

Barbara Denicolò, Salzburg: Kulinarische Täuschungen. Die Konstruktion des „Falschen“ in der Esskultur des Spätmittelalters

Täuschung bzw. Vortäuschung falscher Zutaten von Speisen gilt in der Gegenwart als problematisch. Der sog. Pferdefleischskandal von 2013 ist ein Beispiel dafür.¹ Das Mittelalter scheint zu kulinarischen „Fakes“ jedoch einen anderen Zugang gehabt zu haben, zumindest in der gehobenen Küche.

In Beschreibungen der gehobenen Festkultur finden sich zahlreiche Praktiken, die gerade auf die bewusste Erzeugung eines falschen Scheins zielten. Insbesondere Bankette boten Raum für kulinarische Inszenierungen, bei denen Speisen und Getränke eine andere Gestalt, Farbe oder Beschaffenheit annahmen, als die Gäste erwarten konnten. Tatsächlich finden sich auch in der kulinarischen Rezeptliteratur des Spätmittelalters entsprechende Gerichte. Rezepte für „falsche Eier“, Speisen, die Fisch für Fleisch ausgeben, oder Nachbildungen verschiedener Tiere erzeugen bewusst den Eindruck eines anderen Lebensmittels, ohne ihre Unechtheit zu verbergen.

Der Vortrag behandelt solche „falschen Speisen“ anhand deutschsprachiger und europäischer Kochbuchüberlieferungen des 14. und 15. Jahrhunderts (CoReMA; DENICOLÒ 2025). Im Mittelpunkt steht die Frage, welche Bedeutung der Kategorie des „Falschen“ in diesem Kontext zukam und warum die bewusste Nachahmung bestimmter Speisen offenbar nicht negativ konnotiert war. Gefragt wird danach, welche Lebensmittel und Tiere überhaupt als nachahmungswürdig galten, welche Eigenschaften eines Vorbilds kulinarisch reproduziert wurden und mit welchen Techniken Ähnlichkeit erzeugt wurde. Besonderes Augenmerk gilt dabei der Frage, warum bestimmte Objekte wiederholt zum Gegenstand kulinarischer Nachahmung wurden, während andere Lebensmittel kaum als Vorbilder erscheinen.

¹ https://de.wikipedia.org/wiki/Pferdefleischskandal_in_Europa_2013 (Zugriff: 30.05.2026).