



Markus Rumpolt: „Ein new Kochbuch“ 1581

Bedeutung:

Käme man in die Verlegenheit, eine Rangliste der bedeutsamsten und einflußreichsten deutschsprachigen Kochbücher nennen zu müssen, wäre wohl Marx Rumpolts „New Kochbuch“ eines davon (neben dem Buch von guter Speise, der Kuchemaistrey, der Platina-Übersetzung, dem Hagger, der Prato und der Davidis). Rumpolts Werk ist ein umfaßendes Kompendium, das Speisen und Speisenfolgen für alle Ständer der Gesellschaft bietet. Aufgrund der luxuriösen Ausstattung war das Buch mit Sicherheit nur für wenige erschwinglich. Gelegentlich wird es als das erste wirkliche deutschsprachige Kochbuch bezeichnet. Es richtet sich dieses Kompendium an Berufsköche und die heranwachsenden 14-15 jährigen Kochlehrlinge.

Rumpolt hat aufgrund guter Kontakte sein „New Kochbuch“ auf 10 Jahre patentiert bekommen und trotzdem gab es viel Raubdrucke. Die Koch- und Kellermeisterei könnte als Volksausgabe des New Kochbuch von Rumpolt selbst ediert worden sein.

Autor:

Geborener Ungar (Walachei), von Türken vertrieben

Mundkoch des Kurfürsten von Mainz, des Erzbischofs Wolfgang von Dalberg: aristokratische Küche der Renaissancezeit zusammengefaßt.

Inhalt:

Berufskunde für Köche vom Einkauf bis zur Dauerwurstbereitung und zu einer Kellerkunde.

Menüs für Kaiser, Fürsten, Herzoge, Bürger, Bauern. Prächtiges und umfangreichstes älteres Kochbuch, mit vielen Holzschnitten ausgestattetes Prachtwerk.

2000 Rezepte, Register am Ende, 100 Tipps für Kellerführung, 150 Holzschnitte (aus Fundus der Druckerei)

Ständische Ordnung, Rezepte und Gangabfolgen für Festbankette für Kaiser, Adelige, Bürger, Bauern
Schwerpunkt auf Küche für Herren und gehobenes Bürgertum; Schaugerichte voll entfaltet; Anspruch auf Internationalität; Viele Verbindungen zur mittelalterlichen Küche – Rezepte, keine Mengen und Zeitangaben, Würzung, Mörser ...

Ochs 83

Kalb 59

Hammel 45

Hirsch 37

Wildschwein 43

Kapaun 44

Zugemüß, breiartige Speisen aus Pflanzen 225

Kräutersalate 50

Erstmalig ein Rezept für Kartoffeln

Pasteten 66

Turten 50

Froschpastete, gebratene Karpfenzungen, ungeborenes Hirschkalb am Spieß, Olla potrida mit 90 (!)

Zutaten

Die Kellermeisterey im Anhang, die die Herstellung, Pflege, Lagerung und Manipulation von Wein, sowie in geringerem Umfang von Bier und Essig beschreibt, ist eine vielfach textidentische Überarbeitung der Kellermeisterey aus dem Jahr 1537. Sie steht damit in der Tradition der Weintraktate „de vinis“ von Villanova und „Tractatus de vino“. Der Kellermeisterey Rumpolts sind allerdings keine Abbildungen beigelegt wie der anonymen Kellermeisterey aus dem Jahr 1537.

Sprache und Stil:

Teilweise noch Redewendungen der ältesten überlieferten Rezeptsammlungen: ...

Verballhornungen ausländischer Rezepte