

# Die Aholminger Prunkhochzeit - anno 1586

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 und 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 soweit, daß um 1500 die Regierung durch strenge Verbote gegen die immer mehr überhandnehmende und mutwillige Verschwendungssucht einschreiten mußte. Wenn trotzdem das Übel nicht vollständig unterdrückt werden konnte, so waren daran zum Teil die Großen mitschuldig die sich in diesen Dingen erst recht nicht an die amtlichen Vorschriften hielten (so auch heute noch = Anmerkung des Schreibers!).

So hat auch ein Ritter Johann Albrecht 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 kul-

turgeschichtliches Denkmal und lassen den Schluß zu, daß der Gäuboden an der Isar eine Art Schlaraffenland war.

Zunächst sind die Gewürze und andere 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 und Safran, Petersilie und Majoran, Salvien, Zwetschgen, Essig und Zucker, Honig und Zitronat, dazu 200 grüne Limonen und eingemachte Zitronen sowie 400 Pomeranzen.

Weiter nennt das Verzeichnis, das leider zum Teil vermodert und zerbröselst ist, auch an manchen Stellen unleserlich, an Gemüse Rettiche, Kren, Spinat, Kohl, Wirsing, Erbsen, Maurachen oder Morchel.

Von Fleisch stand natürlich das Wildbret an erster Stelle, Bottiche voll Saukeulen, Hirschfleisch und Rehziemer lagen in der Beize, und immer noch wurde herbeigeholt, was Schweinsfeder 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 Schweine und 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 ein Zentner Äschen, 50 Pfund Waller, 20 Viertel Barben, ein Zentner Nerflinge und Brachsen, ein Zentner Hechte, ferner Aale, Sämigel (kleine Fischart), Gründlinge und 3000 Krebse.

Für Schleckermäuler gab es Konfekt und Marzipan, große Tafellebkuchen und Lebzeltten von Nürnbergs besten Sorten.

Zum Backen der Fische, Küchel und Krapfen sowie zum Hefeteig waren außer mächtigen Steingefäßen mit Rahm gefüllt, 2000 Stück Eier und drei 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 Wasser" bereitgehalten, die Verdauung zu unterstützen.

Von Schokolade, Kaffee, Likören und Kartoffeln ist nichts zu vernehmen, das waren damals noch unbekannte Dinge. Dafür hören wir unsomewhat von Wein und Bier.

Da der Baier von jeher keine Gelegenheit vorübergehen ließ, Glas und Krug zu heben und ein Großteil des Adels dem Spruche huldigte "Saufen ist ritterlich", 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 und Rheinwein, sechs Fässer Neckarwein und vier Fässer Osterwein.

In den Bierkellern lagerten lange Reihen eichener Banzen, im Ganzen 30 Fuder mit bestem malzigem Stoff, eigens für die Hochzeit gebraut. Das Bier brauchte von auswärts nicht herbeigeschafft werden, hatte doch

Kaiser Karl V. den Nothhaft auf Aholming 1553 das Braurecht verliehen. Zwölf Messingumpfen, Hähne, eigens angeschafft, lagen bereit um mit dem schäumenden Naß Krug und Becher zu füllen, wenn Spund um Spund ausgeschlagen würde. Für Speis und Trank war also vorzüglich gesorgt!

Zu einem großen hochfestlichen Mahl gehört aber auch eine reiche Zahl von allerhand Geräten und anderen Gegenständen. Die weitere Fürsorge richtete sich nun auf Tischzeug, Geschirr und Wäsche.

Es wurden angeschafft:

800 Zinnschüsseln

400 große Schüsseln für das Gesinde

50 Salzfüßer

28 Dutzend (ca. 340) Herrenlöffel

80 Dutzend (ca. 960) hölzerne Löffel für das Gesinde

50 hölzerne Deckelschüsseln

140 Herrentischtücher

100 Handtücher

140 Dutzend (ca. 1700) 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 den Kellern

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. Wozu hatte man sonst so viele Tisch-, Hand- und Mundtücher nötig gehabt. Auch von Tischmessern ist nichts erwähnt, weil wohl jedermann sein Messer mit sich führte. Teller gab es auch noch nicht; es wurde allgemein aus Schüsseln gegessen.

Den Grundholden (zinspflichtige Bauern), Dienstboten, Tagelöhnern und solchen Gästen, die sich ungerufen eingefunden hatten, setzte

man hölzerne Gefäße vor, da man wußte, daß bei solchen Anlässen unmäßig getrunken und dann viele Gefäße in Scherben geschlagen wurden.

Die große Hochzeit erforderte auch eine umfangreiche Ergänzung der Kücheneinrichtung durch Pfannen, Bratspieße, Schöpflöffel, Mehltruhen, Zuber, Körbe und Mültern (muldenartige Holzgefäße). Der Dorfschreiner hatte schon seit Wochen gesägt, gehobelt und geleimt um neue Tische und Bänke auf die Beine zu bringen. Dafür hatte der gnädige Herr drei Flöße mit Brettern und Stollen auf der Donau hertriften lassen.

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 sowie 200 Kien-spanleuchter für die Stuben im Hofwirthshaus.

Die Aufmerksamkeit des Bräutigams für seine adeligen Hochzeitsgäste erstreckte sich sogar auf den Geruchssinn; hatte er doch für die 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 gespalten, eine Fronarbeit, die sonst nur mit Widerwillen und Ingrimm verrichtet wurde, diesmal aber, im Hinblick auf die in Aussicht stehenden fetten Bissen und den reichen Trunk, mit freudiger Bereitwilligkeit und Hingabe. Dreißig Klafter bestes Scheitholz hatten sie schon bereitgestellt, als der Hofbauer Nachschau hielt und erklärte: "Jetzt kunnts klecken!"

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 zufrieden stellte, 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 Kuchlmeister 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 Fourier und Futtermeister der Richter von Geltoring, als Kellermeister zwei Wirte, als Einschenker der Wirt zu Gneiding, der Bräu von Aholming und der Kellner von Irlbach. Außerdem gab es noch Tischwarte, Brot- und Zinnmeister. Das Backen des Hochzeitbrotes wurde übertragen dem Bäcker Martin Auer von Straubing.

Damit die vielen Gänge der Hochzeitstafel sachgemäß und schmackhaft zubereitet wurden und auf ihr prächtige Schaugerichte prunken konnten, hatte man Klosterküche gewonnen: Die Meister Kaspar von Aldersbach, Georg von Straubing, Sebastian von Windberg und noch drei dazu. Ihnen standen bei zwölf Spülweiber, sechs Männer zum Herbeischaffen von Holz und Wasser, acht Wächter zur Überwachung des Feuers und 36 Essenträger.

Spielleute sorgten für Tafel- und Tanzmusik, Freudenführer für heitere Unterhaltung. Vermutlich 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. Alle sollten sich freuen mit dem glücklichen Hochzeitspaar, damit die unbegrenzte Gastfreundschaft reichen ehelichen Segen brächte.