

**“Essen, singen und lustig sein — das ist es, was ich begehre!”**

Diese Zeile ist einer französischen Chanson aus dem 13. Jahrhundert entnommen, aber auch heute hätte wohl kaum einer etwas gegen diesen Spruch einzuwenden. Zu allen Zeiten gehörten Musik und Tafelfreuden wie selbstverständlich zusammen, sie ergänzten sich aufs Schönste und konnten eine ganze Reihe sinnlicher Bedürfnisse gleichzeitig befriedigen. Ob großes Fest oder kleine Zusammenkunft im engsten Kreis, eine erlesene Speisenfolge und dazu die passende Musik, das hat die wunderbare Wirkung, ein Gefühl unendlichen Wohlbehagens hervorzurufen. Die vorliegende Zusammenstellung von Musikstücken und Rezepten soll einen kleinen Eindruck davon vermitteln, auf welche Weise unsere Vorfahren einer lange zurückliegenden Zeit diesen Genüssen gefrönt haben mögen: wie es aussieht, verstanden sie sich nur allzu gut darauf, sich das Leben angenehm zu machen.

Die hier vorgestellten Kompositionen entstanden in einem Zeitraum von etwa 350 Jahren. Es war dies eine Epoche eindrucksvoller geistig-künstlerischer Entwicklungen und Leistungen: die gewaltigen Kathedralen Europas wurden erbaut, die Renaissance erlebte ihre Blütezeit (in Malerei, Bildhauerei, Literatur und Baukunst), überall wurden Universitäten gegründet, der Buchdruck wurde erfunden. Nicht weniger beeindruckend und innovativ war das Schaffen der Musiker des ausgehenden Mittelalters und der Renaissance; die stilistische Vielfalt der hier eingespielten Stücke macht deutlich, wie groß der Erfindungsreichtum der Komponisten war, und sie läßt auf hohe Virtuosität der Interpreten schließen.

In den hier eingespielten Stücken geht es meist um bestimmte Nahrungsmittel, ihren Anbau und ihre Herstellung bis zum genussvollen Verzehr. Die Texte schildern Anlässe und Situationen des Speisens, ob Landpartie, großes Festmahl oder Gelage in der Schenke. Und stellenweise wird es überdeutlich, dass in den Texten nur vordergründig von Essbarem die Rede ist, denn in Wirklichkeit geht es um Sex.

Andere Stücke dieses Programms haben nur mittelbar etwas mit Essen und Trinken zu tun, sie schildern höfische Umgangsformen und das Einkaufen auf dem Markt. Solche Lieder sind von unschätzbarem Wert, denn sie informieren über Essgewohnheiten in Mittelalter und Renaissance, und sie geben Antworten auf Fragen, die anhand der Rezeptesammlungen allein nicht geklärt werden können.

Bei einer Produktion wie dieser kommt man nicht umhin, auch das Thema der alkoholischen Getränke anzusprechen. Es heißt, das Bier sei im Mittelalter noch nicht so stark gewesen wie heute und Wein habe man gewöhnlich mit Wasser verdünnt getrunken. Und doch kann man sich des Eindrucks nicht erwehren, dass ungeachtet der Harmlosigkeit der alkoholischen Getränke Trunkenheit bei vielen dieser musikalischen Zechbrüder ein Dauerzustand war.

FRANKREICH, c. 1220–1363

In dieser Epoche konnte Frankreich mit Fug und Recht für sich in Anspruch nehmen, auf dem Gebiet von Wissenschaft und Bildung der Mittelpunkt der Welt zu sein. Die berühmte Universität von Paris zog Studenten aus ganz Europa an, die kamen, um bei Gelehrten wie Pierre Abélard und Thomas von Aquin zu studieren, und die Erbauung der majestätischen Kathedrale Notre Dame im Herzen der Stadt in der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts war der geistige Hintergrund zur Entwicklung der stilprägenden Kompositionsschule, die unter ihren Meistern Leoninus und Perotinus zu höchster Blüte gelangte.

Der einstimmige “Conductus” (unbegleiteter Gesang) **In paupertatis predio** ist einer Sammelhandschrift entnommen, die an Notre Dame abgefasst worden ist: die anmutig gewundene Melodielinie ist typisch für diesen Stil. Der unbekannt Textdichter schildert die mühevollen Arbeit des heiligen Franz von Assisi (1181–1226), der in Demut und hingebungsvoller Liebe Rebstöcke und Feigenbäume anbaut und pflegt, Sinnbild seiner Fürsorge für die “verirrten Seelen”. Als der Heilige starb, war der Franziskanerorden in Frankreich bereits eine feste Institution geworden, ein wenig zum Nachteil der älteren Orden und ihrer Mitglieder, deren üppige Lebensweise, verglichen mit der Armut der Franziskanerbrüder, die auf jeglichen irdischen Besitz verzichteten, einen so schlechten Eindruck machte.

**Chançonette / Ainc voir / A la cheminee / Par vérité** ist eine “Motette” und wahrscheinlich Ende des 13. Jahrhunderts entstanden; in ihrer mittelalterlichen Ausprägung war die Motette häufig mehrtextig, d.h. die Stimmen waren mit unterschiedlichen Texten unterlegt, die inhaltlich

einen Bezug zueinander hatten oder auch nicht. Dieses Stückes findet sich in Handschriften in Montpellier und Bamberg, ist aber mit Sicherheit in Nordfrankreich geschrieben worden — ist eine Mischung aus höflichem Liebeswerben (die Nachtigall), Liebeskummer, “Pökelfleisch, fettem Kapaun... Würfelspiel und Tricktrack” und einer Erörterung über die Vorzüge der französischen Weine gegenüber den Rheinweinen.

Adam de la Halle war einer der berühmtesten “Trouvères” seiner Zeit (die Trouvères waren das nordfranzösische Gegenstück zu den Troubadours Südfrankreichs). Er hat wahrscheinlich in Paris studiert, und sein Hauptwerk, das pastorale Spiel “Le Jeu de Robin et Marion”, hat er möglicherweise zur Belustigung der Soldaten des Grafen von Artois geschrieben, dem er um 1282 auf einem Feldzug nach Italien folgte. **Prenés l’abre / Hé resvelle toi Robin** erklingt zu einem Gelage im Freien, einer Szene, die in immer neuen Varianten das ganze Spiel hindurch wiederkehrt. Es werden die verschiedensten Speisen genannt und — wie könnte es anders sein — vorzugsweise solche, die auch zur Bezeichnung von Körperteilen gebräuchlich sind.

Guillaume de Machaut (1300?–1377) war ein namhafter Dichter, der bedeutendste Komponist seiner Zeit und maßgeblich als Wegbereiter der französischen Chanson. Machaut stand in Diensten Johanns von Luxemburg, König von Böhmen, und des Herzogs Jean de Berry, im Alter lebte er zurückgezogen in Reims. Das hinreißende, überschwengliche **Nes qu’on porroit** schildert die Ruhelosigkeit des Liebenden, es hat damit aber auch noch eine andere Bewandnis, die es auf geheimnisvolle Weise mit einer Speise in Zusammenhang bringt. In einem Brief von 1363 schreibt Machaut: “... es ist, bei Gott, lange her, dass ich etwas so Gutes gemacht habe. Und die Tenores sind so süß wie ungesalzener Haferschleim (“papins dessales”). Die Tenores (begleitende Stimmen) mit Haferschleim zu vergleichen, kann nur bedeuten, dass diese Speise im 14. Jahrhundert — und womöglich sogar noch zur Zeit von Dickens — eine besondere Delikatesse war.

#### ENGLAND c. 1330–c. 1450

In der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts hatte England als Musiknation bereits allgemein anerkannte Geltung erlangt. Viele der bis heute erfolgreichen Sängerschulen waren zu dieser Zeit bereits gegründet, und die englischen Sänger und Instrumentalisten waren überall in Europa hoch angesehen. Wir wissen auch, dass im 14. und 15. Jahrhundert in England ein sehr umfangreiches Musikrepertoire komponiert worden ist, das aber leider nur zu einem äußerst geringen Teil erhalten ist. Der Verlust ist nicht allein dem natürlichen Verfall zuzuschreiben; der stärkste “Schwund” war während der Reformation zu beklagen, als auf Befehl von König Heinrich VIII. die Bibliotheken der Kathedralen und Klöster geplündert wurden. Das Pergament, auf dem die Musik notiert war, wurde größtenteils “anderweitig” wiederverwendet als Material für Einlegesohlen in Schuhen und zum Einwickeln von Fisch; zu einem kleinen Teil aber fand es Verwendung in der Buchbinderei, und durch Rekonstruktion der Notentexte, die auf solchen Einbänden überlebt hatten, ist es den Musikwissenschaftlern gelungen, wenigstens einige der verlorenen Kompositionen zu retten.

**Apparuerunt apostolis** ist einer in Fountains Abbey aufbewahrten Handschrift entnommen. Das Stück ist wahrscheinlich um 1330 entstanden, ob es in der Abtei komponiert oder auch nur aufgeführt worden ist, bleibt ungewiss. Die Zisterzienser waren für die strenge Einfachheit ihrer Ordensregel bekannt, die mit Sicherheit im Widerspruch zur “verspielten” Mehrstimmigkeit stand. Das hinderte die Mönche jedoch nicht daran, sich als Bierbrauer zu betätigen, und sie standen in dem Ruf, das beste Bier des Landes zu brauen. Die Mälzerei der Abtei war in der Lage, alle 10 bis 12 Tage annähernd 10.000 Liter Bier herzustellen; man muss deshalb davon ausgehen (und kann es nur hoffen!), dass der Ausstoß für den öffentlichen Verkauf bestimmt war und nicht allen für den “Eigenbedarf” des Klosters. Wie man weiß, hat sich die Tradition der Klosterbrauereien bis heute erhalten, vor allem in Belgien.

**Nowell, nowell: The boarës head** ist ein Carol, das die Atmosphäre eines großen mittelalterlichen Festmahls auf ganz unmittelbare Weise lebendig werden lässt. Im Mittelalter war ein “Carol” nicht unbedingt ein Weihnachtslied — der Begriff bezeichnete einen Kompositionsstil (der “Sonatensatzform” nicht unähnlich) -, es war vielmehr ein Lied, auf das man durchaus auch tanzen durfte, vorausgesetzt, die Füße berührten immer den Boden! Der Komponist dieses Stückes, Richard Smert, war von 1435 bis 1477 Pfarrer von Plymtree (Devon).

Das letzte Lied der englischen Gruppe, **Si quis amat**, ist ein “Kanon” oder Round aus einer Handschrift, die Anfang des 15. Jahrhunderts entstand und die sich heute im Besitz der Universität

Cambridge befindet. Der Text ist allem Anschein nach ein Auszug aus einer längeren Abhandlung über Tischmanieren für Kinder, erschienen in einer Sammlung, die als "The Babees Book" geläufig ist. Der Verfasser erläutert, wie wichtig es ist, sich während einer Mahlzeit häufig die Finger zu waschen, bei Tisch nicht in der Nase zu bohren, möglichst nicht mit der Serviette die Zähne zu säubern und ganz allgemein lärmendes, ungebärdiges Verhalten zu unterlassen, und er schließt mit dem dringenden Wunsch, die "lieben Kinder" mögen "zu solcher Meisterschaft des guten Benehmens gelangen, dass es euch zu dauerhafter Erspröchlichkeit gereicht".

ITALIEN c.1390–c.1590

Dass Italien die Wiege der Renaissance war, ist hinreichend belegt. Im ausgehenden 14. und frühen 15. Jahrhundert kam es zum Aufstieg der mächtigen Herrscherfamilien in Städten wie Mailand, Ferrara, Padua, Pavia, Bologna und Neapel. Die Befriedigung, die die Herrscher dieser "Stadtstaaten" aus ihrer herausgehobenen Stellung zogen, bestand nicht zuletzt darin, vor den Augen ihrer Rivalen und der weniger Begüterten immer wieder ihren unermesslichen Reichtum zur Schau stellen zu können. Ideale Möglichkeiten dazu boten sich ihnen im Mäzenatentum. Für Künstler und Musiker ergab sich daraus eine völlig neue Lage: plötzlich waren ihre Dienste überaus gefragt und sie selbst heftig umworben; unter den Sängern und Komponisten (in der damaligen Zeit waren alle Komponisten in erster Linie Sänger!) erhielten die besten hohe Stellungen in den Dom- und Kapellchören, was auch ihre Mitwirkung in den weltlichen und geistlichen Belangen des Hofes einschloss. Die Ausübung ihrer Kunst war zudem nicht auf den Wohnsitz des Gönners beschränkt: sobald der Herzog oder Fürst auf Reisen ging, folgten ihm die Musiker.

Zu einer Zeit im ausgehenden 14. Jahrhundert, als sich der "Kanon" in England großer Beliebtheit erfreute, erlebte er auch in Italien eine kurze Blütezeit, hier unter dem Gattungsnamen "Caccia" (Jagd). Der Komponist des **Cacciando per gustar** ist Antonio Zacara da Teramo (geb. um 1350-60, gest. um 1413); er war in der ersten Dekade des 15. Jahrhunderts Sänger der päpstlichen Kapelle in Rom, bevor er 1412 Mitglied der Kapelle des "Gegenpapstes" Johannes XXIII in Bologna wurde. Dieses *Cacciando* lässt die Atmosphäre eines italienischen Marktes aufleben und reiht atemlos die Rufe der Händler in unverständlichen römischen Dialekten aneinander. Die Vielfalt der ausgerufenen Waren veranschaulicht auf eindrucksvolle Weise die kulinarischen Möglichkeiten der damaligen Zeit.

Die anderen drei Lieder dieser Gruppe, von denen zwei eindeutig mit der "Karnevals"-Tradition in Verbindung zu bringen sind, entstanden in den letzten Jahren des 15. Jahrhunderts in Florenz. Es gab in Florenz zwei ortseigentümliche Karnevalszeiten, die eine begann kurz vor der Fastenzeit und erreichte ihren Höhepunkt am Fastnachtdienstag, die zweite begann am 1. Mai und endete am 24. Juni mit den Festlichkeiten zu San Giovanni, dem Heiligenfest des Schutzpatrons der Stadt. Die frühesten Lieder dieser Art waren noch ganz der Tradition des Straßenkarnevals verhaftet, sie wurden gesungen, während die Fackelzüge durch die Stadt zogen, und beim Rasten auf den Straßen und Plätzen. In der Regierungszeit des Herzogs Lorenzo il Magnifico aus dem Geschlecht der Medici (er regierte von 1469–1492) nahmen die Festlichkeiten kunstvollere und gediegenere Formen an: Dichtung und Musik wurden durch prächtige Dekorationen und Kostüme ergänzt. Im **Canto de' cardoni** (auf einen Text von Lorenzo di Filippo Strozzi) und dem **Canto di donne maestre di far cacio** (Text von Jacopo da Bientina) wird vordergründig die Aufzucht bester Artischocken bzw. die Herstellung köstlichsten Käses beschrieben. In Wirklichkeit schöpfen die Textdichter mit offensichtlichem Vergnügen die Möglichkeiten aus, die diese Gegenstände für kaum verhüllte Anzüglichkeiten und "Zweideutigkeiten" bieten.

Heinrich Isaac, um 1450 in den südlichen Niederlanden geboren, stand von Mitte der 1480er bis Anfang der 1490er Jahre in Diensten der Medici. In Anerkennung seiner Dienste als Musiker in allen Lebenslagen und als Gegenleistung für die Vertonung der Gedichte Lorenzos genoss Isaac die großzügige Gönnerschaft des Herzogs, der möglicherweise auch seine Hand im Spiel hatte, als es darum ging, die Vermählung des Komponisten mit Bartolomea Bello, der Tochter eines Florenzer Handwerkers, in die Wege zu leiten. Isaac hat sicherlich auch seinen Beitrag zur Tradition der "canti carnascialeschi" geleistet, bei **Donna di dentro / Dammene un pocho / Fortuna d'un gran tempo** handelt es sich aber um ein quodlibetartiges Lied, das auf pfiffige Weise bekannte Melodien (hier das berühmte **Fortuna d'un gran tempo**) mit neuem musikalischen Material vermischt. Es macht sich aber auch hier wieder die Manie bemerkbar, Essbares als Metapher für Körperteile zu verwenden — in der Textzeile "Dammene un pocho di quella

maçacrocha" ("reiche mir noch etwas von diesem länglichen Gebäck mit dem Knubbel am Ende") — man muss aber zugeben, dass das Stück, verglichen mit anderen Liedern der Zeit, geradezu ein Musterbeispiel vornehmer Zurückhaltung ist!

BURGUND 1426–c.1490

Außerhalb Italiens waren das ganze 15. Jahrhundert hindurch die Herzöge von Burgund die großzügigsten und verlässlichsten Musikmäzene. Musik und Tafelfreuden wurden als eng zusammengehörige Genüsse betrachtet, ob in kleiner Runde oder beim großen Festmahl, und es wurde bei solchen Gelegenheiten sicher auch den gepflegten Weinen der Region kräftig zugesprochen, wobei es wiederum die Zisterzienser waren, die im 12. Jahrhundert als erste mit dem Weinbau begonnen haben.

Guillaume Dufay, um 1400 wahrscheinlich in Cambrai oder Umgebung geboren, war von 1409-1412 Chorknabe an der dortigen Kathedrale. Schon vor 1420 muss er in die Dienste der Malatesta in Pesaro (Italien) getreten sein, bevor er Mitte der 1420er Jahre wieder in Cambrai und Laon wirkte. Im Jahr 1428 wurde Dufay als Sänger Mitglied der päpstlichen Kapelle in Rom (siehe Rezepte — Orangen-Omelett) und unterhielt seit dieser Zeit enge Beziehungen zur Familie der Este in Ferrara und zum Hof von Savoyen. Allem Anschein nach war von 1440 an Cambrai der ständige Ort seines Wirkens; er war dort unter anderem verantwortlich für den "Office du four et vin", den Einkauf von Brot und Wein für den gesamten Klerus, eine Aufgabe, die man ihm, wie man annehmen möchte, wegen besonderer Sachkenntnis und reicher praktischer Erfahrung übertragen hat! Er starb am Sonntag, dem 27. November 1474. **Adieu ces bons vins de Lannoys** ist 1426 entstanden und bezieht sich allem Anschein nach auf den Abschiedsschmerz, den Dufay selbst empfand, als er mittellos — daher der Ausdruck "ohne einen roten Heller" — Laon verließ, um wieder nach Italien zu reisen. Jedenfalls ist es ein so herzerreißend trauriges Lied, dass ihm der Abschied wirklich schwergefallen sein muss.

Im Jahr 1454 richtete Herzog Philipp der Gute ein gewaltiges Bankett aus, um Geld für einen neuen Kreuzzug ins Morgenland zu sammeln; ein Jahr zuvor hatten die Türken Konstantinopel erobert. Die "raison d'être" des Festmahls, das als das "Fasanenbankett" in die Geschichte einging, mag eine hehre und heilige Sache gewesen sein, dennoch gestaltete sich das Ereignis ungeniert als ein verschwenderisches, üppiges Gelage. Olivier de la Marche hat in seinen Memoiren den Ablauf genauer beschrieben: "*Die zweite Tafel (welche die längste war) trug eine Pastete, in deren Mitte achtundzwanzig lebende Menschen standen, die, als man ihnen das Zeichen gab, auf allerlei Musikinstrumenten spielten... Die vierte war ein Fass, von Weinreben umgeben, das zwei verschiedene Weine enthielt, deren einer süß und bekömmlich war, der andere aber sauer und ungenießbar; auf dem Fass saß eine Gestalt in feinem Gewand mit einem Schild in der Hand, auf dem geschrieben stand: Greifen Sie zu!*" Der Chronist berichtet weiter, wie ein zwölfjähriger Junge auf einem "Pferdchen" sitzend ["huckepack"] auftrat und die Oberstimme einer "Chanson" sang, während das "Pferdchen" den Tenor ausführte. Es war dies **Je ne vis onques**, das Gilles Binchois zugeschrieben wird, einem der berühmtesten Musiker des herzoglichen Hofes, den viele für den wichtigsten und stilprägenden Chansonkomponisten seiner Generation halten. Was es bei diesem Bankett sonst noch an instrumentalen oder vokalen musikalischen Darbietungen gab, ist leider nicht im einzelnen überliefert. Der geplante Kreuzzug ist nie zustande gekommen, doch tat das einem der glanzvollsten — und ausgiebigsten — Festmähler der Weltgeschichte keinen Abbruch.

Loyset Compère stand weniger lange in Diensten des burgundischen Hofes als Binchois oder Dufay; er hielt sich wahrscheinlich Ende der 1460er Jahre dort auf, bevor er sich zunächst nach Italien begab, dann am Hof des französischen Königs wirkte und schließlich in St. Quentin, wo er 1518 starb. **Sile fragor** ist ein sehr merkwürdiges Stück: der Textdichter äußert die dringende Bitte: "Schweig still, Getöse der Welt", damit Musik erklingen kann. Dann ruft er die Muttergottes an: "Nimm an unsere Herzen, die wir dir darbringen in unseren Stimmen", um schließlich den sonderbaren Vorschlag zu machen, es sei nun an der Zeit, das Wasser auszugießen und ein Glas zu trinken (vermutlich Wein), nunmehr als eine Gabe des Bacchus.

Keinem Zweifel unterliegen hingegen die Empfindungen, die den Komponisten des anonymen **La plus grant chière** bewegten: er hat das Fest so sehr genossen, dass es genügte, nach Hause zu gehen und ein Lied darüber zu schreiben. Wenn man dem Textdichter glauben kann, dass das in Cambrai gefeierte Fest bis nach Metz zu hören war, dann muss es sich um ein Fest von wahrhaft sagenhaften Ausmaßen gehandelt haben — die Entfernung zwischen den beiden Städten

beträgt mehr als 200 Kilometer! Aber wie dem auch sei, dieses Stück lässt erneut den Eindruck entstehen, dass die Sänger der damaligen Zeit ein sinnenfrohes Leben führten. Urkundenbeweise aus einer anderen burgundischen "Besitzung", der Stadt Brügge, zeigen, dass die Sänger gelegentlich durchaus bereit waren, sich ihre Dienste statt in Geld in alkoholischen Getränken vergüten zu lassen. Im übrigen waren auch die Chöre gehalten, Sammlungen durchzuführen, um "Zusammenkünfte" mit Gastmusikern zu finanzieren. In einem Fall war die riesige Summe der gesammelten Gelder eine zu große Versuchung für den Sänger, der mit der Beschaffung der Speisen und Getränke betraut worden war: er brannte mit dem Geld durch und tauchte nie wieder auf!

#### SPANIEN UND PORTUGAL c.1480–c.1530

Im Anschluss an die Ausdehnung des Staatsgebiets durch Eroberung und Heirat sowie den Erwerb von Reichtum durch die "Erschließung" von Ländereien in Südamerika rückten die spanischen Könige erst verhältnismäßig spät auf in den Kreis der führenden Kulturnationen Europas. Stilistisch hat die Musik — insbesondere die geistliche — vieles gemeinsam mit der Musik der übrigen Musikzentren Europas; im Laufe der Zeit wandelte sich Spanien aber von einem Land, das auf den Erwerb ausländischer Kompositionen angewiesen war, zu einem Land das selbst Komponisten und Sänger ins Ausland schickte. Die weltliche Musik Spaniens allerdings hatte stets ein ganz eigentümliches Kolorit.

**La Tricotea** aus dem "Cancionero Musical de Palacio" ist eindeutig der französischen Chanson "La triquotée" nachgebildet, doch wird diese in Form eines pffiffigen Wortspiels umgedeutet in ein weinseliges Loblied auf den St. Martins-Tag, der zu den wichtigsten Festtagen des europäischen Jahreskalenders gehört.

**Ave color vini clari** wirkt wie das spanische Gegenstück zu **Sile fragor** (siehe oben). Der feierlich-ehrerbietige Stil lässt auf ein frommes geistliches Lied schließen, es zeigt sich aber schon bald, dass es nicht um die Anrufung einer göttlichen Macht geht, sondern um ein weitschweifiges Lob der wohltuenden Wirkung des Weins. Der Komponist Juan Ponce (geb. um 1476) war möglicherweise ein Aristokrat aus Andalusien, der an der Universität Salamanca lehrte. Diese wahrscheinlich um 1495 entstandene "feierliche" Motette von Ponce ist nämlich die Bearbeitung eines bekannten Trinkliedes der Studenten, das später auch Lassus verwendet hat.

Juan del Encina ist im Juli 1468 als "Juan de Feroselle" in Salamanca geboren und Ende 1529 oder Anfang 1530 in León gestorben. Er ist zwar nie Mitglied der königlichen Kapelle Spaniens gewesen, fand aber immer wieder Stellen an verschiedenen Orten Spaniens und reiste nach Rom und ins Heilige Land. Die Botschaft von **Oy comamos y bebamos** ist ohne weiteres verständlich: lasst uns essen (reichlich), trinken (ausgiebig) und (ungezügelt) fröhlich sein, denn morgen müssen wir "fasten"!

**Quem tem farelos** ist ein ausgelassenes portugiesisches Lied eines unbekanntenen Verfassers, das in derselben Tradition steht wie das italienische *Caccianda*; beide sind lebendige Schilderungen von Marktszenen, wobei hier das Feilschen der Käufer und Händler um den vorteilhaftesten Preis im Mittelpunkt steht. Das Lied ist einer in Coimbra verwahrten Handschrift entnommen, und es ist wie das *Oy comamos* ein "Villancico", eine Form mit Strophen und Refrains im Wechsel. Merkwürdigerweise ist der Begriff heute wie im Fall des englischen Carol nur noch im Sinne von Weihnachtslied gebräuchlich.

#### DEUTSCHLAND c.1500–c.1585

Ein anhaltender Zustand der Kleinstaaterie mag der Grund dafür gewesen sein, dass die deutsche Musik des Mittelalters bis Ende des 15. Jahrhunderts ein etwas isoliertes Dasein führte. Erst mit dem Auftreten von Heinrich Isaac, der nach seinem Italien-Aufenthalt in Diensten des Kaisers Maximilian I. stand, und von Ludwig Senfl, einem aus der Schweiz gebürtigen Musiker, der seine Laufbahn als Sänger der kaiserlichen Kapelle begann, gelangten deutsche Kompositionen zu größerer Verbreitung. Zwischen den beiden Komponisten, beide außerordentlich produktiv, kam es zu einer engen Zusammenarbeit, und 1513 trat Senfl die Nachfolge Isaacs als Leiter der kaiserlichen Hofkapelle an. Wie bei so vielen Komponisten seiner Zeit stehen seine abgeklärten geistlichen Werke in krassem Gegensatz zu den derben weltlichen Liedern. Es war naheliegend, dass Senfl, der viele Jahre seines Lebens in München, der berühmten Bierstadt, gewirkt hat, so viele herrlich ausschweifende Trinklieder geschrieben hat: **Von edler Art** ist nur ein Beispiel von vielen.

Mathias Greiter, um 1494 in Aichach (Bayern) geboren und am 20. Dezember 1550 in Straßburg gestorben, trat schon früh zum Protestantismus über und stellte sich als Komponist

in den Dienst der Reformation, für die er einige sehr bekannt gewordene Melodien und Texte geschrieben hat. Im Jahr 1546 wurde er wegen Ehebruchs angeklagt und verlor alle kirchlichen Ämter, was ihn bewog, wieder zur römischen Kirche überzutreten; 1550 starb er an der Pest. **Von Eyren** ist ein ungewöhnliches Lied zum Lob der Eier; es zählt alle Arten von Eiern auf, und wie man sie zubereiten kann. Eine Zubereitungsart fehlt allerdings, nämlich das von Johann von Bockenheim erfundene Omelett-Rezept, das im Rezeptteil nachzulesen ist.

**Trinkt und singt** schließlich ist ein unbeschwert heiteres Trinklied eines unbekannteren Komponisten, das einer 1585 von Johann Pühler in München herausgegebenen Sammlung entnommen ist. Die Botschaft ist naiv optimistisch: ein kleiner Trunk dann und wann tut ja so gut, und der Wirt ist so ein netter Kerl, dass er bestimmt anschreibt bis zum nächsten Tag!

– ANGUS SMITH / Das Orlando Consort

Bei den wissenschaftlichen Vorarbeiten zu dieser Produktion war es dem Orlando Consort eine große Hilfe, auf die großzügige Unterstützung und das reiche Fachwissen von Freunden und Kollegen wie Wyndham Thomas, Daniel Leech-Wilkinson, David Fallows, Tess Knighton, Leofranc Holford-Strevens, Susan Weiss und Anne Stone zurückgreifen zu können.

### *Die Speisen*

Wer sich mit mittelalterlichen Kochrezepten befasst, wird sehr schnell feststellen, wie einfallreich und erfinderisch die mittelalterlichen Küchenchefs zu Werke gingen. Das sollte einen freilich nicht allzu sehr verwundern, war doch die Epoche, in der die hier eingespielten Musikstücke entstanden, eine Zeit umwälzender Neuerungen auf dem Gebiet der Kochkunst. Die Erschließung neuer Handelswege in den Orient bescherte den Köchen eine Fülle unbekannter exotischer Gewürze, die mit einem überwältigenden Angebot inländischer Erzeugnisse kombiniert werden konnten. Auf den Märkten gab es die frischesten landwirtschaftlichen Produkte im Überfluss: Gemüse, Salate, Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Mehl und Getreide, Würzsaucen, Kräuter — im Text von *Cacciando* (Track 8) ist dies eindrucksvoll belegt. Und obendrein waren alle diese Waren reine Naturprodukte!

Man wird bei der Zubereitung mittelalterlicher Rezepte natürlich auch einige "Absenzen" bemerken: Kartoffeln, Tomaten, Chili, die Gartenerdbeere (nicht die Walderdbeere) und einige Pfeffersorten (ausgenommen der schwarze und weiße Pfeffer) kamen erst nach der Besiedlung Nord- und Südamerikas nach Europa. Doch ist die Liste der nicht erhältlichen Waren bemerkenswert kurz, und bei mittelalterlichen Festmählern fehlte es durchaus nicht an abwechslungsreicher Vielfalt der Speisen.

Es war im Mittelalter allerdings nicht jedem vergönnt, "gut" zu essen; wie üppig ein Mensch leben konnte, war von seinem Wohlstand und seiner gesellschaftlichen Stellung abhängig. Es gab schwelgerische Festgelage, in deren Verlauf die wenigen Privilegierten Unmengen von Speisen vertilgten, die in zahllosen Gängen serviert wurden, und unanständige Mengen alkoholischer Getränke zu sich nahmen. Und es gab am anderen Ende der gesellschaftlichen Stufenleiter die Armen, die darben mussten, die nie genug zu essen hatten und infolge von Unterernährung der Pest und anderen Krankheiten zum Opfer fielen. Der "Normalfall" aber lag irgendwo zwischen diesen Extremen. Die mittelalterlichen Köche waren bei der Zubereitung der Mahlzeiten sehr gesundheitsbewusst und auf eine ausgewogene Kost bedacht, und sie waren es gewöhnt, mit den gerade verfügbaren Zutaten auszukommen. In der damaligen Zeit hatten sich die Köche beim Einkaufen und bei der Zubereitung der Speisen nach den Möglichkeiten der jeweiligen Jahreszeit zu richten. Flexibilität und Phantasie waren deshalb unverzichtbare Tugenden.

Das ist auch den zeitgenössischen Rezept-Sammlungen anzumerken. Sie sind zumeist von Küchenchefs privilegierter Einrichtungen angelegt worden, wobei viele der Rezepte recht anspruchsvoll und reichhaltig sind, andere dagegen extrem einfach. Dahinter steckte wahrscheinlich die Absicht, Rezeptideen für die verschiedensten Gelegenheiten bereitzuhalten. In mancher Hinsicht könnte man die Rezepte als ziemlich vage bezeichnen. Sie waren indes gar nicht darauf angelegt, endgültig und genau zu sein. Sie waren lediglich als "Gedächtnisstütze" gedacht, und man ging davon aus, dass die häuslichen Küchenchefs die Zubereitungsarten kannten und in der Lage waren, selbst zu entscheiden, welche Kräuter und Gewürze sie je nach Geschmack und

Erhältlichkeit verwenden wollten. Vielfach ließen sich die Herausgeber bei der Zusammenstellung der Rezepte außerdem von Überlegungen leiten, die heutigen Köchen fremd sind: Auswahlkriterium konnte beispielsweise die Zuträglichkeit der Speisen für kränkliche Menschen sein, die an den verschiedensten "mittelalterlichen" Gesundheitsstörungen litten, oder ihre Eignung für Personen des geistlichen Standes, von denen erwartet wurde, dass sie Zeiten des Fastens und der Enthaltbarkeit einhielten.

Die Gerichte der vorliegenden Auswahl gehen ausnahmslos auf Rezepte aus Sammlungen zurück, die im 14. und 15. Jahrhundert in den verschiedensten Ländern Europas erschienen sind. Einige, wie beispielsweise die von Jean-Christophe Novelli beigesteuerten Rezepte, mussten von Grund auf neu konzipiert werden, während bei anderen nur leichte Abwandlungen erforderlich waren. (In der Gruppe der italienischen Rezepte von Rose Gray und Ruth Rogers genügte kleine Veränderungen an Gerichten, die sie bereits in ihrem River Cafe anbieten.) Unsere "modernen" Küchenchefs haben in der gleichen Weise, wie ihre mittelalterlichen Kollegen es zu tun pflegten, die überlieferten Rezepte durch eigene Einfälle ergänzt; was aber die Zubereitungsarten und die Zutaten angeht, so würden unsere Vorfahren sie durchaus wiedererkennen. Wein oder Bier dürfte zu allen diesen Speisen das passende Getränk sein — letzten Endes war es im Mittelalter wahrscheinlich auch gesünder, Bier oder Wein zu trinken statt Wasser! Und wenn Sie möchten, dass die mittelalterliche "Erfahrung" noch authentischer wird, essen Sie doch einmal nur mit Löffel und Messer — in englischen Quellen werden vor 1463 nirgendwo Gabeln erwähnt, und erst im 17. Jahrhundert kamen sie allgemein in Gebrauch -, aber lassen Sie es sich gesagt sein: mit den Händen zu essen, wäre als höchst unmanierlich empfunden worden!

– ANGUS SMITH / Das Orlando Consort

#### THE ORLANDO CONSORT

Das 1988 vom Early Music Centre of Great Britain für eine England-Tournee gegründete ORLANDO CONSORT hat sich in kürzester Zeit einen Namen gemacht als eines der renommiertesten und innovativsten Ensembles für das Vokalrepertoire des 11. bis 14. Jahrhunderts. Alle vier Mitglieder des Consorts sind angesehene Solisten, die erfolgreich mit Gruppen wie den Tallis Scholars, dem Gabrieli Consort und dem Taverner Consort aufgetreten sind. In Zusammenarbeit mit führenden Spezialisten auf dem Gebiet der mittelalterlichen und der Renaissance-Musik hat das ORLANDO CONSORT faszinierende Werke eines Repertoires erstaufgeführt, das vollständig in Vergessenheit geraten war, und es hat in der Aufführungspraxis, insbesondere in Fragen der Aussprache und der Stimmung, neue Maßstäbe gesetzt. Für die Erforschung der ungewöhnlichen Techniken der aquitanischen Mehrstimmigkeit des 12. Jahrhunderts wurde das Ensemble 1996 mit dem Noah Greenberg Award der American Musicological Society geehrt.

Die Gruppe hat zahlreiche Auszeichnungen erhalten, u.a. den Gramophone Award for Early Music 1996 und eine Nominierung für den Edison Award, und sie kam fünfmal in die engere Wahl bei der Vergabe anderer Gramophone Awards. Das Ensemble hat einen Exklusivvertrag mit **harmonia mundi usa**.

Das ORLANDO CONSORT - häufiger Gast bei internationalen Musikfestivals in Europa und Nordamerika - unternimmt immer wieder ausgedehnte Konzertreisen in den Vereinigten Staaten und Japan und ist in Griechenland, Russland und Südamerika aufgetreten; Konzerte sind auch in Holland, Italien, Spanien und der Republik Tschechien geplant. Im April 2000 bestritt das Consort das Eröffnungskonzert des National Centre of Early Music in York.

Die Arbeit des ORLANDO CONSORT ist nicht auf die alte Musik beschränkt: in jüngster Zeit hat es auch mit einfallsreichen Programmen zeitgenössischer Musik großen Anklang gefunden. Produktionen in Zusammenarbeit mit dem Jazz-Quartett Perfect Houseplants und The Dufay Collective sind in Vorbereitung.

Weitere Informationen über das ORLANDO CONSORT finden Sie im Internet unter  
**[www.orlandoconsort.com](http://www.orlandoconsort.com)**.

## *Die Küchenchefs*

**ROZ DENNY** ist eine Londoner Autorin von Ernährungs- und Kochbüchern. Ihre Veröffentlichungen sind den verschiedensten Themenkreisen gewidmet, sie reichen von der Küche verschiedener Völker über die Erläuterung von Rezepten des Drei-Sterne-Kochs (Michelin) Gordon Ramsay bis zur Wiederentdeckung alter Rezepte aus der Tudorzeit für die königlichen Küchen in Hampton Court. Ihr neuestes Buch "Modern German Cooking" wird noch in diesem Jahr bei Simon & Schuster erscheinen.

**SARA PASTON-WILLIAMS** ist als Ernährungs-Historikerin, Beraterin des National Trust und Autorin von 14 Koch- und Ernährungsbüchern, u.a. "The Art of Dining — A History of Cooking and Eating".

**RUTH ROGERS** und **ROSE GRAY** eröffneten 1987 das River Cafe in London. Seit Bestehen des Restaurants sind von Ruth und Rose drei River-Cafe-Kochbücher erschienen, die zu Bestsellern geworden sind. Beide haben lange Zeit in Italien gelebt und dort als Köchinnen gearbeitet. Ihre leicht abgewandelten Rezepte sind mit freundlicher Genehmigung des Verlags Random House Publishers hier abgedruckt.

**CLARISSA DICKSON WRIGHT** die als Motorradbraut im Beiwagen und als TV-Moderatorin an der Seite von Jennifer Patterson in der Sendung "Two Fat Ladies" Berühmtheit erlangt hat, ist Inhaberin eines Kochbuchladens am Grassmarket in Edinburgh sowie eines Restaurants im Lennoxlove House, dem Stammsitz der Herzöge von Hamilton, und Rektorin der Aberdeen University in Schottland.

**FÉLIX VELARDE** stammt aus Bilbao (Spanien). Er lebt seit 27 Jahren in London und ist seit 11 Jahren Eigentümer des Restaurants "El Prado" in Parson's Green, West London, das in der Kritiker-Bestenliste des Restaurantführers "Time Out Eating & Drinking Guide" erscheint.

**JEAN-CHRISTOPHE NOVELLI** begann seine berufliche Laufbahn mit 14 als Bäcker, und er war noch keine 20 Jahre alt, als er zum persönlichen Chefkoch der Familie Rothschild ernannt wurde. Er ging nach England und arbeitete dort an verschiedenen Country-Hotels und als leitender Küchenchef des Keith Floyd's Pub and Restaurant; in dieser Eigenschaft hat er dreimal Auszeichnungen im Rahmen von "Face of the Future" und "Country Restaurant of the Year" erhalten. Jean-Christophe Novelli hat mehrere Restaurants in London eröffnet, die ihm zahlreiche Michelin-Sterne eingebracht haben. Er steht nun wieder am Herd des überaus erfolgreichen Maison Novelli, Clerkenwell Green in London, wo er sich ganz seiner Leidenschaft für Restaurants und seiner Kochkunst widmet.