmecken soziale und kulturelle Verhältnisse wahrzunehmen, das ist inzwischen eine selbstverständliche, fast ins Unbewusste übergegangene Fähigkeit geworden. (...) Im frühen Mittelalter, bevor die Gewürze ihre Rolle zu spielen beginnen, ist der europäische Geschmackssinn noch nicht in dieser Weise sensibilisiert.»<sup>34</sup>

Im 17. Jahrhundert verloren die Gewürze ihre Position als wichtigste Warengruppe im Welthandel, und eine neue Gruppe von Geschmacksstoffen fand Anklang: Der Kaffee, der Tee, die Schokolade und der Zucker, die sogenannten Kolonialwaren. In ihrem Gefolge entwickelten sich neue Geschmackskulturen, die immer noch eng mit der Verfügung über ökonomische Ressourcen verbunden waren, aber auch neue gesellschaftliche Gruppen ansprachen, die empfänglich waren für ungewohnte, ja aufregende sinnliche Erfahrungen wie Haschisch, Opium oder Tabak.

## **Zweiter Teil: Der «Lebkuchenkrieg» vom Dezember 1515**

Mit dem Lebkuchenkrieg vom Dezember 1515 verknüpfen wir den physiologischen Geschmack mit der sozio-ökonomischen und politischen Wirklichkeit in Zürich zu Beginn des 16. Jahrhunderts.

Die Spannungen zwischen Stadt und Land, die im «Waldmannhandel» von 1489 kulminiert hatten (Bürgermeister Hans Waldmann hatte auf eine stärkere Einbindung der Landschaft in das Rechts-, Steuer-, Militär- und Wirtschaftswesen der Stadt Zürich hingearbeitet), blieben weit über die Jahrhundertwende hinaus erhalten und hatten verschiedene Ursachen, die wir in gedrängter Form aufzählen wollen. Wie überall in Europa wuchs seit dem ausgehenden 15. Jahrhundert auch im Gebiet des heutigen Kantons Zürich die Landbevölkerung von ungefähr 28000

---

<sup>34</sup> Wolfgang Schivelbusch, Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel, Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt 1990, S. 17.

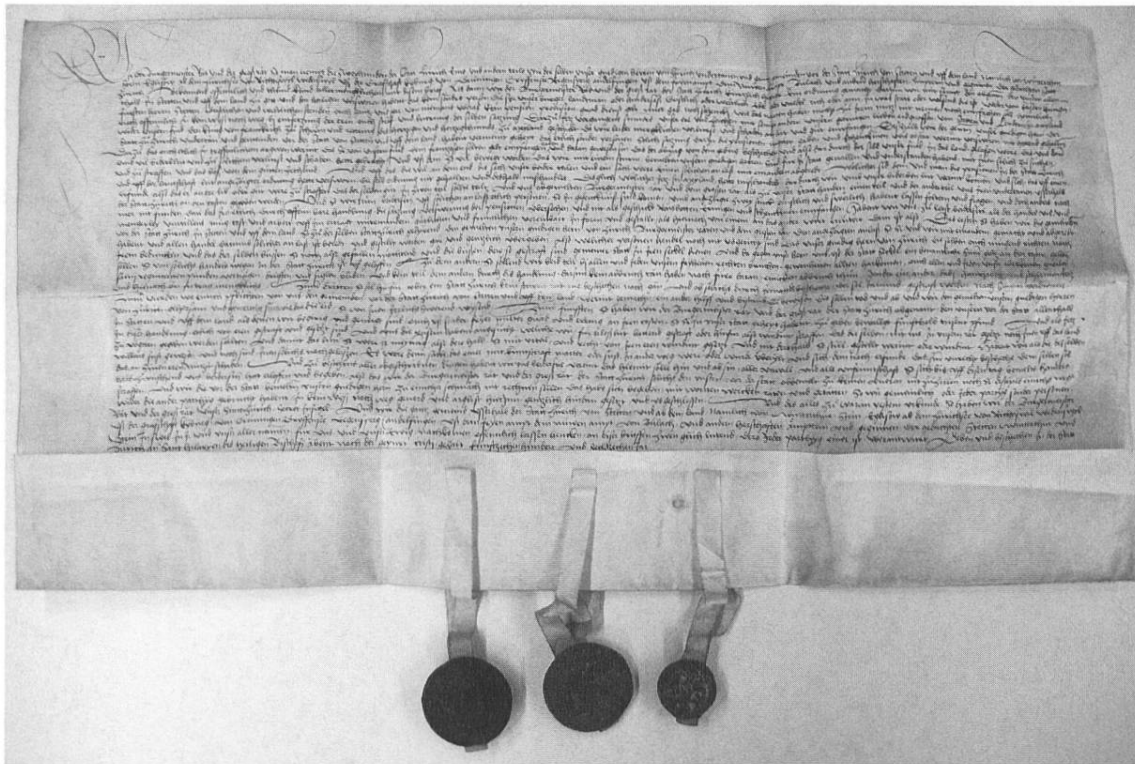


Abb. 3: Der «Mailänderbrief» vom 12. Januar 1516 gilt als eine der wichtigsten Verfassungsurkunden der älteren Zürcher Geschichte. In ihm einigten sich Stadt und Landschaft Zürich nach dem Lebkuchenkrieg vom Dezember 1515 über das Pensionenwesen und andere strittige Fragen. Siegel der Städte Zürich, Winterthur und Stein am Rhein. (Staatsarchiv Zürich, C I Nr. 3267)





um 1470 auf das Doppelte innert 50 Jahren.<sup>35</sup> Das bebaubare Land war knapp und konnte durch Rodungen und Einzäunungen nur beschränkt ausgeweitet werden. Dank den «Waldmannschen Spruchbriefen»<sup>36</sup> konnten sich die Gemeinden am unteren Zürichsee ökonomisch stärker entwickeln als das grosse agrarische Hinterland, wo die Arbeitsplätze im Gewerbe rar, der Besitz zersplittert, die Erträge in der Landwirtschaft ungenügend waren. Dazu kamen die auf Grund und Boden haftenden Zehnten und die verschiedenartigen Zinsabgaben in der Höhe von mindestens einem Drittel des Bodenertrages. Klimatische Einbrüche sorgten regelmässig für Fehljahre (1502, 1503, 1506, 1507, 1513–1515)<sup>37</sup>, die zu Ernteaussfällen und Preissteigerungen führten, während die städtische Oberschicht besser mit den Wechselfällen des Lebens umzugehen wusste. Die soziale Ausdifferenzierung auf dem Land gegen Ende des 15. Jahrhunderts brachte eine ländliche Führungsschicht hervor, die selbstbewusst gegenüber Zürich auftrat. Gleichzeitig versuchte die Stadt, die administrative Kontrolle über die Landschaft auszuweiten, was wiederum den «widermuot» der Landbevölkerung erregte.<sup>38</sup> Der Reislauf, das dominierende Thema in den beiden ersten Jahrzehnten des 16. Jahrhunderts, war Verlockung und Elend zugleich. Er war die Form einer regulären Beschäftigung für weite Kreise und versprach dank Sold, Beute und Pensionen schnellen Gewinn. Aber viele starben auf den Schlacht-

---

<sup>35</sup> Werner Schnyder, *Die Bevölkerung von Stadt und Landschaft Zürich vom 14.–17. Jahrhundert*, Zürich 1925, S. 108 (gerundete Zahl). – Die Einwohnerzahl der Stadt Zürich, ohne Vorstädte, betrug 1470 um die 4700 und stieg um die Jahrhundertwende leicht an (ebd., S. 78).

<sup>36</sup> Garantie der alten Rechte des Landvolkes, Freiheit von Handel und Gewerbe auf dem Land usw.

<sup>37</sup> Karl Dändliker, *Geschichte der Stadt und des Kantons Zürich*, Bd. 2, Zürich 1910, S. 473, Anm. 155; Fridolin Sickers *Chronik*, hg. von Ernst Götzinger, St. Gallen 1885, S. 50.

<sup>38</sup> Otto Sigg, *Bevölkerungs-, agrar- und sozialgeschichtliche Probleme des 16. Jahrhunderts am Beispiel der Zürcher Landschaft*, in: *Schweizerische Zeitschrift für Geschichte*, Bd. 24, Heft 1 (1974); Otto Sigg, *Bevölkerung, Landbau, Versorgung und Krieg vor und zur Zeit der Zürcher Reformation*, in: *Zwingli Zürich 1484–1531*, hrsg. vom Staatsarchiv Zürich, Zürich 1984; Christian Dietrich, *Die Stadt Zürich und ihre Landgemeinden während der Bauernunruhen von 1489 bis 1525*, Frankfurt/M 1985; Dändliker, *Geschichte* (wie Anm. 37), S. 277 ff.; Anton Laggiadè, *Untersuchungen zur zürcherischen Landeshoheit*, Zürich 1920, S. 23–28.

feldern in Oberitalien oder kehrten verletzt heim ohne Aussicht auf schnelle Genesung oder Arbeit in der Heimat.<sup>39</sup>

Nach der Schlacht bei Marignano von 1515 herrschte Hochspannung in den Gemeinden rund um den Zürichsee, besonders in Meilen, Horgen und Wädenswil. Die Wut der Landbevölkerung richtete sich vor allem gegen die städtische Oberschicht, der man Verrat (Marignano) und Bestechlichkeit (Pensionen) vorwarf. Am 10. Dezember 1515, drei Monate nach Marignano, zog ein wilder Haufen bewaffneter Landleute, darunter eine grosse Zahl Reisläufer und Knechte, vor die Stadt Zürich. So begann, wie später der Chronist Johannes Stumpf schreibt, der «ufflouff, (...) welches hernach der *bimenzelten* oder der *lebkuochenkrieg* gnehmpt ward». <sup>40</sup> Nach erregten Diskussionen vor dem Oberdorftor erzwangen sie den Zutritt in die Stadt und forderten von den Behörden unter massivem Druck die Aufnahme von Prozessen gegen die «Franzosenfreunde», die sie bei Marignano verraten hätten. Dazu gab ein Bewohner aus Horgen das Stichwort: «es thüye nit guot, man rüt dan solichen Rumpmist oder Gumpmist [Eiter in einer Wunde]<sup>41</sup> uss, oder ein Eidgnoschaft müsse zergan und dz sy da ussen sölltind lügen, dz sy den Karfunkel und Gumpmist dannen tetind». <sup>42</sup> Man einigte sich schliesslich auf gemeinsame, gleichberechtigte Ermittlungen gegen die Angeklagten. Inzwischen versammelten sich die bewaffneten Bauern und Söldner auf dem «Lindenhof», in Friedenszeiten Schauplatz öffentlicher Festlichkeiten und wegen des Freischiessens von 1504 allen wohl bekannt, wo es aber jetzt zu er-

---

<sup>39</sup> Zum Solddienst siehe u. a.: Gente ferrocissima. Solddienst und Gesellschaft in der Schweiz (15.–19. Jahrhundert). Festschrift für Alain Dubois, Zürich 1997; Hermann Romer, Herrschaft, Reisläufer und Verbotspolitik. Beobachtungen zum rechtlichen Alltag der Zürcher Solddienstbekämpfung im 16. Jahrhundert, Zürcher Studien zur Rechtsgeschichte 28, Zürich 1995.

<sup>40</sup> Johannes Stumpfs Schweizer- und Reformationschronik, hg. von Ernst Gagliardi, Hans Müller und Fritz Büsser (Quellen zur Schweizer Geschichte, N. F., Bd. V, 1. Teil), Basel 1952, S. 137. – «Bimen» leitet sich ab vom lateinischen pigmentum (mhd. bimente) in der Bedeutung von Gewürz, Farbstoff, Spezerei. Zur gleichen Familie gehören Biberzelten, Bibenzelten. Mit «Zelten» bezeichnet man ein flaches Gebäck, einen «Fladen» bzw. einen flachen Kuchen.

<sup>41</sup> Idiotikon (wie Anm. 27), Bd. 2, Sp. 317.

<sup>42</sup> Zitiert in: Hans Morf, Zunftverfassung und Obrigkeit in Zürich von Waldmann bis Zwingli, Zürich 1969, S. 71.

regten Diskussionen kam, weil die Scharfmacher die Stadt plündern wollten, «dan es stecket der uffrürisch geist in vilen puwren».<sup>43</sup> In dieser explosiven Situation erinnerte der Untervogt Jakob Jäggli von Küssnacht, ein angesehenes Mitglied der Dorfaristokratie, an Ehre, Eid und Recht und brachte dank seiner Besonnenheit einen Kompromiss zustande: Zwei Drittel der Aufständischen sollten die Stadt verlassen, ein Drittel, etwa 1000 Mann, blieb in der Stadt, «das warend die, so gern guot wyn trunckend und lebkuochen assend».<sup>44</sup> Damit meinte Johannes Stumpf Folgendes: Während auf dem Lindenhof und später im Grossen Rat verhandelt wurde, fielen die jungen Hitzköpfe wie Heuschrecken über die Lebkuchen her, welche die Krämer, einheimische und fremde Lebküchner, in der Vorweihnachtszeit in den Gassen und unter den Tilenen (Bögen) gegenüber dem Rathaus feilboten, und assen ohne Bezahlung alle Süssigkeiten auf. Der Chronist schliesst den ersten Teil mit diesen Worten: «Also zanckend sy sich wol dry tag mitt eynander, ee [sie] zur houptsach kommen möchtend; dan die puren woltend ir hoche vernunfft ouch vernemmen lassen: so wass der dienst nit schwer und die liferung guot; dan in dissem uberfal assend die jungen puwrenknaben allen den lebkuochen oder bymenzelten, der in der stat wass, besonder by den kremern, dannhar disser ufflouff volgender zyt der bymenzeltenkrieg genempt ward.»<sup>45</sup>

Die Regierung war durch die Umstände gezwungen, einen Prozess, auch unter Anwendung der Folter, gegen eine Anzahl Offiziere und Politiker durchzuführen.<sup>46</sup> In den Verhandlungen zwischen den Bauernvertretern und dem Rat setzten sich die Argumente der Stadt weitgehend durch. Im «*Mailänderbrief*»<sup>47</sup> vom 12. Januar 1516, einer Ergänzung zu den Waldmannschen Spruchbriefen und nach Karl Dändliker eine der wichtigsten Verfassungsurkunden der älteren Kantonsgeschichte,<sup>48</sup> wurde die Krise beigelegt. Stadt und Land versprechen, ihre Rechte und Freiheiten gegenseitig zu schützen. Die

<sup>43</sup> Stumpf, Chronik (wie Anm. 40), S. 140.

<sup>44</sup> Ebd., S. 142.

<sup>45</sup> Ebd., S. 143.

<sup>46</sup> Geschichte des Kantons Zürich, Bd. 2, Zürich 1996, S. 181–183.

<sup>47</sup> Largiadèr, Landeshoheit (wie Anm. 38), S. 57–59, Beilage 4.

<sup>48</sup> Dändliker, Geschichte (wie Anm. 37), S. 279.

Landschaft anerkennt die Oberhoheit des Rates und verpflichtet sich, nie mehr einen Sturm auf die Stadt zu unternehmen. Allfällige Beistandsverpflichtungen der Bauern untereinander sollen aufgelöst werden. Der Rat zahlt den Bauern einen Beitrag von 4500 Pfund an die Kosten des Auflaufs, wohl in der Absicht, die Wogen zu glätten und die Scharfmacher zu isolieren. Zudem geniessen alle Straffreiheit.

Der «Lebkuchenkrieg», in dem die Landschaft zum letzten Mal unmittelbar auf den Gang politischer Prozesse eingewirkt hatte, erregte in der Schweiz grosses Aufsehen, vor allem im Kanton Bern und in der Innerschweiz, wo 1513 aufrührerische Bauern vor die Stadt Luzern gezogen waren, ihren Zorn an den Gärten der Patrizier ausgelassen und sich drei Tage lang nur von Nüssen und Zwiebeln ernährt haben sollen («Zwiebelkrieg»)<sup>49</sup>.

Der «Mailänderbrief» beendete zwar die bäuerliche Revolte, nicht aber die Phase der Unruhen, die in den Wirren der Reformation einen Höhepunkt erreichen sollte, löste aber auch einige eher harmlose Nachbeben aus. Wenige Tage nach der Unterzeichnung des Vergleichs brachten die Landleute Klagen vor wegen Benachteiligungen und üblen Nachreden, die in der Stadt kursierten, und verlangten besonders die Übernahme der Arztkosten für die im Krieg verwundeten Landleute. Einige der im Prozess gefällten Urteile wurden später widerrufen.

Heinrich Bullinger, der Nachfolger Zwinglis am Grossmünster und Zeitgenosse von Johannes Stumpf, kommt im «Chronicon Tigurinum»<sup>50</sup>, dessen erste Fassung in den 1530er-Jahren entstand, ausführlich auf den Lebkuchenkrieg zu sprechen. Anders als Johannes Stumpf gibt er auch dem Volkswitz Raum, indem er nachdrücklich darauf hinweist, dass die Städter noch lange die Bewohner des unteren Zürichsees wegen ihrer Naschsucht zu seiner Zeit zu necken pflegten.<sup>51</sup> In diesem Zusammenhang erzählt Bullinger folgende

---

<sup>49</sup> E. L. Rochholz, Geschichtliche Vulgärnamen schweizerischer Söldnerzüge und Volksaufstände, in: *Argovia*, Zeitschrift der Historischen Gesellschaft des Kantons Aargau, Bd. 8, Aarau 1874, S. 421 ff.

<sup>50</sup> Zentralbibliothek Zürich, Handschriftenabteilung, Von den Tiguryneren unnd der Statt Zürich Sachen etc., Kopie Ms. A 93, 14. Buch, cap. XII., S. 315r–316v.

<sup>51</sup> Dändliker, *Geschichte* (wie Anm. 37), S. 280.

Anekdote (hier in der Übertragung von Karl Dändliker in seiner Zürcher Geschichte von 1910): Nicht lange nach dem Lebkuchenkrieg hätten zwei vom See im Herbst Wein in die Stadt getragen, wo sie ihn denjenigen, denen sie schuldig waren, je in eine zu diesem Zweck bereit gehaltene Stande [stehendes Gefäss] hätten schütten müssen. Da hätten sie sich lustig machen wollen über einen armen liederlichen Bürger, der als Possenreisser bekannt war, und hätten diesem zugerufen: «Tu die Stande herfür, dass wir dir den Wein hineinschütten können!» Der aber, nicht verlegen, antwortete: «Ich bin leider mit der Stande noch nicht gerüstet; nehmt darum den Wein und bringt ihn der Mutter Fäusi – das war eine Lebkuchenkrämerin – «unter den Tülinen», der ihr die Lebkuchen gefressen und noch nicht bezahlt habt; inzwischen rüste ich meine Stande dann auch; dann könnt ihr Wein bringen oder nicht, wie ihr wollt!» Als dies bekannt wurde, fand man, die Spottvögel vom See seien gut bezahlt und abgefertigt worden.<sup>52</sup>

---

<sup>52</sup> Ebd.





*Abb. 4: Gebäckmodel. Standeswappen Zürich mit Löwen und Reichsschild.  
Datiert 1647. (Landesmuseum Zürich, AG-1873)*







*Abb. 5: Gebäckmodell. Holz. Wappen des Reichs und der dreizehn Orte. IHS.  
1500–1600. (Landesmuseum Zürich, LM-744.5)*





*Abb. 6: Gebäckmodel. Ton. Bauerntanz. Narr im Schellenkleid. Dudelsack. Paare. 1500–1550. (Landesmuseum Zürich, LM-14644)*



*Abb. 7: Gebäckmodel. Holz. Schiffer mit zwei Frauen im Boot. 1590–1600. (Landesmuseum Zürich, LM-15140)*





*Abb. 8: Gebäckmodell. Standeswappen Zürich. Wappen der dreizehnörtigen Eidgenossenschaft. 1571. (Landesmuseum Zürich, LM-46643)*



*Abb. 9: Gebäckmodell. Holz. Wilder Mann Geige spielend, von Tieren umgeben. 1500–1600. (Landesmuseum Zürich, LM-50716)*





*Abb. 10: Gebäckmodel. Holz. Judith mit Haupt des Holofernes und Schwert.  
Zürich. 16. Jahrhundert. (Landesmuseum Zürich, LM-52184)*



*Abb. 11: Gebäckmodel. Holz. Jesus und die Samariterin am Brunnen.  
1500–1600. (Landesmuseum Zürich, LM-56885)*







*Abb. 12: Gebäckmodel. Herkunft Zürich. Holz. Greif, gekrönt. Blattkranz.  
1500–1600. (Landesmuseum Zürich, LM-56892)*

