Festessen anläßlich der Einweihung der Franziskanerkirche in Freising 1611

Von Rudolf Goerge

Ein Freudenfest war's für den Fürstbischof Ernst von Bayern, für Pater Franz Aempherle und seine Mitbrüder und für die Freisinger Bevölkerung, als am 30. Oktober 1611 die erste Klosterkirche der Franziskaner am Täber in Freising eingeweiht werden konnte. Die Franziskaner, die ursprünglich als Domprediger nach Freising berufen worden waren, sollten nun Glauben und Frömmigkeit der Freisinger erneuern, wie der Jesuitenpater Joachim Meichel in seinem Gedichtzyklus »Templa Frisingensia« auf die Freisinger Kirchen 1614 meint:1 »Condita Templa Tibi, Francisce, recentia cernis, Coenobiúmque recens est Tibi iure datum; Nam, quae de antiquâ pictate remiserat ante Per te Frisinga est in pietate recens.« »Neu erstand, o Franziskus, zu deiner Ehre ein Tempel, Deinen Söhnen mit Recht ward ein Kloster geschenkt. Denn was Freising verlor vordem an frommer Gesinnung,

All das wird ihm gewährt jetzo aufs neue durch dich!« Schon 1601 hatte der Fürstbischof Ernst von Bayern den Franziskanerpater Franz Aempherle als Prediger auf die Domkanzel berufen und ihm zusammen mit seinen Mitbrüdern ein einfaches Haus in der oberen Stadt nahe dem Haus des Stiftsdekans von St. Veit überlassen. Später bezogen die Patres eine Behausung am östlichen Domberg.

Am 2. April 1610 kaufte dann der Fürstbischof für die Franziskaner ein Haus mit Garten, der »Taber« oder »Täber« genannt, »aus sonderbarer churfürstlicher Affection« und vermachte es ihnen als Eigentum abgabenfrei zum Geschenk.

Bereits ein Jahr später war das Klösterchen bezugsfertig. Doch erwiesen sich die Gebäude und die Kirche als zu klein. Zur Erweiterung kaufte man erneut 1613 »im Waizen« Häuser auf. Die Vermehrung der Ordensbrüder auf zwölf Personen machte 1619 eine weitere Vergrößerung der Klostergebäude erforderlich. Damals wurde die Gemeinschaft vom Hospiz zum Konvent erhoben.

Schließlich wurde 1630 ein dritter Kirchenbau begonnen, aber wegen der schweren Kriegszeiten erst 1642 vollendet. Eine schreckliche Feuersbrunst am 26. Juni 1661 äscherte dieses Gotteshaus ein. Die neue Franziskanerkirche wurde schließlich und endlich am 4. Sonntag nach Pfingsten 1665 eingeweiht.

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts machte sich die Kirchenfeindlichkeit bemerkbar. 1783 mußte die Zahl der Franziskaner, die auf 32 gestiegen war, um die Hälfte reduziert werden. Am 30. April 1803 erfolgte die Auflösung des Konvents. Ein wichtiges Kapitel Freisinger Geistesgeschichte, das rund 200 Jahre umfaßte, war jäh abgebrochen worden.

Gottlob wußte aber 1611 noch kein Mensch etwas vom späteren Schicksal des Klosters, als man damals die kleine Kirche feierlich konsekrierte. Ein Freudenfest wurde damals veranstaltet und ein Freudenmahl dazu! Die sonst so asketischen Barfüßermönche hielten zusammen mit einer Anzahl illustrer Ehrengäste ein Festbankett, das sich sehen und schmecken lassen konnte.

Eine genaue Rechnungsaufstellung und die dazugehörigen Belege geben Aufschluß darüber, welch feine Köstlichkeiten damals verspeist worden sind?

Zum Trinken reichte man erlesene Weine. Auffallend ist das reiche Angebot an Fischen, das aus Freising, Ismaning und München angeliefert wurde. Mit Wild und Geflügel wurde ebenfalls nicht gespart. Der Bäcker besorgte Brot und Semmeln, und der Metzger schaffte Fleisch und Wurst herbei. Die Gewürze und exotischen Früchte, die der Freisinger Apotheker nicht besorgen konnte, mußte ein Handelsmann aus München bringen. Der Frater Koch war beim Zurichten eines solch üppigen Banketts einfach überfordert. Deshalb mußten ihm der Stadtkoch und die Köche der Klöster Weihenstephan und Indersdorf zur Seite stehen. Kuchelbuben und ein Abspüler hatten die knechtlichen Arbeiten zu verrichten.

Verzeichnuß über daß H. Francisci Capellen alhir Zu Freisingen, den 30. Octobris 1611 firgangene Consecration zu Kuchel vnd Kheller, in allem aufgangen ist

70.0			
Nr. 1			
Erstlich fir 4½ Eimer, 28 Maß Neckher- wein, 1 Eimer zu 70 ß, macht vermög des			
Weinzalers zu München Johann Pollners			
beyligend Zettl No. 1	49 fl 34	kr 1	dl
Den Auflegern von dem Wein bei denen			
H. Franciscanern in Kheller Zulegen	12 kr		
Mer 1¾ Eimer Osterwein	-	-	_
Dem Degenhard Vischer für 61/8 Pfd			
Aal, 1 Pfd. 52 kr, macht	5 fl 10	kr 2	dl
Dem Steberl Vischer fir 51/2 Pfd. Ferchen,			
yedes Pfd. 32 kr., macht	2 fl 56	6 kr	
fir 21/2 Pfd. Khärpfen	22	kr 2	dl
fir ain Waler ⁵	30	kr	
fir 8 Pfd. Äsch ⁶ dem Vischer zu			
Jßmaning bezalt	1 fl 36	6 kr	
den Herrn Franciscanern vmb gleser			
bezalt	1 fl		

1 fl 36 kr

Vmb 4 Capaunen



Hl. Franziskus von Assisi. Detail der Freisinger Domkanzel, 1624/25 von Elias Angermair geschnitzt. Hier predigten die Franziskanerpatres rund 200 Jahre lang. Foto: Rudolf Goerge, Freising

Vmb frischen Putter	1fl 8kr
fir 6 Pfd. Äsch ⁶ bezalt	1fl 2kr
Vmb Khrepsen	20 kr
fir 5 Sponfärl ⁸ bezalt	50 kr
Vmb Ayr	19 kr
Nr. 2	
fir 2 Capaun ⁷	28 kr
4 Genß so die Göttlkoferin khaufft	1 fl 16 kr
11 Wüdl ⁹ Lerchen	44 kr
den Hoffmezger vmb ain Khalb, so	1.7.555
41 Pfd. gewogen, 1 Pfd. 8 ß, macht	1 fl 34 kr
Vmb Lüngel	7 kr
fir 2 Khalbskhöpf	8 kr
Item mer vmb Vögel bezalt	36 kr
Vmb geselchte Rennckhen 10 bezalt von	
München	30 kr
Mer vmb 10 Wüdl9 Lerchen von	ATE TAKEN
München bezalt	40 kr
Holippen ¹¹ zu	40 kr
fir Obst	12 kr
Nußen zu	8 kr
Fier Rannen, 12 Kren, 13 Petersil vnd ander	
Kreutlwerch bezalt	40 kr
Nr.3	10111
Dem Wilhelm Schizinger lt. Zettls Nr. 3	3
bezalt	4 fl
widerumb dem Michael Pöckhen vmb	
brodt bezalt	20 kr
Nr. 4	
Dem Hoffpeckhen alhir lt. Zettls Nr. 4	

bezalt	4 fl 30 kr	geschikht gannz vnd halb Khraizer		
fir 29 Pfd. schmalz yedeß für 9 kr bezalt,		Sembl	1 fl 30 kr	
macht	4 fl 21 kr	Mer Rockhen Leibl vmb	1 fl	
Drey Pfd. Kherzen	24 kr	Jtem mer bey ainem Khnaben Rockhen		
Jtem für 4 Jndianische Hannen ¹⁴	6fl	Mell ainen Mezen thuett	1 fl	
fir 2 Pfd. Canari Zuckher ¹⁵	1 fl 20 kr	Jtem mer gehollt 15 Mäsl Sembl mail;22		
Dem Veit Eißzepfen, Vischer, für 91/2 Pfd.		das Mäßl vmb 4 kr thuett	1 fl	
Khärpfen, 1 Pfd. zu 9 kr, bezalt, macht	1 fl 23 kr 1 dl	Summa thuett	4 fl 30 kr	
Nr. 5		Zettl No. 5		
Vmb 6 Pfd. Sälmbling, dem Seiz	The second by	Den 30. Octobris Ao. 1611 hat der Edl	vnd Vest I	Herr
Vischer, lt. Zettls	5 fl 12 kr	Alexander Negel, Fürstl. Cammer vnnd Hoff Rath,		
Nr. 6		Secretarius alhir, Auff die Mahlzeit Zu H		
Dem Apotheckher alhir lt. Zettls bezalt	11 fl 21 kr	München, gelt vmben 6 Pfd. Sälbling,16		
Nr. 7		ains zu 52 kr, thuet	5 fl 12 kr	
Hannsen Waizenpaur, Mezgern, lt. Zettls		Valenthin Seiz, Fürstl. Hoffischer, alhir		
bezalt	5 fl 20 kr	Den 5. Novembris bezalt worden.		
Nr. 8		Zettl No. 6		
Dem Stattkoch alhir lt. beyligenden Zettl		Verzaichnus was für die Erwürdige vnd C	eistliche H	errn
bezalt	1 fl 40 kr	Franciscaner auf die Khirchweichung ist		
Zwayen Kuchelpueben	12 kr	den, wie volgt:	abgenoide	WOI-
Ainem Abspieler	4 kr	Erstlichen den 27. Octobris Ao. 1611		
M. Geörgen Khoch zu Weyhenstephan	1 144		2.0	
	1 fl	20 Marcipan weckhl	2 fl	
trünckhgeldt geben Ainem Potten nach München	30 kr	20 Lekiechl ²³	50 kr	
	30 KI	1 h Zukher Brott	48 kr	
Ainen Potten nach Eitting wegen des	6 kr	Allerlay Confect 1 h	48 kr	
Schmalz geschickht, pottenlohn	6 КГ	6 h Zwespen ²⁴	30 kr	
Pottenlohn nach Ottenburg vnd		1 Lott Saffran	30 kr	
Massenhausen vmb Hasen vnd	0.1	2 Lott ganz Zimet	12 kr	
Schnepfen	9 kr	2 Lott ganze Negelen ²⁵	6 kr	
Ainen Potten nach Jßmaning vmb Visch		1/2 h gestossen Pfeffer	26 kr	
alher Zubringen geschickht,		1/4 h gestossen Jnnber ²⁶	12 kr	
Pottenlohn bezalt	12 kr	1 Lott gstossen Zimet	6 kr	
Ainen Potten nach Jndersdorf vmb		den 28. dito Paun Öhll ²⁷ 1/2 h	10 kr	
den M. Jacob Koch geschickht,	2000	Weirach ½ h	32 kr	
Pottenlohn geben	18 kr	2 Lott Rauch Zeltel ²⁸	20 kr	
Ainen Potten nach München bey der	-	den 29. dito 1% h Paun öhll ²⁷	27 kr	
Nacht vmb allerlay sachen geschickht,		1 h Ambrosin Mandl ¹⁷	36 kr	
weil der erste nichts gebracht, doppelt		1 h weinper ²⁹	11 kr	
pottenlohn geben	1 fl	Zibeben ³⁰ ½ h	14 kr	
	124 fl 15 kr 2 dl	3 gestattl Kitten Latwerg ³¹	1 fl 33 kr	
Zettl No. 1 (fehlt!)		½ Lott Muscattplie ³²	5 kr	
Zettl No. 2		6 Pomeranzen ^{2f}	15 kr	
		Den Ersten Novembris 13/8 Paun Öhll ²⁷	27 kr	
Jtem hab ich Marquart Drött, Casten-		Reis ¼h	2 kr	
breitter auf beuelch Herrn Negle Zwen	28 kr	Summa thuett		
Kappaun kaufft, ain Pfund 14 kr, duett	20 KI		11 11 21 KI	
Zettl No. 3		Hanns Rattenperger, Apotheckher		
Ao. 1611, 27. Oct.	1 fl	Zettl No. 7		
2 h Amproßin Mandl ¹⁷ zu 30 kr	28 kr	Verzeichnus, was der Edl vnnd Ehrnvest		
2 h khopernera 18(?) in saltz zu 14 kr		Negele Churf. Dht. Freisingischer He		
1 h gantzen Pfefer zu 44 kr	44 kr	Rath, auch Secretari alhir, Auf die K	hirchweich	der
2½ h pärmsan Khäß ¹⁹ zu 24 kr	54 kr	Herrn Franciscaner Khirchen alda von m	ir an Fleiscl	h hat
6 frische lemonj ²⁰ zu 6 kr	36 kr	hollen lassen		
6 pommerantzen ²¹ zu 3 kr	18 kr	Erstlich 70 Pfd. Jung fleisch, 1 Pfd. zu		
Summa	4fl -kr	8 ß dn, thuet	2fl 4ß	20 dl
Wilhalm Schilzinger, Handlsman Zu Mü	nchen	Mer 50 Pfd. Rindtfleisch, ains zu		
Zettl No. 4	nenen	11 ß dl, thuet	2fl 4ß	10 dl
		Vmb Priß33 vnd Lungl	10 ß	1 h
Zu vermerckhen, was ich die		Vmb Khalstkhopf ³⁴		14 dl
Erwüerttigen Herrn Barfueser den		fir 3 Khalstkhöpf ³⁴ Zu buzn		14 dl
30. tag Octobris für Brott vnd Mell		Summa thuet alles	5fl 3ß8	
geschikht hab, wie volgt: Jtem den		Hannß Waiznpaur, Mezger alhir	JH JB 0	72 UI
30. tag Octobris bey meinen Diennern		Tamin waterpaut, meeger anni		

Zettl No. 8

Verzaichnus, was Jerg Blasy, Stath Koch alhir, Jn das Parfueser Closter geben hat, wie volgt:

Erstlich zu den Sülzen darfür	4 baz
Mer fürs bluet vnd Därm darfür	5 baz
Mer für 1 Pfd. Spöckh, darvir	7 kr
Mer für den Hochruggen,35 darfür	24 kr
Mer geben bratwürst darfür	18 kr
Mer 5 Sponsau ⁸ gebuzt, darfir	15 kr

thuet alles Zusamen 1 fl 40 kr den 3 tag november ist die Zettl bezalt worden.

Anmerkungen:

¹ Joachim Meychel, SJ: Templa Frisingensia . . . Ingolstadt 1614, 8. – Templa Frisingensia, Preislieder auf die Freisinger Kirchen aus dem 17. Jahrhundert. In: Kleine Veröffentlichungen des Histor. Vereins Freising 2 (1934) 32–39 (hier 36). – Vgl. F. Stoks: Joachim Meichels Büchlein ,Templa Frisingensia: In: Festgabe des Deutschen Instituts der Universität Nijmegen. Paul B. Wessels zum 65. Geburtstag. Nijmegen 1974, 75–97 (hier: 87).

Das Franziskanerkloster befand sich an der Stelle, wo heute die Grundschule St. Korbinian sich befindet. Vgl. V. Greiderer: Germania Franciscana, Tom. 2. Innsbruck 1781, S. 281–284. – M. v. Deutinger (Hrsg.): Die älteren Matrikeln des Bisthums Freysing. Tom. 1. München 1849, S. 223f. – J. B. Prechtl: Die Franziskaner in Freising. In: 2. Sammelblatt des Histor. Vereins Freising (1895) 46–109. – B. Lins/H. Bleibrumner: Das ehem. Franziskanerkloster in Freising/Obb. In: Bavaria Franciscana Antiqua 1 (1954) 327–348. – P. Ruf: Säkularisation und Bayerische Staatsbibliothek, Bd. 1. Wiesbaden 1962, S. 185–191. – W. Brugger/R. Goerge: Die Kirchen der Pfarrei St. Georg – Freising. München u. Zürich 1972, S. 26f.

München HStA: HL 3 Fasc. 320/Nr. 11 Die Abschrift erhielt ich von einem guten Bekannten, dem ich herzlich danke! – Einen guten Eindruck von den Kochkünsten und den Tafelsitten der damaligen Zeit vermittelt beispielsweise [Marx Rumpolt]: Koch vnd Kellermeisterey . . . an tag geben Durch Meister Sebastian . . . Frankfurt a. M. 1581; und Odilo Schreger: Der vorsichtige und nach heutigem Geschmacke

wohlerfahrne Speismeister. Augsburg 1778.

Bei der Deutung der heute unbekannten Begriffe waren hilfreich: P. A. Mattioli: Kreutterbuch... Jetzt widerumb... gemehret... Durch J. Camerarium. 3. Aufl. Frankfurt a. M. 1600. – J. Grimm: W. Grimm: Deutsches Wörterbuch. Leipzig 1854–1971. – M. Lexer: Mittelhochdeutsches Wörterbuch. Leipzig 1872–1878. – J. A. Schmeller: Bayerisches Wörterbuch. 2. Ausg. München 1872–1877. – Brockhaus-Enzyklopädie. 17. Aufl. Wiesbaden 1966–1974. – Meyers Enzyklopäd. Lexikon. Mannheim 1971–1981.

Neckarwein; vgl. Schreger 229: »Der Neckarwein ist nicht so hitzig, sondern viel gelinder, als der Moselwein; doch ist er sehr lieblich zu trinken, und tauget zum Schmausen am besten, weil er nicht so fast in Kopf steiget. Sonst saget man von ihm: Neckerwein, Schlecker-

wein.«

Ferche = Forelle; vgl. Schreger, 96: *Dieser Fisch hat ein mürbes, zartes und wohlschmeckendes Fleisch, so gar leicht zu verdäuen. Es giebt eine gute und gesunde Nahrung; tauget also für gesunde und kranke Leute.*

Welse, karpfenähnlicher Fisch.

6 Asche, Lachsfisch.

Kapaun = gemästeter, verschnittener Hahn; vgl. Rumpolt 23r: »Ein Kappaunen kocht in seiner eignen suppen/ mit Muscatblüt vnd gantzen Pfeffer auch mit geschnittenen Jngwer vnd mit Petersilien wurtzel/ so ist es herrlich vnd gut.«

Spanferkel.

- Nach Schmeller II, 858 besteht ein »Wildlein Vögel aus einem Gebinde von vier Stücken«.
- Renke = edler Süßwasserfisch.
 Hohlhippen = gedrehte Waffeln.

¹² Ranne = Runkelrübe.
¹³ Kren = Meerrettich; vgl. Schreger 200: »Er wird insgemein auf einem Reibeisen klein zerrieben, gekochet und auf den Tisch zu dem Fleisch, und Fischspeisen gesetzet, und geschieht gar wohl, indem er die harte, zähe, grobe und schleimichte Speisen trefflich verbessert und verzehret.

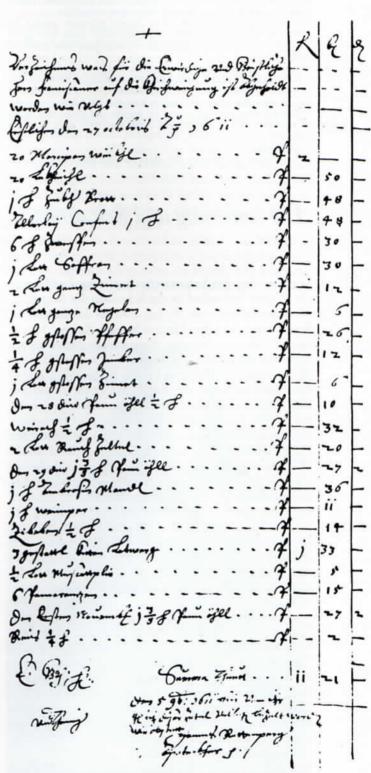
¹⁴ Indianischer Hahn = Truthahn; vgl. Schreger 52: »Die großen wälsche Hahnen, wenn sie wohl saftig gebraten worden, sind nicht zu verachten. Das Fleisch auf der Brust, ist wegen seiner Zärtlichkeit das beste und gesündeste; an andern Theilen des Leibs aber ist es insgemein hart und zähe, und folglich schwer zu verdäuen.«

¹⁵ Besonders feiner Zucker von den Kanarischen Inseln.

¹⁶ Salm, Lachsfisch.

¹⁷ Ambrosinische Mandeln = süße Mandeln. Vgl. J. S. Elsholtz, Neu aufgelegter Garten-Bau, Leipzig 1715, 302: »Die Ambrosinen, welche dick und rund von gestalt, aber die delicatesten unter allen.«

¹⁸ Vielleicht sind Kapern gemeint? Vgl. dazu Schreger, 210: »Man brauchet sie zu allerhand Fischen und zahmen Geflügel, wie auch zu dem Kalbfleisch, und Salaten, wodurch dann die Fleisch, und Fischspeisen wohlgeschmack, sondern auch dergestalt verändert werden, daß sie nicht so leicht faulen mögen.«



Rechnung des Apothekers Hans Rattenperger für die Einweihungsfeierlichkeiten der Freisinger Franziskanerkirche vom 5. 11. 1611. Foto: Bayer. HStA, HL 3 Fasz. 320/4

¹⁹ Parmesankäse; vgl. Schreger 127: »Der Parmesankäs, so zu Parma in Wälschland aus Eselsmilch gemacht wird, ist so gut, und delicat, daß ihn sogar der türkische Kaiser auf seine Tafel tragen läßt.«

20 Limonen = Zitronenart.

21 Pomeranze = Bitterorange; vgl. Schreger 209: »Der Citronen, und Limoniensaft schicket sich gar wohl zu den Fleisch, und Fischspeisen, indem er dieselben mürber und zarter machet . . . «

mali = bestimmtes Maß.

23 Leckkuchen, Lebkuchen.

24 Zwetschgen.

25 Gewürznelke; vgl. Schreger 194: »Sie sind ein überaus kräftiges Gewürz, und taugen sehr wohl zu Fleisch, und Fischspeisen; indem sie dieselben bestens verbessern, und gesünder machen.«

⁶ Ingwer; vgl. Schreger 184: »Der Ingwer verbessert sowohl die Fleisch- als andere Speisen, und giebt ihnen einen sehr guten Geschmack. Man kann denselben entweder ganz oder gestossen

daran thun.«

Baumöl = Olivenöl; vgl. Schreger 213: »Das Baumöl brauchet man vielfältig in der Küche, als zu Salaten und anstatt des Butters an verschiedene Speisen, Fische und Backwerke, zum Rösten und Braten, auch zum Mariniren etc. Und ist man gar wohl daran, denn das Baumöl verbessert und mildert die Schärfe und Säure, daß sie die innerlichen Theile des Magens nicht angreifen, noch verletzen könne.

28 Backwerkart.

²⁹ Weinbeeren; vgl. Schreger 217: »Man brauchet sie zu unterschiedli-

chen Speisen, wodurch dieselben so wohl süß, als angenehm gemacht werden.«

³⁰ Große Rosinen; vgl. Schreger 217: »Die Zibeben brauchet man fast, wie die Weinbeerlein, haben auch fast gleiche Kraft, außer, daß sie den Durst besser löschen.«

Gestattel = Schachtel; Kitte = gewisse Menge; Latwerge = Leck-

ware.

32 Muskatblühe = Gewürz; vgl. Schreger 193f: »Die Muscatblühte ist kräftiger als die Nuß, weil sie weit flüchtiger, subtiler und durchdringender ist; daher wirft man solche wegen ihrer durchdringenden Kraft fast in alle Speisen. Es ist kein Gewürz, welches die Speisen so angenehm und geschmack machet, als diese Blühte.«

33 Brustdrüse; vgl. Schmeller I, 365: ». . . das feinste, milchweiße Fleisch, welches sich an der Lunge und am Halse eines Rindes, Lam-

mes, etc., befindet.«

³⁴ Kalbskopf war eine besondere Delikatesse; vgl. Rumpolt 15 r. und Schreger 302: »Sied den Kalbskopf in gesalzenem Wasser ordentlich ab . . . Hierauf röste geriebenes Brod in Butter fein gelb, gieß einen halben Schoppen Weinessig und etwas Wein daran, thu Zucker, Pfeffer, Muscatenblumen, Citronenscheiben, Rosinlein, und ein wenig abgeschälte Mandeln dazu, und laß alles zusammenkochen . . . «

35 Hochrücken, Rückgrat.

Anschrift des Verfassers: Rudolf Goerge, Kreisheimatpfleger, Ganzenmüllerstraße 6, 8050 Freising