

Der lukullische Ekel-Erreger des Teufels: Die Europäische Sumpfschildkröte als regionale Fastensuppe.

ANDREAS R. HASSL

Aus der Verfüllung einer Abfallgrube im Pfarrhof von Gaaden in Niederösterreich (VB Mödling) wurde unter zahlreichen anderen Tierresten und Artefakten ein Schildkrötenrest geborgen, der aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts stammt und als Küchenabfall zu interpretieren ist. Geborgen wurden zwei zusammenpassende Fragmente des Panzers einer Europäischen Sumpfschildkröte, *Emys orbicularis*. Die Schildkröte wurde wahrscheinlich im Haushalt des Pfarrverwesers zu einer Suppe in der Fastenzeit verkocht. Dieser Panzerrest gibt Anlass zur Überprüfung der kulinarischen Qualität der früher in den Österreichischen Landen als Fastenessen zubereiteten Schildkrötensuppe aus heutiger Sicht.

Es spricht der Teufel in Hugo von HOFFMANNSTHALS Spiel vom Sterben des reichen Mannes: „Ah! Weiber! Fastensupp und Schläg, ... Ich geb es auf, ich kehr mich um,“ „Mich ekelt's hier, ich geh nach Haus!“ (von HOFFMANNSTHAL, 1911) Obgleich der Höllenfürst nachvollziehbarerweise den ihn prügelnden Furien entflieht, ist sein Ekel vor der Fastensuppe scheinbar unverständlich. War doch auch 1911, dem Premierenjahr des Spiels, die konventionelle Fastensuppe eine angeblich wohlschmeckende und gehaltvolle Suppe aus dem Fleisch

von aquatischen oder marinen Schildkröten. Und die von den Spanischen Kartäusern um 1800 offenbar öffentlich ausgekochte sopa de galapagos, eine Suppe aus den selbst gehälterten Sumpfschildkröten *Emys orbicularis* oder *Mauromys leprosa*, galt als Delikatesse (DE GROSSI MAZZORIN & MINNITI, 1999). Solch eine Suppe aus dem Fleisch der Europäischen Sumpfschildkröte, *E. orbicularis* (LINNAEUS, 1758), wurde auch in den Klöstern Österreichs zubereitet. Insbesondere ist das regelmäßige Essen von Schildkrötenfleisch von den Kartäusern in Mauerbach/NÖ bekannt geworden, deren Kartause im Jahre 1782 aufgelöst wurde (GALIK & KUNST, 1999). In der Kartause wurden erhebliche Mengen an Fragmenten von Schildkrötenresten gefunden, die als Küchenabfälle vor Ort deponiert wurden (Galik & Kunst, 1999; 2016). Da solch eine Suppe eine der katholischen Tradition entsprechende Fastenspeise war, ist es daher nicht weiter verwunderlich, dass Schildkrötenreste in Form von Speise- und Küchenabfällen in zahlreichen Deponien im Zeitraum vom Beginn der Neuzeit bis zum Verschwinden dieses Brauchs in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts zu finden sind (KUNST & GEMEL, 2000).

Im Fundmaterial einer archäologischen Grabung befanden sich in der dreihundert Jahre alten Verfüllung einer Abfallgrube des Schlosses,





Abb. 2: Blick auf die Ortschaft Gaaden. Foto: A. HASSL

heute Pfarrhofs, von Gaaden im Wienerwald, Land Niederösterreich, die Reste eines Carapax einer Europäischen Sumpfschildkröte *Emys orbicularis* (LINNAEUS, 1758) zu tage. Auf Grund der Einbettung zwischen Essensresten und anderen Abfällen, wie den Schalen von Austern und Lammknochen, und des Zustands des Restes besteht wenig Zweifel, dass die beiden zusammenfügbaren Carapaxfragmente Küchenabfall sind. Der Carapaxteil ist die untere, knöcherne Schicht eines streifenförmigen Teils des geschätzt 20 cm langen und 16 cm breiten Rückenpanzers, der mittig durchbrochen wurde. Vermutlich wurde der Weichkörper der Schildkröte noch vor dem Garen aus dem Panzer geschnitten und in Stücke zerteilt, - das übliche Vorgehen beim Zubereiten von Suppe. Obgleich die Zugehörigkeit der Panzerfragmente zu einer weiblichen Schildkröte der Art *Emys orbicularis* adspektorisch nicht gesichert werden kann, so ist die Wahrscheinlichkeit einer zutreffenden Bestimmung sehr hoch. Eine DNS-Analyse zum Zwecke der Zuordnung der Fragmente zu einer Lokalpopulation war aus konservatorischen und ökonomischen Gründen im Rahmen dieser Arbeit nicht möglich.

Die in der Abfallgrube gemeinsam mit den Tierresten deponierten Artefakte stammen im Wesentlichen aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Die Datierung stützt sich auf die Keramik-kundlichen Analysen, im Zuge derer von der Bearbeiterin (A. KALTENBERGER) die

Ansicht vertreten wurde, dass die Abfallgrube die Überbleibsel einer vermutlich gewollten Entsorgung von in die Jahre gekommenen Hausrats enthält, der zwischen 1686 und 1749 in Gebrauch war (A. KALTENBERGER, pers. Mitteilung). Denn im Jahre 1686 wurde das Gaadener Schloss nach der Zerstörung während der 2. Türkenbelagerung Wiens 1683 einfach wieder errichtet, 1749 wurde es dann im Zuge einer Wohnsitzverlegung des Pfarrverwesers aufwändig renoviert. Der jeweilige Pfarrverweser, seit 1579 immer ein Ordensgeistlicher aus dem Zisterzienser-Stift Heiligenkreuz, wohnte zwar bis zu diesem Zeitpunkt in einem anderen Haus (ANONYMUS, 2018), die Küche der Pfarrei lag jedoch offenbar im Schloss.

Die Europäische Sumpfschildkröte ist die einzige rezent indigen vorkommende Schildkröte Österreichs (GEMEL & SCHINDLER, 2015). Allerdings gibt es nur sehr wenige archäologische Nachweise dieser Schildkröte aus der Neuzeit, und keine, die außerhalb eines kulturellen Fundzusammenhangs liegen (KUNST & GEMEL, 2000). Der Grund ist die vermutlich fast völlige Ausrottung dieser Tiere in der Wildbahn in Österreich während der Neuzeit, die möglicherweise durch ein exzessives Ab sammeln zum Zwecke der kulinarischen Verwertung herbeigeführt wurde. Bis ins 20. Jahrhundert konnten in den zisleithanischen Landen Sumpfschildkröten von jedermann ohne wirkliche rechtliche Beschränkungen eingesammelt werden, da es sich einerseits nicht um ein den Jagdrechten unterliegendes Tier handelte, und



Abb. 3: Die zwei zusammen gehörigen und bündig montierten Fragmente des Rückenpanzers einer Europäischen Sumpfschildkröte, *Emys orbicularis*, die aus der frühneuzeitlichen Verfüllung einer Abfallgrube des Schlosses in Gaaden (VB Mödling) geborgen wurden. Foto: A. HASL

andererseits Getier aus Bächen und Sümpfen üblicherweise vom Grundeigentümer, so es einen gab, nicht als Früchte beansprucht wurden. Dadurch waren die dort lebenden Schildkröten „herrenlose Sachen“, deren Aneignung nach tradiertem Gewohnheitsrecht jedermann gestattet war. Erst das Wirksamwerden effektiver Arten- und Naturschutz-Gesetze in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts beendete diesen Zustand. Die Konsequenz dieser „freien Entnahme“ und der Umweltveränderungen in der Epoche der verkehrsinfrastrukturellen Erschlie-

ßung Europas im 17. und 18. Jahrhundert war die Ausrottung der meisten mitteleuropäischen Populationen der Sumpfschildkröte. Da der Fang und der Ferntransport von Schildkröten immer aufwändig und kostspielig waren, ergab sich ein ökonomischer Druck zu einer vivaristischen Haltung und Mästung, insbesondere dort, wo der Verzehr dieses Proteinlieferanten ein Gebot war, wie eben in einigen Klöstern mit streng gefassten Ordensregeln. Galt doch z.B. für die Priestermonche des strikt kontemplativen Ordens der Kartäuser ein immerwäh-

Abb. 4, rechts: Das Schloss Gaaden. Hintere Ansicht. Foto: A. HASL

rendes Fastengebot, das nur durch den Konsum sehr nahrhafter Fastenspeisen jahrelang ohne schwere körperliche Schäden zu überstehen war. Das Verkochen der Europäischen Sumpfschildkröte zu einer Fastenspeise für römisch-katholische Kleriker wurde zwar von Papst Hadrian VI (1522-1523) autorisiert, jedoch setzte der häufige Konsum von Schildkrötensfleisch erst im Zuge der einige der traditionellen Werte wiederbelebenden Gegenreformation ein (KUNST & GEMEL, 2000; KUNST & POPOVTSCHAK, 2013). So ist auch in den Listen der Speisen, die im Benediktinerkloster Mondsee zwischen 1538 und 1730 gereicht wurden, erst im letzten Jahr ein Schildkröten-Gericht verzeichnet (KALTENBERGER, 1998).

Gelegentlich finden sich in den Archiven von Klöstern Aufzeichnungen über die Mahlzeiten der Klosterbewohner und über die Kosten des Küchenbetriebs, sehr selten werden jedoch Rezepte der Speisen überliefert. Der Grund ist, dass bis zur Wende ins 20. Jahrhundert Kochen auf einer lokalen *longa consuetudo* beruhte, also auf in der Gemeinschaft allgemein bekannten und ubiquitär ausgeübten Traditionen. Der Versuch einer Rekonstruktion des oben er-

wähnten salzkammergut'schen-benediktinischen Schildkröten-Essens basiert auf dem dürftigen Eintrag von Dienstag, dem 17. Jänner 1730, das Mittagessen des Abtes und seiner Gäste betreffend: „Schwarz ... Suppen, ... Schildkrothen, ...“ (KALTENBERGER, 1998). Zur Auslegung muss voraus geschickt werden, dass bis in jüngere Zeit stundenlang gekochter Getreidebrei die Alltagskost aller subalternen Bewohner schlichter Klöster war (KALTENBERGER, 1998). Abhängig von den Ordensregeln und dem Wohlstand des Klosters wurde dieser Brei mit mitgekochtem Fleisch, Fisch, Krebsen oder Pilzen angereichert. Fehlte das Getreide, hieß die gleichartig zubereitete Speise Suppe, die durch das stundenlange Sieden der animalischen Zutaten zumeist Sulz-Charakter hatte (KALTENBERGER, 1998). Eine schwarze Suppe ist traditionell eine Brühe aus Wirbeltier-Blut, in der mitgesottene Fleischstücke als Einlage gereicht wurden. In Norddeutschland wird sie in einer sauren Variante Schwarzsauer genannt, in Polen in einer süß-sauren Version Czernina. Einem zeitnahen Kochbuch (THIEME, 1694) ist zu entnehmen, dass die schwarze Schildkrötensuppe ein „gutes Essen“ ist. Zu ihrer Zubereitung wurde die Schildkröte



in einige wenige Fleischstücke zerteilt, diese in – vermutlich mit Wasser verdünntem – Karpfen-Schweiß (= Blut) gekocht und gut gewürzt. Das Verdünnungsmittel und die Gewürze werden nicht spezifiziert, die Verwendung von Karpfenblut legt die Herstellung einer Fastenspeise nahe. Diese, für uns heute eher ekelerregende denn mundende Suppe sollte entweder süß, vermutlich ist ohne Zusätze gemeint, oder sauer auf den Tisch kommen. Ich gehe davon aus, dass entweder Agrest oder der billigere Essig zur Ansäuerung zugesetzt wurde, die lediglich dem Zwecke der Übertünchung des Fäulnisgeschmacks, eines Hautgout, diene.

Vielleicht war ja der Hoffmannsthal'sche Teufel – im Gegensatz zu den altmodischen Klerikern – kulinarisch bloß seiner Zeit voraus – oder aber der Pfarrverweser von Gaaden gehörte mit den Englischen Fräuleins in St. Pölten zu den Begründern der Vivaristik in Niederösterreich (G.K. KUNST, mündl. Mitteilung).

Literatur:

ANONYMUS (2018): Die Geschichte von Gaaden Teil 1. - <http://gaaden.at/uploads/contenteditor/files/geschichte/geschichte-1.pdf>.

DE GROSSI MAZZORIN J., MINNITI C. (1999): Diet and religious practices. The example of two monastic orders in Rome between the XIVth and the XVIIIth centuries. - *Anthropozoologica* 30: 33-50.

GALIK A., KUNST G.K. (1999): Tierreste aus der Kartause Mauerbach als Zeugnisse einstiger Ernährungsgewohnheiten. *Österreichische Zeitschrift für Kunst und Denkmalpflege* LIII(2/3/4): 671-81.

GALIK A., KUNST G.K. (2016): Archäozoologische Untersuchungen in der Kartause Mauerbach. - *FÖTag Fundberichte aus Österreich. Tagungsbände* 4: 23-28.

GEMEL R., SCHINDLER M. (2015): Die Europäische Sumpfschildkröte in Österreich. In: DGHT (Hrg): *Die Europäische Sumpfschildkröte - Reptil des Jahres 2015*. DGHT Broschüre, Mannheim: 30-3.

von HOFMANNSTHAL H. (1911): *Jedermann*. Heinz Rölleke (Hrgb); 11. Auflage 1991. Fi-

scher Taschenbuchverlag, Frankfurt/Main. 112 pp.

KALTENBERGER A. (1998): Die Grabungen des ÖAI im ehemaligen Benediktinerkloster („Schloss“) Mondsee: IV. Ein archivalischer Beitrag zu den Speisegewohnheiten im Kloster. Die erhaltenen Speisezettel der Jahre 1538/39, 1632 und 1730. *Jahrbuch des OÖ Musealvereins* 143/1. *Abhandlungen*: 53-153.

KUNST G.K., GEMEL R. (2000): Zur Kulturgeschichte der Schildkröte unter besonderer Berücksichtigung der Bedeutung der Europäischen Sumpfschildkröte *Emys orbicularis* (L.) in Österreich. - *Stapfia* 69: 21-62.

KUNST G.K., POPOVTSCHAK M. (2013): „Rund ums Essen“ – bioarchäologische Quellen. - *Beiträge zur Mittelalterarchäologie in Österreich* 29: 119-27.

THIEME J.C. (1694): *Haus-Feld- Artzney-Koch- Kunst und Wunder Buch in 20 Abt.* Joh. Hoffman, Nürnberg. 1718 pp.

Autor:

Dr. Andreas R. HASSL
ao. Univ.-Prof.
Medizinischen Universität Wien
ÖGH-Generalsekretär