

MELITTA WEISS ADAMSON (The University of Western Ontario)

DAS IMAGE(PROBLEM) DER BOHNE IN DER ANTIKE  
UND IM MITTELALTER

Einige Überlegungen zu Walthers Bohnenspruch

Weit weniger Beachtung als Walthers Minnelieder und politische Sprüche fand in der Fachwelt bislang sein vierzeiliger und in einer Variante des Philippstons geschriebener Bohnenspruch (L 17,25).<sup>1</sup> Daß es sich bei dem Spruch um einen Gegensatz zwischen Bohne und Halm handelt, hat schon Karl LACHMANN erkannt,<sup>2</sup> und Anton WALLNER hat vor nunmehr fast hundert Jahren vorgeschlagen, den Spruch als ein geteiltes Spiel aufzufassen, bei dem Walther das Lob des Halmes übernimmt und ein anderer Dichter das der Bohne.<sup>3</sup> Was den Kontext betrifft, in dem der Spruch entstanden ist, welchen Stellenwert er in Walthers Gesamtwerk einnimmt und wie er letztendlich zu deuten ist, dafür bietet die Forschung der letzten zwei Jahrhunderte wenig Konkretes. Die allgemeine Ratlosigkeit dem Sangspruch gegenüber hat bisweilen Anlaß zu gewagten Spekulationen gegeben. LACHMANN vermeinte, einen Bezug zu Walthers Minnelied vom Halm messen (L 65,33) zu erkennen und äußerte die Vermutung, ein anderer Dichter habe dieses verhöhnt, worauf Walther mit dem Bohnenspruch konterte.<sup>4</sup> Nicht Kritik am Lied vom Halm messen, sondern am hochpolitischen Bratenspruch (L 17,11) soll nach J. FRANTZEN der Grund für die Abfassung des Bohnenspruchs gewesen sein.<sup>5</sup> Daß der letztere in den Handschriften A und C direkt auf den Bratenspruch folgt, könnte aber auch andere, banalere Gründe haben, etwa die Abfassung im Philippston oder den Bezug zur Küche in beiden Sprüchen, der

---

<sup>1</sup> L 17,25; 96 A; 364 [380] C, siehe C. CORMEAU, Walther von der Vogelweide. Leich, Lieder, Sangsprüche. 14., völlig neubearbeitete Auflage der Ausgabe Karl LACHMANNs mit Beiträgen von T. BEIN und H. BRUNNER, Berlin / New York 1996, S. 32.

<sup>2</sup> LACHMANN schrieb: „Meine Auslegung beruht auf dem von W. Grimm bemerkten Gegensatz des Auf- und Abgesanges. Dieser Gegensatz scheint mir zu sein B o h n e und H a l m.“ Zitiert nach W. WILMANNs (Hg.), Walther von der Vogelweide, 4. Aufl. von V. MICHELs, Halle/Saale 1924, S. 102. Für wertvolle Hinweise die Walther-Forschung betreffend danke ich Hubert HEINEN von der University of Texas at Austin.

<sup>3</sup> A. WALLNER, „Zu Walther von der Vogelweide“, BGdSL 33 (1908) 3.

<sup>4</sup> WILMANNs/MICHELs [Anm. 2], S. 102.

<sup>5</sup> Siehe H. W. J. KROES, „Zu den Sprüchen Walthers von der Vogelweide. 1. Walthers „Bohnenspruch“, Neophilologus 34 (1950) 143.

den Kompilatoren oder den Aufführenden von Walthers Lyrik aufgefallen sein mag.<sup>6</sup>

Geht man davon aus, daß Walthers Sangsprüche in erster Linie die Themen Politik, Religion und die eigene Existenz des Sängers behandeln,<sup>7</sup> zu denen als viertes Thema noch Fragen der richtigen und falschen Lebensführung, also Moral beziehungsweise Ethik, zu nennen sind,<sup>8</sup> so ist zu überlegen, welchem Bereich oder welchen Bereichen der Bohnenspruch zuzurechnen wäre. Richard FISCHER deutet den Spruch politisch, wobei die Bohne sich auf Otto und der Halm auf Friedrich beziehe.<sup>9</sup> Victor MICHELS und Hendrik KROES plädieren dafür, den Spruch als einen von Walthers Lehenssprüchen zu interpretieren. In Anlehnung an MICHELS sieht KROES im mittelhochdeutschen Wort *bône* eine Anspielung auf das lateinische Wort *bona* in der Bedeutung ‚Einkünfte‘. Enttäuscht von dem mageren ‚Einkommen‘ habe Walther „die *bona* der Verleihungsurkunde in bitterem Scherz als Bohne aufgefaßt“.<sup>10</sup> Da auch der Halm ein altes Rechtssymbol bei der Übergabe von Grundbesitz war, möchte KROES im Lob des Halmes eine Bitte um ein entsprechendes Lehen sehen. Sollte Walther in der Tat bei Bohne an das lateinische *bonum* gedacht haben, dann könnte es sich beim Paternoster-Zitat im letzten Vers um ein Wortspiel mit *malum* handeln. Auf den Kontrast *bonum-malum* hat bereits WALLNER 1908 hingewiesen.<sup>11</sup>

Für Hans BAYER ist der Bohnenspruch ein Beispiel der Laienfrömmigkeit des jüngeren Walther. Der Spruch ist seiner Ansicht nach eine frivole Spitze gegen Wolfram, dessen Trevrizent mit Parzival nach Wurzeln gräbt und sie dann wie Bohnen an Stangen aufhängt (‘Parzival’ 485, 23). Als parodistisches Schlüsselwort oder Ironie-Marker in Walthers Text betrachtet BAYER das Wort *nône*.<sup>12</sup> Auch wenn der Gebrauch dieses Wortes allein für viele noch kein Beweis für einen Zusammenhang mit Wolframs ‚Parzival‘ ist, so kommt dem Wort innerhalb des Sangspruchs doch eine gewisse Bedeutung zu. LACHMANN schlug die Übersetzung „Himmelfahrtstag“ vor, die seither von vielen Waltherforschern übernommen worden ist, obwohl die Tageszeit, also neun Stunden nach Tagesanbruch, ebenso gemeint sein kann.<sup>13</sup> Walther scheint mit der Zeitangabe *vor und nâch der nône* (Vers 4) sagen zu

<sup>6</sup> H. BRUNNER, G. HAHN, U. MÜLLER, F. V. SPECHTLER, Walther von der Vogelweide. Epoche – Werk – Wirkung, München 1996, S. 159.

<sup>7</sup> Siehe z. B. T. BEIN, Walther von der Vogelweide, Stuttgart 1997, S. 168.

<sup>8</sup> BRUNNER/HAHN/MÜLLER/SPECHTLER [Anm. 5], S. 137.

<sup>9</sup> Siehe WILMANNS/MICHELS [Anm. 2], S. 103.

<sup>10</sup> Siehe KROES [Anm. 5], S. 44 f.

<sup>11</sup> WALLNER [Anm. 3], S. 3.

<sup>12</sup> H. BAYER, „*unkristenlicher dinge ist al diu kristenheit sô vol*. Walther von der Vogelweide und die sogenannte Laienfrömmigkeit“, ZfdPh (1981) 51 f.

<sup>13</sup> Siehe z. B. WILMANNS/MICHELS [Anm. 2], 103 f. Was Saat und Gedeihen der Bohne betrifft, so galt im deutschen Sprachraum der Bonifaziustag als der Tag zum Stecken von Bohnen, aber auch andere Tage werden bisweilen genannt, so der Gründonnerstag, Karfreitag, Gordianstag, Mariä Verkündigung, der Markustag, sowie die drei Tage vor Himmelfahrt und der Abend vor

wollen, daß die Bohne immer voller Käfer ist. Es ist vorstellbar, daß seine Wahl auch deshalb auf *nône* fiel, weil das Wort sich auf *bône* reimt. Besonders wichtig für das Verständnis des Bohnenspruchs ist der letzte Vers, der seit LACHMANN als Bann der Bohne verstanden wurde. Neuerdings hat jedoch Frederick GOLDIN versucht, die verabscheute Bohne zu rehabilitieren. In völliger Umkehrung herkömmlicher Interpretationen läßt er die Bohne den Bann über den Halm aussprechen. Ausgehend von der Annahme, das Gebet sei von Frau Bohne angeregt, oder sogar an sie gerichtet, sieht er im Halm das Sinnbild für Lust und Luxus, in der Bohne das für Askese und Sühne. Als niedrige Fastenspeise sei die Bohne solcherart Medizin gegen die Versuchung, auf die die vorletzte Zeile im Vaterunser hinweise.<sup>14</sup> Es wird sich zeigen, ob diese kühne Neuinterpretation des Bohnenspruchs Anhänger finden wird.

Walther war nicht der einzige mittelalterliche Autor, der Minnereden auf Nahrungsmittel verfaßte. Hundertfünfzig Jahre nach ihm besang ein gewisser König vom Odenwald Kühe, Hühner und Eier, Gänse, Schafe, Bärte, Bäder und Stroh und pries ihre Nützlichkeit für den Menschen.<sup>15</sup> Diese „alternativen“ Minnelieder wurden interessanterweise im Anschluß an die Minnelieder Walthers (Kapitel 24) und Reinmars (Kapitel 25) in das berühmte ‚Hausbuch‘ des Michael de Leone aufgenommen (Kapitel 26).<sup>16</sup> Drei weitere, die Katzen, Schweine und Wölfe zum Inhalt haben, erscheinen als Nachtrag im letzten Kapitel des Kodex (Kapitel 33).<sup>17</sup> Nach Meinung von Reinhard OLT handelt es sich bei dem König vom Odenwald um den Würzburger und Mainzer Domherrn Johann II. von Erbach, der die Minnelieder möglicherweise im Auftrag des Besitzers und Kompilators der Handschrift, Michael de Leone, verfaßte.<sup>18</sup>

Da in Michaels ‚Hausbuch‘ schöne Literatur und Fachliteratur ebenso stark vertreten sind, könnte man die Gedichte des Königs vom Odenwald in gewissem Sinne als eine Verschmelzung der beiden Formen betrachten. Material, das sonst in Kochbüchern, Gesundheitslehren und diversen Haushaltstraktaten in Prosa abgehandelt wird, ist beim König vom Odenwald in die Kunstform des Minnelieds gegossen. Ein ähnlicher Fall liegt beim Prolog und den Scherzrezepten im ‚Buoch von

---

Himmelfahrt. Siehe H. BÄCHTOLD-STÄUBLI und E. HOFFMANN-KRAYER (Hg.), Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, Bd. I, 1927, Nachdruck 1987, Sp. 1471. Ob Walther bei der *nône* an das Stecken der Bohne vor oder nach Himmelfahrt gedacht hat, bleibt allerdings unklar.

<sup>14</sup> F. GOLDIN (Hg. u. Übers.), Walther von der Vogelweide. The Single-Stanza Lyrics, New York 2003, S. 469 f.

<sup>15</sup> Siehe bereits WALLNER [Anm. 3], S. 3.

<sup>16</sup> H. BRUNNER (Hg.), Das Hausbuch des Michael de Leone (Würzburger Liederhandschrift) der Universitätsbibliothek München (2° Cod. ms. 731) (Litterae: Göppinger Beiträge zur Textgeschichte, Nr. 100), Göppingen 1983, fol. 168vb–180v (Kapitel 24), fol. 181r–191v (Kapitel 25), fol. 192r–206rb (Kapitel 26).

<sup>17</sup> Ibid., fol. 277r–279v, fol. 280r–v (Kapitel 33).

<sup>18</sup> R. OLT (Hg. u. Übers.), König vom Odenwald: Gedichte Mittelhochdeutsch-Neuhochdeutsch. Mit einer Einleitung zur Klärung der Verfasserfrage, Heidelberg 1988, S. 16–31.

guoter spise vor', das Kapitel 21 des Kodex bildet.<sup>19</sup> Auch hier wird Gebrauchsliteratur in Unterhaltungsliteratur verwandelt. Im Gegensatz zu Walthers Bohnenspruch handelt es sich bei den Gedichten des Königs vom Odenwald jedoch um Lobreden, von denen eine, wie bereits erwähnt, auch das Stroh besingt. Was in der Odenwald Liste der Minnedamen allerdings nicht aufscheint, ist die Bohne. Wie im folgenden gezeigt werden soll, hat Walther mit der Bohne nicht irgendein Nahrungsmittel gewählt, sondern eines mit extrem starkem Symbolcharakter.

Die Bohnenart, um die es sich in den antiken und mittelalterlichen Quellen handelt, ist die Pferde- oder Saubohne (*Vicia faba*), die in Europa, Westasien und Nordafrika ein Grundnahrungsmittel war. Zwischen 7000 und 6500 v. Chr. soll diese Bohnenart im Gebiet zwischen Mittelmeer und Afganistan domestiziert worden sein, und nach 3000 v. Chr. auch bereits China erreicht haben.<sup>20</sup> Es ist hinlänglich bekannt, daß der Genuß von Bohnen zu Blähungen führt. Weniger bekannt ist vermutlich, daß Bohnen auch zu einer Vergiftung führen können, dem sogenannten Favismus, der jedoch im Gegensatz zu den Blähungen bei einem verschwindend kleinen Prozentsatz der Bevölkerung auftritt. Favismus äußert sich in Anämie und Gelbsucht, ist vererbbar und gefährdet vor allem Europäer und Bewohner der Mittelmeerländer, in denen die Pflanze ursprünglich heimisch war. Um das ambivalente Verhältnis der Antike und des Mittelalters der Bohne gegenüber zu verstehen, ist es notwendig, sich diese physiologischen Effekte vor Augen zu halten.

Seit Beginn der griechischen Geschichtsschreibung ist die Bohne, die in der Antike erbsengroß, rund und schwarzhäutig war, von Aberglauben und Tabus umgeben. Herodot berichtet zum Beispiel, daß die Ägypter die Bohne als unrein betrachteten und daß ägyptische Priester sie nicht ansahen, geschweige denn aßen.<sup>21</sup> Weit

<sup>19</sup> BRUNNER [Anm. 16], fol. 156ra, 162rb.

<sup>20</sup> Siehe „Broad bean“ in A. DAVIDSON, *The Oxford Companion to Food*, Oxford 1999, S. 107 f; und F. J. SIMOONS, *Plants of Life, Plants of Death*, Madison 1998, S. 192–195. Die verschiedenen Arten von *Vicia faba* waren *Vicia faba minor*, die etwas größere *Vicia faba equina* und die große, braune und elliptisch geformte *Vicia faba major*, die jedoch erst im Frühmittelalter (nach 500 n. Chr.) in Europa in Erscheinung tritt.

<sup>21</sup> DAVIDSON [Anm. 20], S. 108; SIMOONS [Anm. 20], S. 212. Um welche Pflanzenart es sich bei der ägyptischen Bohne handelt, ist unklar. Galen unterscheidet zwischen „Puffbohnen (Saubohnen)“ und „Ägyptischen Bohnen“. Nach BEINTKER/KAHLENBERG ist die „ägyptische Bohne“ eigentlich „der Same der indischen Seerose oder Lotos, *Nelumbo nucifera* Gaertn. (*Nelumbium speciosum* Willd.). Die erste Erwähnung des indischen Lotos für Ägypten in der Literatur findet sich bei Herodot. II 92, wo er den Fruchtkörper desselben mit einem Wespennest vergleicht. Tatsächlich zeigt derselbe auf der Fruchtscheibe 18–30 Pistille, in deren Gruben sich die Samen („Bohnen“) entwickeln, so daß Herodots Vergleich wohl angebracht erscheint. Die Samen werden nach seiner Angabe an der Sonne gedörst, geschrotet und zur Brotbereitung verwendet“. Siehe E. BEINTKER und W. KAHLENBERG (Übers.), *Werke des Galenos*, Band III: *Die Kräfte der Nahrungsmittel* Buch 1–2, Stuttgart 1948, Kapitel 20, S. 56, Fußnote 179. Auch Isidor von Sevilla und Bartholomaeus Anglicus unterscheiden im Mittelalter zwischen *faba communis* und *faba Aegyptia*. Siehe J. ANDRÉ (Hg. u. Übers.), *Isidore de Séville. Étymologies, Livre XVII, De l'agricultu-*

bekannter als das Bohnentabu der Ägypter ist aber das des Pythagoras und der Pythagoräer. Pythagoras, der im 6. Jahrhundert v. Chr. lebte, glaubte allem Anschein nach an Seelenwanderung und die daraus resultierende, zumindest potentielle Verwandtschaft aller Lebewesen. Er war gegen Tieropfer und gegen Fleischgenuß. Seine Diät und die seiner Anhänger bestand aus Brot, Honig, rohem und gekochtem Grünzeug, Wein nur nach Einbrechen der Dunkelheit und manchmal Fisch. Statt Tieren opferten die Pythagoräer den Göttern getrocknete Feigen, Käse, Olivenspeisen und dergleichen. Ja sie mieden sogar den Umgang mit Angehörigen von Berufsgruppen, die mit dem Töten von Tieren zu tun hatten, wie zum Beispiel die des Jägers und des *mageiros*. Letzterer Terminus umfaßte in der Antike zugleich den Koch, den Fleischhauer und den, der Opfertiere schlachtete.<sup>22</sup> Daß bei Pythagoras die Bohne in der Klassifikation der Lebensmittel noch unter dem Fleisch als besonders minderwertiges, ja sogar bestialisches und verdorbenes Essen rangiert, mag den Vegetarier des 21. Jahrhunderts zunächst befremden. Und doch ist in der Denkweise der Antike das Bohnentabu eng mit dem Fleischtabu verbunden. Bei beiden spielen Vorstellungen von Leben, Wiedergeburt und Tod eine große Rolle. Aristoteles nennt als Gründe für das Bohnentabu der Pythagoräer unter anderem, daß Bohnen in ihrer Form dem Universum, aber auch den Toren zur Unterwelt und den menschlichen Geschlechtsorganen ähnelten und daß sie schädlich für die Gesundheit seien.<sup>23</sup> Vermutlich auf Grund der Tatsache, daß Bohnen blähen, wird in der Antike auch die Meinung vertreten, Bohnen enthielten den Atem des Lebens, den Samen des Menschen, seien in ihrer Struktur den Hoden ähnlich und hätten sogar den Geruch männlicher Samen. Weiters schadeten sie Tieren und Pflanzen, die mit ihnen in Kontakt kämen, enthielten Blut, beherbergten die Seelen der Toten, könnten von Toten gegessen werden (weshalb Bohnen auch bei Totenfeiern gereicht wurden), verwandelten sich in weibliche Geschlechtsorgane, ja sogar in menschliche Köpfe oder ganze Menschen.

Wenn, wie aus diesen Vorstellungen ersichtlich wird, eine derart enge Beziehung zwischen Mensch und Bohne angenommen wird, so liegt der Schluß nahe, daß Bohnengenuß als Kannibalismus ausgelegt werden könnte, was in der Tat auch ge-

---

re, Paris 1981, S. 45; und BARTHOLOMAEUS ANGLICUS, *De rerum Proprietatibus*, Frankfurt 1601, Nachdruck Frankfurt 1964, S. 840f.

<sup>22</sup> SIMOONS [Anm. 20], S. 198

<sup>23</sup> Für den folgenden kurzen Überblick über die vielfältigen antiken Vorstellungen die Bohne betreffend, stütze ich mich in erster Linie auf SIMOONS [Anm. 20], S. 199–206. Einiges davon findet sich auch in C. SPENCER, *The Heretic's Feast: A History of Vegetarianism*, London 1993, S. 44–46. Beide sind sehr den Arbeiten von Marcel DETIENNE verpflichtet, von denen als wichtigste zu nennen sind: M. DETIENNE, „La Cuisine de Pythagore“, *Archives de Sociologie des Religions* 29 (1970) 141–162; idem, *The Gardens of Adonis: Spices in Greek Mythology*, J. LLOYD (Übers.), Hassocks, Sussex, 1977; idem, *Dionysos slain*, M. MUELLNER und L. MUELLNER (Übers.), Baltimore und London 1979; und idem, „Culinary practices and the spirit of sacrifice“, in M. DETIENNE und J.-P. VERNANT, *The cuisine of sacrifice among the Greeks*, P. WISSING (Übers.), Chicago und London 1989, 1–20.

schehen ist. Horaz, zum Beispiel, soll sich über das Bohnentabu des Pythagoras mockiert haben, indem er die Bohne als Verwandtschaft des berühmten Griechen bezeichnet hat. Die Blähungen als Folge von Bohnengenuß konnten aber auch anders interpretiert werden: nicht als Lebenshauch, sondern als Zeichen der Verwesung, des Todes, waren doch sowohl Winde als auch Kot Produkte menschlicher Verdauung und solcherart unrein. Neben Blähungen wurde die Bohne im Altertum auch für Aufstoßen, verdorbenen Magen, Schlafstörungen, böse Träume und Sinnesabstumpfung verantwortlich gemacht. Bei Plutarch findet sich außerdem ein Hinweis, der für das christliche Mittelalter nicht uninteressant ist, nämlich, daß Blähungen sexuelle Gelüste stimulieren. Daraus ist wohl auch zu erklären, daß die Bohne in verschiedenen antiken Fruchtbarkeitsritualen, wie etwa dem Demeterkult, eine Rolle spielte. Auch die Römer boten der Göttin Carna nach Auskunft von Macrobius dicke Bohnensuppe, zusammen mit Schmalz und fettem Speck. Plinius bezeichnet dicke Bohnensuppe als Delikatesse, die aber zu den bereits erwähnten gesundheitlichen Folgen, nämlich Sinnesabstumpfung und Schlaflosigkeit führen könne. Aus diesen Kommentaren wird ersichtlich, daß trotz ihres schlechten Image die Bohne in der Antike nie wirklich vom Speisezettel verschwand. Ob es Favismus war, der, wie neuerdings behauptet wird, für das Bohnentabu bei Pythagoras verantwortlich war, und ihn dazu bewog, sich lieber von seinen Verfolgern umbringen zu lassen, als ein Bohnenfeld zu durchqueren, sei hier dahingestellt. Sicher ist jedoch, daß auch die Mythologie ihm genug andere Gründe dafür geboten hätte.

Wie Frederick SIMOONS in seinem Buch *Plants of Life, Plants of Death* hervorhebt, gibt es eine Reihe von Parallelen zwischen dem antiken Griechenland und dem vedischen Indien, was Vorstellungen über Reinheit und Unreinheit und den Symbolismus der Farben Schwarz und Weiß betrifft. In beiden Kulturen galten Beischlaf, Geburt, Krankheit, Blutvergießen und Tod als Ereignisse, die Unreinheit erzeugten, und galt Schwarz als die Farbe des Todes. Und in beiden Kulturen findet sich auch ein Bohnentabu, in Griechenland das der Pferde- oder Saubohne, in Indien das der Urbohne („urd bean“ *Vigna mungo*). Mit ihrer schwarzen Farbe stünden beide Bohnenarten für Unreinheit, das Böse, den Tod, die Trauer und dergleichen mehr.<sup>24</sup> Seelenwanderung, Vegetarismus und Bohnentabu sind Elemente der altindischen Philosophie, die auch bei den Pythagoräern präsent sind. Von diesen scheint das Bohnentabu am weitesten verbreitet gewesen zu sein, zumal es nicht nur bei den Griechen und Römern, sondern auch bei den Germanen und anderen europäischen Völkern auftritt. Daraus schloß der Sanskritgelehrte Leopold von SCHROEDER, daß die Wurzeln des Bohnentabus vermutlich in der indo-europäischen Urheimat des pontisch-kaspischen Raumes zu suchen sind.<sup>25</sup> Dagegen kann aber ins Treffen geführt werden, daß es Bohnentabus auch bei verschiedenen nicht-in-

<sup>24</sup> SIMOONS [Anm. 20], S. 207–211.

<sup>25</sup> L. VON SCHROEDER, „Das Bohnenverbot bei Pythagoras und im Veda“, Wiener Zeitschrift für Kunde des Morgenlandes 15 (1901) 187–212.



do-europäischen Völkern gibt, so etwa in Uganda, Japan, Neuguinea und in der Neuen Welt.<sup>26</sup> Bei den Germanen waren laut Dr. AIGREMONT „Bohnen und Erbsen die Lieblingsspeise der Dämonen, ihre Kultspeise in den zwölf Rachnächten (25. Dez. bis 6. Jan.). Sie wurden zu dieser Zeit nicht genossen“.<sup>27</sup>

Dieser kurze Überblick hat gezeigt, wie vielfältig die Vorstellungen zum Thema Bohne im Altertum waren. Tod, Geister der Toten, Unterwelt, Fleischkonsum, Kannibalismus, Verwesung, Sex, Wiedergeburt und Unreinheit gehören zu den Bereichen, die am häufigsten mit dem Nahrungsmittel assoziiert wurden. Immer wieder sind es sexuelle Konnotationen, die mit der Bohne verbunden sind. Dabei ist zu beobachten, daß nicht nur dem Genuß von Bohnen erotisierende Wirkung zugeschrieben wurde, sondern auch dem Aussehen und Geruch sowohl der Frucht als auch der Blüte. Nach Ansicht der Antike führten die von Hülsenfrüchten im Körper erzeugten Blähungen zu einer Reizung der Geschlechtsorgane, der sogenannten Pseudo-Satyriasis. Außerdem wurde den Leguminosen nachgesagt, daß sie die Samenproduktion erhöhten, was ihnen, besonders den Saubohnen, den Ruf eines Aphrodisiakums einbrachte.<sup>28</sup> Extern angewendet waren nach Meinung von Dioscurides Bohnenumschläge ein bewährtes Mittel gegen Hodenanschwellungen und verzögerten bei Kindern das Einsetzen der sexuellen Reife.<sup>29</sup>

Was das Aussehen der Bohne betrifft, so fällt auf, daß sie sowohl mit dem männlichen Hoden als auch der weiblichen Vulva assoziiert wurde. Bereits in Athen feierte man zu Ehren Apollos ein Bohnenfest, das in Deutschland und in den Niederlanden bis in die Neuzeit weiterlebte. Am 6. Januar, dem letzten Rachnachtabend der Germanen, wurde ein Kuchen gebacken, der eine einzige Bohne enthielt. Bohnenkönig war der, in dessen Stück Kuchen sich die Bohne befand. Er konnte sich eine Königin wählen und hatte bestimmte Vorrechte beim Tanz. Hanns BÄCHTOLD-STÄUBLI sieht im Bohnenkönig „wahrscheinlich eine Abart des Narrenkönigs der Saturnalien und ähnlicher Gestalten“. Er weiß auch zu berichten, daß in Ostpreußen „die Jungfrau, die die Bohne im Kuchen trifft, die erste sei, die freien werde“.<sup>30</sup> Anscheinend arteten Bohnenfeste oft in Zechgelage aus, bei denen der Bohnenkönig den Vorsitz führte und obszöne Lieder, sogenannte „Bohnenlieder“, anstimmte. Einem Bohnenlied aus dem 18. Jahrhundert zufolge dürften mit Bohnen die männlichen Hoden gemeint sein. „Bohnensuppe“ soll außerdem eine Bezeichnung für die Samen des Mannes sein.<sup>31</sup> Aber auch Frauen und ihre Genitalien wurden mit der

<sup>26</sup> SIMOONS [Anm. 20], S. 213.

<sup>27</sup> Dr. AIGREMONT, *Volkserotik und Pflanzenwelt*, Bd. 1 und 2, Halle/Saale 1907–1910, Nachdruck Berlin 1997, S. 123.

<sup>28</sup> *Ibid.*, S. 122.

<sup>29</sup> Dioscurides (II, I27): „Als Umschlag auf die Schamteile der Kinder gelegt, schützt sie [die Bohne in Wein gekocht] dieselben lange Zeit vor dem Mannbarwerden“. Zitiert nach AIGREMONT [Anm. 27], 122.

<sup>30</sup> Siehe „Bohnenkönig“ in BÄCHTOLD-STÄUBLI/HOFFMANN-KRAYER [Anm. 13], Sp. 1473 f.

<sup>31</sup> AIGREMONT [Anm. 27]

Pflanze und Frucht der Bohne assoziiert. So bezeichnete man zum Beispiel ungetaufte Mädchen als „Bohnenblättchen“. <sup>32</sup> Was die Frucht selbst betrifft, so meint Colin SPENCER „that fava beans, squinted at sideways, bear a resemblance to female pudenda“. <sup>33</sup> Diese Beobachtung wird von Helmut BIRKHAN bestätigt, der ebenfalls in der schwarzen Zeichnung der Bohne eine Ähnlichkeit mit der Vulva feststellt. <sup>34</sup> Und von Pythagoras wird berichtet, daß er in einem Topf Bohnen vergraben habe, die nach neunzig Tagen die Form einer Vagina angenommen hätten. <sup>35</sup>

Sexuell konnotiert ist auch der Geruch von Bohnenblüten. Neben bösen Träumen, Wahnsinn und Leichtsinn soll der Duft blühender Bohnen sexuelle Lust erzeugen. Ist das französische Sprichwort „Quand les fèves sont en fleur./ Les fous sont en vigueur“ noch relativ vage, so ist die Bauernweisheit aus Suffolk schon wesentlich expliziter: „Beans and peas inflame lust ... best of all traditional aphrodisiacs was the scent of the bean flower, for this not only stimulates passion in the man but extreme willingness in the girl.“ <sup>36</sup>

Angesichts der enormen Symbolkraft der Bohne stellt sich nun die Frage, wie die antike und mittelalterliche Medizin die Hülsenfrucht und ihren Nutzen für den Menschen beurteilte. Im ‚Corpus Hippocraticum‘ wird die Bohne siebenunddreißigmal erwähnt, zumeist allerdings nur als Hohlmaß. Der längste Abschnitt beschreibt die Bohne folgendermaßen:

Beans afford an astringent and flatulent nourishment; flatulent because the passages do not admit the abundant nourishment which is brought, astringent because it has only a small residue from its nourishment. Peas are less windy and pass better by stool. The chick-pea, called *ochrus*, and the bean, called *dolichus*, pass better by stool than these, and are less windy but nourishing. The white chick-pea passes by stool and urine, and nourishes. The substantial part nourishes, the sweet passes by urine, and the saline passes by stool. <sup>37</sup>

Nach Galen wurden Bohnen im grünen und reifen Zustand gegessen, grün entweder roh oder mit Schweinefleisch gekocht, auf dem Lande auch mit Ziegen- oder Hammelfleisch. <sup>38</sup> Zwiebel als Zutat im Brei oder roh dazu gegessen reduziere die blähende Wirkung grüner Bohnen. Die Konsistenz des Bohnenbreis der Antike beschreibt Galen als entweder dünnflüßig oder dick. Bohnenbrei unter Beimischung von Gerstenschleim sei eine dritte Art der Zubereitung gewesen. Dieses Gericht

<sup>32</sup> Ibid., S. 124. Dazu auch H. BIRKHAN, *Geschichte der altdeutschen Literatur*, Skriptum, Wien WS 1998/99, L 17,25 der „Bohnenspruch“; und unter Berufung auf BIRKHAN A. EBENBAUER, „Bohne und Halm oder Ist Walther von der Vogelweide ‚obszön‘?“, Wien 2000, unveröffentlichtes Manuskript, S. 3.

<sup>33</sup> SPENCER [Anm. 23], S. 44.

<sup>34</sup> BIRKHAN [Anm. 32].

<sup>35</sup> SPENCER [Anm. 23], S. 44.

<sup>36</sup> R. TREGELLAS POPE, „Bean Lore“, in R. VICKERY (Hg.), *Plant-Lore Studies* (The Folklore Society Mistletoe Series, Bd. 18), The Folklore Society 1984, S. 141.

<sup>37</sup> Regimen 2,45 in W. H. S. JONES (Übers.), *Hippocrates*, Band 4 (Loeb Classical Library), Cambridge, Mass., 1992, S. 315.

<sup>38</sup> BEINTKER/KAHLENBERG [Anm. 21], Kapitel 19, S. 54–56.



soll angeblich täglich den Gladiatoren verabreicht worden sein, um ihren Muskeln die begehrte Schwammigkeit zu verleihen. Daß Bohnenbrei bläht, wird auch von Galen betont, und er fügt hinzu, daß das der Fall sei, egal wie lange die Bohnen gekocht und auf welche Art sie zubereitet würden. Die physiologische Wirkung des Bohnenkonzsums beschreibt Galen als „ein Gefühl der Spannung im ganzen Körper, wie von blähender Luft, besonders wenn man die Speise nicht gewöhnt ist oder nicht gut gekocht zu sich nimmt“.<sup>39</sup> Als externes Mittel werde Bohnenmehl von Sklavenhändlern und Frauen als Hautreiniger geschätzt, und es sei auch imstande, Sommerspocken zu entfernen. Wenn Bohnen geröstet würden, sollen sie zwar ihre blähende Wirkung verlieren, wären dafür aber schwerer verdaulich. Im grünen Zustand gegessen, gäben sie dem Körper feuchte Nahrung, die überschüssige Säfte erzeuge, welche mehr abführten als sie nährten.

Laut Galen bestehen viele Gemeinsamkeiten zwischen der Saubohne und der Kichererbse. Was bei letzterer allerdings noch hinzukommt ist, daß sie eine kräftigere Nahrung sei und den Ruf besitze, zum Beischlaf anzureizen und Samen zu erzeugen, weshalb sie auch Zuchthengsten als Futter verabreicht würde.<sup>40</sup> Eine mögliche Verbindung zwischen Hülsenfrüchten und sexueller Stimulierung könnte in der von Erasistratus genannten und von Galen wiederholten antiken Theorie begründet sein, derzufolge Erektion durch ein Aufblasen des Penis mit Luft hervorgerufen wird.<sup>41</sup>

Galens Schriften übten auf das Mittelalter beträchtliche Wirkung aus. Nachdem sein medizinisches Korpus von arabischen Gelehrten, unter ihnen Haly Abbas, Avicenna und Rhazes, systematisiert und für den arabischen Kulturraum adaptiert worden war, gelangte es in lateinischen Übersetzungen an die medizinischen Schulen Europas, von denen Salerno und Montpellier zu den berühmtesten zählten. In Salerno war es im Speziellen der ‚Liber pantegni‘ des Haly Abbas, der gelehrt wurde und der zur Zeit Walthers bereits im ‚Breslauer Arzneibuch‘ in deutscher Übersetzung vorlag.<sup>42</sup> Im Abschnitt über die Bohne werden grüne Bohnen im Sinne der Humorallehre als kalt und feucht und Flegma erzeugend beschrieben.<sup>43</sup> Trockene

<sup>39</sup> Ibid., 55.

<sup>40</sup> Ibid., 57.

<sup>41</sup> Für die Information danke ich meinem Kollegen Paul POTTER vom medizinhistorischen Institut der University of Western Ontario.

<sup>42</sup> M. W. ADAMSON, *Medieval Dietetics: Food and Drink in Regimen Sanitatis Literature from 800 to 1400*, Frankfurt am Main/Berlin/Bern/New York/Paris/Wien 1995, S. 103 f. SCHÖNBACH verweist auf das ‚Klosterneuburger Arzneibuch‘ aus dem 12. Jahrhundert, dessen Beschreibung der Bohne wörtlich mit der im ‚Breslauer Arzneibuch‘ übereinstimmt. Zitiert in WILMANNS/MICHELIS [Anm. 2], S. 103 f.

<sup>43</sup> Bei Haly Abbas lautet der Abschnitt über die Bohne folgendermaßen: *Fabae. Si sint uirides, frigidae et humidae, atque phlegmaticae, Si siccae, frigidae sunt & siccae inflatiuae, & uentose, maxime si sint sua corticae ad digerendum durae, ideoque comedentes, statim grauitatem capitis & uentositatem & fatigationem sentiunt. Quae meliores sunt si aquae infundantur & postea igni assentur, uel exorientur, & bene coquantur, nullum uentositatem faciunt comedentibus, maxime si*

Bohnen seien dagegen kalt und trocken, hätten blähende Wirkung, seien schwer verdaulich und machten den Kopf schwer, da der Dunst, der sich im Magen von ihnen löse, in den Kopf aufsteige. Außerdem schafften sie böse Träume. In Breiform seien die Bohnen gesünder, jedoch solle man das erste Wasser, in dem die Bohnen gekocht wurden, weggießen und sie dann ein zweites Mal kochen, bevor man ihnen die Haut entferne. Das ‚Breslauer Arzneibuch‘ empfiehlt, den Bohnenbrei mit Pfeffer und Zimt zu würzen. Es handelt sich dabei um eine gekürzte Version des Rezepts bei Haly Abbas. Wenn man die Bohnen in Wasser siede, seien sie gut für den Fluß, das Blut und das Erbrechen. Bohnenmehl mit Zucker und Mandelkernen gekocht sei gut für den Husten und lindere die Rauheit der Brust.

Im Vergleich zu Galens Abhandlung über die Bohne, in der das Nahrungsmittel relativ positiv beurteilt wird, heben Haly Abbas und das ‚Breslauer Arzneibuch‘ die negativen Auswirkungen des Bohnengenusses auf die menschliche Gesundheit hervor. Positive Wirkung wird der Bohne in erster Linie als Heilmittel zugeschrieben. Dieser Trend ist auch in den späteren von deutschen Ärzten kompilierten und übersetzten Gesundheitslehren zu beobachten, wie etwa dem ‚Regimen Sanitatis‘ des Konrad von Eichstätt und seinen diversen Fassungen.<sup>44</sup> Am ausführlichsten wird die Bohne in der ‚Regel der Gesundheit‘ behandelt.<sup>45</sup> Es wird betont, daß bei

---

*cyminum, piper, cinnamomum, alithimon eis admisceantur. Si farina de eis fiat, & sicut ius eas coquas cum amygdaleon, & saccharo, & calidas des bibere, adiuuant tussientes gutturis, pectoris, pulmonis asperitates. Si cum tunica sua in aceto coquantur, uentris iuuant fluxus, dissenterias, uomitumque. Facta inde farina, si faciem inde uel corpus lauas, cutem de lentigine, uel aliis maculis mundificat. Quarum nutrimentum est temperatum. Quas qui comederit, & uentositatem sugere uoluerit, cum calamentho coquat, uel origano, piper uel oleo. Virides comedens, zingiberum comedat, organum, atque salem. In: Summi In Omni Philosophia Viri Constantini Africani, Basel 1539, 121 f.*

Die deutsche Übersetzung und Bearbeitung im ‚Breslauer Arzneibuch‘ lautet folgendermaßen: *Di grunen bonen sin kalt vnde vuchte, vnde machent daz fleuma in deme libe. So di bonen durre sin. so sint si kalt vnde trucken. vnde blent. vnde dewent sich mulich. vnde machent daz houbet suere. so der dunst der sich uon in loset in deme magin uf get in daz houbet. Dar tzu machen si ouch suere troume. Der bonen bri der ist bezzer denne di bonen. vnde idoch allir erst so man daz erste wazzer da man di bonen inne sudet ab guzet. vnde let si siden in eime anderen wazzer. biz daz man wil in di balge abecien. Der bonen bri den man also machet. der ist gut mit pheffer. vnde mit cinemine. So man die bonen sudet in ezzege. so sint si gut uor di triben. vnde uor blut. vnde uor die spie. So man daz bonen mel sudet mit zukere. Vnde mit mandilkernen. so ist iz gut uor den husten. vnde lindet die wechse der Brust. vnde der Brust. In C. KÜLZ und E. KÜLZ-TROSSE (Hg.), Das Breslauer Arzneibuch, Sonderdruck Dresden 1908, S. 10.*

<sup>44</sup> C. HAGENMEYER, Das Regimen Sanitatis Konrads von Eichstätt. Quellen-Texte-Wirkungsgeschichte (Sudhoffs Archiv Beihefte 35), Stuttgart 1995. Konrads Nahrungsmitteldiätetik war unter dem Namen ‚De qualitatibus ciborum‘ bekannt. Deutsche Übersetzungen befinden sich in der ‚Regel der Gesundheit‘, dem ‚Regimen vitae‘ und dem ‚Büchlein der Gesundheit‘.

<sup>45</sup> „56. Von bonen ein Capitel. Bonen blewent vnd machent we vnd den swyndel yn dem heupte vnd, spricht Rasis, der yr dicke vnd vil yßet, dye werden yrre yn yren synnen vnd dick vnsynnig vnd erseufftent gar dyeffe vnd wenen, daz yn etwaz breste oder vnrecht sye, so yn nicht gebrystet vnd yn gar recht ist. Alzo vile lute, dye da wenen, waz sye duont, daz ez vnrecht sye vnd veryrreten leuten

häufigem Genuß der Bohne ihre blähende Wirkung zu Schwindel, Verwirrung im Kopf, tiefem Seufzen und dem Gefühl führe, daß einem an etwas gebreche, obwohl das nicht der Fall sei. Galen wird genannt, demzufolge Bohnen gutes Blut erzeugten. Gut gekocht seien sie starken Menschen zuträglich. Mit Essig gekocht sollen sie stopfend wirken. Gekocht oder roh erzeugten grüne Bohnen böse Säfte im Magen und im Gedärm und blähten, was zu schwerer Krankheit führe.

Die Primärqualitäten der Bohne, soweit in den Gesundheitslehren angegeben, sind nicht immer die gleichen. Wurde bei Haly Abbas und im ‚Breslauer Arzneibuch‘ die grüne Bohne als kalt und feucht, die trockene als kalt und trocken beschrieben, so klassifiziert Konrad von Eichstätt die Bohne als temperiert (*Fabe temperate sunt inter caliditatem et frigiditatem*).<sup>46</sup> Dieselbe Angabe findet sich auch im ‚Büchlein der Gesundheit‘ (*Pon sein getemperirt, weder recht warem noch recht kalltt*).<sup>47</sup> Umfassender ist die Klassifikation im ‚Regimen vitae‘, wo die Bohne als mäßig heiß und feucht beschrieben wird (*Die ponen sint getemperirt heiß vnd feuchte*).<sup>48</sup> Heiß und feucht waren auch die Primärqualitäten des menschlichen Samens, und daß blähende Nahrungsmittel sexuelle Lust erzeugen können, hat schon Galen im Zusammenhang mit der Kichererbse erwähnt.<sup>49</sup> Auch im frühen Christentum wird eine Beziehung zwischen Magen und Geschlechtsorganen hergestellt. Von den sieben Todsünden sind *gula* und *luxuria* die beiden fleischlichen, und beide werden bei den Kirchenvätern immer in einem Atemzug genannt. Bei Evagrius im 4. Jahrhundert und Cassian im 5. rangieren sie sogar an der Spitze der Todsünden, bevor sie von Gregor dem Großen um 600 n. Chr. ans Ende der Liste gestellt werden.<sup>50</sup> Wenn der heilige Isidor davon spricht, daß sexuelle Lust aus der Völlerei des Magens entstehe, da in der Anordnung der Körperteile die Geschlechtsorgane unter dem Magen angehängt erschienen und daß, wenn eins über die Maßen erquickt würde, es das andere zu Schandtaten erzeuge, so wiederholt er eine Ansicht, die vor ihm bereits Gregor der Große ausgedrückt hat.<sup>51</sup> Viel früher

---

*in den synnen vnd yn der concienzien. Etwanne wißent dye selben lute nicht, warumb sye also tyeffe erseueffzent. Doch spricht Galgenus, daz bonen gut blut machent. Davon so mugen sy starck leut wol eßen, aber man sal sy wol syden. Vnd der sy yßet mit eßige, so sye gesotten sint, so stappfen sye. Der aber grune bonen gesotten oder roe yßet, dem machen sy boß feuchteikeit yn dem magen vnd yn den dermen vnd blewent vnd davon kommet großer sichtag etc.* In: P. STRAUSS, ‚Arnald de Villanova deutsch unter besonderer Berücksichtigung der ‚Regel der Gesundheit‘‘, Diss. Heidelberg 1963, S. 137.

<sup>46</sup> HAGENMEYER [Anm. 44], 113.

<sup>47</sup> Ibid., 253.

<sup>48</sup> Ibid., 218.

<sup>49</sup> Siehe auch B. SANTICH, *The Original Mediterranean Cuisine*, Kent Town 1995, S. 25.

<sup>50</sup> M. W. BLOOMFIELD, *The Seven Deadly Sins: An Introduction to the History of a Religious Concept, With Special Reference to Medieval English Literature*, East Lansing, Michigan, 1952, besonders S. 59–76.

<sup>51</sup> *Moralia XXXI*, Kapitel 45 (Abschnitt 89, PL 622A), siehe H. MAGINNIS, *Anglo-Saxon Appetites: Food and Drink and Their Consumption in Old English and Related Literature*, Dublin 1999, S. 96.

schon bemerkte Cassian, daß *gula* und *luxuria* eine besondere Gefahr für Mönche darstellten und daß körperliche und geistige Disziplin notwendig wären, um diese zu bekämpfen.<sup>52</sup> Und doch waren seit jeher Bohnen ein fester Bestandteil der klösterlichen Küche, wie bereits aus einem satirischen Gedicht aus Byzanz ersichtlich wird, in dem das Fastenessen der einfachen Mönche mit dem der Äbte verglichen wird. Delektieren sich die Äbte an Langustenfleisch, roten Taschenkrebse, Tintenfischen, Oktopus und kleinsten Dekapoden, Garnelchen, Kohlherzen in Linsenbrei mit Muscheln und Austern, an Kamm- und Scheidenmuscheln, gemahltem Erbsenbrei, Reis mit Honig, gerade aufgekeimten Bohnen, Oliven, Fischrogen, Kaviar, Äpfelchen, Dättelchen, Feigen, Nüßchen, feinen Trauben aus Chios, Zitruslikör, Nußtorte, Quittengelee, Granatäpfelchenschäumgebäck, roter Grütze und Weinen aus Thrakien, Kreta und Samos, so lassen die Mönche folgende Klage laut werden:

*Uns aber setzen sie nur vor Saubohnen aus dem Wasser,  
sie sind ganz roh und ohne Salz und schwarz bis zum Erbrechen,  
und grausam ist deren Gestank, ein Schrecken für die Nase,  
Doch unsren Durst, den löschen sie mit warmem Kümmelwasser.*<sup>53</sup>

Warum gerade die Bohne zum typischen Fastenessen im Mittelalter wurde, dafür gibt BÄCHTOLD-STÄUBLI einen wichtigen Hinweis: „Zur Zeit der fränkischen Christianisierung wurden die Bohnen auch bei den Germanen ein häufiges Traueressen (z. B. in der Karwoche).“<sup>54</sup> Dies deutet auf eine mögliche Verbindung mit dem römischen Totenkult. Aus der Wichtigkeit der Bohne für die Ernährung von Mönchen, Nonnen, aber auch der Bevölkerung schlechthin, vor allem an den zahlreichen Fasttagen des Jahres, ist es vermutlich zu erklären, daß bei Hildegard von Bingen das Urteil über dieses Nahrungsmittel viel positiver ausfällt als in der Literatur der mittelalterlichen Schulmedizin, ja sogar positiver als bei Galen! In der ‚Physica‘ beschreibt sie die Bohne als heiß in Sinne der Humorallehre. Sie sei gut für starke, gesunde Menschen, besser als Erbsen. Wenn Kranke sie äßen, schade sie nicht sehr, da sie nicht soviel Schleim produziere wie Erbsen. Bohnenmehl sei gut sowohl für Kranke als auch Gesunde, da es sanft und leicht verdaulich sei. Bei Darm Schmerzen solle man Bohnen in Wasser kochen, etwas Schmalz oder Olivenöl hinzugeben und die warme Brühe trinken. Bei wiederholter Anwendung heile dieses Mittel von innen her. Und kleine Törtchen aus Bohnenmehl, Fenchelsamenpulver, Wasser und etwas Weizenmehl extern angewendet, seien ein bewährtes Mittel gegen Muskelschmerzen.<sup>55</sup>

<sup>52</sup> Collationes V, Kapitel 4, siehe MAGINNIS [Anm. 51], S. 96.

<sup>53</sup> H. EIDENEIER, „Ptochoprodromos' Tafelfreud und Tafelleid“ in G. PRINZING und D. SIMON (Hg.), Fest und Alltag in Byzanz, München 1990, S. 86.

<sup>54</sup> BÄCHTOLD-STÄUBLI/HOFFMANN/KRAYER [Anm. 13], Sp. 1470.

<sup>55</sup> P. THROOP (Übers.), Hildegard von Bingen's Physica: The Complete English Translation of Her Classic Work on Health and Healing, Rochester, Vermont, 1998, S. 13 („Broad Beans“).

Trotz Hildegards Begeisterung für die Bohne finden sich in den erhaltenen mittelalterlichen Kochbüchern kaum Bohnenrezepte. Im ‚Buoch von guoter spise‘ gibt es nur ein Rezept für grüne Bohnen (Rezept 31).<sup>56</sup> Diese werden in einer Soße aus Weißbrot, Pfeffer, Kümmel, Essig, Bier, Saffran und Salz zubereitet. Es scheint, als ob das Arme-Leute-Essen hier durch Zugabe von Weißbrot und Saffran für die Oberschicht salonfähig gemacht worden wäre. Auf den Konsum der Bohne in Klöstern und die blähende Wirkung der Hülsenfrucht spielt ein Gericht an, das im ‚Mondseer Kochbuch‘ aus dem 15. Jahrhundert enthalten ist und den Namen ‚Nonnefürze‘ trägt. Ausgewalzter Eierteig wird für dieses Rezept in bohnen große Würfel geschnitten, die in heißem Schmalz gebacken und in einer Soße serviert werden.<sup>57</sup> Ein weiteres, aber wesentlich verfeinertes Rezept für Imitationsbohnen ist im Kochbuch des Italieners Maestro Martino enthalten, dessen Rezepte die Basis für das erste gedruckte Kochbuch Europas bildeten, Platinas ‚De honesta voluptate et valetudine‘, das um 1470 erschien. Für das Gericht ist die getrocknete Bohne vorsichtig aus der braunen Schale zu lösen und letztere mit süßem Marzipan zu füllen.<sup>58</sup> Hinter dem Namen Platina verbirgt sich als historische Persönlichkeit Bartolomeo Sacchi, den Papst Sixtus IV am 15. Juni 1475 zum Präfekten der vatikanischen Bibliothek bestellte.<sup>59</sup> Als wahres Kind der italienischen Renaissance war Platina auch mit den Vorstellungen der Antike zum Thema Bohne vertraut. Als mögliche Gründe, warum Pythagoras keinen Bohnenbrei aß, nennt der Autor einerseits Pythagoras’ Glauben, daß die Seelen der Toten in den Bohnen wohnten, und andererseits die blähende Wirkung des Nahrungsmittels, die angeblich die Lust entfacht, die in den bohnenähnlichen Hoden ihren Sitz habe.<sup>60</sup> Ob die Benediktiner Mönche des Klosters Tegernsee etwa aus diesem Grund die Bohnen von ihrem Speisezettel verbannten? Wenn ja, dann fielen sie aber mit ihrer Wahl der Kichererbse als Ersatz vom Regen in die Traufe, denn die Kichererbse galt zumindest bei Galen als noch stärkeres Aphrodisiakum als die Bohne.<sup>61</sup>

Wenn man nun Fachliteratur und Volksglauben zum Thema Bohne in die Interpretation des Bohnenspruchs miteinbezieht, was bisher kaum geschehen ist, so zeigt sich unter anderem, daß die sexuelle Komponente stärker hervorgehoben werden sollte.<sup>62</sup> Indem Walther die Bohne personifiziert und zur Minnedame er-

<sup>56</sup> M. W. ADAMSON, *Daz buoch von guoter spise (The Book of Good Food). A Study, Edition, and English Translation of the Oldest German Cookbook, (Medium Aevum Quotidianum, Sonderband IX)*, Krams 2000, S. 71.

<sup>57</sup> D. AICHHOLZER (Hg. u. Übers.), *„Wildu machen ayn guet essen ...“: Drei mittelhochdeutsche Kochbücher, Erstedition, Übersetzung, Kommentar*, Bern 1999, S. 175.

<sup>58</sup> SANTICH [Anm. 49], S. 107.

<sup>59</sup> S. VAREY, „Medieval and Renaissance Italy“, in M. W. ADAMSON (Hg.), *Regional Cuisines of Medieval Europe: A Book of Essays*, New York/London 2002, S. 86.

<sup>60</sup> SANTICH [Anm. 49], S. 107.

<sup>61</sup> A. BIRLINGER, „Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee“, *Germania* 9 (1864) 192–207.

<sup>62</sup> GOLDIN trägt dem zum Teil Rechnung, indem er von einem „prejudiced gender duel“ spricht, kommt aber nach Betrachtung der sexuellen Attribute des Halms zu folgendem Schluß: „After

hebt, beweist er, daß er sie eindeutig mit dem weiblichen Geschlecht assoziiert. Daß er für das Gegenstück zur Bohne das Maskulin *halm* als Oberbegriff wählt und nicht wie der König vom Odenwald das Neutrum *strô* oder etwa das Neutrum *gras*, zwei Wörter, die Walther später im Spruch als Unterbegriffe einführt, ist ebenfalls ein Hinweis dafür, daß der Halm hier das männliche Geschlecht verkörpern soll. Deutet man nun den Halm als Penissymbol, wofür meiner Ansicht nach die Ausdrücke *sâmen* und *nider unde hô* sprechen, dann sind es speziell die weiblichen Geschlechtsorgane, die die Bohne repräsentiert. Diese Vorstellung gab es, wie gezeigt werden konnte, bereits seit der Antike. Wie für die byzantinischen Mönche ist auch für den Minnesänger *frô Bône* ein verhaßtes Fastenessen. Ob vor oder nach der *nône*, die Bohne ist immer faul und voller Käfer,<sup>63</sup> außer vielleicht, wenn sie noch jung ist.<sup>64</sup>

Geht man davon aus, daß es sich bei dem Halm um den Getreidehalm handelt, worüber in der Fachwelt Übereinstimmung zu herrschen scheint, dann ist für Walther der Nutzen des Kornes, den er zuerst nennt, wichtiger als der des Strohens. Als Nahrungsmittel wurde im Mittelalter das Getreide der Bohne vorgezogen. Das ist etwa auch daraus ersichtlich, daß bei Hungersnöten Getreide mit grünen oder getrockneten Bohnen, Linsen, Kastanien und Erbsen, ja sogar Sägemehl, zur Brotherstellung herangezogen wurde.<sup>65</sup> Auf die ersten sechs Verse, in denen die Bohne

---

all this reverie on pleasing comes the lowly, wormy, lenten Lady Bean: *but deliver us from evil!* In the changing light cast on the little bean-bad grub, the poisoner of pleasure, the food of repentance: cheap, foul-tasting, redemptive-there is a dialectic juxtaposing two principles-the ascetic bean, the luxurious stalk-reinforced by the countering modes of the pious, humble, self-mortifying female and the pleasuring male.“ GOLDIN [Anm. 14], S. 470.

<sup>63</sup> Für Käfer verwendet Walther hier das Wort *wibel*, ‚Wiebel‘, das heute auch im Englischen noch in der Bezeichnung *weevil* für ‚Kornwurm, Getreidekäfer‘ weiterlebt. Trotz des kurzen *i* von mhd. *wibel* erwägt EBENBAUER ein hier von Walther möglicherweise intendiertes Wortspiel mit mhd. *wîp*. EBENBAUER [Anm. 32], S. 2.

<sup>64</sup> Vers 6 *wan êrst in der nuuwe*, wird meistens so interpretiert, daß die Bohne bereits wenn sie ganz jung ist, voller Käfer, Würmer oder Maden ist. So übersetzen F. MAURER „erst recht, wenn sie im Reifen ist“, H. REICHERT „auch wenn sie noch jung ist“, A. EBENBAUER „schon wenn sie noch ganz jung ist“. Anders jedoch F. GOLDIN „except in early season“. Ich bin geneigt, mich hier der Meinung GOLDINS anzuschließen und den Vers mit „außer wenn sie noch jung ist“ zu übersetzen. Auch H. REICHERT hält es inzwischen für möglich, daß Walther mit den ‚jungen Bohnen‘ die grünen in den Schoten meint, die in Österreich als Fisolen bezeichnet werden (persönliche Mitteilung, 27. September 2003). Sollte dem Spruch tatsächlich eine misogyne Nebenbedeutung innewohnen, so könnte Vers 6 möglicherweise eine Anspielung auf das ganz junge Mädchen, die Jungfrau, sein. Zu den Übersetzungen des Bohnenspruchs siehe F. MAURER (Hg. u. Übers.), Walther von der Vogelweide. Die Lieder. Mittelhochdeutsch und in neuhochdeutscher Prosa mit einer Einführung in die Liedkunst Walthers, München 1972, S. 145; H. REICHERT, Walther von der Vogelweide für Anfänger, 2. neubearbeitete Auflage, Wien 1998, S. 117; EBENBAUER [Anm. 32], S. 1; GOLDIN [Anm. 14], S. 116.

<sup>65</sup> Hieronymus BOCK, Teutsche Speißkammer. Inn welcher du findest / Was gesunden vnd kranncken menschen zur Leibsnarung vnd desselben gepresten non noeten / Auch wie alle speis vnd dranck Gesunden vnd Krancken jeder zeit zur Kost vnd artznei gereicht werden sol-



schwerster Kritik unterworfen wird, folgt in sieben Versen die Lobrede auf den Halm, die vor positiven Ausdrücken nur so strotzt.<sup>66</sup> Das, wie mir scheint, von Walther durchaus beabsichtigte Doppelentendre zwischen Nahrung und Sexualität, das den ganzen Spruch durchzieht, wird im letzten dem Halm gewidmeten Vers 13 dann mit der Phrase *nider unde hō* zur Mehrdeutigkeit erweitert, so man den Ausdruck neben Getreide/Stroh und Penis auch auf die Stände in der mittelalterlichen Gesellschaft bezieht, wie Helmut BIRKHAN es etwa getan hat.<sup>67</sup> Wenn der Halm somit alle Stände erfreut, dann läßt das vermuten, daß dies bei der Bohne nicht der Fall ist. Das weitgehende Fehlen von Bohnengerichten in adeligen Kochbüchern spricht dafür, daß Bohnenbrei ein Essen für die unteren Schichten der mittelalterlichen Bevölkerung war. Im letzten Vers wendet sich Walther wieder der Bohne zu, was zunächst den Anschein erweckt, als werde ihr das letzte Wort – und zugleich der fehlende siebte Vers – zuteil. Dies ist allerdings nicht der Fall. Was das lateinische Zitat aus dem Paternoster betrifft, so schließe ich mich LACHMANN und den anderen Kritikern an, die darin einen Bann der Bohne sehen und nicht GOLDIN, nach dessen Meinung die Bohne den Halm bannt. Nichts in den vorangehenden dreizehn Versen deutet mir auf eine derart religiöse Interpretation. Vielmehr fällt die Gegenüberstellung von Bohne und Halm für erstere so ungünstig aus, daß der Dichter im letzten Vers den drastischen und durchaus misogyn zu wertenden Schritt unternimmt, einen Bann über sie zu verhängen.<sup>68</sup> Obwohl im christlichen Mittelalter, im Gegensatz zu Pythagoras in der Antike, Fleischkonsum und Bohnenkonsum nicht parallel laufen, sondern in Opposition zueinander stehen – da an Fasttagen Bohnen, aber kein Fleisch gegessen werden – manifestiert sich die Ablehnung der Hülsenfrucht bei beiden gleichermaßen in der Form eines Tabus. Unter christlichen Vorzeichen, so meine ich, erneuert Walther hier also – ob bewußt oder unbewußt, sei dahingestellt – den berühmten Bohnenbann, der über die Antike hinaus bis in die indo-europäische Urzeit zurückweist.

---

len, Straßburg 1550, S. 44; und W. ABEL, *Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft*, Stuttgart 1980, S. 89.

<sup>66</sup> *creftec, guot* (Vers 7); *liebes tuot* (Vers 8); *frōit vil manigem sīnen muot* (Vers 9); *machet manic herze vrō* (Vers 12); *ist guot nider unde hō* (Vers 13).

<sup>67</sup> BIRKHAN [Anm. 32].

<sup>68</sup> Der Bruch zwischen *frō Bōne* und dem Paternoster-Zitat ist hier als Anakoluth zu betrachten.

