



Backen für den Hof. Bäcker und Bäckerinnen im Dienst der Könige und Königinnen der Krone Aragón im Spätmittelalter

von Eva-Maria Cersovsky

ORCID: <https://orcid.org/0009-0008-5292-3057>

DOI: <https://doi.org/10.26012/mittelalter-33612>

URL: <https://mittelalter.hypotheses.org/33612>

Lizenz:



CC BY-SA 3.0 Unported – Creative Commons, Namensnennung, Weitergabe unter gleichen Bedingungen

Zitation: Eva-Maria Cersovsky, Backen für den Hof. Bäcker und Bäckerinnen im Dienst der Könige und Königinnen der Krone Aragón im Spätmittelalter, in: Von un-bequemen Dominikanern, organisierten Handwerkern und gefertigten Dingen. Festschrift für Sabine von Heusinger zum 60. Geburtstag, hrsg. von Julia Bruch, Eva-Maria Cersovsky und Andreas Lehnertz (Mittelalter. Interdisziplinäre Forschung und Rezeptionsgeschichte, Beihefte 5,1), S. 74–89, DOI: <https://doi.org/10.26012/mittelalter-33612>.

Zusammenfassung: *Dieser Beitrag widmet sich Bäckern und Bäckerinnen, die im späten 13. und im 14. Jahrhundert im Dienst der Könige und Königinnen der Krone Aragón standen. Anhand der Hofordnungen werden zunächst die Bestimmungen bezüglich der zur königlichen Bäckerei gehörigen Hofämter herausgearbeitet sowie einige begriffsgeschichtliche Überlegungen zur Amtsbezeichnung panicer angestellt, die eng mit Fragen danach zusammenhängen, welche backspezifischen Aufgaben mit den Ämtern verbunden waren und wer diese besetzte. In einem zweiten Schritt erweitere ich die Quellenbasis um höfisches Verwaltungsschriftgut. Auf Basis von Rechnungsbüchern und Inventaren werden die Formen und die Entwicklung der institutionellen Einbindung von Bäcker*innen mit und ohne Hofamt untersucht sowie ihre Aufgaben, Arbeitsgeräte, Ausbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten beleuchtet. Am Beispiel der Bäcker*innen zeigt der Beitrag, dass die Untersuchung von Höfen aus der Perspektive der Handwerksforschung wichtiges Potenzial nicht nur für die Erforschung der im Kontext des Hofes oft vernachlässigten Handwerksleute, sondern auch für das Verständnis von höfischer Wirtschaft, Verwaltung und materieller Kultur bietet.*

Abstract: *This article focuses on male and female bakers serving the kings and queens of the Crown of Aragón during the late 13th and the 14th century. Drawing on court ordinances, I first examine the regulations concerning the offices of the royal bakery and offer a short discussion of the term panicer with regard to the baking related tasks it implied and the people eligible as panicers. Second, I expand the source base to include royal administrative documents. Based on account books and inventories the article charts the ways of integrating bakers into courts during the given time period and explores their tasks, working equipment, training, and career opportunities. Using the bakers as an example, I highlight the potential that an examination of courts from the perspective of craft history holds both for the study of artisans as an often-neglected group of people connected to royal households and for our understanding of courtly economy, administration, and material culture.*

„Ohne Handwerk geht nix“ – so der treffende Titel, den Sabine von Heusinger im Wintersemester 2023/24 für ein Seminar zur Geschichte des mittelalterlichen Handwerks wählte. Denn Handwerker*innen waren (nicht nur) im Mittelalter überall: Ihre Fähigkeiten und ihr Wissen wurden in der Stadt, auf dem Land, im Kloster und auch am Hof ebenso gebraucht wie geschätzt. Während besonders die Organisationsformen von Handwerk im städtischen Kontext bereits häufig die Aufmerksamkeit der Forschung auf sich gezogen haben,¹ soll in diesem Beitrag der höfische Raum im Mittelpunkt stehen.² Dabei möchte ich zwei Interessenschwerpunkte der Jubilarin verbinden, Handwerk und Ernährung im späten Mittelalter. In den Fokus rücken hier Bäcker und Bäckerinnen, die im Dienst der Könige und Königinnen der Krone Aragón standen. Ziel des Beitrags ist es zu zeigen, wie die Lebensmittelhandwerker*innen in das wirtschaftliche und soziale Beziehungsgeflecht des Hofes eingebunden waren. Dazu berücksichtige ich Fragen nach der Gestaltung und Entwicklung von Hofämtern und weiteren Dienstbeziehungen, nach Bezeichnungspraktiken, Aufgaben, Arbeitsgeräten, Ausbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten.

Umfassendere, vergleichende Untersuchungen zu Bäcker*innen an den spätmittelalterlichen aragonesischen Höfen stehen bislang noch aus.³ Auch hier können nur einige erste Beobachtungen für das späte 13. und das 14. Jahrhundert präsentiert werden, die neben der vorhandenen Forschungsliteratur auf zwei großen Quellengruppen basieren, den Hofordnungen sowie – in Stichproben – dem höfischen Verwaltungsschriftgut in Form von Rechnungsbüchern und Inventaren. Während die Verordnungen auf den Hof des Königs und die Hofämter bezogen sind, lassen gerade die überlieferten Rechnungsbücher auch Schlüsse zu weiteren Dienstbeziehungen sowie zu den Höfen der Königinnen zu, die eigene, kleinere Hofhaltungen inklusive Personal

¹ Zahlreiche Studien liegen etwa von Sabine von Heusinger selbst vor, vgl. das Schriftenverzeichnis in der Einleitung dieser Festschrift.

² Den Beziehungen zwischen Handwerk und Hof widmet sich mein laufendes Habilitationsprojekt am Beispiel der Krone Aragón. Eine Projektskizze mit Auswahlbibliografie bietet Eva-Maria Cersovsky, *Courts and Craftspeople in the Late Medieval Crown of Aragón*, in: Blog der Arbeitsgemeinschaft Iberomediaevistik, 3. Juli 2024, <https://doi.org/10.58079/11xhy>.

³ Die im Folgenden zitierten Publikationen zu den aragonesischen Höfen erwähnen Bäcker*innen in der Regel nur am Rande. Auch Literatur, die sich den Themen Ernährung, Gebäck und/oder Bäcker*innen in der Krone Aragón widmet, bezieht den höfischen Kontext bislang nur knapp mit ein, vgl. z.B. Antoni Riera i Melis, *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat mitjana* (Institut d'Estudis Catalans. Memòries de la Secció Històrico-Arqueològica 103), Barcelona 2018; Juan Vicente García Marsilla, *La jerarquía de la mesa: los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval* (Historia local (València) 13), València 1993.

hatten.⁴ Da die durch ihr Herrschaftsgebiet reisenden Paare oft nicht den gleichen Itineraren folgten, musste auch die Verwaltung der Höfe und Haushaltungen separat erfolgen.

Bäcker in den aragonesischen Hofordnungen

In den normativen Quellen der aragonesischen Höfe erscheinen Personen, die für Brot und Gebäck zuständig zeichneten, ab dem 13. Jahrhundert als Bedienstete mit Hofamt. In einer Ordnung Peters III., des Großen, von Aragón (reg. 1276–1285) aus der Zeit zwischen November 1276 und April 1277 wurde für den *panicer* („Bäcker“) ein jährlicher Sold von 500 Barcelonenser Solidi festgelegt – eine Summe, die seinen Wert für den Hof verdeutlicht. Zusätzlich sollte er die Zungen von Kühen erhalten, sofern diese als Teil der Gaststeuer oder eines Geschenks am Hof verspeist wurden.⁵ Da die Ziele dieser Hofordnung primär die Beschränkung von Bereicherung sowie die Fixierung von Gehältern und Vergünstigungen, u.a. in Form von Fleisch, gewesen zu sein scheinen, gibt das Dokument keine Auskünfte zu den arbeitsspezifischen Erwartungen an den *panicer*.⁶ Allerdings legt eine weitere Bestimmung bezüglich seiner Bezahlung nahe, dass er nicht ausschließlich für das Backen zuständig war. Die Häutung verstorbener Reittiere der königlichen Gefolgsleute gehörte offenbar ebenfalls zu seinen Aufgaben: Denn ihm standen als Teil seines Lohns die Häute dieser Tiere zu, die er im Auftrag des Königs entfernen durfte. Ob er dies selbst tat oder lediglich beaufsichtigte, bleibt offen. Auf diese Weise wurde die nutzbringende Verwendung von Reittieren, die ein reisender Hof in großer Zahl benötigte, nach deren Tod auf das engste mit der Bezahlung eines höfischen Amtsträgers verbunden.⁷ Ein *panicer*, so deutet es diese kurze Verordnung an, erfüllte im organisatorischen Gefüge des Hofes anscheinend Funktionen, die über backspezifische Aufgaben hinausgingen.

⁴ Zu den Höfen iberischer Königinnen vgl. jüngst Diana Pelaz Flores, Introduction: The Iberian Queen's Households: Dynamics, Social Strategies, and Royal Power, in: *Royal Studies Journal* 10,1 (2023), S. 1–12, und die weiteren Beiträge des Themenhefts.

⁵ Edition (mit falscher Bezeichnung „Don Pedro el Católico“ und „Pere I“) in: *Procesos de las antiguas cortes y parlamentos de Cataluña, Aragón y Valencia*, Bd. 6, ed. D. Próspero de Bofarull y Mascaró (CODOIN 6), Barcelona 1850, Nr. II, S. 4–14, hier S. 7f. zum *panicer*. Für eine englische Übersetzung vgl. Marta Vanlandingham, *Transforming the State. King, Court and Political Culture in the Realms of Aragon (1213–1387)* (The Medieval Mediterranean 43), Leiden 2002, Appendix A, hier S. 204 zum *panicer*. Zur Ordnung vgl. auch Karl Schwarz, *Aragonische Hofordnungen im 13. und 14. Jahrhundert. Studien zur Geschichte der Hofämter und Zentralbehörden des Königreichs Aragon* (Abhandlungen zur Mittleren und Neueren Geschichte 54), Berlin 1914, S. 4–19.

⁶ Zu den Motiven des Erlasses vgl. Vanlandingham, *Transforming the State* (wie Anm. 5), S. 159–162. Zum Infanten- und Regentenhof Peters des Großen vgl. Ferran Soldevila, *Pere el Gran. Primera Part: L'Infant* (Institut d'Estudis Catalans. Memòries de la Secció Històrico-Arqueològica 48,1), Barcelona 1995; Josep Trenchs Odena, *Casa, corte y cancelleria de Pedro el Grande (1276–1285)*, Rom 1991.

⁷ *Procesos* (wie Anm. 5), S. 8; Vanlandingham, *Transforming the State* (wie Anm. 5), S. 36f. Auch bei anderen höheren Hofämtern, z.B. dem Majordomus und dem Koch, wurde die Bezahlung mit Fleisch oder Tierhäuten daran geknüpft, dass der jeweilige Amtsträger selbst für die zeitweilige Haltung der Tiere und/oder die Organisation des Schlachtens verantwortlich war.

Wesentlich ausführlicher wird es in der umfangreichen Ordnung, die Peter IV., der Zeremoniöse, von Aragón (reg. 1336–1387) im Jahr 1344 für seinen Hof erließ,⁸ nachdem er im Zuge der Eroberung Mallorcas von den *Leges Palatinae* des mallorquinischen Königs Jakob III. (reg. 1324–1343/49) inspiriert worden war.⁹ Brot – so macht es die Präambel zu den Artikeln bezüglich der höfischen Bäckerei (*paniceria*) deutlich – war wichtig, ja aufgrund göttlicher Vorsehung sogar zentral für den täglichen Lebensunterhalt und die Gesundheit eines jeden Menschen, auch eines Königs.¹⁰ Da die Gesundheit und der Schutz des Gemeinwesens (*la cosa pública*) im Wesentlichen in der Gesundheit des irdischen Herrschers (*princep terrenal*) bestünden, sei es von besonderer Wichtigkeit, dass am Hof ausgewählte Amtsträger Brot, Gebäck und andere Teigspeisen für die königliche Tafel zubereiteten und servierten. Die Ordnung nennt in dieser Funktion deutlich mehr Personal als diejenige aus der Zeit Peters des Großen: Aufgeführt werden zwei *panicers majors*, ein *sots-panicer*, zwei *panicers comuns* und ein *pastador*, ein Bäcker, der laut Verordnung den Teig zubereitete.¹¹

Als *panicers majors* („Obere Bäcker“) sollten zwei gute und vertrauenswürdige Personen adligen Standes (*persones generoses*) an der Spitze der Bäckerei stehen, wobei der Dienstältere von ihnen den Vorrang hatte.¹² Ihre Aufgaben lagen vor allem im Bereich der Aufsicht, der Verwaltung und der Qualitätskontrolle der Teigspeisen für den gesamten Hof. Besonders für das Brot, das an der Tafel des Königs serviert wurde, sollten sie Sorge tragen. Es oblag den

⁸ Neueste Edition (nach der katalanischen Handschrift Universitat de València, Biblioteca General i Històrica, ms. 1501): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Ceremoniós*, ed. Francisco M. Gimeno Blay, Daniel Gozalbo Gimeno und Josep Trenchs i Òdena (Fonts històriques Valencianes 39), València 2009, S. 266–274. Zu Überlieferung und Datierung vgl. ebd., S. 15, 39 und 42; *Le Leggi palatine di Pietro IV di Aragona*, ed. Olivetta Schena, Cagliari 1983, S. 38–67; und zuletzt Stefano M. Cingolani, *Ioculatores, ministrerios, cantores en las Ordinacions de la Casa i Cort del rey Pedro el Ceremonioso. Espacios y momentos para música y poesía en el microcosmos curial*, in: *Medievalismo* 31 (2021), S. 149–178, hier S. 150–157. Vgl. zur Ordnung auch Schwarz, *Hofordnungen* (wie Anm. 5), S. 41–121; und Alexandra Beauchamp, *Les Ordinacions de la Casa i Cort de Pere IV d’Aragón et le nombre des serviteurs royaux*, in: *Les entourages princiers à la fin du Moyen Âge. Une approche quantitative*, hrsg. von dies. (Collection de la Casa de Velázquez 134), Madrid 2013, S. 43–56.

⁹ Zu den mallorquinischen *Leges Palatinae* vgl. z.B. *Utilidad y decoro: Zeremoniell und symbolische Kommunikation in den „Leges Palatinae“ König Jacobs III. von Mallorca (1337)*, hrsg. von Gisela Drossbach und Gottfried Kerscher (Trierer Beiträge zu den historischen Kulturwissenschaften 6), Wiesbaden 2013.

¹⁰ Zum Folgenden vgl. *Ordinacions* (wie Anm. 8), S. 86. Zur Bedeutung von Brot im Mittelalter vgl. z.B. Françoise Desportes, *Le pain au Moyen Âge*, Paris 1987; Riera i Melis, *Els cereals* (wie Anm. 3), Kap. 13. Zu den Bestimmungen der Ordnung bezüglich der *paniceria* vgl. knapp auch Schwarz, *Hofordnungen* (wie Anm. 5), S. 53–55.

¹¹ So sind im Bereich der *paniceria* auch mehr Amtsträger vorgesehen als in der mallorquinischen Ordnung. Dort wird nur der *pistor regis* genannt, dessen Amtsartikel mit dem des *pastador* in der Hofordnung Peters übereinstimmt. Nach den *Leges Palatinae* waren die Träger anderer Hofämter für einige der nun den verschiedenen *panicers* zugeordneten Aufgaben zuständig. Vgl. dazu Riera i Melis, *Els cereals* (wie Anm. 3), S. 397.

¹² Zum Folgenden vgl. *Ordinacions* (wie Anm. 8), S. 87–89. Zur Bedeutung von „generós, -osa“ als „de nissaga noble, o que té títol de noblesa“ vgl. den Eintrag in: Antoni Maria Alcover und Francesc de Borja Moll, *Diccionari català-valencià-balear*, Barcelona: Institut d’Estudis Catalans, 2001–2002, <https://dcvb.iec.cat/re-sults.asp?Word=gener%F3s>.

panicers majors, das Brot zu jeder Mahlzeit bedeckt mit sauberen Tüchern an den Tisch zu bringen, zu probieren und es dem Majordomus zu übergeben, der dann ebenfalls vorkostete. Auch die gute, saubere und geheime Zubereitung weiterer Teigwaren für den König oder die königliche Tafel durch den *pastador* sollten sie beaufsichtigen. Mit der Qualitätskontrolle waren sie insofern ebenfalls beauftragt, als sie verdorbenes Brot sofort an den Almosenmeister (*almoyner*) übergeben mussten. Auch das nach einer Mahlzeit übrig gebliebene Brot musste an den *almoyner* gehen, um es an die Armen zu verteilen. Die beiden *panicers* waren außerdem dazu angehalten, bei der Backstube zu schlafen – oder dies an jemanden zu delegieren –, damit es dort an nichts mangelte. Da König und Hof häufig reisten, erhielt ein *panicer* zudem den Auftrag, zu neuen Aufenthaltsorten vorzureisen, um dort die notwendigen Räumlichkeiten und Arbeitsgeräte vorzubereiten und/oder mögliche Missstände abzustellen. In den Bereich der Verwaltung lässt sich zudem die Anweisung verorten, die Einnahmen und Ausgaben, die für die Bäckerei anfielen, stets an die dafür zuständigen Amtsträger des Hofes, den Majordomus und den *scrivà de ració*, zu melden. Wie in den 1270er Jahren waren die *panicers majors* darüber hinaus mit Aufgaben bezüglich verstorbener Reittiere betraut. In der Hofordnung Peters des Zeremoniösen wird deutlich, dass dies – zumindest in der Mitte des 14. Jahrhunderts – nicht nur die Verwertung dieser im Dienst für den König verstorbenen Tiere, sondern auch deren administrative Registrierung umfasste. Denn die *panicers majors* mussten jeweils schriftlich und mit Siegel versehen bestätigen, dass das Tier in königlichem Dienst und ohne Schuld oder Nachlässigkeit des Bediensteten verstorben war, und erhielten dafür die Haut der Reittiere. Aus dieser Bestimmung geht damit auch hervor, dass die *panicers majors* ein eigenes Siegel geführt haben müssen, das wohl als Amtssiegel angesprochen werden darf.

Um die beiden *panicers majors* bei ihrer Arbeit zu unterstützen, war eine geeignete und fähige Person als *sots-panicer* („Unterer Bäcker“) vorgesehen; eine adlige Herkunft erwähnt die Ordnung hier nicht.¹³ Dieser Amtsträger erhielt die Befugnis, seine Vorgesetzten bei Krankheit oder Abwesenheit in allen Aufgaben bis auf den Dienst an der königlichen Tafel zu vertreten. Den letzteren sollte entweder der gesunde bzw. anwesende *panicer major* oder einer der anderen Amtsträger des Hofes übernehmen, die ohnehin an der Tafel dienten. Die Aufgabe, in der Bäckerei zu schlafen, konnten die *panicers* ebenso an den *sots-panicer* delegieren wie das Vorausreiten an den neuen Aufenthaltsort des Hofes. Tätigte der *sots-panicer* Einkäufe und Verkäufe, musste er diese genau dokumentieren.

¹³ Zum Folgenden vgl. *Ordinacions* (wie Anm. 8), S. 89.

Hilfe erhielten diese drei Amtsträger laut Ordnung außerdem von zwei *panicers communs* („allgemeine Bäcker“), die vor allem für die Versorgung der höfischen Bediensteten mit ausreichend Brot verantwortlich waren.¹⁴ Auch für sie traf die Anweisung zu, in der Bäckerei oder deren Nähe zu übernachten. Für das Amt der *panicers communs* galt es – ebenfalls ohne Erwähnung des sozialen Standes –, junge, gute und bescheidene Männer auszuwählen. Der Hinweis auf ihre Jugend muss vermutlich vor dem Hintergrund von Rangfragen unter den *panicers* gelesen werden, könnte aber auch darauf hindeuten, dass eine Ausbildung in der *paniceria* möglich, wenn nicht sogar vorgesehen war. Junge Männer konnten als *panicers communs* durch den Dienst für das Gefolge sowie die etwaige Vertretung der *panicers majors* und des *sotspanicer* in jedem Fall Erfahrung sammeln, die ihnen womöglich Aufstiegsmöglichkeiten eröffnete. Darauf werde ich unten zurückkommen.

Der letzte der in der Ordnung Peters des Zeremoniösen genannten Amtsträger ist der *pastador*.¹⁵ Er war für die Zubereitung des Teigs von Brot (*pa*), Empanadas (*panades*), Pasteten (*empastas*), Waffelgebäck (*neules*) und ähnlicher Speisen verantwortlich, die in den Bereich seiner Handwerkskunst (*sua art*) fielen und im Ofen gebacken oder auf andere Weise hergestellt wurden. Einfallsreichtum, Weisheit und Sauberkeit waren von ihm verlangt. Mehrfach wiederholt die Ordnung überdies, der *pastador* solle an einem geschützten und für Unbefugte nicht zugänglichen Ort arbeiten, um die böswillige Mischung schädlicher Zusätze in seinen Teig zu verhindern. Hintergrund für diese Anordnung scheint besonders die Wahrung der Gesundheit des Herrschers gewesen zu sein, deren Relevanz auch hier hervorgehoben wird. Denkbar ist jedoch zugleich, dass durch die Isolation der Backstube auch das Wissen und die Fähigkeiten, die in der Zubereitung königlicher Speisen Anwendung fanden, geschützt werden sollten. Denn sicherlich trug der *pastador* mit seinem Können zur Pracht der königlichen Tafel und der geschmacklichen, ästhetischen sowie letztlich auch politischen Repräsentation des Herrschers bei.¹⁶ Das Brot für die Tafel des Königs brachte er laut Ordnung entweder selbst oder überreichte es zu passender Stunde an einen *panicer major*. Erkrankte der *pastador* oder konnte seine Arbeit aus anderen Gründen nicht selbst erfüllen, sollte er einen guten und fähigen Ersatz

¹⁴ Zum Folgenden vgl. ebd., S. 89f.

¹⁵ Zum Folgenden vgl. ebd., S. 90–92.

¹⁶ Für höfische Köche hebt dies z.B. hervor Rainer S. Elkar, Die Residenzenmacher – Handwerker bei Hofe in Zeiten des Umbruchs (vom 15. bis zum 16. Jahrhundert), in: Personen, Wissen, Karrieren. Bildung und Professionalisierung zwischen Stadt und Hof (1470–1540/50), hrsg. von Gerhard Fouquet [u.a.] (Residenzenforschung. NF 9), Ostfildern 2024, S. 223–288, hier S. 228–230.

aussuchen, der jedoch nur mit Zustimmung des Majordomus und dem Wissen eines *panicer majors* tätig werden durfte.

Die besonders verantwortliche Stellung sowohl von *pastador* als auch *panicers majors* bezüglich der Ernährung, Gesundheit und Tafel des Königs findet in den Bestimmungen bezüglich der Eidesleistungen der Amtsträger Ausdruck.¹⁷ Jede der für die *paniceria* zuständigen Personen sollte bei Amtsantritt einen Eid leisten. Doch nur *pastador* und *panicers majors* mussten ihren Eid auch vor dem König selbst geloben, während *sots-panicer* und *panicers comuns* ihn lediglich vor dem Majordomus leisteten, dem der Amtsbereich der *paniceria* unterstand.

Handelte es sich dem Ordnungstext zufolge beim *pastador* eindeutig um einen Bäcker im engeren Sinne, so geht aus der Ordnung Peters des Zeremoniösen nicht hervor, auf welche Art und Weise die verschiedenen *panicers* in den Backprozess involviert waren. War es für die Inhaber dieser Ämter überhaupt vorgesehen, dass sie das Bäckerhandwerk beherrschten? Die laut der Ordnung adligen *panicers majors* waren wohl keine Lebensmittelhandwerker, aber was galt bezüglich der anderen *panicers*? In der Forschung scheinen bislang unterschiedliche Interpretationen des Begriffs und Amtes *panicer* auf. Während einige das Wort mit „Bäcker“ übersetzen und unterschiedlich genau auf die spezifischen Aufgaben eingehen,¹⁸ vermeiden andere die moderne Übersetzung und beschreiben die *panicers* als Personen, die das königliche Brot beaufsichtigten und zu Tisch brachten.¹⁹ Letzteres erscheint angesichts ihres Aufgabenspektrums etwas verkürzt. Die im Alltag eines reisenden Hofes geforderte Aufsicht, Logistik und Qualitätskontrolle dürfte letztlich nur erfolgreich möglich gewesen sein, wenn einige der betreffenden Amtsträger auch über zumindest basale Kenntnisse bezüglich Zutaten, Prozess und Endprodukt sowie über Backöfen und andere Arbeitsgeräte verfügten.

¹⁷ Zum Folgenden vgl. *Ordinacions* (wie Anm. 8), S. 92.

¹⁸ So z.B. Vanlandingham, *Transforming the State* (wie Anm. 5), S. 36f., 177f., 204; oder Sebastian Roebert, *Die Königin im Zentrum der Macht. Reginale Herrschaft in der Krone Aragón am Beispiel Eleonores von Sizilien (1349–1375)* (Europa im Mittelalter 34), Berlin 2019, S. 191, 223, 573, 682, 709. Trenchs Ödena, Casa (wie Anm. 6), S. 77, beschreibt den *panicer* unter Peter dem Großen als „Verantwortlichen und Leiter der königlichen Bäckerei, dessen Aufgabe es war, das Brot und Gebäck des königlichen Hauses herzustellen“ („el encargado y jefe de la Panaderia regia, cuya misión fue la de confeccionar el pan y la repostería de la casa real“). Er geht also von einer aktiven Beteiligung am Backprozess aus. Belege führt er jedoch nicht an.

¹⁹ So z.B. Riera i Melis, *Els cereals* (wie Anm. 3), S. 297; oder Germán Navarro Espinach, *Consejeros influyentes y personas de confianza en el entorno cortesano de los reyes de Aragón (siglos XIII–XV)*, in: *La Corona de Aragón en el centro de su historia, 1208–1458. La Monarquía aragonesa y los reinos de la Corona*, hrsg. von José Angel Sesma Muñoz (Colección Actas 74), Huesca 2010, S. 129–179, hier S. 153.

Die Begriffsverwendung von Stefano Cingolani in seiner Edition der Urkunden aus der Zeit Peters des Großen regt zu einer weiteren Überlegung an, denn Cingolani nutzt dort *forner* als Synonym für *panicer*.²⁰ Möglicherweise griff in Bezug auf einige der höfischen *panicers* und die *pastadors* also die Differenzierung, die auch in Städten der Krone Aragón bezüglich des Backens üblich war, da nicht jede Backstube bzw. jede Person, die Gebäck herstellte, zwangsläufig einen eigenen Ofen besaß: Diejenigen, die Teig zubereiteten und zu Backwaren formten, wurden *flequers* genannt; diejenigen, die Öfen betrieben und den zu ihnen gebrachten Teig für Brot oder anderes Gebäck darin buken, als *forners* bezeichnet. In einigen Städten, wie Barcelona, waren beide Tätigkeiten im späten Mittelalter in einer gemeinsamen Korporation vereint.²¹ Daneben lassen sich in der städtischen Überlieferung ab um 1300 vermehrt Personen fassen, die beide Tätigkeiten verbanden, also Öfen betrieben, selbst Teig herstellten und die Backwaren auch verkauften. Sie wurden, so Antoni Riera i Melis, auch als *forners pastadors* bezeichnet.²²

Die Hofordnung Peters des Zeremoniösen wiederum spricht von *pastador o flaquer*, setzt also den Begriff *pastador* mit dem des *flequer* gleich. Waren einige der *panicers* im Umkehrschluss also wie *forners* auch für die Öfen und das Backen des Teigs zuständig, den der *pastador* hergestellt hatte? Dafürsprechen könnte die Verpflichtung, in der Backstube oder deren Nähe zu übernachten. Der Begriff *forner* fehlt in den Verordnungen allerdings gänzlich und die Frage, wer das Backen der Teigspeisen im Ofen übernahm, wird gar nicht eigens erwähnt. Größere Klarheit bezüglich der geforderten Fähigkeiten und Aufgaben der *panicers* können letztlich nur die vergleichende Auswertung weiterer Quellen und die Ermittlung personengeschichtlicher Befunde liefern.²³

²⁰ *Diplomatari de Pere el Gran. 1. Cartes i Pergamins (1258–1285)*, ed. Stefano M. Cingolani (Fundació Noguera. *Diplomatari* 62), Barcelona 2011, Nr. 412, S. 729: Die Urkunde vom 17.12.1284 nennt *don Ramón, panicero del dicho senyor rey*. Cingolani formuliert im Regest „Ramón, forner“.

²¹ Zu städtischen Bezeichnungen und Organisationsformen vgl. z.B. García Marsilla, Jerarquía (wie Anm. 3), S. 110–121, 125–129; Riera i Melis, *Els cereals* (wie Anm. 3), S. 352–368.

²² Ebd., S. 355, wo ein Quellenbeleg allerdings ausbleibt.

²³ Dass ein Abgleich des von der Hofordnung entworfenen Modells mit weiteren Quellen zwingend notwendig ist, um die Struktur und das Personal eines Hofes zu erforschen, hat zuletzt Stefano Cingolani betont. Er sieht diesbezüglich für die aragonesischen Höfe nicht nur der Könige, sondern auch der Königinnen und der Infant*innen grundsätzlichen Forschungsbedarf. Vgl. Stefano M. Cingolani, *The Houses of the Princesses Joanna, Isabel, and Violant (1375–1392): Formation, Composition, and Characteristics of Minor Curial Areas*, in: *Royal Studies Journal* 10,1 (2023), S. 73–95, hier S. 75–78.

Bäcker und Bäckerinnen im Spiegel der Rechnungsbücher und Inventare

Die folgende Untersuchung einiger höfischer Rechnungsbücher und Inventare seit dem späten 13. Jahrhundert wird die aufgeworfenen Fragen nicht abschließend klären, aber um weitere Befunde und Überlegungen zu den einbezogenen Personen, ihren Bezeichnungen, Aufgaben und möglichen Ausbildungswegen ergänzen. Die Auswertung wird dabei u.a. deutlich machen, dass auch die Bezeichnung *pastador* im höfischen Kontext nicht erst unter Peter dem Zeremoniösen aufkam, und zeigen, wie wichtig es ist, zwischen den verschiedenen Gruppen von *paniceros*, die in der Hofordnung des 14. Jahrhunderts benannt werden, ihrem Status und ihren Aufgaben zu differenzieren.

Ein Blick in die Rechnungsbücher belegt, dass weitaus mehr Personen in das höfische Lebensmittelhandwerk involviert waren, als es die normativen Quellen sichtbar machen.²⁴ Dies wird bereits für die Infanzzeit des späteren Peters des Großen ersichtlich. Mehrere Jahre lang beschäftigte Peter einen Mann namens Jaume als *panicer* und bezog daneben punktuell weitere Bäcker*innen mit ein.²⁵ Im Jahr 1267 wurde etwa ein Pere Lopez für das Backen entlohnt und dabei entweder als *pastador* oder als *panicer* im Rechnungsbuch vermerkt.²⁶ Neben dem *panicer* Jaume wurde Peter auf seiner Reise nach Toledo im Jahr 1269 darüber hinaus von einer namentlich nicht genannten Bäckerin begleitet, die im Rechnungsbuch mal als *la panicera*, meist aber als *la pastadora* bezeichnet wurde. Sie erhielt wie anderes Gefolge, das zu Fuß mitreiste, Geld, Kleidung und Schuhe, und außerdem Geld, um die Gebühr städtischer Backöfen zu bezahlen, die unterwegs beispielsweise in Brihuega oder Almazán gemietet wurden.²⁷ Ob sie ihre Teigwaren darin selbst buk oder womöglich städtisches Personal nutzte, verrät das Rechnungsbuch nicht. Jaume wiederum wurde mehrmals für die Bereitstellung von Teigwaren für den Hof bezahlt, wobei ebenfalls nicht eindeutig ist, ob dies Zahlungen für Zutaten und eigenen Arbeitsaufwand oder für den Kauf von bereits fertigem Gebäck waren.²⁸ Nach der Reise verschwindet die Bäckerin im Gegensatz zum *panicer* Jaume wieder aus den Quellen.

²⁴ Dies gilt nicht nur für das Backen: Trotz ihres bereits beachtlichen Umfangs behandelte selbst die Hofordnung Peters des Zeremoniösen bei weitem nicht alle Aspekte des höfischen Alltags und jegliches Personal, das in den komplexen Organismus des Hofes eingebunden war. Vgl. dazu Alexandra Beauchamp, *La composition de la Casa i Cort du roi d'Aragon. Normes et pratiques au début du règne de Pierre le Cérémonieux*, in: *Erasmus. Revista de historia Bajomedieval y Moderna* 1 (2014), S. 21–42; und am Beispiel von Musik und Unterhaltung Cingolani, *Ioculatores* (wie Anm. 8).

²⁵ Zu Jaume vgl. *Arxiu de la Corona d'Aragó* (fortan ACA), Canc., Reg. 33, fol. 15v, 24v, 39v, 55r, 109r, 113v, 116v; und ACA, Canc., Reg. 34, fol. 55r, 59v, 67v, 69v, 76v, 77v, 83v, 86r.

²⁶ ACA, Canc., Reg. 33, fol. 37v.

²⁷ ACA, Canc., Reg. 34, fol. 60r, 62v, 63r, 66v, 67r–v, 69v. Diese Bäckerin erwähnt auch Soldevila, *Pere el Gran* (wie Anm. 6), S. 257, 262. Zu den Zielen der Reise nach Toledo vgl. ebd., S. 244–265.

²⁸ ACA, Canc., Reg. 34, fol. 76v: *Item Jacme panicer per panades XVIII sous*. Vgl. auch ebd., fol. 55r, 69v.

Womöglich hatte sie den Hof begleitet, weil Jaume gesundheitliche Probleme hatte. Zumindest ist für ihn eine Krankheit (*malaltia*) dokumentiert, die Sonderzahlungen in Toledo nötig machte.²⁹ Ob der Einbezug von Bäckerinnen eine Ausnahme blieb und welches Personal neben einem längerfristig angestellten *panicer* am Hof Peters als Infant wie Regent für die Bäckerei arbeitete, lässt sich auf dem gegenwärtigen Stand der Forschung nicht sagen.³⁰ Deutlich ist, dass die Bezeichnungen *panicer/panicera* und *pastador/pastadora* im höfischen Verwaltungsschriftgut des späten 13. Jahrhunderts teils synonym verwendet wurden, wobei es das Hofamt *pastador* noch nicht gegeben zu haben scheint.

Peters Sohn Jakob II., der Gerechte, von Aragón (reg. 1291–1327) hingegen beschäftigte nicht nur einen *panicer*, sondern auch einen *pastador* sowie einen Gehilfen als Amtsträger, wie es die regelmäßigen Zahlungen und der Titelzusatz „des Königs“ (*del senyor rey*) in Rechnungsbüchern der Jahre 1302 bis 1304 belegen.³¹ Die punktuelle Anstellung von Frauen und der Rückgriff auf städtische Infrastruktur kann dennoch auch für seinen Königshof beobachtet werden. So erhielt eine Bäckerin, die *pastadora* Saurina ça Ffabrega, im Februar 1304 eine Summe von 15 Barceloneser Solidi dafür, dass sie Mehl gekauft und Brot für den König zubereitet hatte;³² vermutlich in oder um Valencia, wo sich der Hof zu dieser Zeit aufhielt.³³ Dies waren Aufgaben, die auch der königliche *pastador* Ramón de Mur erledigte.³⁴ In fester Anstellung befand sich Saurina aber nicht, vielmehr hatte ihr der Ruf, sie wisse, wie man schönes Brot (*bell pa*) mache, zu einem Auftrag verholfen. Trotz amtstragender Personen bezogen Regent*innen augenscheinlich auch Bäcker*innen an ihrem jeweiligen Aufenthaltsort ein, vor allem wenn diese für ihr Können bekannt waren. Ein flexibler Austausch der Begriffe *panicer* und *pastador*, *panicera* und *pastadora* lässt sich in den genannten Rechnungsbüchern Jakobs nicht mehr erkennen; womöglich ein Hinweis auf eine deutlichere Ausdifferenzierung der Ämter und

²⁹ Ebd., fol. 67v. Soldevila, Pere el Gran (wie Anm. 6), S. 262, stellt keinen Zusammenhang zwischen der Krankheit Jaumes und dem Einbezug der Bäckerin her.

³⁰ Für Peters Regentschaft ist nur bekannt, dass er 1284/1285 einen *panicer* namens Raimundo/Ramón beschäftigte. Vgl. Trenchs Òdena, Casa (wie Anm. 6), S. 78; Diplomatarium (wie Anm. 20), Nr. 412.

³¹ Zum *panicer* Ramón ça Torre vgl. *Libros de Tesorería de la Casa Real de Aragón*. Tomo I: Reinado de Jaime II. *Libros de Cuentas de Pedro Boyl, Tesorero del Monarca desde Marzo 1302 á Marzo de 1304*, ed. Eduardo González Hurtebise, Barcelona 1911, Nr. 328, 349, 811, 1040, 1246, 1270; zum *pastador* Ramón de Mur vgl. ebd., Nr. 97, 173, 330, 691, 766, 800, 830, 1041, 1747; zu Bernat de Puigabadal, vermerkt als *d'offici de la paniceria*, vgl. Nr. 554, sowie 86, 329, 766, 798, 1042, 1454, 1558.

³² Ebd., Nr. 1729, S. 384: *Item, done 15 sb. a na Saurina ça Ffabrega, pastadora, per comprar ffarina e per fer pa a obs del SR, cor deya hom que sabia fer bell pa.*

³³ Zum Itinerar des Königs vgl. Juan Manuel Estal, *Itinerario de Jaime II de Aragón, 1291–1327* (Fuentes para la Historia de Aragón), Zaragoza 2009, S. 272.

³⁴ Für ihn ist neben dem Backen auch der Kauf und Transport von Weizen sowie Mehl dokumentiert, vgl. *Libros de Tesorería* (wie Anm. 31), Nr. 691, 830.

Aufgabenbereiche am Beginn des 14. Jahrhunderts. Begriffshistorisch interessant ist dabei auch, dass das Rechnungsbuch den abweichenden Sprachgebrauch anderer Höfe der Iberischen Halbinsel widerspiegelt. Die kastilische Bezeichnung *panaderes* wird dort nämlich dann genutzt, wenn Bäcker*innen im Gefolge eines kastilischen Adligen sowie des Infanten Jakob von Kastilien-Léon, Sohn Königs Alfons X. (reg. 1252–1284), aufgeführt werden, die während der Besuche am Hof König Jakobs von Aragón finanzielle Zuwendung erhielten.³⁵ Mit den kastilischen Höfen reisten dabei ebenso wie mit den aragonesischen Königen nicht nur Männer, sondern auch Frauen als Bäckerinnen mit.

Dass Bäckerinnen wiederholt die Aufmerksamkeit der aragonesischen Höfe fanden, liegt sicher auch daran, dass in den Städten der Krone Aragón zahlreiche Frauen im Backgewerbe, besonders in der Teigzubereitung, tätig waren, wie es die stadthistorische Forschung gezeigt hat.³⁶ Frauen, die längerfristig ein Hofamt im Dienst eines Königs oder einer Königin übernahmen, finden sich aber – zumindest nach derzeitigem Forschungsstand – erst im 15. Jahrhundert, in der Entourage der Königin María von Kastilien, der Ehefrau Alfons V., des Großmütigen, von Aragón (reg. 1416–1458). Sie beschäftigte neben je einem männlichen *panicer* und *sots-panicer* im Jahr 1416 eine Frau namens Anthona Lopez als *pastadora* an ihrem Hof, die überdies mit María de Segovia eine eigene Gehilfin besaß (*ajudant de panadera de casa de la senyora Reyna*).³⁷ Im Gefolge einer aus Kastilien stammenden Königin konnten die Bezeichnungen *pastadora* und *panadera* dabei offensichtlich synonym gebraucht werden.

Sots-panicer und *ajudant* wiederum führen zu den Ämtern im Kontext der höfischen Bäckerei, für die Beispiele aus dem 14. Jahrhundert wichtige Erkenntnisse bezüglich der Aufgaben der verschiedenen *panicers* liefern können. Das Amt des *sots-panicer* scheint – genau wie die Anstellung von zwei *panicers majors* – erst unter Peter dem Zeremoniösen eingeführt worden zu

³⁵ Ebd., Nr. 1110, S. 256: *Item, a dos panaderes de don Endrich, ço es Marino Pahes e dona Elena en 20 torneses, comptats a la dita rao, 14 sj., 2 d.*; ebd., Nr. 1807, S. 402: *Item, a II panaderes, es asseber Theresa e Maria Domingues, en 30 torneses, a la dita raho, 20 sj.*

³⁶ So z.B. Mireia Comas, Carme Muntaner und Teresa Vinyoles, *Elles no només filaven: producció i comerç en mans de dones a la Catalunya baixmedieval*, in: *Recerques* 56 (2008), S. 19–45, hier S. 26, 36f., 42, 45.

³⁷ ACA, RP, MR, Vol., G, 535, fol. 26v, 27v, 46r, 52v (Anthona Lopez); ebd., fol. 46v, 52v (María de Segovia). Zu *panicer* und *sots-panicer* vgl. ebd., fol. 23r, 51r, 40r, 64v. Vgl. auch die Aufstellung des Personals der Königin (aber ohne Namen und genauere Quellenangaben) bei María Isabel Gascón, *La vida cotidiana de tres reinas de la Corona de Aragón a través de los libros de cuentas*, in: *Pedralbes* 24 (2004), S. 13–54, hier S. 48. Laut Gascón (ebd., S. 45, 54) erhielten *pastadors* und *pastadoras* unter María auch das gleiche Gehalt, aber dies müsste auf Basis verschiedener Rechnungsbücher nochmal geprüft werden.

sein.³⁸ Gehilfen lassen sich hingegen, wie oben erwähnt, bereits unter Jakob II. in den Rechnungsbüchern fassen. Die Bezeichnung *ajudant* war augenscheinlich die gebräuchlichere Alternative für den in der Hofordnung Peters des Zeremoniösen gewählten Begriff *panicers comuns*, denn in den Rechnungsbüchern findet sich letzterer nicht, ersterer hingegen schon seit Beginn des 14. Jahrhunderts.³⁹ Womöglich sollte ihr Status innerhalb der Bäckerei begrifflich noch deutlicher von dem der *panicers* abgegrenzt werden. Anders als in der Hofordnung wird in den dokumentarischen Quellen darüber hinaus deutlich, dass es sich nicht nur um Gehilfen (und Gehilfinnen) für die *panicers majors* handelte, sondern auch für die *pastadors* (und *pastadoras*). In den Rechnungsbüchern der Höfe des 14. Jahrhunderts, etwa von Peter dem Zeremoniösen, dessen dritter Ehefrau Eleonore von Sizilien (reg. 1349–1375) oder deren Sohn, König Johann I. von Aragón (reg. 1387–1396), werden *ajudants* häufig als Gehilfen der *pastadors*, nicht der *paniceria* im Allgemeinen verzeichnet.⁴⁰ Dies legt nahe, dass diese Amtsträger*innen aktive Hilfe bei der Zubereitung des Teigs und Gebäcks leisteten, also in den Backprozess im engeren Sinne involviert waren.

Dass in den Verantwortungsbereich eines *pastadors* und seiner Gehilfen am Hof Peters des Zeremoniösen nicht nur die Herstellung und das Formen des Teigs, sondern ebenso das Backen des Gebäcks im Ofen gehörte, lässt ein Inventar des Jahres 1359 vermuten. Das Verzeichnis dokumentiert diejenigen Objekte, die sich in der Obhut der Inhaber von Hofämtern befanden und lässt deshalb auf ihre Arbeitsgeräte schließen. So wird für den königlichen *pastador* etwa eine *pastera* aufgeführt.⁴¹ Dabei handelte es sich um eine große rechteckige Truhe aus Holz, die auf vier Beinen stand, mit einem oder zwei Deckeln versehen war und der Teigzubereitung und -lagerung diente. Je nach Abmessung, die aus dem Inventar leider nicht hervorgeht, erlaubte sie die gleichzeitige Arbeit von zwei oder drei Personen, die sich jeweils der Zubereitung eines anderen Teigs widmen konnten.⁴² Aber auch ein kleinerer, womöglich portabler Ofen aus

³⁸ Vorher findet sich die Bezeichnung *sots-panicer* zumindest nicht in den Quellen. Alexandra Beauchamp hat für mehrere Jahre in Peters Regentschaft Listen des Hofpersonals aufgestellt, die auch die Inhaber von Ämtern in der *paniceria* umfassen, vgl. Alexandra Beauchamp, *Gouverner la couronne d'Aragon en l'absence du roi: la lieutenance générale de l'infant Pierre d'Aragon (1354–1355)*, phil. Diss. masch. Université Michel de Montaigne Bordeaux 3, 2005, S. 630; dies., *La composition* (wie Anm. 24), S. 35.

³⁹ Zum Beispiel in einem Rechnungsbuch Jakobs II. von Aragón für das Jahr 1325, vgl. ACA, RP, MR, Vol., G, 292, fol. 36r: *Pere d'Arenys, aiudant de la paniceria*.

⁴⁰ Zu Belegen für die Bezeichnung *ajudant del pastador* am Hof Peters vgl. z.B. Beauchamp, *La composition* (wie Anm. 24), S. 35 (1345/46); ACA, RP, MR, Vol., G, 340, fol. 64v, 77r (1358); ACA, RP, MR, AG, 26, fol. 24r, 46r (1374/75); am Hof Eleonores vgl. z.B. ACA, Canc., Reg. 1564, fol. 38v; ACA, RP, MR, Vol., G, 466, fol. 60v (1354/55); und am Hof Johanns vgl. ACA, RP, MR, Vol., G, 595, fol. 55r, 118r (1379).

⁴¹ ACA, RP, MR, Vol., G, 943, fol. 125r: *Item I pastera costa XVI solidi X denarii barchinonenses*.

⁴² Eine Beschreibung solcher Teigtruhnen mit Blick auf die Ausstattung größerer städtischer Backstuben findet sich bei Riera i Melis, *Els cereals* (wie Anm. 3), S. 359.

Kupfer oder mit Kupferhaube (*forn d'aram*), der 29 Pfund Fassungsvermögen besaß, und eine Backschaufel (*pala de forner*) für das Schieben der Teigwaren in und ihre Entnahme aus dem Ofen befanden sich laut Verzeichnis in der Verantwortung des *pastadors*.⁴³ Die Dinge im Inventar weisen also auf Tätigkeiten hin, die die Hofordnung nicht erwähnt.

Anhand eines gut dokumentierten Beispiels aus dem Gefolge Eleonores von Sizilien lässt sich zudem die Vermutung bezüglich der Einbindung der *ajudants* bzw. *panicers communs* in verschiedene Schritte des Backprozesses ebenso erhärten wie die Annahme, der Verweis der Hofordnung auf die Jugend der Männer könnte auf Ausbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten hinweisen. Denn ein Aufstieg über mehrere Ämter innerhalb der *paniceria* am Hof Eleonores ist für einen Mann namens Johan del Molí belegt, der mindestens 20 Jahre für sie arbeitete. Er begann seine Dienste spätestens 1354 als *ajudant de pastador e de panicer*, als er mit der Königin nach Sardinien reiste.⁴⁴ Eleonore begleitete ihren Ehemann in diesem Jahr auf einer Expedition auf die Mittelmeerinsel und lies dabei nicht nur 100 Säcke Mehl über das Meer von Menorca nach Alghero transportieren, sondern nahm als Teil ihres Gefolges auch die Angehörigen ihrer *paniceria* mit.⁴⁵ Johan del Molí wurde auf dieser Reise mehrmals dafür entschädigt, dass er in Cagliari auch logistische Aufgaben übernahm, nämlich für die nötige Infrastruktur sorgte, um für die Königin backen zu können. Dazu gehörte das Mieten geeigneter Häuser, vermutlich inklusive Backöfen, und die Anstellung von zusätzlichem Backpersonal, das auch auf Sardinien weiblich war, nämlich eine oder mehrere Frauen umfasste.⁴⁶ Nach der Rückkehr des Hofes auf die Iberische Halbinsel blieb Johan del Molí in Eleonores Diensten. Im Jahr 1358 wurde er zum *pastador* ernannt und übernahm 1369 zusätzlich das Amt als *sots-panicer*, vermutlich nachdem der vorige Amtsinhaber, Jacme de Castra, verstorben war.⁴⁷ Zumindest in

⁴³ ACA, RP, MR, Vol., G, 943, fol. 125r: *Item I forn d'aram que costa LXXXIX solidi, pesa XXIX lb. [...] i una pala de forner XIII solidi VI denarii barchinonenses.*

⁴⁴ ACA, RP, MR, Vol., G, 466, fol. 60v, sowie fol. 34r, 45r, 65v, 89v, 102v. Die carta de ración, die sich für Eleonores Hof erhalten hat (ACA, Canc., Reg. 1564), spiegelt dies nicht wider, enthält also für die *paniceria* offenbar Lücken. Roebert, Königin (wie Anm. 18), S. 60, Nr. 90, verzeichnet diese Station in der Amtsbiographie des Johan del Molí in seiner auf der carta basierenden Personenübersicht deshalb nicht. Er verweist aber selbst darauf, dass das Register nicht immer vollständig sei, vgl. ebd., S. 184 mit Anm. 17. Zur Expedition nach Sardinien im Allgemeinen vgl. mit weiterer Literatur ebd., S. 119–123.

⁴⁵ Zum Transport von Mehl vgl. ACA, RP, MR, Vol., G, 466, fol. 40r; zu weiteren Angehörigen der *paniceria* vgl. z.B. ebd., fol. 31v, 34r, 44v, 45r, 59v, 62r, 65v, 66r, 68r, 74r, 81r, 103v.

⁴⁶ Ebd., fol. 89v und 102v. Beide Male wird von *una fembra que li ajuda a pastar lo pan de la cort* gesprochen. Ob es jeweils die gleiche Person war, ist aufgrund der fehlenden Namen unklar.

⁴⁷ ACA, Canc., Reg. 1564, fol. 38r–v. Roebert, Königin (wie Anm. 18), S. 640, Nr. 90, gibt in seiner Übersicht der Angehörigen des Hofes für die Berufung des Johan del Molí in das Amt des *sots-panicer* das Jahr 1359 und nicht 1369 an. Die betreffende Stelle in der Handschrift ist durch verschmierte Tinte schlecht lesbar. Dass aber 1369 zutreffen muss, zeigen andere Quellen aus der Zeit Eleonores, z.B. die Rechnungsbücher der Jahre 1366 und 1367, wo Johan del Molí noch als *pastador* und Jacme de Castra als *sots-panicer* aufgeführt wird, vgl. *Els quatre llibres de la reina Elionor de Sicília a l'Arxiu de la Catedral de Barcelona*, ed. Margarida Anglada

diesem Fall ist somit eindeutig, dass ein *sots-panicer* selbst das Handwerk des Backens beherrschte, welches er über Jahre hinweg am Hof erlernt und praktiziert hatte. Das Ansehen, das Johan del Molí bei Eleonore genoss, zeigt sich schließlich im Kodizill, das die Königin am 12. Juni 1374 zu ihrem Testament ausstellte. Nach ihrem Tod sollte Johan del Molí 2.000 Solidi erhalten, mehr als der *panicer major* Jacobo Salzeti, der mit 1.000 Solidi bedacht wurde.⁴⁸

Wie repräsentativ diese Befunde zu *sots-panicers* und *panicers communs* bzw. *ajudants* und ihrer Einbindung in den höfischen Backprozess sind, muss durch weitere Forschungen festgestellt werden. Sie scheinen jedoch – im 14. Jahrhundert – nicht unmittelbar auf die *panicers majors* übertragbar zu sein. Zum einen erhellen die Rechnungsbücher ihre konkreten Aufgaben selten, denn Aussagen über ihre Einbindung in die backspezifischen Arbeitsabläufe lässt die stichprobenartige Auswertung bislang nicht zu. Zum anderen legen erste Befunde zur sozialen Herkunft der *panicers majors* nahe, dass es sich bei den Amtsträgern tatsächlich um *personas generosas* handelte, die das Bäckerhandwerk, ob als *forner* oder *flequer*, wohl nicht erlernt hatten. Pere Marc, zu Beginn des 14. Jahrhunderts *panicer* am Infantenhof des späteren Alfons IV., des Gütigen, von Aragón (reg. 1327–1336), war z.B. der Sohn eines Barceloneser Notars, der Karriere in der höfischen Kanzlei und als königlicher Berater gemacht hatte. Pere selbst bekleidete ebenfalls weitere höfische Ämter und war außerdem in den Jahren 1340, 1342 und 1345 im Barceloneser Rat der Hundert (*Consell de Cent*) als Angehöriger des Patriziats (*ciutadans honrats*) vertreten.⁴⁹ Ramon Marquet wiederum, im Jahr 1393 *panicer* am Hof Johanns I., entstammte demjenigen Zweig einer Barceloneser Familie von Seefahrern und Kaufleuten, der im 14. Jahrhundert zu Herren von Canyelles und damit in den unteren Adelsstand erhoben worden war.⁵⁰ Ob andere *panicers majors* sich aus ähnlichen Personenkreisen rekrutierten oder auch Handwerksleute aus dem Lebensmittelgewerbe, etwa als Aufsteiger innerhalb der *paniceria*, dieses Amt bekleiden konnten, bleibt in zukünftigen Studien zu prüfen.

Cantarell, M. Àngels Fernández Tortadés und Concepció Petit Cibiriain (Textos i documents 26), Lleida 1992, S. 120, 137, 158. Im Rechnungsbuch des Jahres 1369 steht Johan dann als *sots panisser e pastador*, vgl. ACA, RP, MR, Vol., G, 494, fol. 65r.

⁴⁸ Edition in Roebert, Königin (wie Anm. 18), S. 607. Das Kodizill ist überliefert in ACA, Canc., Reg. 1537, fol. 156v–178r, und in einer Abschrift des 15. Jahrhunderts mit Ergänzungen in ACA, Canc., Varia de Cancelleria 22, fol. 133r–148v.

⁴⁹ Zu Pere Marc vgl. Maria Teresa Ferrer i Mallol, Altres famílies i membres l'oligarquia Barcelonina, in: El "Llibre del Consell" de la ciutat de Barcelona. Segle XIV: Les eleccions municipals, hrsg. von Carme Batlle i Gallart [u.a.] (Anuario de Estudios Medievales. Annex 62), Barcelona 2007, S. 269–346, hier S. 304f. 1340 gehörte er auch dem Barceloneser Rat der Fünfundzwanzig an, 1342 und 1345 nur dem der Hundert.

⁵⁰ Zu Ramon Marquet vgl. Maria Teresa Ferrer i Mallol, Una família de navegants: els Marquet, in: El "Llibre del Consell" de la ciutat de Barcelona. Segle XIV: Les eleccions municipals, hrsg. von Carme Batlle i Gallart [u.a.] (Anuario de Estudios Medievales. Annex 62), Barcelona 2007, S. 135–267, hier S. 205–209. Marquet wechselte recht schnell in Amt des *boteller* und wurde 1405 *batlle* von Vilafranca, ebd., S. 209.

Resümee

Um erfolgreich für einen reisenden Hof zu backen, musste eine Vielzahl von Arbeitsschritten bewältigt werden: Es galt u.a., Zutaten zu kaufen und zu transportieren, passende Räumlichkeiten, Arbeitsgeräte und notfalls zusätzliche Arbeitskräfte zu organisieren, Teig zuzubereiten und zum gewünschten Produkt zu formen, die Teigwaren im Ofen zu backen, die Qualität des Gebäcks zu prüfen und es an der Tafel zu servieren, und schließlich auch die Verwendung von Resten zu arrangieren. Seit Beginn des 14. Jahrhunderts, so legen es die Befunde dieses Beitrags nahe, differenzierten sich am Hof der Könige der Krone Aragón verschiedene Ämter in Verbindung mit der höfischen Bäckerei aus, deren Inhaber sich diesen und weiteren Aufgaben arbeitsteilig widmeten. Ihre Wichtigkeit unterstrich die von Peter dem Zeremoniösen um 1344 erlassene Hofordnung, indem sie nicht nur den besonderen Stellenwert von gutem Brot für die Ernährung des Herrschers, sondern auch eines Bäckers und seiner Handwerkskunst hervorhob.

Nicht alle Amtsträger*innen der höfischen *paniceria* waren gleichermaßen in den Backprozess im engeren Sinne involviert und nicht bei allen von ihnen, besonders den *panicers majors*, handelte es sich um Personen, die tatsächlich Bäcker*innen waren und das Lebensmittelhandwerk beherrschten. Unter die Bezeichnung *panicer* (und *panicera*) konnten unterschiedliche Personen und Tätigkeiten subsumiert werden. Dies machen die normativen Quellen mit ihrer Differenzierung verschiedener Gruppen von *panicers* im Ansatz sichtbar, doch erst in Kombination mit dem höfischen Verwaltungsschriftgut wird das Personen- und Aufgabenspektrum deutlicher. Rechnungsbücher und Inventare legen beispielsweise nahe, dass höfische *pastadors* neben der Teigzubereitung auch Öfen bedienten; verdeutlichen, dass *ajudants* oder *panicers comuns* in diverse Schritte des Backprozesses eingebunden waren, eine Ausbildung am Hof genießen und Karriere machen konnten; oder machen sichtbar, dass es seit dem 13. Jahrhundert zahlreiche Frauen (*paniceras*, *pastadoras*, *panaderas*) gab, die für Könige wie Königinnen buken, obwohl sie in den Hofordnungen keine Erwähnung fanden. Darüber hinaus zeigte sich der enge Austausch zwischen Hof und städtischem Umfeld, an dem die höfischen Bäcker*innen durch das Mieten von Räumlichkeiten und Öfen oder die Anwerbung zusätzlichen (weiblichen) Personals maßgeblich beteiligt waren – ob in der Krone Aragón oder dem Königreich Kastilien-Léon, auf der Iberischen Halbinsel oder auf Sardinien.

Dieser Beitrag konnte nur einige Schlaglichter auf Bäcker*innen und ihre Beziehungen zu aragonesischen Höfen werfen, die auf breiterer Quellenbasis geprüft werden müssen und sich um diverse Aspekte ergänzen ließen. Auch für zahlreiche weitere Handwerke steht die umfassende

und vergleichende Untersuchung ihrer Verbindung zu den Königs- und Königinnenhöfen noch aus. Dass dies ein sehr lohnenswertes Unterfangen ist, habe ich zu zeigen versucht. Höfe aus der Perspektive von Handwerk zu betrachten, ermöglicht es nicht nur, eine in ihrem Kontext oft vernachlässigte Personengruppe zu erforschen und Höfe als Räume von Handwerksproduktion und -wissen zu beleuchten, sondern bietet auch die Chance, neue Ergebnisse zu höfischer Wirtschaft, Verwaltung und Kultur, zur Zusammensetzung königlicher Gefolge sowie zu den Beziehungen zwischen Hof und Stadt zu gewinnen. Oder anders, mit Sabine von Heusinger formuliert: „Ohne Handwerk geht nix“.

Alle angegebenen Links wurden am 5. Oktober 2024 geprüft.