

Zur Geschichte des frühen Spargelanbaus in Bayern

Von Wolfgang Wüst

Die Suche nach den Erstbelegen für den Spargelanbau im bayerischen Garten- und Ackerland setzt eine äußerst aufwändige Grundlagenforschung, vor allem aber ein intensives Quellenstudium ungedruckter agrarbezogener Steuer- und Abgabenverzeichnisse voraus, die wir für diesen Beitrag nicht leisten konnten. Trotzdem ist klar, dass die bayerische Spargelforschung gegenwärtig dem Anfang nähersteht als dem Ende. Die bis heute als unbefriedigend zu bezeichnenden Kenntnisse um den historischen Spargelbau überraschen, kam dem Spargel doch bereits in der vorchristlichen Antike ein erstaunlicher Bekanntheitsgrad als Heil-, Speise- und Kultiopflanze zu.

Antike Vorbilder

Der griechische Philosoph und Naturforscher Theophrastos von Eresos (ca. 371 v. Chr. – ca. 287 v. Chr.) erwähnte erstmals um 300 v. Chr. Spargel in seiner Natur- und Pflanzenkunde¹ als Speisegewächs. Marcus Gavius Apicius (um 25 v. Chr. – vor 42 n. Chr.) baute dann in seinem Kochbuch *De re coquinaria* aus dem frühen ersten Jahrhundert nach Christi Geburt schon auf größere Mengen des schmackhaften Gewächses. Für einen Eierkuchen mit der Zutat von zwei Pfund Spargelspitzen lautete das Rezept: *In einen Reibstein gib die Kopfenden von Spargeln und verreihe sie mit Wein, Pfeffer, Liebstöckel, frischem Koriander, Bohnenkraut, Liquamen [Würzsoße Garum] und Öl. Diesen Brei schütte in eine eingefettete Pfanne, vermische ihn mit Eiern und setze die Pfanne auf Feuer. Wenn alles gestockt ist, streue Pfeffer über und serviere.*²

Spargelanbau heute

Spargel ist heute in Bayern beliebter als jemals zuvor. Bayerische Bauern ernteten das Edelgemüse 2020 auf einer Anbaufläche von über 4000 Hektar. Die Spargelfläche vergrößert sich Jahr für Jahr und hat mittlerweile auch das Amperland erreicht. Die Erntemenge stieg entsprechend. Dem Landwirtschaftsministerium zufolge stachen um die 500 Spargelbauern mit ihren meist polnischen Erntehelfern im Freistaat 2017 rund 19.500 Tonnen weißen Spargel aus der Erde, die heutzutage nicht mehr notwendig sandig sein muss.³ Im Schrobenshausener Land erzeugen knapp 70 Betriebe auf rund 650 Hektar etwa 5000 Tonnen Spargel. Der Deutsche verspeist im Jahr 1,4 Kilogramm Spargel. 80 Prozent davon stammen aus dem Inland, etwa 15 Prozent kommen aus Bayern. Bevor die Massennachfrage unserer Tage die Spargelbeete erreichte, war der Konsum von Spargel aufgrund seines Preises und intensiver Pflege eine exquisite Angelegenheit. Spargel aß man im höfischen, klösterlichen und wohlhabenden bürgerlichen Kreis in Stadt und Land.

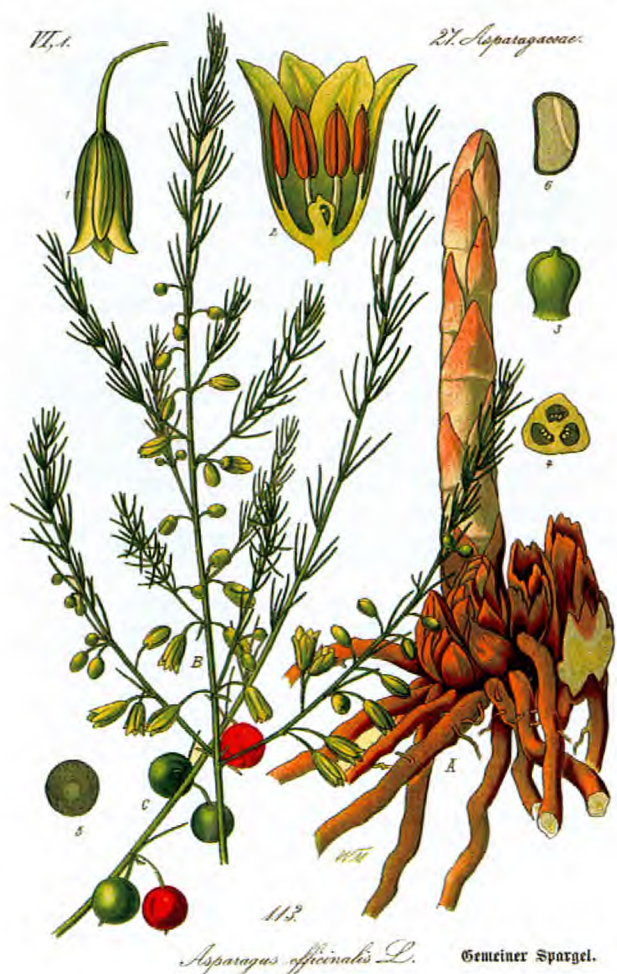
Erste Hinweise

Für das Herzogtum Württemberg ist im Unterschied zu Bayern der Erstbeleg für Spargel deutlich markiert. Peter Rückert⁴ stieß im Stuttgarter Hauptstaatsarchiv auf die italienische Korrespondenz der Gemahlin Graf Eberhards im Bart, der späteren Herzogin Barbara Gonzaga aus Mantua (1455–1503). Die schwere unverdauliche Kost am Uracher Grafen- und Herzogshof schlug der Landesmutter bald auf den Magen, sodass sie im April 1475 erstmals nach Spargelsamen aus ihrer oberitalienischen Heimat verlangte. Ihr Sekretär Marino sollte den Hofgärtner in Mantua bitten, Samen und

Pflänzchen nach Urach und Stuttgart zu senden. Für das Herzogtum Bayern liegen ähnlich frühe Belege nicht vor. Ältere Pflanzen-, Garten- und Kräuterbücher wie die 1543 von Leonhart Fuchs in Basel und 1565 von Hieronymus Bock in Straßburg gedruckten Werke gaben viele regionale Tipps zum Spargelbau, doch fehlen konkrete Ortszuschreibungen für Bayern.

Abensberg

Recherchiert man an den traditionsreichen bayerischen Spargelorten in Abensberg oder Schrobenshausen, wo man Spargel bis ins 20. Jahrhundert allenfalls im Nebenerwerb anbaute, stößt man auf die Doktorarbeit des in Abensberg geborenen Diplomkaufmanns Maximilian Georg Kroiß⁵ von 1992, aus der hervorgeht, dass die in Abensberg wirkenden beschuhten Karmelitermönche marginal bereits um 1730 Spargelanbau betrieben.⁶ In ihrer Klosterküche wurde am 15. Mai 1725 Spargel aus unbekannter Herkunft geordert. 1739 zahlte man immerhin schon 27 Kreuzer *pro 6 fasciculis Spargel*, also für sechs Bündel lokalen Spargels.⁷ In einem »Spezialitätenportrait« zum Abensberger und Schrobenshausener Spargel wurde deshalb in Rückgriff auf Kroiß, der euphemistische Schluss gezogen: »Damit zählt Abensberg



Weißer Gemüsespargel, *Asparagus officinalis*. Bildnachweis: Otto Wilhelm Thomé: *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz*, Gera 1885.

Repro: Autor

zu den ältesten Anbaugeländen nicht nur in Deutschland, sondern sogar in Europa! Vor Abensberg liegt im internationalen Alters-Ranking nur noch Schweden, hier bauen hartgesottene Spargelbauer den kalten Temperaturen zum Trotz seit 1720 (!) das zarte Gemüse an. Der Ertrag der gerade mal 35 bis 40 Hektar Anbaufläche kann den schwedischen Spargelkonsum aber bei Weitem nicht decken, und auch geschmacklich kommt das Gemüse nicht an den des zweitältesten Anbaugeländes Abensberg heran.⁸ Trotz der guten Überlieferung der Rechnungsserien⁹ und Urbaren aus dem Abensberger Bettelkloster verzeichnete die dortige Klostergärtnerei bis zur Säkularisation keinen eigenen Spargelabsatz. 1802 erntete man in der klostereigenen Gärtnerei keinen Spargel, aber 300 Stück Kollraben, 600 Stauden ungebundene, 96 Stauden gebundene Antivri, 56 Häupl Wirsing, 100 Stöckl unaufgesetzten Karviol und Sellerie in der Menge von 440 Stöckl Zellerer.¹⁰ Historische Bildaufnahmen aus alten Spargelgeländen belegen – so auch historische Aufnahmen aus dem Museum¹¹ im Abensberger Herzogskasten – einen flächenhaften Spargelanbau nicht vor dem Ende des 19. Jahrhunderts. Allerdings wurde der hier dokumentierte Anbau in aufgeschütteten Erdwällen (Bifängen¹²) bereits in den 1830er-Jahren populär.

Quelle »Intelligenzblatt«

Es gibt gedruckte Quellen, die bisher noch nicht systematisch herangezogen wurden – die Intelligenzblätter. Intelligenzblätter¹³ sind als zeitgenössische Anzeigenjournale seit der Aufklärungszeit eine geeignete Quelle, um spezifische Spargelnachweise über den regionalen Agrar- und Konsumentenmarkt zu führen. Die Struktur dieser wöchentlich oder monatlich erscheinenden Vorläufer späterer Amtsblätter war primär auf Kauf- und Verkaufsgebote (*Feilbietungen*) des 18. und 19. Jahrhunderts gerichtet. Spargel wird als Handelsware behandelt. Angaben zur Größe einzelner Spargelanbaugelände oder gar zur Frage, ob Garten-, Gewächshaus- oder Landbau vorherrschend war, sind deshalb selten.

Für Altbayern stehen an erster Stelle die Ausgaben des *Churbaierischen Intelligenzblattes*, dessen Erstausgabe als *Intelligenz- oder Commerzien- Communications-Blatt der Churbaierischen Lande* im März 1765 ausgeliefert wurde.¹⁴ 1776 erfahren wir aus dem Anzeigen- und Informationsteil: *Von dem gemeinen Spargel haben wir 2 Gattungen, als die zahme oder GartenSpargel, und die wilde Spargel, oder die Steinspargel, deren wieder 3 Gattungen gefunden werden: welche letztere zu dem medicinischen Gebrauche wirksamer sind.*¹⁵ Spargel ist zu dieser Zeit noch eine Heil- und Speisepflanze, die primär im klima- und wärmegeschützten Haus- und Gartenbau und nicht im rauen Ackerland gezogen wird. Der anonyme Experte fuhr deshalb fort: *Es sind übrigens die Spargel dienlich den Augen, und der Leber. Spargelwurzel mit Graswurzeln und Wacholderbeeren in Wein gesotten, darinnen Bohnenmehl zerrieben und getrunken ist trefflich zu reinigen die Nieren, die Blase, und verstopfte Gallengaenge. Wieder die Verstopfung der Leber, und Gelbsucht: Nimme Spargelwurzel 4 Loth, Peterselwurzel 2 Loth, Fenchelwurzel 1 ½ Loth, fein Zucker 4 Unzen; klein geschnitten und gestossen, thu sie in eine Kanne.*¹⁶ Über den bayerischen Spargel berichtete das besagte Intelligenzblatt erst wieder 1788 in einem Artikel *Aus dem Pflanzenreiche*. Der Autor gab diätische Hinweise zu Speisen, die man leicht verdauen könnte. Dazu zählten neben Spinat, Kartoffeln, Rüben, Kohl (*Kappis*) als diversem Kochgemüse auch Spargel- und Hopfenkeime.¹⁷ 1805 stellte dann bereits das für den zeitgenössischen Agrar-, Messe- und Konsummarkt im alten Bayern einflussreiche Anzeigenblatt Spargel in den Kontext

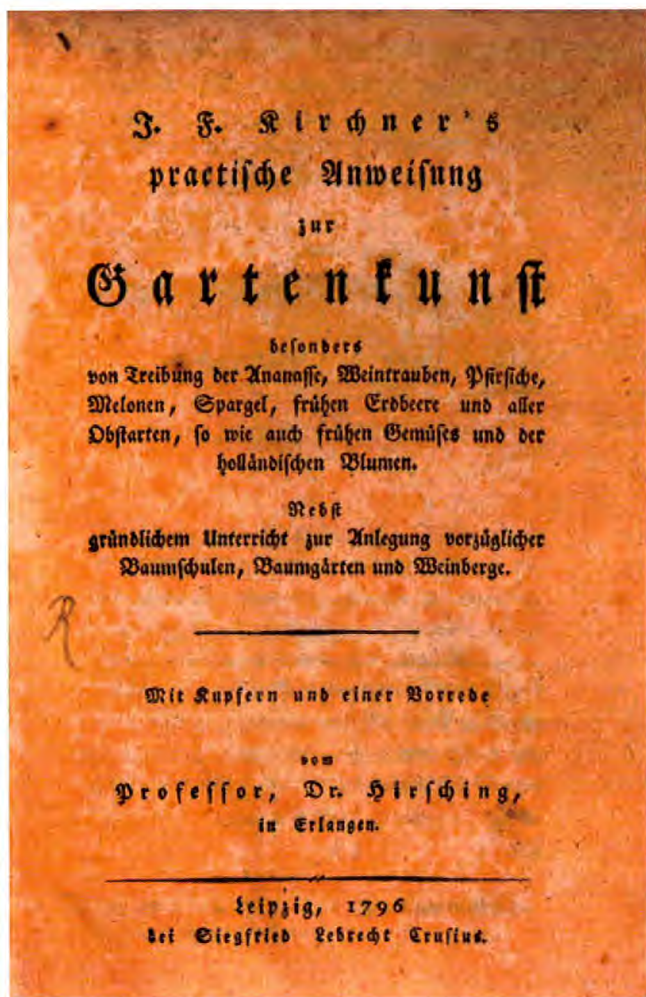
der süddeutschen Feld- und Ackerbaufrüchte. Die *halmtragenden Getreidefrüchte* (Weizen, Roggen, Gerste, Haber) und *Futterfrüchte* (Wicken zu Heu gemacht, Klee und edle Grassorten, Spargel, Kartoffeln, weiße Rüben, gelbe Rüben, Runkeln usw.) *muessen, wo moeglich, in einem solchen Wechsel stehen, daß immer eine Futterfrucht dazwischen eingeschaltet wird.*¹⁸

In München, wo sich zeitweise neben dem kurbyerischen auch ein städtisches Intelligenzblatt etabliert hatte, vermeldete 1779 ein Marktbetreiber Preise und Produkte aus der Stadt- und Landwirtschaft. In der Warengruppe mit Spargel listete er zur Bestellung Saatgut (*Koerner*) zu speziellen Gemüsesorten auf. Angeboten wurden Artischocken, Spanische Kerdie¹⁹ als Wintergemüse, frühe Trauben-Gurken, lange Schlangen-Gurken, Calebasum oder Warzen-Kuerbisse, Flaschenkürbisse und weißer dicker Spargel.²⁰ Der Münchner Gemüse- und Obstmarkt des 18. Jahrhunderts bediente sich beim Spargel als Folge offenbar noch nicht weit verbreiteter regionaler Sorten europäischer Importware aus Italien, Spanien und den Niederlanden. Über niederländische Spargelkulturen berichtet zeitgleich auch die botanische und agrarwissenschaftliche Literatur. Johann Friedrich Kirchner – ein Autor, den wir noch näher vorstellen werden – teilte 1796 mit: *Noch eine Art, fruehen Spargel zu bekommen, sahe ich in den Niederlaendischen Gaertnereien. Als wir ein Beet einen Schuh tief ausgehoben hatten, belegten wir dasselbe unten mit Backsteinen, die Fugen aber wurden mit Kalch ausgegossen.*²¹

Quelle Agrar- und Gartenliteratur

Eine besondere Rolle für die Verbreitung der weißen und grünen Spargelkulturen in Süddeutschland spielte die mit über 250 Seiten sehr ausführliche, 1796 gedruckte *Anweisung zur Gartenkunst* aus der Feder Johann Friedrich Kirchners. Eingeleitet hatte sie der Erlanger »außerordentliche« Philosophieprofessor und Hauslehrer Dr. Friedrich Carl Gottlieb Hirsching (1762–1800).²² Kirchner empfiehlt für den Spargelbau folgende Variante: *Die beste Art, Spargelbeete anzulegen, es sei zum Treiben, oder nur so zum Gebrauche, ist wohl diese. Man waehlet sich ein Stück Land aus, das gegen Mittag²³ liegt, und hebt dort Beet für Beet aus. Soll es zum Treiben mit Düng gehören, so muß man jederzeit zwischen jedem Beete einen Raum von ohngefahr 4 Schuhen liegen lassen; ist es aber nicht zum Treiben, so kann man ein Beet an das andere stoßen lassen. Dieses auf 5 Schuhe breit und 2 Schuhe tief ausgehobene Beet fuelllet man ueber anderthalb Schuh tief mit Streu von Nadelholz, welche man ueber wohl zusammen treten muß, damit ein vollkommener Schuh eingetretene Streu im Beete bleibe.*²⁴ Bei Kirchner findet sich auch die Verbindung des Spargelkonsums zur höfischen Pflanzkultur der Treibhäuser und Orangerien. Getriebener Spargel sei gewöhnlich weiß und um nun demselben eine Farbe zu geben, kann man ihn in einem warmen Treibhause in Wasser ans Fenster stellen, wo er sich gruen faerben wird.²⁵ Der gelehrte Spargelliterat baut auch die Brücke von der Garten- zur Ackeraussaart. Zum Spargelbaue braucht man aber nicht gerade einen Garten, man kann ihn auch auf einem Acker bauen, so wie es um Nuernberg herum gebräuchlich ist, wo man darueber hinweg ackern und oben neben den Stoecken andere Gemueßarten pflanzen kann.²⁶

Unabhängig von der Frage, ob sich der Spargelanbau vom sandigen Nürnberger Knoblauchsland²⁷ oder aus der traditionsreichen frühneuzeitlichen Bamberger Gartenstadt²⁸ – wo man dank der speziellen Art der Düngung²⁹ im Gemüse- und Spargelbau beste Qualität erzeugte – auch in altbayerischen Fluren verbreitete, ist der Nachweis ausländischer Gemüse- und Obstsorten in Kirchners *Practischer*



Johann Friedrich Kirchner: *Practische Anweisung* [...], Leipzig 1796. Bildnachweis: VD (= Verzeichnis der Drucke des 18. Jahrhunderts) 18-11534257.

Repro: Autor

Anweisung noch kein Garant für den Erfolg in der Fläche. So findet sich bei Kirchner ein eigenes Kapitel über den Anbau von Ananas-Pflanzen, ohne dass dies in Bayern außerhalb der Orangerien und Gewächshäuser Nachahmer gefunden hätte.

Eine günstigere Rezeption erfuhr sicherlich der 1779 in Augsburg gedruckte *Gründliche Unterricht zur fruchtbaren Gärtnerey: Worinn kurz, und deutlich die zerschiedene Gartenanlage, Zubereitung der Erde, Pflanzung, Einpropfung und Beschneidung der Bäume, auch die Heilmittel wider alle Krankheiten der Gartengewächse angeführt, und erklärt werden. Sammt einer Praktik, wie die Artischocken, Melonen, Spargeln, und dergleichen mehrere gepflanzt, und nützlich tractiert werden müssen. Nebst zweyfachen Gartenkalender, und einer Kupfertafel*.³⁰ Als Autor firmierte ein **Joseph Seither**, gedruckt wurde in der reichsstädtischen Offizin von Matthias Riegers seligen Söhnen.³¹ Spargelbau war hier noch exklusiver Gartenbau mit und ohne Treibhäuser. Um Spargel früh ernten zu können, empfahl Joseph Seither Folgendes: *Das Bett hierzu machet man in dem Christmonat³², oder im Anfang des Jenners, entweder in einem Triebhauß oder in einem warmen Keller, worinn besagte Wurzeln einen halben Schuh tief, sechs oder sieben Zoll voneinander verpflanzet werden*.³³

Die mit Blick auf den Spargelkonsum nach Bayern führenden botanisch-agrarischen Spuren schließen auch die Schriften des kaufmännischen Agrarpioniers **Philipp Ludwig Hout** (1770/80 – nach 1852) ein. Er war als ausgebilde-

ter Kaufmann zu Beginn des 19. Jahrhunderts in Baden und in der Kurpfalz um Mannheim und Heidelberg unterwegs, um über die Landwirtschaft³⁴ zu informieren, Seidenraupen³⁵ zu züchten, Obst- und Gemüseulturen³⁶ zu optimieren und im Spargelbau zu experimentieren. Dazu legte er im Jahr 1852 eine 80 Seiten umfassende Schrift vor, die sich auch über die Katalogeinträge in bayerischen Bibliotheken nachweisen lässt: *Der verbesserte Spargelbau: gründliche, leicht faßliche Anweisung, den Spargel mit mehr Vortheil als bisher anzubauen und hierdurch vorzüglich wenig kulturfähigen Sandboden einen ungewöhnlich hohen Ertrag abzugewinnen*.³⁷ Ein weiterer Spargelkundiger, der über einen Verlag in Leipzig seinen Auf zwanzigjährige Erfahrung gegründeten Unterricht wie man durch gehörige Behandlung des Hopfen-, Spargel- und Merrettigbaues sehr vielen Vortheil ziehen: und wie sich arme Landleute, welche nur wenige Ländereyen besitzen, dadurch ihr reichliches Auskommen verschaffen können³⁸ publizierte, erteilte auch bayerischen Spargelbauern wertvolle und vor allem praxisbezogene Ratschläge.

M. J. E. Blo(t)z meinte schon 1788 zum Besten des Landmanns: Eine mehr oder minder sorgfältige Auswahl des Erdreichs nach der Verschiedenheit der Pflanzen hat, wie die Erfahrung ausweist, auch einen stärkeren oder schwächeren Einfluss auf das gute Gedeihen desselben. Hieraus folgt ganz ungezwungen, daß der Spargelpflanze ebenfalls nicht jedwedes Erdreich in gleichem Grade zuträglich seyn könne. Für dieselbe schickt sich vorzüglich ein etwas sandiger, trockner und milder oder lockerer Boden. Nahm man in der über Landwirtschaftsschulen³⁹ – in Bayern geht die Tradition für Weißenstephan bis zum Jahr 1804 zurück – und Landwirtschaftsvereine vernetzten süddeutschen Agrarwelt die Blotz'schen Pflanzrezepte ernst, kann man für das späte 18. und frühe 19. Jahrhundert allenfalls von vereinzelt rentablen Spargelbetrieben sprechen. Für den Ertrag spielte die Düngung eine entscheidende Rolle. Blotz empfahl: *Ich habe zum Düngen Kuhmist erwählt, und der ist auch sicher für die Art Boden, welchen ich voraussetze, der beste. Trockner und hitziger Pferdedünger wird nützlicher für feuchten und schweren Leimgrund verwendet. Ferner musste zunächst per Hand, später per Technik der Boden gelockert und gepflügt werden. Das tiefe Pflügen (Rejolen) war angesagt. Der Zweck des Rejolens ist von [...] Nutzen; denn [...] es wird das Erdreich für die tiefgehenden Spargelwurzeln auch in der Tiefe locker gemacht*.⁴⁰ Es war die pflege- und düngerintensive Art und Weise erfolgreicher Spargelkulturen, die vor der Mechanisierung in der Landwirtschaft für die Garten- und gegen die Ackernutzung sprach: *Den Sommer hindurch muß das Spargelland fleißig gejätet werden, damit kein Unkraut aufkomme. Im folgenden Herbst werden Hornspäne um die Pflanzen gelegt, und solche zwey Zoll hoch mit wohlverfaulter Mysterde bedeckt*.⁴¹

Quellenfund in der Hofmark Sinning bei Neuburg a. d. Donau 1818 lieferte ein Kleinbauer am Rande des Donaumooses größere Mengen Spargel als Steuer- und Grundabgabe an die patrimoniale Guts- und Gerichtsherrschaft der Freiherren von Weveld in der Hofmark Sinning (Gde. Oberhausen, Lkr. Neuburg-Schrobenhausen). Diese Naturalabgabe ist ein sehr früher Beleg für den flächendeckenden Spargelbau südlich der Donau. Entlang der Donau gab es nachweislich Mitte des 19. Jahrhunderts größere Spargelfelder. Ein sogenannter Physikatsbericht des Ingolstädter Landgerichts belegt aus den Jahren 1857 bis 1861 offene Spargelkulturen. Der aus dem schwäbischen Huisheim im heutigen Landkreis Donau-Ries stammende Gerichtsarzt Dr. Franz Xaver Pündter berichtete dazu aus Ingolstadt:

In den flussnahen Waldparzellen findet man auch den Spargel und den Hopfen wild wachsend, welche beide Gewächse sicherlich durch Ablagerung von Saamen bei Hochwassern dorthin verpflanzt wurden.⁴²

Aus den kleinen Hofgütlein (Sölden) am Rand des Donaumoores konnte man vor der Industrialisierung den familiären Lebensunterhalt nicht bestreiten. So stoßen wir bei Erb- und Besitzübergabeverträgen aus der Hofmark Sinning im 19. Jahrhundert noch immer auf landwirtschaftlichen Nebenerwerb. Belegt sind die weit verbreitete Hausweberei und die verschiedensten ländlichen Handwerksberufe, die in fast allen Sölden betrieben wurden. Gewerbeformen waren hier gepaart mit dem landwirtschaftlichen Auftrag, Feld-, Acker- und Gartenfrüchte zu pflanzen. Auf den Frucht- und Ackerflächen erwirtschaftete man südlich von Neuburg a. d. Donau hauptsächlich Kartoffeln, Kraut, Gerste und örtlich auch Weizen. Öl aus den Leinflächen kam hinzu. Aufschlussreich sind nun ausgerechnet dort frühe Hinweise auf agrarische Sonderkulturen wie den regionalen Spargelanbau. Die dortige für Getreideanbau ungeeignete Bodenbeschaffenheit passte aber zum Edelmüße, das sich in Wärme und Nässe gut entwickelt. So konnte auch der neue Bewirtschafter in der Sölde von Matthias Mair zu Sinning seit 1818 die Hälfte von den Spargeln abgeben. Das ist meines Wissens bisher der früheste Nachweis von Spargel im großflächigen Feldbau in Bayern.⁴³

Ergebnisse

Über die bayerische Hofmark Sinning gelingt in einer Zeit, als dort noch die von Weveld'sche Guts- und Patrimonialherrschaft⁴⁴ die Steuern eintrieb, für den altbayerischen Kultur- und Siedlungsraum im Jahr 1818 ein früher Nachweis eines landwirtschaftlich betriebenen Spargelbaus. Ein Kleinbauer reichte die Hälfte seiner Spargelernte als Naturalabgabe an die Herrschaft. Sicher hatte er wegen der Überschaubarkeit seines Besitzes noch keine fremden Erntehelfer⁴⁵ bezahlt, doch lässt die Abgabemenge auf Spargel im Landbau schließen. Wesentlich älter sind dagegen in Bayern Nachweise für Spargel aus Gärten und Treibhäusern. Hier ist **zum einen** die Rezeption einer europaweit erschienenen Fachliteratur zur Horticultura zu beachten. Die Horticultura behandelte neben dem Spargelbau, wie vor allen Johann Friedrich Kirchner am Ende des 18. Jahrhunderts (1796) ausführte, die Pflanz- und Wachstumsbesonderheiten für Ananas, Trauben, Pfirsiche, Melonen, Erdbeeren, Obst aller Art, frühes Gemüse und holländische Blumen im nordalpinen Klima. Andere Autoren wiederum kombinierten den Spargelbau mit Meerrettich, Rettichen, Salat, Spinat, Radieschen, Pfefferkraut und Zierkohl. Der Nachweis dieser Standardwerke zur Spargelzucht gelingt zwar für bayerische Bibliotheken, auch ist ihre Verbreitung durch die Gartenbau- und Landwirtschaftsvereine anzunehmen, doch bleibt es ungewiss, ob die bayerischen Spargelbauern des 19. und 20. Jahrhunderts tatsächlich darauf zurückgriffen oder ob sie sich nicht nach Nachbarschaftsexpertisen und eigenen Beobachtungen orientierten. **Zum anderen** berichten meist anonym gebliebene Autoren und Feilbieter in den süddeutschen Intelligenzblättern – allen voran im Churbaierischen Intelligenzblatt – seit der Mitte des 18. Jahrhunderts über die Marktpreise, den Konsum und den Handel von und mit Spargel. Die Angebote der Intelligenzblätter basierten in der Regel auf kleinen Mengen und können so sicher überwiegend dem Gartenbau zugeordnet werden. Das in der Antike verbreitete Wissen

um die Heilkraft und die Schmachhaftigkeit von Spargel ist demnach im Mittelalter abgesehen von Einzeltreffern in Rezepturen verloren gegangen. Für Bayern fehlt – im Gegensatz zu Württemberg – ein Beleg für das Spätmittelalter. In Bayerns Frühmoderne frischte man dann das Wissen um den Spargel auf, doch blieb der Weg für dieses Edelmüße vom gedüngten und wohl präparierten Gartenbeet zum Ackerland dem 19. Jahrhundert vorbehalten. Spargel wurde deshalb in Bayern erst lange nach Napoleon zu einer verbreiteten Feld- und Ackerfrucht.

Anmerkungen:

- ¹ Marcus Gavius Apicius: Über die Kochkunst. De re coquinaria. Vollständige zweisprachige Ausgabe. Hrsg., übersetzt und kommentiert von Robert Maier (Reclam Universal-Bibliothek 8710). Ditzingen 2008.
- ² URL: <https://www.zdf.de/dokumentation/terra-x/kochrezept-aus-der-mittelalterlichen-kueche-ein-100.html> [17.04.2019].
- ³ Bericht der Augsburger Allgemeinen Zeitung vom 15. 4. 2017, Lokalausgabe: »Die Spargelsaison in Bayern ist offiziell eröffnet«.
- ⁴ Peter Rückert: Der erste Spargel in Württemberg. Barbara Gonzaga und die Anfänge der italienischen Küche. In: Archivnachrichten des Landesarchivs Baden-Württemberg 53 (2016), S. 8.
- ⁵ Maximilian Georg Kroß: Abensberg. In: Edeltraud Khieting/Stephan Panzer/Andreas H. Scholten (Hrsg.): Monasticon Carmelitanum. Die Klöster des Karmelitenordens (O.Carm.) in Deutschland von den Anfängen bis zur Gegenwart. Münster 2012, S. 133–144.
- ⁶ Maximilian Georg Kroß: Wirtschaftliches Gebaren im Bettelorden, dargestellt am Beispiel der beschulten Karmeliten in Abensberg im 18. Jahrhundert. Diss. masch. Linz 1992.
- ⁷ Kroß, Gebaren (wie Anm. 6), S. 211.
- ⁸ URL: https://www.weltgenusserbe.eu/presse/presseinformation-weltgenusserbe-bayern/presseinformation-detailansicht.html?tx_ttnews%5Btt_news%5D=42&cHash=d5fe40336a5eeef863a09414beb257f5 [02.04.2019].
- ⁹ Maximilian Georg Kroß: Die Einnahmen und Ausgaben des Abensberger Karmelitenklosters im 18. Jahrhundert. In: Heidemarie Specht/Raolph Andraschek-Holzer (Hrsg.): Bettelorden in Europa: Geschichte, Kunst, Spiritualität (Geschichtliche Beilagen zum St. Pöltner Diözesanblatt 32), S. 253–285.
- ¹⁰ Kroß, Gebaren (wie Anm. 6), S. 204.
- ¹¹ Stadtmuseum Abensberg, Dollingerstraße 18.
- ¹² Erich Flieger: Beiträge zur Geschichte des Bifangs. Mit besonderer Berücksichtigung Westfalens. Freytag 1920.
- ¹³ Wolfgang Wüst: Die »Gelehrten Sachen« in den aufgeklärten Intelligenzblättern. Regionale Alternative oder Rezeption der »großen« Enzyklopädie? In: Theo Stamm/Wolfgang E. J. Weber (Hrsg.): Wissenssicherung, Wissensordnung und Wissensverarbeitung. Das europäische Modell der Enzyklopädien (Colloquia Augustana 18). Berlin 2004, S. 387–412; Wolfgang Wüst: Reichsstädtische Traditionen in der Aufklärung. Zur Funktion Augsburger Intelligenzblätter. In: Sabine Doering-Manteuffel/Josef Mančal/Wolfgang Wüst (Hrsg.): Pressewesen der Aufklärung. Periodische Schriften im Alten Reich (Colloquia Augustana 16). Berlin 2001, S. 357–380.
- ¹⁴ Michael Schleich: Churbaierisches Intelligenzblatt / Königlich Baierisches Intelligenzblatt, publiziert am 07.08.2008; in: Historisches Lexikon Bayerns, URL: http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Churbaierisches_Intelligenzblatt/Koeniglich_Baierisches_Intelligenzblatt [10.03.2018].
- ¹⁵ Churbaierisches Intelligenzblatt von 1776, S. 155.
- ¹⁶ Ebenda.
- ¹⁷ Churbaierisches Intelligenzblatt von 1788, S. 271.
- ¹⁸ Churbaierisches Intelligenzblatt von 1805, S. 798.
- ¹⁹ Kardonien.
- ²⁰ Münchner Intelligenzblatt von 1779, S. 52.
- ²¹ [Johann] Friedrich Kirchner: Practische Anweisung zur Gartenkunst besonders von Treibung der Ananas, Weintrauben, Pfirsiche, Melonen, Spargel, frühen Erdbeere und aller Obstarten, so wie auch frühen Gemüses und der holländischen Blumen. Nebst gründlichem Unterricht zur Anlegung vorzüglicher Baumschulen, Baumgärten und Weinberge. Mit Kupfern und einer Vorrede vom Professor Dr. Hirsching, in Erlangen. Leipzig 1796, S. 130.
- ²² Kirchner, Practische Anweisung (wie Anm. 21), URL: VD18-11534257.
- ²³ Süden.
- ²⁴ Kirchner, Practische Anweisung (wie Anm. 21), S. 128f.
- ²⁵ Ebenda, S. 128.
- ²⁶ Ebenda, S. 129; Wolfgang Wüst: Citronen, Pomeranzen und Tabak – Exotik in Nürnbergs Gärten und Fluren der frühen Neuzeit. In: Erich Schneider (Bearb.): Altfränkische Bilder. NF. 13. Jahrgang 2018. Würzburg 2017, S. 20–23; Wolfgang Wüst: Citronen, Pomeranzen, Spargel, Tabak: Exotik im Acker und Garten – Anbau und Konsum in frühen bayerischen Quellen. In: Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg 104 (2017), S. 165–202.
- ²⁷ Gerhard Hirschmann: Nürnberger Gartenkultur im Barockzeitalter. Stadtbürgerum und nützliche Landschaftsgestaltung gegen Ende des 18. Jahrhunderts. In: Bernhard Kirchgässner/Jochim B. Schultis (Hrsg.): Wald, Garten und Park. Vom Funktionswandel der Natur für die Stadt (Stadt in der Geschichte 18). Sigma-Ringen 1993, S. 35–50.
- ²⁸ Mark Häberlein/Robert Zink (Hrsg.): Städtische Gartenkulturen im historischen

- Wandel (Stadt in der Geschichte 40). Ostfildern 2015. Vgl. darin insbesondere: Jochen Alexander Hofmann: Zur Innovationsfunktion von Gärten in der frühneuzeitlichen Agrarlandschaft. Dargestellt an Beispielen aus Franken, S. 73–92; Hubertus Habel: Gemüsesamen für Europa: Zunftgenese und Verdichtung des Bamberger Gärtnerhandwerks 1600–1900, S. 93–124.
- ²⁹ Bei Kirchner, *Practische Anweisung* (wie Anm. 21), S. 136 heißt es: *Die Bamberger sogenannten Gaertner-Meister kaufen sehr vielen Dung aus der Stadt, und meistens sehr scharfen Dung aus den Abritten. Diese befruchten ihre Felder mit dergleichen Duengung und bringen das schoenste Gemueß hervor.*
- ³⁰ Bayerische Staatsbibliothek, 2171 x 1720556 Oecon.
- ³¹ Joseph Seither: *Gründlicher Unterricht zur fruchtbaren Gärtnerrey* [...], Augsburg 1779, Titelblatt.
- ³² Dezember.
- ³³ Seither, *Unterricht* (wie Anm. 31), S. 140.
- ³⁴ Ludwig Hout: *Die Hindernisse der Landwirthschaft: Zur Ankündigung seiner Vorlesungen*. Heidelberg 1813.
- ³⁵ Ludwig Hout: *Aufmunterung zur Seidenraupenzucht in Deutschland*. Besonders im Großherzogthume Baden. Mannheim 1832.
- ³⁶ Ludwig Hout: *Handbuch der Gemüs- und Obstgärtnerey besonders für jene welche die Erzeugnisse dieser Kunst in jeder Jahreszeit liefern wollen*. Mannheim 1834.
- ³⁷ Gedruckt: Berlin 1852.
- ³⁸ Gedruckt Leipzig (Adam Friedrich Böhmen) 1788.
- ³⁹ Alois Seidl: *Landwirtschaft* (19./20. Jahrhundert), publiziert am 10.07.2012; in: *Historisches Lexikon Bayerns*, URL: <[http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Landwirtschaft_\(19./20._Jahrhundert\)](http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Landwirtschaft_(19./20._Jahrhundert))> [18.04.2018].

- ⁴⁰ M. J. E. Blo(t)z: Auf zwanzigjährige Erfahrung gegründeter Unterricht wie man durch gehörige Behandlung des Hopfen-, Spargel- und Merrettigbaues sehr vielen Vortheil ziehen [...] Leipzig 1788, S. 72.
- ⁴¹ Ebenda, S. 81f.
- ⁴² Anton Löffelmeier: *Physikatsberichte für das Stadt- und Landgericht Ingolstadt für die Jahre 1857–1861*. In: *Oberbayerisches Archiv* 125 (2001), S. 225–260, hier S. 227f. u. 250.
- ⁴³ Zitiert nach: StaatsA Augsburg, Adel (Rep. 394): von Weveld, Briefprotokolle Nr. 5. Vgl. ferner: Wolfgang Wüst: »Obenbleiben« nach der Mediatisierung: Die bayerische Adels-, Guts- und Gerichtsherrschaft 1806–1848. In: *Gisela Drossbach/Andreas Otto Weber/Wolfgang Wüst (Hrsg.): Adelsitze – Adels Herrschaft – Adelsrepräsentation in Altbayern, Franken und Schwaben. Ergebnisse einer internationalen Tagung in Schloss Sinning und Residenz Neuburg a. d. Donau*, 8.–10. September 2011 (Neuburger Kollektaneenblatt 160/ 2012), S. 33–60, hier S. 59.
- ⁴⁴ Vgl. hierzu allgemein: Wolfgang Wüst: *Adeliges Selbstverständnis im Umbruch? Zur Bedeutung patrimonialer Gerichtsbarkeit 1806–1848*. In: *Walter Demel/Ferdinand Kramer (Hrsg.): Adel und Adelskultur in Bayern* (ZBLG, Beiheft 32). München 2008, S. 349–376.
- ⁴⁵ Jörg Becker: *Erdbeerpflücker, Spargelstecher, Erntehelfer. Polnische Saisonarbeiter in Deutschland. Temporäre Arbeitsmigration im neuen Europa* (Kultur und soziale Praxis). Bielefeld 2010.

Anschrift des Verfassers:

Prof. Dr. Wolfgang Wüst, Beim Grönacker 34, 90480 Nürnberg

Buchbesprechungen

Wilhelm Liebhart: *Kloster Altomünster. Geschichte und Gegenwart*. EOS Verlag, Sankt Ottilien 2021, 359 Seiten – ISBN 978-3-8306-8040-6, € 29,95; E-Book ISBN 978-3-8306-1088-5, € 15,-

Unter dem Titel »Altbayerisches Klosterleben« hat der wohl beste Kenner der Altomünsterer Klosterlandschaft, Wilhelm Liebhart, zugleich Historiker und Politologe an der Hochschule Augsburg, 1987 bereits eine erste Darstellung des Klosterlebens in dem im Landkreis Dachau gelegenen Kloster Altomünster publiziert.

Nach dreißig Jahren intensiven Forschens, als Bibliothekar, Hochschullehrer und fleißiger Autor, legt Wilhelm Liebhart jetzt eine fulminante, stark um neueste Veröffentlichungsergebnisse wunderbar und zugleich spannend bereicherte und erweiterte zweite Auflage mit neuem Titel im renommierten EOS Verlag über Altomünster vor. Die Veröffentlichung begeistert und ist mehr als nur empfehlenswert. Sie sollte ein Muss sein für jeden an Landes-, Kloster-, Wirtschafts-, Sozial- und Mentalitätsgeschichte Interessierten.

Im 8. Jahrhundert beginnend, bis ins Jahr 2017 andauernd, 1250 Jahre ununterbrochenen Wirkens, in denen Altomünster Zentrum geistigen Lebens war, Ort des Gotteslobs und Gottesdiensts, von Gebet, Gesang und Messfeier mit persönlicher Armut der Klosterinsassen, in Keuschheit und Gehorsam lebend und verbunden, das ist eine Besonderheit. Diese langandauernde Wegstrecke über mehr als vierzig Generationen hinweg sah Kriege und Friedenszeiten, materielle und geistige Notlagen, freudige Ereignisse und deren Gegenteil. Das 21. Jahrhundert brachte aufgrund des Mangels an Ordensnachwuchs das Aus – das Ergebnis der Moderne, eine sich überlebte kontemplative Lebensform oder eine, die nicht mehr in die Zeit passte? Der Autor gibt in seiner Darstellung, sehr lobenswert, vorsichtige Antworten darauf. Spannend wird sein, ob der Ort Altomünster, der Landkreis Dachau, die Region sowie die Verwahrorte der Altomünsterer Klosterüberlieferungen

erkennen und wertschätzen, welche Spuren gelegt und Verpflichtungen entstanden sind. Sich diese Pfadabhängigkeiten bewusst zu machen, sie für die künftige Entwicklung der Gebietskörperschaften und Institutionen anzunehmen, anstatt sich vor dem religiösen, kulturellen und historischen Erbe wegzuducken, das ist mit der hier zu besprechenden Veröffentlichung von Wilhelm Liebhart verbunden. Autor und Verlag haben ihren Teil zur Bewahrung der Memorabilien mit diesem Buch vorbildlich geleistet.

Aus der Zelle des Reklusen (Einsiedler) Alto, der erstmals 758/763 urkundlich nachgewiesen werden kann, erwuchs zu einem nicht datierbaren Zeitpunkt ein Benediktinerkloster, dessen Existenz von etwa 970 bis 1056 belegt ist. Den nach dem Credo »ora et labora« lebenden Benediktinern folgte von 1056 bis 1488 ein Frauenstift, anschließend eine Benediktinerinnenabtei. 1497 zog der in Schweden begründete Birgittenorden in Altomünster ein, der das Kloster bis zum Jahr 2017 innehatte. Das Altomünsterer Birgittenhaus wurde bis zur Säkularisation 1803 als Doppelkloster geführt, es gab einen Männer- und den von diesem baulich getrennten Frauenkonvent.

Das Buch ist in 15 Abschnitte gegliedert, von denen zehn chronologisch und fünf thematisch geordnet sind. Unter den Themenfeldern finden sich Ausführungen zum klösterlichen Grundbesitz und dessen wirtschaftlicher Bedeutung – lobenswert berichtet Liebhart dabei über den in der Literatur oft nur am Rande beachteten umfangreichen Waldbesitz, die Südtiroler Weinberge und Nordtiroler Käsealmen (»Kaßpurg«). Sehr spannend liest sich das Kapitel »Im Bann der Reformation«. Die Jahre der Glaubensspaltung sind in Altomünster mit dem Birgittenmönch und späteren Reformator von Basel, Johannes Hausschein, genannt Oecolampadius, verbunden. Der aus Weinsberg bei Heilbronn stammende Mönch hatte an der Universität Heidelberg ein Theologie- und Sprachstudium (Latein, Hebräisch, Griechisch) absolviert, war kurzzeitig kurfürstlich-rheinpfälzischer Prinzenenerzieher, Stadtprediger in seiner Heimatstadt (1510–1518) und stand mit zahlreichen bedeuten-