



Platina: „De honesta voluptate et valitudine“

„Von der Ehrlichen, zimlichen, auch erlaubten Wollust des leibs“

Dieses Buch des Humanisten, Historiographen, päpstlichen Bibliothekars und Literaten Rodolfo **Bartolomeo de Sacchi di Piadena** (genannt *Platina* aufgrund seines Geburtsorts Piadena, zwischen Cremona und Mantua) gilt als das erste gedruckte Kochbuch der Welt. Es wird 1474 zuerst in Venedig und kurz darauf in Rom herausgegeben. Zuvor schreibt der Leibkoch des Bischofs von Aquileia, **Martino aus Como**, um 1470 den: „**Liber de re coquinaria**“. Dieses Buch wird zwar nie in Druck gelegt, aber 1474 von Bartolomeo Sacchi ins klassische Latein übersetzt, redigiert und um Kapitel über die rechte Lebensweise und gutes Essen erweitert herausgegeben. Es ist Platinas Werk, für das er von humanistischen Kollgen gelegentlich verspottet wurde, kein einfaches Kochbuch sondern ein humanistisches Traktat über die richtige Lebensführung inspiriert vom Geist Epikurs. Es ist auch ein Haushaltbuch mit vielerlei Ratschlägen zur ökonomischen Gestaltung des Haushalts (vom Gebetbuch zum Kochbuch) und nur ein Teil ist den Kochrezepten gewidmet, die allesamt von Martino gesammelt und niedergeschrieben worden waren. Einbezogen werden vor allem auch die Diätetik und medizinische Vorstellungen der antiken Vier-Säfte-Lehre, der Humoralpathologie. Auf Platina dürfte die Bezeichnung „Küchenlatein“ gemünzt gewesen sein, denn er hat einige damals umstrittene Latinisierungen, auf die er aufgrund seines Amtes als Abbreviator in der Bibliothek des Papstes spezialisiert war, vorgenommen.

„De honesta voluptate et valitudine“ erfuhr eine lange Reihe von Übersetzungen in die Volkssprachen Europas. Über 30 Auflagen sind in 100 Jahren erschienen. Eine französische Übersetzung vom Prior von St.Maurice bei Montpellier (1505), gestaltete Platinas Werk zu einem ausschließlichen Kochbuch um (es ist dies übrigens eines der rarsten Bücher der Welt). 1516 erfolgte eine Übersetzung ins Italienische und erst 1542 wurde eine deutsche Übersetzung von Heinrich Steiner ediert. Der erfolgreiche Augsburgener Verleger Heinrich Steiner verlegte primär Sach- und Kochbücher: Petrarcas Trostspiegel „Von der Artzney bayder Glück“ (1532), Cicero-Übersetzungen, populärmedizinische

Bücher wie Rösslins „Rosengarten der schwangeren Frauen und Hebammen“ (1524), Tallats „Arzneibüchlein der Kräuter“ (1530). 1530 wurde die Küchenmeisterei unter Verwendung des falschen Autorennamens Platina publiziert und die Kellermeisterei unter Angabe von Arnoldus Villanova als Autor. 1542 schließlich gibt Steiner aber den echten Platina übersetzt von **Stephanus Vigilius Pacimontanus** heraus: „**Von der Ehrlichen, zimlichen, auch erlaubten Wollust des leibs, Sich inn essen, tricken, kurtzweil etc. allerlay unnd mancherlay creaturen unnd gaaben Gottes, Visch, Vögel, Wildpret, Frucht der Erden ... etc.**“.

Keiner der 28 darin enthaltenen Holzschnitte ist speziell für dieses Buch angefertigt worden, sondern sie entstammen alle dem großen Druckstock-Archiv Steiners, der sie bereits vorher z.B. in der Petrarca-Ausgabe verwendet hatte. Nur so war die relativ luxuriöse Ausstattung möglich. Der obige Holzschnitt – ein wohlbeleibter Koch vor einem Küchenherd inmitten einer mit Vorräten und Küchengeräten vollgestopften Küche – ist ein auch damals häufig verwendeter bildlicher Schmuck. Er erscheint auch in „Koch und Kellerei“ bei Egenolff sowie in Steiners Ausgaben der Küchenmeisterei (z.B. von 1536). Dieser berühmte dicke Koch findet sich 139 Jahre später auch in Marx Rumpolts „New Kochbuch“ (Der Mundtkoch Das III. Capitel). Einige Darstellungen (z.B. die des Kaisers Maximilian und der Maria von Burgund) werden im Kontext des Kochbuchs einfach umgedeutet (Kaiser Maximilian wird zu Platina selbst und dieser unterrichtet eine edle Frau in der Kunst der Lebensführung).

Viele Gerichte und Rohstoffe sind dem Übersetzer Stephanus Vigilius nicht bekannt, wie z.B. Ravioli oder Maccharoni und er umschreibt sie häufig etwas ungenau, wie

Platina sucht für jeden Rohstoff die angemessene, naturgemäße Zubereitungsweise, eine demonstrative Luxusküche wie häufig im Mittelalter wird abgelehnt. Weiterentwicklung von Apicius' Kochbuch. Gliederung in 10 Bücher inhaltlich etwas willkürlich aber analog zu den 10 Büchern von Apicius.

Das Motto von Apicius: „Niemand wird erkennen, woraus diese Speise besteht.“ – Essenraten als Gesellschaftsspiel – ist allerdings konträr zu Platinas Intentionen.