

Erzählungen

Die große Ritterhochzeit zu Aholming anno 1586

Mitgeteilt von Max Peinkofer

Bei uns in Altbayern hat man es allezeit verstanden, große, nahrhafte und feierliche Hochzeiten zu halten. Berühmt ist überall in deutschen Landen die Landshuter Hochzeit von 1475, bei der Herzog Georg der Reiche (1479 mit 1503) mit der polnischen Königstochter Hedwig getraut wurde. Ein lebendiges Abbild jener prunkvollen höfischen Festlichkeit gibt alle fünf Jahre die „Landshuter Fürstenhochzeit“, bei der sozusagen die ganze Stadt mitspielt; wohl die echtste und schönste Festlichkeit auf deutschem Boden.

Was nun der reiche Herzogssohn von Landshut konnte, ahmte gut ein Jahrhundert später ein ebenfalls reicher und angesehener Adeliger nach, Johann Albrecht Nothaft, herzoglicher Hofrat in Straubing, Sohn des Haimeran Nothaft zu Wernberg (Oberpfalz) und Aholming, der Vizedom (Regierungspräsident) in Straubing war. Johann Albrecht Nothaft vermählte sich 1586 mit Margarete von Seiboldsdorf. Beide Brautleute gehörten alten, noch heute bestehenden Geschlechtern an, die Nothaft in mehreren Gliedern, die Seiboldsdorf aber im Letzten ihres uralten Stammes.

Johann Albrecht war Herr auf Aholming, einem Pfarrdorf zwischen Osterhofen und Plattling gelegen, früher eine namhafte Hofmark. Der Ort tritt schon 740 urkundlich auf. Dort saßen die Nothaft von 1413 bis 1746. In diesem Jahre ging ihr Besitz zu Aholming an die Grafen von Preysing des benachbarten Moos über. Sie ließen den größten Teil des Schlosses abbrechen. Mit Aholming war auch der für eine Hofmark

seltene Blutbann verbunden, das Recht zur Verurteilung zum Tode und zu der Vollstreckung des Urteils. Das Aholminger Richtschwert, eine zierliche Arbeit, hängt heute im Waffensaal des Schlosses in Moos.

Nun wissen wir nichts über den Verlauf der großen Aholminger Ritterhochzeit; wohl aber sind wir eingehend unterrichtet über die umfangreichen Vorbereitungen. Ein schon verstorbener braver Aholminger Bauer fand die einschlägige alte Aufschreibung und hat sie aus vergilbten alten Papieren abgeschrieben. Sie läßt ahnen, daß die Hochzeitsfeier jener barocken Zeit tatsächlich in allem ein ländliches Gegenstück zur Landshuter Fürstenhochzeit war. Leider dauerte das Eheglück des jungen Paares nur zwei Jahre. Denn schon 1588 starb Johann Albrecht Nothaft zu Straubing, ohne einen Sohn zu hinterlassen. — Nun aber folge der Bericht, den uns der erwähnte Bauer, M. Eineder, hinterlassen hat.

Es hat sich von Mund zu Mund überliefert und ist in den Büchern der bayerischen Geschichte aufgezeichnet, daß bei der Hochzeit des Herzogs Ludwig des Reichen in der Fastenzeit 1452 zu Landshut über 20 000 Gäste acht Tage lang in Saus und Braus auf Kosten der herzoglichen Kasse lebten und daß bei den Vermählungsfeierlichkeiten seines Sohnes Georg im Jahre 1475, der berühmten „Landshuter Hochzeit“, ein Prunk entfaltet wurde und eine Schwelgerei herrschte, die bis dahin unerhört waren. Man darf sich nicht wundern, wenn dieses Beispiel auf Adel, Bürger

und Bauern ansteckend wirkte und den Landadel auf seinen Schlössern veranlaßte, es dem herzoglichen Hofe gleichzutun; wenn es die reichen Bürger in den Städten reizte, durch Pracht und Kostbarkeit der Gewänder und des Schmuckes, wertvolle Ausstattung der Räume, überreiche Bestellung der Tafel den Adel zu übertreffen, ja sogar übermütige Bauern veranlaßte, bei besonderen Gelegenheiten zu zeigen, was man sich leisten konnte. Es kam so weit, daß im Jahre 1500 die Regierung durch strenge Verbote gegen die immer mehr überhandnehmende, mutwillige und, zugleich sinnlose Verschwendung einschreiten mußte. Wenn trotzdem das Übel nicht vollständig unterdrückt werden konnte, so waren daran zum Teil die Großen mitschuldig, die sich in diesen Dingen nicht an die amtlichen Vorschriften hielten.

So hat auch der Ritter Johann Albrecht von Nothaft auf Aholming zu seiner

Hochzeit im Jahre 1586 Vorbereitungen getroffen, die weit über das sonst beim Landadel gebräuchliche Maß hinausgingen. Die Aufschreibungen hierüber sind vorhanden, geben aber leider den Ort des Festes nicht an. Doch weisen einige Angaben mit großer Sicherheit auf das Schloß Aholming hin. Diese Aufschreibungen bilden ein kulturgeschichtliches Denkmal und lassen den Schluß zu, daß damals der Gäuboden an der Isar eine Art Schlaraffenland war.

Zunächst sind die Gewürze und anderen Zutaten aufgezählt, die dazu ausersehen waren, die Speisen der hochzeitlichen Tafel mundgerecht und schmackhaft zu machen. Es wurden eingekauft große Mengen Weinbeeren und Rosinen, Feigen und Mandeln, Salz und Pfeffer, Muskat und Safran, Petersilie und Majoran, Salvien, Zwetschgen, Essig und Zucker, Honig und Zitronat, dazu 200 grüne Limonen (Zitronen) und 200 eingemachte Limonen sowie 400 Pome-



Das war das Schloß Aholming in Niederbayern, zwischen Osterhofen und Plattling gelegen.

ranzen (Orangen). Weiter nennt das Verzeichnis, das leider zum Teil vermodert und zerbröselt ist, auch an manchen Stellen unleserlich, an Gemüsen Rettiche, Kren (Meerrettich), Spinat, Kohl, Wirsing, Erbsen und Maurachen oder Morcheln.

Von Fleisch stand natürlich das Wildbret an erster Stelle. Bottiche voll Saukeulen, Hirschfleisch und Rehziemer lagen in der Beize, und immer noch mehr wurde herbeigeholt, was Schweinsfeder (Spieß) und Gewehr in Feld, Wald und Wasser erbeuten konnten und den Netzen und Fallen zum Opfer fiel. Dazu mußten an Stalltieren ihr Leben lassen: 60 Indiane, 300 Kapaune, 300 Hennen, 400 Gockel, 12 westfälische Masthähne (für die herrschaftlichen Feinschmecker), 300 Tauben sowie eine Anzahl Ochsen, Schweine, Spanferkel, 80 Kälber. 28 Rindszungen und 12 Euter wurden zum Voressen bestimmt.

Auch an Fischen durfte es nicht fehlen. So begann in den Bächen des Bayerischen Waldes, besonders bei Haibach, unweit Bogen, ein eifriges Fischen nach Saiblingen, Lachsforellen und Waldforellen, bis alle Behälter gefüllt waren. Dazu kamen 1 Zentner Aeschen, 50 Pfund Waller, 20 Viertel Barben, 1 Zentner Nerflinge und Brachsen, 1 Ztr. Hechte, ferner Aale, Sämigel (kleine Fischart), Gründlinge und 3000 Stück Krebse.

Für Schleckermäuler gab es Konfekt und Marzipan, große Tafellebkuchen und Lebzelten von Nürnbergs besten Sorten. Zum Backen der Fische, Küchel und Krapfen sowie zum Hefenteig waren außer mächtigen Steingefäßen, mit Rahm gefüllt, 2000 Stück Eier und 3 Zentner Schmalz vorhanden. Da begann nun in der Schloßküche und ihren Nebenräumen ein lebhaftes Mischen, Kneten, Walken, ein Prasseln und Brodeln, daß der Schmalzdampf, der durch den großen offenen Rauchfang ins Freie abzog, eine freudige Vorahnung gab von den bevorstehenden leiblichen Genüssen. In vorsorglicher Weise waren auch reichlich Käse und mancherlei „gebrannte Was-

ser“ bereitgehalten, die Verdauung zu unterstützen.

Von Schokolade, Kaffee, Likören und Kartoffeln ist nichts zu vernehmen, das waren damals noch unbekannte Dinge. Dafür hören wir um so mehr von Wein und Bier. Da der Bayer von jeher keine Gelegenheit vorübergehen ließ, ohne Glas und Krug zu heben und ein Großteil des Adels dem Spruche huldigte „Saufen ist ritterlich“, so hatte auch der ritterliche Hochzeiter seine Keller mit reichen und trefflichen Vorräten an Getränken versehen, so daß die höchsten Ansprüche befriedigt werden konnten. Auf den Gantern lagen sechs große Fässer Ramsthaler (Weinsorte) und Rheinwein, sechs Fässer Neckarwein und vier Fässer Osterwein (vermutlich österreichischer Herkunft). In den Bierkellern lagerten lange Reihen eicherner Banzen, im ganzen 30 Fuder (Maß, schwankend zwischen 700 und 1900 Liter) mit bestem malzigen Stoff, eigens für die Hochzeit gebraut. Das Bier brauchte nicht von auswärts herbeigeschafft werden, hatte doch Kaiser Karl V. den Nothafft auf Aholming 1553 das Braurecht verliehen. Zwölf Messingpipen, Hähne, eigens angeschafft, lagen bereit, um mit dem schäumenden Naß Krug und Becher zu füllen, wenn Spund um Spund ausgeschlagen würde.

Zu einem großen hochfestlichen Mahl gehört auch eine reiche Zahl von allerhand Geräten und anderen Gegenständen. Für Speis und Trank war also vorzüglich gesorgt. Die weitere Fürsorge richtete sich nun auf Tischzeug, Geschirr und Wäsche. Es wurden also angeschafft 800 Zinnschüsseln, 400 große Schüsseln für das Gesinde, 50 Salzfässer, 28 Dutzend Herrenlöffel, 80 Dutzend hölzerne Löffel für das Gesinde, 50 hölzerne Deckelschüsseln, 140 Herrentischtücher, 100 Handtücher, 140 Dutzend Fazinettl oder Mundtücher, 60 Tischtücher aus indigoblau gefärbter Leinwand für das Gesinde, 28 feine Tischteppiche, 60 silberne Becher und anderes Silbergeschirr nach Bedarf, 20 große und kleine Kannen zum Holen von Wein und Bier aus dem

Keller, 200 große und kleine Gläser sowie endlich 200 Holzbecher für das Gesinde. Die große Anzahl von Löffeln läßt auf die hohe Zahl von Hochzeitsgästen schließen.

Von Gabeln steht nichts geschrieben; man gebrauchte sie wohl damals auf dem Schlosse zu Aholming noch nicht. Man langte eben mit den Fingern zu. Auch von Tischmessern ist nichts erwähnt, weil jedermann sein Taschmesser mit sich führte. Teller gab es auch noch nicht; es wurde allgemein aus Schüsseln gegessen.

Den Grundholden (der zinspflichtige Bauer), Dienstboten, Tagelöhnern und solchen Gästen, die sich ungerufen eingefunden hatten, setzte man hölzerne Gefäße vor, da man wohl wußte, daß bei solchen Anlässen unmäßig getrunken und dann viel Gefäße in Scherben geschlagen wurden. Der Dorfschreiner hatte schon seit Wochen gesägt, gehobelt und geleimt, um neue Tische und Bänke auf die Beine zu bringen. Dafür ließ der gnädige Herr drei Flöße mit Brettern und Stolle auf der Donau hertriften.

Zur Ausschmückung der Räume waren viele Ellen rotes Tuch, wahrscheinlich von Regensburg, bezogen worden. Die Beleuchtung erforderte eine Unzahl von Wachskerzen, 800 Pfund Unschlittkerzen, 80 Zinnleuchter und Laternen für das Schloß und 200 Kienspanleuchter für die Stuben im Hofwirthshaus. Die Aufmerksamkeit des Bräutigams für seine adeligen Hochzeitsgäste erstreckte sich sogar auf den Geruchssinn; hatte er doch für Tafel und Tanzstube „schmeckete Wasser“ kommen lassen.

Damit bei dem gewaltigen Braten und Backen das Feuer immer kräftig erhalten werden konnte, hatten die scharwerkspflichtigen Untertanen schon seit Wochen Holz gesägt und gespaltet, eine Fronarbeit, die sonst nur mit Widerwillen und Ingrimme verrichtet wurde, diesmal aber, im Hinblick auf die in Aussicht stehenden fetten Bissen und reichen Trunk, mit freudiger Bereitwilligkeit und Hingabe.

So war denn auf alles schön Bedacht

genommen, um die riesige Hochzeitsfeier in rechten Gang bringen zu können. Damit sie aber auch einen ungestörten und würdigen Verlauf nahm und jedermann zufriedenstellte, leiteten Ordner und erfahrene Sachwalter die Feier. Als Hofmeister, der die „Fürschneid“ zu verrichten hatte, war bestellt der Junker Hans Werner Riederer. Das war wohl der Hans Georg Werner Riederer von Paar zu Pillham und Rottau, dessen Geschlecht noch heute auf Schloß Schönau bei Arnstorf sitzt. Als Kuchelmeister amte der Richter von Arnstorf, als Hofmeister über das Gesinde der Pfleger zu Frauenberg, als Silberkämmerling der Pfleger zu Marklkofen, als Fischmeister Michl Haibeck von Straubing und der Fischer von Irlbach, als Fourrier und Futtermeister der Richter von Goltfing, als Kellermeister zwei Wirthe, als Einschenker der Wirt zu Schneiding, der Bräu von Aholming und der Kellner von Irlbach. Das Backen des Hochzeitsbrottes wurde dem Bäcker von Irlbach und dem Bäcker Martin Auer von Straubing übertragen.

Damit die vielen Gänge der Hochzeitstafel sachgemäß und schmackhaft zubereitet wurden und auf ihr prächtige Schaugerichte prunken konnten, hatte man Klosterköche gewonnen: die Meister Kaspar von Aldersbach, Georg von Straubing und Sebastian von Windberg und noch drei dazu. Ihnen standen bei 12 Spülweiber, sechs Männer zum Herbeischaffen von Holz und Wasser, acht Wächter (wohl zur Überwachung des Feuers) und 56 Essenträger.

Spielleute sorgten für Tafel- und Tanzmusik, „Freudenführer“ für heitere Unterhaltung. Vermuthlich wurden bei dieser Hochzeit auch ungebetene Gäste, wie zünftige Handwerksburschen, andere fahrende Gesellen, auch Landstreuner und „geschwinde Leute“ nicht zurückgewiesen. Auch sie sollten sich an den reichgedeckten Tischen gütlich tun. Alles sollte sich freuen mit dem glücklichen Hochzeitspaar, damit die unbegrenzte Gastfreundschaft reichen ehelichen Segen brächte.