

**Die Nutzpflanze Hanf und seine
Verwendung als Lebensmittel**

**Eine historische Untersuchung von der
Antike bis in die Moderne**

Im Rahmen des Projekts BioenergiePLUS
an der Hochschule Merseburg

von:

Judith Sundermann

Master AMKW, 3. Semester

Matrikelnr. 25145

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	1
2. Die Geschichte des Hanfanbaus in Deutschland und Umgebung	2
3. Die Kochbuch- und die Hausväterliteratur im Mittelalter	4
4. Julius Bernhard von Rohrs „Obersächsisches Hauswirtschaftsbuch“	5
5. Der Hanf als Substitut in der Fastenzeit	6
6. Historische Rezepte auf der Grundlage von Hanf	6
7. Nicht jedem schmeckt es – historische Stimmen gegen Hanf als Nahrungsmittel	8
8. Die Hanfpflanze als Arznei	9
9. Die Spurensuche mittels Archäobotanik	10
10. Zusammenfassung	12
11. Quellen- und Literaturverzeichnis	14
12. weiterführende Literatur	17
13. Abbildungen	19
14. Anhang	23
14.1 Transkription der Ausführungen Julius Bernhard von Rohrs zu Hanf	23
14.2 Rezepte mit Hanf aus historischen Quellen	25
14.3 Zeittafel der Entwicklung der Hanfpflanze	30

1. Einleitung

Der Hanf ist eine der vielseitigsten Nutzpflanzen des Menschen. All seine Bestandteile lassen sich in verschiedenen Industriezweigen einsetzen. Am bekanntesten ist dabei die Verwendung der Blüte als Genussmittel und medizinischer Wirkstoff, doch auch darüber hinaus gibt es viele Einsatzgebiete. Die aus den Stängeln gewonnenen Hanffasern liefern die Grundlage für Seile, technische Textilien und Kleidung. Die Schäben, die bei der Entholzung des Stängels anfallen, können als Dämmmaterial, Brennmaterial und Tierstreu genutzt werden. Des Weiteren eignet sich der Samen des Hanfes zur Ölproduktion für Lebensmittel und Kosmetik.¹

So heißt es in der 1785 erschienenen „Abhandlung vom Hanfe“: „Es ist keine Pflanze, die den Menschen so viel nützt, als diese. Sie ist sogar einträglicher, als das Korn.“²

Heute werden Hanfsamen und Hanföl aufgrund ihrer für die menschliche Gesundheit positiven Eigenschaften als „Super Food“ wiederentdeckt. Der Hanfsamen besteht zu ca. 29% aus Öl, 13% aus Eiweiß und 17% aus Kohlenhydraten. Das daraus gewonnene Öl ist ein sehr gutes Speiseöl, da es zu 50-70% aus der lebenswichtigen Linolsäure, einer ungesättigten Fettsäure, besteht. Darüber hinaus enthält der Samen alle acht essenziellen Aminosäuren in genau den Proportionen, die der Mensch in seiner Ernährung benötigt.³

So stellt sich die Frage, welche Rolle der Hanf in der Geschichte für die Ernährung spielte?

Dieser Frage will die vorliegende Arbeit auf den Grund gehen. Dazu wurden Sekundär-literatur und historische Quellen von der Antike bis in die Moderne untersucht. Der Fokus liegt dabei auf der Ernährungsgeschichte Deutschlands.

Zunächst wird ein Überblick über die Geschichte des Anbaus von Hanf als Faserpflanze gegeben, die sich als sehr wechsellvoll darstellt und natürlich entsprechenden Einfluss auf die Verbreitung von Hanf als Lebensmittel hatte. Danach werden die mittelalterlichen Anfänge der Kochbuchliteratur sowie die für die Neuzeit typische Gattung der Hausväterliteratur erläutert, um im Anschluss auf Rezepte mit Hanf einzugehen, die sich in diesen Werken finden. Des Weiteren wird auf die besondere Stellung des Hanfs als Nahrungsmittel zur Fastenzeit eingegangen, und auch zeitgenössische kritische Stimmen kommen zu Wort, denn der Hanf war aufgrund seines strengen Geschmackes nicht bei allen beliebt. Mit den historischen Kochrezepten ist die Heilkunst eng verbunden, in der sich der Hanf als Arznei in vielen Einsatzgebieten findet. Abschließend wird noch kurz darauf eingegangen, wie die Archäobotanik Spuren der vergangenen Jahrhunderte wieder deutlich macht.

¹ vgl. Abb. 1.

² HARD 1785: 1.

³ KÖRBER-GROHNE 1995: 149, 383; LACHENMEIER 2019: 354.

2. Die Geschichte des Hanfanbaus in Deutschland und Umgebung

Der Hanf ist eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt. Doch seine Geschichte als Nahrungsmittel ist bisher weder umfassend niedergelegt noch vollständig geklärt. Als Überblick der wechselvollen Geschichte sollen zunächst einige historische Fakten zur Nutzung als Faserpflanze in Deutschland gegeben werden.

Bei naturverbundenen Völkern hatte die Hanfpflanze eine besondere Stellung. Sie wurde als heilige Pflanze verehrt, da sie gleichzeitig Nahrung, Material für das Handwerk sowie ein Mittel darstellte, das Zugang zu Visionen lieferte.⁴ Die Wertschätzung der Hanfpflanze zeigt sich an der Grabstätte der Wikingerkönigin von Oseberg. Hier finden sich unter den Grabbeigaben auch Hanffrüchte und Textilien aus Hanfgarn.⁵ Mit dem Vormarsch des Christentums wurde der Hanf dann verdrängt. Die Inquisition brachte ihn wegen seiner psychoaktiven Wirkung in Verbindung mit Hexerei.⁶

Im Hochmittelalter (um 1344) galten Hanf und Hanfsamen als allgemein zu versteuernde Gartenprodukte. Dies lässt deren besonderen Stellenwert vermuten.⁷

1290 entstand in Nürnberg die erste deutsche Papiermühle. Als berühmte Druckwerke wurden 1455 die Gutenberg-Bibel und 1776 die amerikanische Unabhängigkeitserklärung auf Hanfpapier gedruckt. Für die Schifffahrt waren Seile und Segeltuch aus Hanf von großer Bedeutung, da die Faser gegenüber Salzwasser besonders widerstandsfähig ist, weil sie weniger Feuchtigkeit aufnimmt.⁸

Im 18. Jahrhundert wurden die Fasern von Hanf und Flachs vom Textilmarkt durch die Einführung von Baumwolle verdrängt.⁹

1907 beschäftigte die Hanfindustrie im Deutschen Reich rund 8.000 Arbeiter. Dies ist eine geringe Zahl, verglichen mit der Baumwollindustrie, die 550.000 Arbeiter beschäftigte.¹⁰

Die Anbaufläche von Hanf in Deutschland verringerte sich drastisch von 21.000 ha in 1878 auf nur noch 600 ha in 1913.¹¹ Die Flächen, auf denen Hanf angebaut wurde, dezimierten sich anschließend weiter, bis schließlich gar kein Hanf mehr angebaut wurde. Die Hanfindustrie existierte jedoch darüber hinaus, und die dafür benötigte Faser wurde meist aus Italien,

⁴ ROBINSON 1996: 57.

⁵ KÖRBER-GROHNE 1995: 386.

⁶ ROBINSON 1996: 57, 65.

⁷ PULS/PULS 2001: 43.

⁸ MIEDANER 2018: 93.

⁹ HERER 2016: 300.

¹⁰ MARQUARDT 1919: 27.

¹¹ BERTSCH 1947: 211; vgl. Abb. 2.

Russland oder Österreich-Ungarn importiert. Gemäß dem Statistischen Jahrbuch für das Deutsche Reich wurden 1913 insgesamt 55.217 Tonnen Hanffaser mit einem Gegenwert von ca. 37,7 Mio. Mark importiert.¹² Für eine weitere Forschung wäre es interessant zu klären, woraus der drastische Rückgang des Hanfanbaus im Deutschen Reich resultierte und aus welchem Grund die Hanffaser schließlich nur noch importiert wurde.

Mit dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges 1914 endete die Einfuhr von Textilfasern aus dem Ausland. Man wollte unabhängig sein und produzierte die Fasern deshalb im Inland. Nun gewann die Hanffaser wieder an Bedeutung. Der Anbau wurde wieder aufgenommen, und die Deutsche Hanfanbau Gesellschaft wurde gegründet, um den Anbau zu koordinieren. Der Hanf sollte darüber hinaus grobe Bastfasern wie Jute und Sisal ersetzen, die vorher ebenso importiert wurden. Im Rahmen der Kriegsproduktion wurde die Hanffaser dann unter anderem zur Herstellung von Tauen und Kleidung verwendet.¹³ Allerdings gingen der Anbau und die Nutzung der Hanffaser nach dem Ende des Krieges wieder massiv zurück.¹⁴

Der Agrarwissenschaftler Otto Heuser stellt in seiner Untersuchung über den Hanfanbau 1924 fest, dass Deutschland den Großteil der Ölfrüchte importiert und somit abhängig ist. Seiner Ansicht nach könne die Hanfpflanze optimal zur Ölgewinnung im Inland eingesetzt werden. Je Hektar könne man auf diese Weise rund 250 kg Speiseöl erzeugen, viel effizienter als bei der Gewinnung von Öl aus tierischem Fett wie beispielsweise Schweinefleisch.¹⁵ Des Weiteren sieht er ein großes Potential darin, die Hanffaser zur Textilherstellung zu nutzen:

„Es drängt sich die Überzeugung auf, dass breite Schichten des Volkes, was die Einschränkung an Bekleidung anbetrifft, an der Grenze des Erträglichen angelangt sind. [...] [Hier habe Hanf eine] außerordentliche volkswirtschaftliche Bedeutung.“¹⁶

Im 19. und 20. Jahrhundert wäre eine moderne, gewerbliche Nutzung des Hanfs möglich gewesen. Seine Verbindung zu Drogenmissbrauch und -kriminalität verhinderte dies jedoch zumeist. In vielen Regionen wurde der Rauschhanf verboten. 1925 wurde Hanf auf die Verbotsliste der zweiten internationalen Opiumkonferenz des Völkerbundes gesetzt. Deutschland schloss sich 1929 dieser Einschätzung an und verfolgte fortan den Handel und den Konsum von indischem Hanf strafrechtlich. Die einheimischen, weniger Rauch erzeugenden Sorten wurden jedoch bis in die 1950er Jahre zur Fasergewinnung angebaut. Anfang der 1980er Jahre stellte Deutschland sowohl den Besitz als auch den Anbau jeglicher Hanfpflanzen unter

¹² MARQUARDT 1919: 28, 32.

¹³ Ebd.: 29f; BERTSCH 1947: 212; Abb. 3.

¹⁴ HEUSER 1924: 36.

¹⁵ Ebd.: 86f.

¹⁶ Ebd.: 87.

Strafe. Als einige Jahre später der Anbau von Faserhanf in einigen EU-Staaten wieder erlaubt wurde, diskutierte man auch in Deutschland erneut die Chancen und Risiken der Hanfpflanze. Schließlich ist seit April 1996 der Anbau von Faserhanf in Deutschland unter bestimmten Voraussetzungen legal.¹⁷

Wichtig hervorzuheben ist, dass es verschiedene Sorten des Hanfs gibt. Der Faserhanf wird für die Gewinnung von Textilfasern angebaut und der Samenhanf für die Ölherstellung. Für die Fasergewinnung muss die Pflanze unreif geerntet werden. Der Samenhanf hingegen reift, bis die Samen geerntet werden können.¹⁸ Das bedeutet, dass eine Hanfpflanze nicht gleichzeitig für die Textil- und Ölherstellung genutzt werden kann und dass bei Gebieten, in denen Nutzhanf angebaut wurde, nicht zwangsläufig darauf zu schließen ist, dass dort der Hanf auch als Nahrungsmittel diente.

3. Die Kochbuch- und die Hausväterliteratur im Mittelalter

Bei der Forschung zu der Verbreitung des Hanfs als Nahrungsmittel liegt es nahe, nach historischen Rezepten zu suchen, in denen Bestandteile der Hanfpflanze verwendet werden.

Die Kochbuchliteratur entsteht im Spätmittelalter. Sammlungen von Rezepten wurden im Mittelalter in Klöstern, adeligen Häusern und später auch von bürgerlichen Familien angelegt. Die handschriftlichen Aufzeichnungen wurden von gewerbsmäßigen Schreibern verbreitet und fanden so Eingang in die frühen Drucke der Neuzeit.¹⁹ Die überlieferten Rezepte bilden somit meist nur die Essgewohnheiten der Oberschicht ab. Demnach ist es schwierig, Zeugnisse über die Mahlzeiten der einfachen Leute zu finden, denn „den Speiseplan des gemeinen Mannes diktierte die Natur seiner Umgebung.“²⁰ In den Schilderungen der Kochbuchliteratur finden sich viele Lebensmittel, die für die normale Bevölkerung nicht erschwinglich waren, wie zum Beispiel exotische Gewürze.²¹

Das Verfassen von Kochbüchern ist lange Zeit Männersache. Die Rezeptsammlungen des Spätmittelalters leben später in der sogenannten Hausväterliteratur weiter.²²

Die Gattung der Hausväterliteratur kam Ende des 16. Jahrhunderts auf. Sie vereinte die seit Aristoteles existierende Oeconomia-Literatur über die Ordnung des Hauses und des Zusammenlebens auf der einen Seite und die antike Agrarlehre auf der anderen Seite mit

¹⁷ MORITZ 1998: 10.

¹⁸ Ebd.: 8.

¹⁹ RUGE-SCHATZ 1990: 217.

²⁰ SCHUBERT 2006: 298.

²¹ SCHULZ 2011: 538.

²² SCHUBERT 2006: 299.

praktischen Erfahrungstipps für den Alltag. Die Themen reichten von Land- und Hauswirtschaft, Garten und Fischzucht über Arznei, Backen, Kochen und Brauen bis hin zu Ehe und Kindererziehung.²³ Die Werke richteten sich an den „Hausvater“ im Sinne des Oberhaupts eines Haushalts. Das moderne Konzept einer Familie aus Vater, Mutter und Kindern existierte damals noch nicht. Stattdessen begriff man alle Bewohner eines Hauses als eine soziale und rechtliche Einheit, die gemeinsam Nahrungsmittel und Güter für den Eigenbedarf produzierten.²⁴ Die Adressaten der Hausväterliteratur waren vor allem der Landadel und der eigenständige Bauernstand, also die geistige Oberschicht der Landbevölkerung.²⁵

4. Julius Bernhard von Rohrs „Obersächsisches Hauswirtschaftsbuch“

Zur Hausväterliteratur zählt auch das Werk von Julius Bernhard von Rohr (1688 – 1742). Der Naturwissenschaftler und Kameralist lebte viele Jahre in Merseburg, war Kammerrat des Herzogs von Sachsen-Merseburg und Domherr beim Domkapitel Merseburg.²⁶ Er verfasste mit seinem „Obersächsischen Hauswirtschaftsbuch“ 1722 ein Standardwerk, das Themen der Haushaltsführung, der Landwirtschaft und der Ernährung miteinander verband und damit detaillierte Einblicke in das alltägliche Leben der Menschen in und um Merseburg zu Beginn des 18. Jahrhunderts liefert. Von Rohr beschreibt den Hanfanbau darin ausführlich von der Aussaat bis zur Ernte und die Verarbeitung zu Seil, Tuch und Öl. Demnach eignen sich ausgetrocknete Fisch-Teiche am besten für den Anbau von Hanf. Er wird Mitte April gesät und im August geerntet.²⁷

Als Verweis auf die Nutzung von Hanf als Lebensmittel findet sich ein Rezept für eine Hanfsuppe²⁸. So berichtet von Rohr:

„Die gemeinen Leute reiben den Hanf in einem Asche mit etwas Milch, schlagen dieses durch einen Durchschlag, und kochen hernach Suppen davon, die eines gar angenehmen Geschmacks sind.“²⁹

²³ LEMMER 1991: 181f., 186.

²⁴ Ebd.: 182f.

²⁵ Ebd.: 184.

²⁶ INAMA-STERNEGG 1889: 60–62.

²⁷ ROHR 1722: 221-224, vgl. Anhang 14.1.

²⁸ vgl. Anhang 14.2 (S. 29); vgl. Abb. 4.

²⁹ ROHR 1722: 224.

5. Der Hanf als Substitut in der Fastenzeit

Während der Fastenzeit sollte auf Fleisch und tierische Fette, sowie Milchprodukte verzichtet werden. Viele historische Kochbücher enthalten daher sogenannte Fastenspeisen, also alternative Gerichte. Milch wurde meist durch Mandelmilch ersetzt, indem man die Mandeln zerkleinerte und in Milch oder Wein kochte. Daraus wurde auch ein Mandelkäse hergestellt. In der Fastenzeit wurden viele breiartige Speisen gegessen. Neben Kirschenmus und Holundermus zählte auch Hanfmus dazu.³⁰

Der Hanf diente in den Klöstern des Mittelalters neben Lein und Mohn als Fettlieferant und war in Form von Hanfbrei eine verbreitete Fastennahrung.³¹ Somit lässt sich feststellen, dass Hanf während der Fastenzeit als alternatives Lebensmittel verwendet wurde.

6. Historische Rezepte auf der Grundlage von Hanf

Es gibt zahlreiche Belege dafür, dass Hanf vor allem bei ärmeren Familien als Nahrungsmittel genutzt wurde.

In mittelalterlichen Handschriften aus Österreich finden sich einige Rezepte für Hanfgemüse, dort wurde Hanf demnach als Gemüsepflanze angebaut.³²

In einem satirischen Gedicht mit dem Titel „Seifried Helbling“, ein Gedichtzyklus aus den 90er Jahren des 13. Jahrhunderts, beschwert sich der österreichische Autor darüber, dass die Bauern sich nicht mehr mit den für ihren Stand üblichen Speisen (Kraut, Gerstenbrei, Hanfgemüse, Linsen und Bohnen) begnügen wollen, sondern dasselbe essen möchten wie die Herren.³³

*„man schuof in zeiner lîpnar
fleisch und krût, gerstbrîn,
ân wiltpræt solden si sîn,
zem vasttag **hanf**, lins und bôn;
visch und öl sie liezen schôn
die herren ezzen, daz was sit.
nû ezzent sie den herren mit,
swaz man guotes vinden mac.
daz ist dem land ein schûrslac.“³⁴*

Der Volkskundler Günther Wiegmann forschte zur Geschichte der Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Er stellte in Oberschlesien eine Vielzahl von Rezepten für Hanfspeisen fest, so

³⁰ AICHHOLZER 2002: 152f.

³¹ PULS / PULS 2001: 43.

³² EHLERT 1990: 12.

³³ EHLERT 2010: 148; vgl. Seifried Helbling: 880-888.

³⁴ Seifried Helbling: 880ff.

beispielsweise eine Hanfsuppe mit Hirse, Zwiebeln, Milch und Mohnklößen. Vor allem bei ärmeren Familien stand dort häufig Hanfsuppe auf dem Speiseplan.³⁵

Verweise auf dieses Gericht finden sich in zahlreichen Quellen. In einem 1889 in Gotha erschienenen botanischen Werk findet sich folgender Verweis:

*„Zur Zeit des deutschen Ritterordens war Suppe von Hanfsamen eine gewöhnliche Speise. Nach einer Rechnung aus dem Jahre 1500 wurden in einem einzigen Konvente 2 Tonnen und 29 Scheffel Hanfsamen in der Küche verbraucht.“*³⁶

Des Weiteren ist die Hanfsuppe in den Monaten Juni bis November als Mittagessen auf einem Musterspeiseplan der Burse des Thorner Gymnasiums in Pommern von 1601 zu finden.³⁷

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts scheinen die Hanfsuppe und der Hanf als Lebensmittel in Vergessenheit geraten zu sein. In diese Zeit fällt die Verbreitung der Kartoffel als Volksnahrungsmittel. Dadurch wurden andere Lebensmittel verdrängt, möglicherweise auch der Hanf.³⁸

Im Rahmen der Untersuchung konnten insgesamt 11 Rezepte mit dem Bestandteil Hanf aus dem Zeitraum zwischen 1460 und 1722 gefunden werden.³⁹ Dabei findet man den Hanf als Zutat unter verschiedenen Schreibweisen. Als „hanaf“ (althochdeutsch), „hanef“ (mittelhochdeutsch), „helling“ bzw. „hellig“ (sächsisch), „hanff“, „haniff“, „hampff“ oder „hennepe“.⁴⁰ Allerdings bleibt bei den Schilderungen meist unklar, welche Teile der Hanfpflanze verwendet wurden.

Die Rezepte beschreiben unterschiedliche Gerichte mit Hanf. Dazu zählen die bereits genannte Hanfsuppe, die Gerichte Hanfmus beziehungsweise Hanfbrei, der Hanfkäse, Hanf-Quark sowie Hanfklöße.

Wie bereits dargestellt, wurde das Hanfmus vor allem in den Klöstern während der Fastenzeit zubereitet, um eine fettreiche Ernährung trotz des Verzichts auf tierische Produkte zu gewährleisten. Aus dem gleichen Grund wurde auch eine Art Käse aus Hanf hergestellt. Es finden sich viele Rezepte für Hanfmus. Daraus lässt sich schließen, dass diese Fastenspeise weit verbreitet war.⁴¹

³⁵ WIEGELMANN, 2006: 150f.

³⁶ RELING / BOHNHORST 1889: 154; Ein Scheffel ist ein historisches Raummaß, zur Messung von Schüttgütern. Sowohl der Scheffel als auch die Tonne sind Maße, die je nach Region sehr unterschiedlich definiert wurden. Daher lässt sich diese Größe schwer in heutige Werte übertragen.

³⁷ KLONDER 1996: 373; vgl. Abb. 5.

³⁸ MANCHOT 1907: 557.

³⁹ siehe Anhang 14.2; handschriftliches Rezept von 1460 s. Abb. 6.

⁴⁰ vgl. GRIMM: 432.

⁴¹ vgl. Anhang 14.2, v.a. Das dreihundertjährige deutsche Klosterkochbuch.

Es ist jedoch anzunehmen, dass das Hanfmus nicht ausschließlich als Fastennahrung diente, sondern für die ärmere Bevölkerung auch eine Alltagsspeise war. So verweist auch von Rohr darauf, dass die „gemeinen Leute“ aus den Hanfsamen eine Suppe zubereiten.⁴² Der Ausdruck „muos“ ist ein mittelalterlicher Sammelbegriff für breiartige Gerichte. Sie waren ein zentraler Bestandteil der mittelalterlichen Ernährung. So gab es meist Hafer- oder Hirsebrei zum Frühstück.⁴³

In mehreren Quellen finden sich Rezepte für einen Hanfbrei oder ein Hanfmus, damit also vermutlich auch ein Zeugnis einer Alltagsspeise, die es bei der ärmeren Bevölkerung gab.

Auffallend ist, dass sich bei einigen Rezepten der Inhalt und Wortlaut sehr ähneln. So finden sich beispielsweise das Rezept für das Hanfmus aus dem Kochbuch des Meister Hans ebenfalls im Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz sowie im Kochbuch des Dorotheenklosters.⁴⁴

7. Nicht jedem schmeckt es – historische Stimmen gegen Hanf als Nahrungsmittel

Eine der ersten wissenschaftlichen Auseinandersetzungen mit Hanf verfasste der Universalgelehrte Leonhart Fuchs 1542 in seinem botanischen Werk *De Historia Stirpium commentarii insignes*. Darin beschreibt er unter anderem die Zweigeschlechtlichkeit und die Rauschwirkung von *Cannabis sativa*.⁴⁵ Er äußert sich sehr negativ über die Verwendung von Hanf als Nahrungsmittel:

*„Der same vertreibt die bläst unn wind im leib. Er würdt aber schwärlich verdewet / ist dem haupt und magen widerwertig / und gebiert böß feüchtigkeyt im leib. Darumb thun die thörlich / so den Hanff stäts / und zu täglicher speiß brauchen.“*⁴⁶

Demnach würden nur törichte Menschen den Hanf als Lebensmittel gebrauchen, da er in Kopf und Magen ein schlechtes Gefühl hinterlasse.

Dem Historiker Ernst Schubert zufolge, sei das aus dem Hanf gewonnene Speiseöl aufgrund seines strengen Geruchs nur wenig geschätzt gewesen.⁴⁷

Aufgrund des großen und fettreichen Samens bietet sich der Hanf eigentlich für die Nahrung und Ölgewinnung an. Dass Hanföl als Nahrungsmittel trotzdem eher wenig in Europa verbreitet war, erklärt der Botaniker Karl Bertsch damit, dass die Völker Mitteleuropas an Butter gewöhnt

⁴² ROHR 1722: 224.

⁴³ SCHUBERT 2006: 82.

⁴⁴ EHMANN 2012: 13.

⁴⁵ BEHR 1995: 138; vgl. Abb. 7.

⁴⁶ FUCHS 1542: 400.

⁴⁷ SCHUBERT 2006: 162.

waren. Auch dass der Hanf sich nicht als Faserpflanze durchsetzte, begründet er damit, dass die Nutzung von Wolle und Flachs schon so selbstverständlich geworden war, dass eine neue Faser keinen Platz daneben hatte.⁴⁸

Im Jahre 1924 wird folgendes empfohlen:

„Das Hanföl hat einen starken Geruch und etwas faden Geschmack. Als Speiseöl ist es sehr gut zu verwenden, wenn man das Öl vor dem Gebrauch aufkocht, um den mitunter vorkommenden bitteren Beigeschmack zu entfernen.“⁴⁹

Dies zeigt, dass der Eigengeschmack des Hanföls auch im 20. Jahrhundert noch unbeliebt war, jedoch nach Techniken gesucht wurde, um es als Speiseöl genießbarer zu machen und trotzdem zu verwenden.

8. Die Hanfpflanze als Arznei

In der mittelalterlichen Literatur sind Koch- und Heilrezepte, Kochen und Medizin eng miteinander verbunden.⁵⁰ Ausführungen über die heilenden Wirkungen von Hanf finden sich in mehreren mittelalterlichen und neuzeitlichen Kräuterbüchern, so zum Beispiel bei Hildegard von Bingen und Paracelsus.⁵¹

Hildegard von Bingen empfahl die Behandlung von Brandblasen mit Hanfblättern.⁵²

Einem ausgestellten Rezept eines fürsterzbischöflichen Hofarztes aus Salzburg von 1486 zufolge, helfe gegen „harthusn“ „hanff krautt vom ruebackr“. Für die Samengewinnung wurden die Hanfpflanzen nämlich einzeln gepflanzt, meist unter Rüben. Man ging davon aus, dass einzeln wachsende Pflanzen eine stärkere Wirkung hätten.⁵³

Des Weiteren wurde Hanftee bei Bronchialerkrankungen eingesetzt. So wurde beispielsweise Martin Luther im Winter 1523 auf der Wartburg mit einem „absud aus hellig“⁵⁴ behandelt.⁵⁵

Im 16. Jahrhundert finden sich Abbildungen und Beschreibungen von Hanf in fast allen Kräuterbüchern. Die Angaben sind meist von medizinischer Art.⁵⁶

⁴⁸ BERTSCH 1947: 210f.

Seine Einschätzung: „Das Hanföl hatte eben bei den an Butter gewöhnten Völkern Mitteleuropas wenig Anklang gefunden, und die ziemlich grobe Hanffaser war dort, wo schon Wolle und Flachs das Gespinst für die Kleider herrschten, im Wettbewerb hoffnungslos unterlegen.“

⁴⁹ HEUSER 1924: 36.

⁵⁰ RUGE-SCHATZ 1987: 225.

⁵¹ MORITZ 1998: 9.

⁵² BEHR 1995: 134.

⁵³ Ebd.: 134.

⁵⁴ Hellig = sächsische Bezeichnung für die weibliche Hanfpflanze.

⁵⁵ BEHR 1995: 136.

⁵⁶ KÖRBER-GROHNE 1995: 386.

Der Leipziger Verleger Johann Heinrich Zedler begann im Jahre 1731 mit der Veröffentlichung des „Grossen vollständigen Universal-Lexicons Aller Wissenschaften und Künste“. Dieses zählte schließlich 64 Bände und wuchs damit zum umfangreichsten europäischen enzyklopädischen Projekt des 18. Jahrhunderts an. In dem Artikel über Hanf finden sich zahlreiche Hinweise auf die Nutzung der Pflanze als Arznei. So soll eine Emulsion aus Hanfsamen, auf die Schläfen aufgetragen, Kopfschmerzen lindern, und der tägliche Verzehr von einigen Hanfsamen auf nüchternen Magen schütze vor der Pest. Außerdem wurde Hanföl zur Behandlung von Schwellungen, Wunden und Narben eingesetzt und sollte dabei auch die Schmerzen lindern.⁵⁷

Auch im Wörterbuch der Gebrüder Grimm heißt es:

„Wer alltäglich drei oder vier hanfkörner nüchtern verschluckt, soll für der pest sicher und bewahrt sein.“⁵⁸

Einige Jahrzehnte später empfiehlt der Mediziner Carl Manhot 1907 in der Münchener Medizinischen Wochenschrift Hanfsamen und Hanfsuppe zur Behandlung von Erkrankungen bei Kindern.⁵⁹

9. Die Spurensuche mittels Archäobotanik

Die Archäobotanik vereint die Disziplinen Archäologie und Botanik und versucht die Geschichte der Vegetation und Landwirtschaft mit Hilfe von Funden pflanzlichen Ursprungs zu rekonstruieren.

Auf vielen Burgen und Herrensitzen konnten Hanfsamen nachgewiesen werden.⁶⁰ Allerdings sind sich die Vertreter der Archäobotanik uneins, ob der Hanf auch zu den Speisepflanzen oder nur zu den Nutzpflanzen gerechnet werden soll.

Eine Abhandlung über die Ernährung der Bevölkerung im Hochmittelalter kommt zu folgender Einschätzung:

„Hanföl diente technischen Zwecken und der Preßrückstand war ein wertvolles Viehfutter. Wie das Hanföl eigneten sich auch die Hanfsamen nicht für die menschliche Ernährung, waren aber ein beliebtes Viehfutter.“⁶¹

Viele archäobotanische Untersuchungen konnten Hanfsamen und Hanffasern nachweisen. So wurden 1972 in Gars/Thunau in Niederösterreich bei archäologischen Grabungen an einer

⁵⁷ ZEDLER 1735: 462f.

⁵⁸ GRIMM: 434.

⁵⁹ MANHOT 1907: 553-557.

⁶⁰ SCHULZ 2011: 395.

⁶¹ Ebd.: 395.

frühmittelalterlichen Siedlung (9./10. Jhd.) eine größere Menge verkohlter Körner entdeckt, die sich nach einer genaueren Untersuchung als Hanfsamen herausstellten. Diese Früchte waren erstaunlich gut erhalten und ließen den Schluss zu, dass in dieser Region der Hanf als Faserlieferant diente und wohlmöglich auch als Ölpflanze und Heilpflanze genutzt wurde.⁶²

Der Historikerin Johanna Maria van Winter zufolge, sind diese zahlreichen Funde außerdem eine Bestätigung der Verwendung von Hanf in der Ernährung, insbesondere zur Fastenzeit.⁶³

⁶² KOHLER-SCHNEIDER 2003: 272ff.

⁶³ WILLERDING 1987: 446.

10. Zusammenfassung

Anhand der analysierten Quellen lässt sich feststellen, dass Bestandteile der Hanfpflanze in Mittelalter und Neuzeit zur Herstellung von Lebensmitteln genutzt wurden. In zahlreichen historischen Rezepten findet sich der Hanf als Zutat und mehrere literarische Quellen erwähnen die Hanfsuppe als Gericht.

Zwar finden sich nicht ausreichend Belege dafür, um sagen zu können, dass die Hanfpflanze deutschlandweit als Alltagspeise verwendet wurde, jedoch zeigt sich, dass Hanfsamen und Hanföl in der Fastenzeit vor allem in den Klöstern eine große Rolle spielten, da sie zur Herstellung von Substituten für Milch, Fett und Käse verwendet wurden.

Gleichzeitig weisen einige historische Quellen darauf hin, dass Hanföl als Speiseöl aufgrund seines strengen Geschmacks über regionale und temporäre Grenzen hinweg wenig beliebt war.

Auch wenn die meisten Rezeptsammlungen lediglich die Essgewohnheiten der Oberschicht widerspiegeln, ist anzunehmen, dass Hanfsamen in Breispeisen, Suppen und anderen Gerichten ebenfalls bei der einfachen Bevölkerung verwendet wurden. Darauf lässt auch die Aussage Julius Bernhard von Rohrs schließen, der das Gericht Hanfsuppe den einfachen Leuten zuschrieb.

Des Weiteren wurde die Hanfpflanze auf vielfältige Weise als Arznei eingesetzt. Parallel zu den Kochrezepten finden sich viele Rezepturen, die Hanf zur Behandlung von unterschiedlichsten Krankheiten einsetzen.

Diese Arbeit erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die analysierten Quellen geben kein umfassendes Bild von der historischen Ernährung, sondern nur eine Art Schlaglicht. Dies liegt vor allem daran, dass es für die mittelalterlichen Essgewohnheiten und Speisen des Alltags nur sehr wenig erhaltene Belege gibt.

Mittels weiterführender Literatur- und Quellenrecherche könnten noch weitere Fragestellungen geklärt werden. So wäre es beispielsweise interessant, zu untersuchen, inwieweit sich die Ausbreitungen der Baumwolle als Faserlieferant und der Kartoffel als Nahrungsquelle in Europa kausal auf die Nutzung des Hanfes auswirkten. Oder auch, welche Gründe dazu führten, dass der Hanfanbau in Deutschland im 19. Jahrhundert zurückging und die Hanfindustrie im 20. Jahrhundert nur noch ausschließlich mit importierter Hanffaser arbeitete.

Eine Analyse der historischen Nutzung der Hanfpflanze kann bei Überlegungen zu möglichen zukünftigen Potentialen der Hanfpflanze für unsere moderne Industrie von großer Bedeutung sein. Früher wurden die Samen des Hanfs als Nahrungsmittel genutzt, ohne ihre positiven gesundheitlichen Eigenschaften zu kennen. Das Wissen über die ertragreichste Anbau- und

Nutzungsform bestand jedoch seit dem Mittelalter. Daher haben wir heutzutage die Chance, Hanferzeugnisse als einen Bestandteil der gesunden Ernährung in den Alltag zu integrieren und darüber hinaus auch die Vorzüge eines nachwachsenden Rohstoffes und robuster Faser wiederzuentdecken.

11. Quellen- und Literaturverzeichnis

Quellen

EHLERT, Trude: „Maister hannsen des von wirtenberg koch“, Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert, Frankfurt a. M. 1996.

FUCHS, Leonhart: De Historia Stirpium commentarii insignesr, 1542, S. 400; Übersetzung gemäß: <http://waimann.de/capitel/148.html>.

GRIMM, Jacob / GRIMM, Wilhelm: „Hanf“, in: Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm, 16 Bde. in 32 Teilbänden, Leipzig 1854-1961, Bd. 10, Sp. 431-435.

HARD, Karl Ia: Abhandlung vom Hanfe. Denen Manufakturiers, Kauf- und Handelsleuten, und insgemein allen hohen und niedern Land- und Hauswirthen zur unentbehrlichen Nachricht und ungemeinem Nutzen, <http://digitale.bibliothek.uni-halle.de/urn/urn:nbn:de:gbv:3:1-486765>, Wien / Prag / Leipzig 1785.

RELING, H. / BOHNHORST, J.: Unsere Pflanzen nach ihren deutschen Volksnamen, ihrer Stellung in Mythologie und Volksglauben, in Sitte und Sage, in Geschichte und Literatur, Gotha 1889.

ROHR, Julius Bernhard von: Vollständiges Ober-Sächsisches Haußwirthschafft-Buch, Leipzig 1722.

„Seifried Helbling“, in: Zeitschrift für deutsches Alterthum (1844), <http://www.digizeitschriften.de/dms/resolveppn/?PID=GDZPPN001667289>, VIII 880-888.

WISWE, Hans: Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts, in: Braunschweigisches Jahrbuch 37 (1956), S. 19-55.

ZEDLER, Johann Heinrich: Grosses vollständiges Universal-Lexicon Aller Wissenschaftten und Künste, Bd. 12 (H-He), Halle / Leipzig 1735, S. 459-446.

Literatur

AICHHOLZER, Doris: Schachbretter aus Erbsen, Mandeligel und Nonnenfürze in Gesöff. Aus Kochbüchern des 15. Jahrhunderts in der Österreichischen Nationalbibliothek, in: KOLMER, Lothar / ROHR, Christian (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen, 2. Aufl. Paderborn (u.a.) 2002, S. 143-156.

BEHR, Hans-Georg: Von Hanf ist die Rede, Kultur und Politik einer Pflanze, Frankfurt 1995.

BERTSCH, Karl: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947.

EHLERT, Trude: Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit, Zürich 1990.

EHLERT, Trude: Die Burgküche des Hoch- und Spätmittelalters im Spiegel literarischer Quellen, in: GROßMANN, Ulrich (Hg.): Die Burg. Wissenschaftlicher Begleitband zu den Ausstellungen "Burg und Herrschaft" und "Mythos Burg", Dresden / Nürnberg / Berlin 2010, S. 144-157.

EHMANN, Jürgen: Süße Speisen des Mittelalters, Bakkalaureatsarbeit, Karl-Franzens-Universität Graz, Graz 2012.

- HERER, Jack: Die Wiederentdeckung der Nutzpflanze Hanf, 43. Aufl., Solothurn 2016.
- HEUSER, Otto: Der deutsche Hanf. Neuere Beobachtungen und Versuchsergebnisse auf dem Gebiet des Hanfanbaus, Leipzig 1924.
- INAMA-STERNEGG, Karl Theodor von: Rohr, Julius Bernhard von, in: Allgemeine Deutsche Biographie (ADB), Band 29, Leipzig 1889, S. 60–62.
- KLONDER, Andrzej: Die Nahrung der unteren und mittleren städtischen Sozialschichten der frühen Neuzeit: Preußen – Kronpolen – das Reich, in: WIEGELMANN, Günter (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, Münster 1996, S. 349-376.
- KOHLER-SCHNEIDER, Marianne: Ein bemerkenswerter Hanf-Fund (*Cannabis sativa* ssp. *sativa*) aus frühmittelalterlichen Siedlungsschichten in Gars/Thunau, in: POPOVTSCHAK, Michaela / ZWIAUER, Katharina (Hg.): Thunau am Kamp - eine befestigte Höhensiedlung- Archäobotanische Untersuchungen urnenfelderzeitlicher bis frühmittelalterlicher Befunde, Wien 2003, S. 272-278.
- KÖRBER-GROHNE: Nutzpflanzen in Deutschland von der Vorgeschichte bis heute, Hamburg 1995.
- LACHENMEIER, Dirk W. (u.a.): Hanfhaltige Lebensmittel – ein Update, in: Deutsche Lebensmittel-Rundschau: Zeitschrift für Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht (08/2019), <https://zenodo.org/record/3384641>, S. 351-372.
- LEMMER, Manfred; Haushalt und Familie aus der Sicht der Hausväterliteratur, in: EHLERT, Trude (Hg.): Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit, Sigmaringen 1991, S. 181-191.
- MANCHOT, Carl: Über einen neuen Vorschlag zur Phosphorernährung und Phosphorthherapie im Kindesalter, in: Münchener Medizinische Wochenschrift 54 (19.03.1907), S. 553-557.
- MARQUARDT, Bruno: Der Hanfanbau. Seine Verbreitung, seine Bedeutung und sein Betrieb, Berlin 1919.
- MIEDANER, Thomas: Genusspflanzen, Berlin 2018.
- MORITZ, Marina (Hg.): Ein alter Rohstoff neu entdeckt: Hanf. Ausstellung des Museums für Thüringer Volkskunde Erfurt im Rahmen der Projektreihe "Tradition und Innovation in Thüringen", 16. Juli bis 1. November 1998, Erfurt 1998.
- PULS, Uta / PULS, Klaus: Gartenbau bei den Zisterziensern, in: PÖTSCHKE, Dieter (Hg.): Geschichte und Recht der Zisterzienser, Berlin 2001, S. 37-52.
- RELING, H. / BOHNHORST, J.: Unsere Pflanzen nach ihren deutschen Volksnamen, ihrer Stellung in Mythologie und Volksglauben, in Sitte und Sage, in Geschichte und Literatur, Gotha 1889.
- ROBINSON, Rowan: Hanf. Droge, Heilmittel, Mode, Faser, Köln 1996.
- RUGE-SCHATZ, Angelika: Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch, in: BITSCH, Irmgard / EHLERT, Trude / ERTZDORFF, Xenja von (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1990, S. 217-226.

SCHUBERT, Ernst: Essen und Trinken im Mittelalter, Darmstadt 2006.

SCHULZ, Anne: Essen und Trinken im Mittelalter (1000-1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen, Boston / Berlin 2011.

WIEGELMANN, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, München (u.a.) 2006.

WILLERDING, Ulrich: Landnutzung und Ernährung, in: DENECKE, Dietrich / KÜHN, Helga-Maria (Hg.): Göttingen. Geschichte einer Universitätsstadt. Bd. 1: Von den Anfängen bis zum Ende des Dreissigjährigen Krieges, Göttingen 1987, S. 437-464.

12. weiterführende Literatur

Kochkultur und Kochbücher

- AICHHOLZER, Doris: „Wildu machen ayn guet essen...“. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar, Bern (u.a.) 1999.
- ARTELT, Walter: Die deutsche Kochbuchliteratur, in: HEISCHKEL-ARTELT (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, S. 350-385.
- EHLERT, Trude: Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters, in: TEUTEBERG, Hans-Jürgen (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, S. 131–147.
- EHLERT, Trude / EHRENSCHNEIDER, Rainer / DROSTE, Eugen: Menu für König Artus‘ Tafelrunde. Rezepte aus spätmittelalterlichen Kochbüchern, in: BITSCH, Irmgard / EHLERT, Trude / ERTZDORFF, Xenja von (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen, Sigmaringen 1987, S. 277-292.
- FAHRENKAMP, Hans J.: Wie man ein teutsches Mannsbild bey Kräfte[n] hält. Die Küchegeheimnisse des Mittelalters, Frankfurt am Main 1977.
- FLÜELER-GRAUWILER, Marianne / FLÜELER, Niklaus (Hg.): Stadtluft, Hirsebrei und Bettelmönch. Die Stadt um 1300, Stuttgart 1992.
- FOSTER, Norman: Schlemmen hinter Klostermauern. Die unbekanntenen Quellen europäischer Kochkunst. Mit 111 Rezepten aus der Klosterküche, Hamburg 1980.
- GISKE, Michael: Überlegungen zur sozialen Funktion und Struktur handschriftlicher Rezepte im Mittelalter, in: Zeitschrift für Literaturwissenschaft und Linguistik, 13 (1983) 51-52, S. 167-184.
- LAURIOUX, Bruno: Kochbücher am Ende des Mittelalters, in: KOLMER, Lothar / ROHR, Christian (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen, 2. Aufl. Paderborn u.a. 2002, S. 157-166.
- WINTER, Johanna Maria van: Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschichten, in: Adelige Sachkultur (1982), S. 303-318.
- WINTER, Johanna Maria van: Spices and comfits. Collected papers on medieval food, Totnes 2007.
- WISWE, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden, München 1970.

Hanf

DRESCHER, Klaus / HANF, Claus-Hennig: Hanf: wissenschaftliche Untersuchung zum Thema „Anbau, Ernte und Aufbereitung sowie Verwendung von Hanf“, Zusammenfassung im Auftrage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Münster 1996.

HOFFMANN, W.: Flachs- und Hanfanbau, Berlin 1957.

ROSENTHAL, Ed: Hemp today. Paper, clothing, food, medicine, building supplies, twine and rope, Okland: Quick American Archives, 1994.

TREECK, Bernhard van: Das große Cannabis-Lexikon. Alles über die Nutzpflanze Hanf, Berlin 2000.

WASKOW, Frank: Hanf & Co. Renaissance der heimischen Faserpflanzen, Göttingen 1995.

WINTER, Johanna Maria van: The use of Cannabis in two Cookery Books of the fifteenth Century, in: FENTON, Alexander/ OWEN, Trefor M. (Hg.): Food in perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research, Edinburgh 1981, S. 401-407.

13. Abbildungen

HANF & dessen vielfältige NUTZUNG



Hanfblätter

- besonders saugfähig
- reduzieren den Ausstoß von Kohlendioxid und produzieren neuen Sauerstoff
- die hohe Dichte des Laubs verhindert Unkrautbildung

LEBENSMITTEL

Tees und Öle; werden gerne zum Backen und Kochen verwendet

KOSMETIKA & MEDIZIN

Öle, Samen, Medikamente, Cremes, Seifen, Kosmetika



Hanfwurzeln

- sorgen aufgrund ihrer Beschaffenheit für gute Belüftung des Bodens
- fügen dem Boden organische Nährstoffe zu und steigern somit zukünftige Ernteerträge

MEDIZIN

zur natürlichen Behandlung von Fieber, Neurodermitis und Magenleiden

HAUS & GARTEN

als Tierstreu, Kompostat oder Mulch, sowie zur Unterstützung des ökologischen Gleichgewichts im Beet



Hanfsamen



- enthalten hohe Mengen an gesunden Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren
- sind besonders proteinhaltig
- reduzieren das Risiko von Herz-Kreislauferkrankungen, Diabetes & Osteoporose

LEBENSMITTEL

Hanföl, Samenherzen, Brot, Nahrungsergänzungen, Bier etc.

PFLEGEPRODUKTE

Shampoos, Seifen, Lotionen, Kosmetika, Balsame

INDUSTRIE

Farben, Lacke, Tinte, Treibstoffe, Lösungsmittel etc.

MEDIZIN

Öle, Medikamente



Hanffasern

- sind langlebiger als Fasern aus Baumwolle
- verfügen über natürliche antimikrobielle Eigenschaften
- weniger anfällig für Schimmel- oder Bakterienbefall

PAPIERINDUSTRIE

Druckerpapier, Zeitungen, Kartonagen, Zigarettenpapier

TEXTILINDUSTRIE

Säcke, Seile und Schnüre, Netze, Segeltücher, Stoffe, Kleidung und Schuhe, Windeln etc.

AUTOINDUSTRIE

Kunststoffe der Türinnen- und Kofferraumverkleidung

SONSTIGES

Dämmstoff für den Hausbau, Abdichtungen und Isolierungen, Komposte



Hanfblüten

- Wirkstoffe (Cannabinoide) finden bei verschiedenen medizinischen Krankheitsbildern ihre Anwendung
- Hauptwirkstoffe sind Δ^9 -Tetrahydrocannabinol (THC) und Cannabidiol (CBD)
- haben eine starke antiemetische (Brechreiz lindernde), sowie appetitanregende Wirkung

SCHMERZTHERAPIE

Multiple Sklerose, Chronisches Schmerzsyndrom

PSYCHIATRIE

Schlafstörungen, Angststörungen, AHDS, Bipolare Störungen, Psychosen, Epilepsie, Depressionen

ONKOLOGIE

schmerzlindernd bei Nebenwirkungen wie Übelkeit, Erbrechen oder Kachexie

SONSTIGE MEDIZIN

AIDS, Autoimmunerkrankungen wie Morbus Chron etc.

QUELLEN:

<http://www.hanffaser.de/hanf/Allgemeines.htm>
<https://hanfverband.de/faq/ist-nutzhanf-in-deutschland-legal>
<https://de.wikipedia.org/wiki/Nutzhanf>
<http://www.planet-wissen.de/natur/pflanzen/hanf/pwwbhanf100.html>
<http://www.biothemen.de/Oekologie/hanf/hanf2.html>



Abb. 1: Nutzungspotentiale der Hanfpflanze

[Quelle: Hanf-Magazin, <https://www.hanf-magazin.com/kolumnen/infografik-hanf-und-dessen-vielfaeltige-nutzung/>]

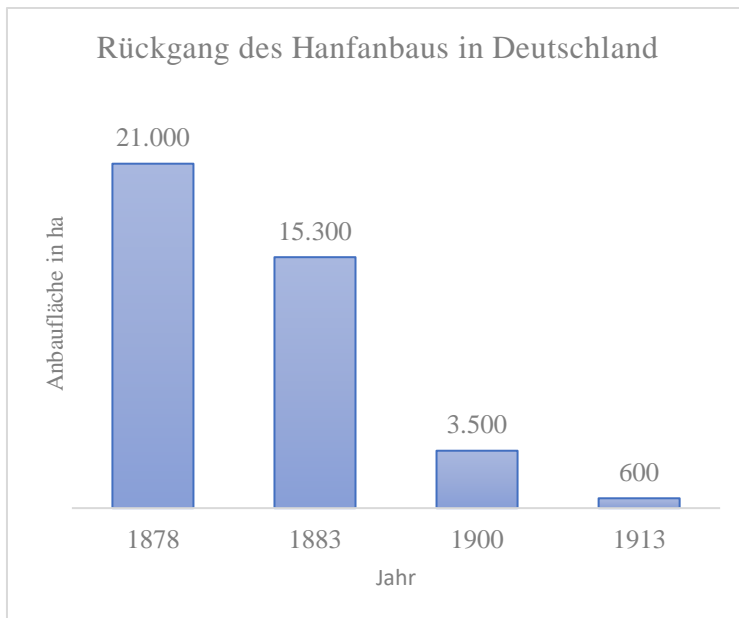


Abb. 2: Rückgang des Hanfanbaus in Deutschland zwischen 1878 und 1913

[Eigene Darstellung auf Grundlage der Angaben zur Anbaufläche in BERTSCH, Karl: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947, S.211 erstellt.]



Abb. 3: Fotografie eines Soldaten im Hanffeld in Westpreußen (Marquardt 1919)

[Quelle: MARQUARDT, Bruno: Der Hanfanbau. Seine Verbreitung, seine Bedeutung und sein Betrieb, Berlin 1919, S. 41.]

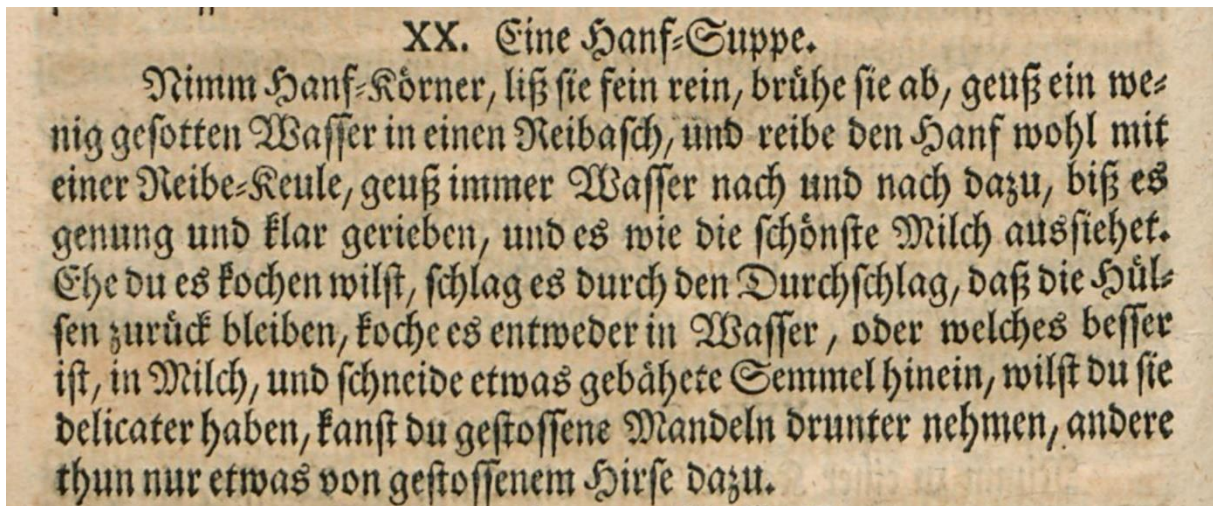


Abb. 4: Rezept für Hanfsuppe in Julius Bernhard von Rohrs Hauswirtschaftsbuch (1722)

[Quelle: ROHR, Julius Bernhard von: Vollständiges Ober-Sächsisches Haußwirthschafft-Buch, Leipzig 1722, S. 946.]

Tabelle 7, Teil 2: Musterspeisezettel der Burse des Thorner Gymnasiums (1601)

Wochentag	Monat							
	März - Mai		Juni - August		September - November		Dezember - Februar	
	prandium	coena	prandium	coena	prandium	coena	prandium	coena
Donnerstag	Erbisen oder Kohl, Braten, Spinat	Spinat, Hafergraupen mit Milch, wenn Milch vorhanden, sonst übergossen mit Butter, frisches oder geräuchertes Fleisch	Erbisen oder Mohrrüben oder Pastinak gebraten mit Speck	Graupen mit oder ohne Milch, gekochtes Fleisch übergossen mit Butter	Erbisen mit Kohl	Rindfleischbrühe, Kohl, geräuchertes oder gepökelttes Fleisch, Hammelfleisch, Wurst	Erbisen, Braten	Mohrrüben, Hirsegrütze, frisches Fleisch, geräuchertes Fleisch
Freitag	Hafergraupen oder Suppe mit diesen Graupen, Fisch (wenn vorhanden) - Dorsch oder Flunder	Graupen, Fleisch, wenn keine Fische gefangen werden, Rinderhachsen, Flecke, Krebse (von Mai bis August)	Graupen, Fische, falls keine vorhanden Fleisch	Biermus, gekochte Heringe oder Flundern oder Krebse	Graupen, Fisch oder Fleisch	Hafergraupen, gebratene Leber mit Zwiebeln	Graupen, Fisch, Dorsch	Biermus mit Kümmel, Fisch, Hering oder Fleisch
Samstag	kleine Graupen, gebratene Leber mit Zwiebeln	Biermus, Fleisch- oder Fischsuppe	Graupen, Erbsen- oder Hanfsuppe, gebratene Leber oder Fisch	Graupen, Fleisch	Hanfsuppe, Erbsensuppe, Flecke	Biermus, Dorsch, Hammel- oder Kalbgeschlinge	Gerstengraupen, Erbsensuppe, Flecke, Dorsch	Rüben, Mohrrüben, Geschlinge

Quelle: Tync 1925: 132-135.

Preußen - Kronp

Abb. 5: Musterspeisezettel der Burse des Thorner Gymnasiums (1601)

[Quelle: KLONDER, Andrzej: Die Nahrung der unteren und mittleren städtischen Sozialschichten der frühen Neuzeit: Preußen – Kronpolen – das Reich, in: WIEGELMANN, Günter (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, Münster 1996, S. 349-376, hier S. 373.]

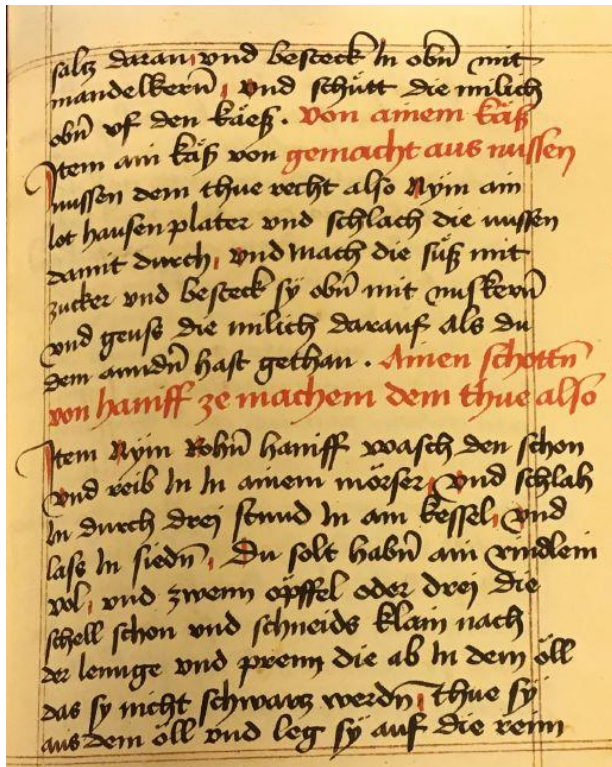


Abb. 6: Hanf Quark Rezept, Faksimile des Kochbuchs des Meister Hansen(1460)

[Quelle: EHLERT, Trude: "Maister hannsen des von wirttemberg koch", Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert, Frankfurt a. M 1996, S. 296.]

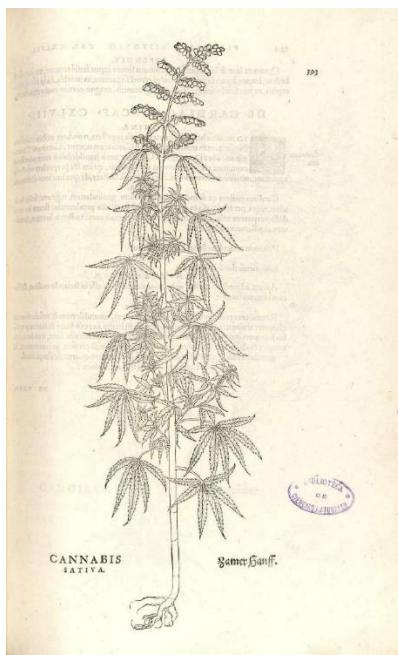


Abb. 7: Darstellung von Cannabis Sativa in Fuchs Kräuterbuch (1542)

[Quelle: Fuchs, Leonhart: De Historia Stirpium commentarii insignes, Isingrin, Basel 1542, <https://bibdigital.rjb.csic.es/records/item/13865-redirection>, S. 393.]

14. Anhang

14.1 Transkription der Ausführungen Julius Bernhard von Rohrs zu Hanf

Julius Bernhard von Rohr: Vollständiges Ober-Sächsisches Haußwirthschaffts-Buch, Leipzig 1722, S. 221-224. [Transkription: Judith Sundermann]

S. 221

Das XIX. Kapitel,

Von dem Hanffe.

§. 1. Es waechst der Hanf nicht gerne in leimigten, starcken, auch nicht in allzuhohen und steinigten Aeckern, sondern will einen gar gelinden und milden Acker haben, der wohl geduenget und zugerichtet. Daher pflegt er auch in den gegrabenen Aeckern viel besser zu wachsen, als wenn man ihn ins Feld dem Pfluge nach säet, weil die Erde mit dem Graben weit besser, als mit dem Pfluge durchgearbeitet wird. Den Acker duenget man zu dem Hanf insgemein vor Winters, man schlaegt den Mist auf zwey Beete, und laeßt ihn bald breiten. Etliche pflegen ihn in das Sommerfeld zu saen, das vorhergehenden Sommer geduenget worden. Es sey nun aber zuvor oder hernach geduenget, so muß mans noch vor Winters etwan im October stuerzen, und ueber Winters liegen lassen. Koemmt es auf die Fasten, so eget mans bald ein, und macht es gleich.

§. 2. In abgelaßnen und ausgetrockneten Fisch-Teichen ist der beste Boden zu dem Hanf, denn man hat aus gewisser Erfahrung, daß [S. 222] in dergleichen Boden der Hanf gar starck mit einem dicken Stengel aufwaechst, so auch starckes Hanfwerck giebet, je duenner man den Hanf saet, je staercker waechst er. In mittelmäßigen geduengten Feldern, und wo er dicke gesaet wird, waechst er etwas kleiner, mit duennen Staenglein, auch duenner Haut, und die Hanf-Haare sind auch hernach zum weben, wuercken und dergleichen nuetzlicher zu gebrauchen.

§. 3. Um das Mittel des Aprils, oder auch kurz nach Philippi Jacobi im May saeet man ihn, alsdenn eger man den Saamen unter, und wohl ein, damit nicht viel grobe Erde bleibe. Letzlich streichet man die Furchen zwischen den Beeten aus, wie sonst gebraeuchlich, macht aber keine Wasser-Furchen. Wenn der Fimmel anfängt zu bluehen, und zu stieben, so ist es ein Zeichen, daß er reif sey, alsdenn ziehet man ihn heraus, und nennen die Hauswirthe diese Arbeit fimmeln. Es kommt der Fimmel eher zu seiner Zeitigung, als der Hanf. Es pflegt derselbe allezeit unter dem Hanf mit zu wachsen, wird nicht gesäet, und ist doch weicher und zarter als der Hanf. Der Hanf ist das männliche, der Fimmel aber das weibliche. Der Hanf bluehet eigentlicht nicht, ist viel stärker, als der Fimmel, und theilt sich in viel Aeste, der Fimmel aber nicht.

§. 4. Nachdem nun Bartholomaei im Augusto der Hanf auch reiff geworden, so wird er an manchen Orten ausgerauft, an anderen aber abgeschnitten, und in Haeuflein zusammen gelehnet, so daß die Knospen oder Saamen-Behaeltnisse in die Hoehe kommen, welches man stauchen nennet; Also bleibt er einige Tage, ja auch wohl ein Paar Wochen und noch laenger auf dem Felde stehen, bis daß er wohl dorret; Denn es muessen so wohl die Koerner wohl abdorren, als auch der Bast welcken, weil der Hanf davon desto besser und fester wird. Damit das Gefluegel dem Hanf, wenn er also gestaucht, nicht schade, pflegt man die Hauffen mit Strohschütten oben wohl zuzudecken, und zu verwahren.

§. 5. Wenn nun die Koerner ausgetrocknet und wohl gedoerret sind, werden die Hauffen, die man in Bueschel gebunden, und Scho- [S.223]ber- und Mandeln-weise gezehlet, in Stroh-Seile eingebunden, vom Acker heimgefuehret, und bald ausgebrochen. Es ist nicht rathsam, daß man sie lange im Stroh liegen laest, denn die Maeuse thun gerne grossen Schaden daran, es ist auch sonst am besten, daß man ihn, so bald es möglich, ausbricht, damit er desto zeitiger zur Roeste kommen koenne. An vielen Orten klopfet man ihn stracks im Felde auf ausgebreiteten Tuechern aus, die groebste Spreu rechet man alsdenn ab, und schuettet sie in Mist, sintemahl sie nebst dem Strohe keinem Vieh gut ist, nachmahls siebet man den Hanf, was duchfaellt, floeßt man auf einen Hauffen, wurfft ihn wie recht ist, sacket ihn endlich auf, und schuettet ihn fein duenne auf den Schutt-Boden, damit er wohl austreugen und duerre werden koenne; was man ueber den Saamen hat, verkaufft man, oder schlaegt es zu Oehle.

§. 6. Wenn nun der Saame wohl ausgedroschen, legt man den Hanf nebenst dem Fimmel unter ein Dach, oder sonst an einen wohlverwahrten Ort, bis auf kuenfftigen Fruhling; wenn nun die Weiden anfangen auszuschlagen, laest man ihn im Wasser roesten; man leg ihn in ein stillestehend Wasser oder Grube, und beschweret ihn mit Steinen, daß er fein gleich im Wasser liege. Man laest ihn ein acht oder zehen Tage darinnen, mehr oder weniger, nachdem das Wasser und die Lufft, kalt oder warm sind. Bey dieser Arbeit muß man fleißig acht haben, ob der Stengel und Rinde dieses Krauts genungsam erweicht sey. Läst man den Hanf zu lang im Wasser, wird er zu lauter Werg, so nicht viel nutz ist, nimmt man ihn aber zu bald heraus, ist er uebel zu arbeiten, voller Ageln, taugt nicht zum Spinnen, ist boese zu wuercken, und giebt gar rauh und grobes Tuch. Der curieuse Kuenstler, so zu Nuernberg heraus kommen, lehret p. 249. wie man den HANf mit solcher Verwunderung wachsend machen koente, daß daraus Eß-Löffel zu formiren waeren. Er sagt, man solte ein Gaense-Ey ganz aushoehlen, dasselbe mit Hanf-Saamen voll fuellen, es zur rechten Saat-Zeit in die Erde thun, daß das Loechlein in dem Ey ueber sich stuende, so wuerde ein so grosser dicker Hanf daraus [S.224] erwachsen, daß man aus demselbigen Stengel, der einem Holz gleich kaeme, Loeffel bereiten koente.

§. 7. Verständige Haus-Muetter wissen bald, wenn der Hanf Wasser-zeitig, und genung gerostet, sie geben acht, ob die Rinde gerne vom Kern und Marck gehe, und sich abschaele. Sie nehmen offters eine Hand voll mit heim, lassen es austrocknen, und versuchen, ob er genung gerostet, sehen sie, daß er zeitig, so ziehen sie ihn aus dem Wasser, legen ihn Schober-weise, lassen ihn wohl trocknen, und fuehren ihn nach Hause, da sie ihn denn entweder um den Ofen, oder in einer besonderen Duerre und Hanf- und Flachs-Ofen duerren, mit den Schlegeln klopfen, und in denen hierzu gemachten Brechen brechen, daß die Ageln davon fallen, alsdenn schwingen und hecheln sie ihn, damit das gute von dem Werg und Flocken abgesondert werde. Je mehr man ihn plaeuet und schlaegt, je besser wird er. Ist er nun also zubereitet, so uebergeben sie ihn der Spinnerin zum Spinnen, das Werg aber dem Seiler.

§. 8. Das haenffene Werg wird zu Fischer-Zeugen, Hasen-Netzen und Seiler-Handthierung gebrauchet, auch bey gemeinen und schlechten Leuten in der Hauswirthschafft zu Leinen Tuch, die Hanf-Loerner werden Kannen-weise verkaufft, sie dienen den Vögeln zu Speise, und wird auch Oehl daraus geschlagen. Die gemeinen Leute reiben den Hanf in einem Asche mit etwas Milch, schlagen dieses durch einen Durchschlag, und kochen hernach Suppen davon, die eines gar angenehmen Geschmacks sind.

14.2 Rezepte mit Hanf aus historischen Quellen

DAS KOCHBUCH DES MEISTER HANS 1460

*verfasst um 1460 von „Meister Hansen“, einem Koch aus Württemberg,
die umfangreichste Rezeptsammlung des Spätmittelalters*

Nr. 22 Eine Hanfsuppe (S.239)

*Ain haniff supp[e]n mach also du solt jn durch
schlah[e]n mit wein wildu sy güt hab[e]n ain
güte supp[e]n vnd gepattes prot. vnd ain zwifel
vnd ain apffel vnd hack das klain. vnd schwaiß
das klain jn öll rain vnd thue das daran.*

*Eine Hanfsuppe mach wie folgt: du sollst ihn (den
Hanf) durchschlagen mit Wein, wenn du eine gute
Suppe haben willst, und (nimm) geröstetes Brot
und eine Zwiebel und einen Apffel und hacke das
klein und schwitze das auf niedriger Flamme in
Öl an und tu das daran.*

Nr 25 Hanfmus (S.239f.)

*Item ain haniff muß dar zue nym haniff
der gesotten sey, vnd stoss jn klain vnd
nym semlein prott, vnd den haniff schlah
mit dem prot durch ain tuch das mach
mit dem gewürz ab.*

*Ebenso ein Hanfmus: dazu nimm Hanf,
der gekocht sein soll, und stoß ihn fein und
nimm Semmelbrot, und den Hanf schlag
mit dem Brot durch ein Tuch, das versetze
mit Gewürz.*

andere Überlieferungen des Hanfmus-Rezepts zu finden in:

- Kochbuch des Ulrich Schwarz (vgl. FOUQUET, Gerhard: Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz (+1478), St. Katharinen 2000, S.77.)
- Kochbuch des Dorotheenklosters (vgl. AICHHOLZER, Doris: "Wildu machen ayn guet essen ...". Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar, Bern 1999, S. 280.)

Nr 199 Hanfkäse (S. 295f.)

*soltu also thuen Schlah jn zwirund
oder drej stund durch mit ainem ge=
sotten wasser, vnd thue ain lot haus[e]n
plater, vnd ein pfunt mandel darein
oder dar zue, vnd seud jn ab jn wasser
das sein nicht mer wird dann auf
ein essen, Du solt machen ein güte
milich die sol dick sein, vnd mit zuck[er]
ab gemacht, Magstu den zucker aber
nit gehab[e]n, So nym hönig vnd geus
jn an den kaß, Du solt hab[e]n ain
pfunt mandel den schlach durch
das es sej als dick als du ain kalte
milich wilt geb[e]n den mandel vnd
den hausen plater prüe soltu durch
schlah[e]n das jr nicht mer sej dann
der annd[er]n vnd als vilu du jr wol
bedarfft. So wird es ein güt kaß
Nym ein pfunt mandel milich das
die dick sej vnd thue ein wenig*

*sollst du es genauso machen: Schlag ihn zwei
oder drei Mal durch mit etwas gekochtem
Wasser, und tu ein Lot Hausen-
blase und ein Pfund (geriebene) Mandeln daran
oder dazu und koch das auf in Wasser,
so daß es nicht mehr werde als für
ein Gericht. Du sollst eine gute
Milch machen, die dick sein soll und mit Zucker
abgeschmeckt. Wenn du aber keinen
Zucker haben kannst, so nimm Honig und gieß
ihn an den Käse. Du sollst ein
Pfund Mandeln nehmen, die schlag durch,
daß sie dick sei, als wenn du eine kalte
Milch (dazu) geben willst. Die Mandeln und
die Hausenblasenbrühe sollst du (zusammen)
durschlagen, (aber so,) daß es nicht mehr wird als
das andere (=der Hanfkäse) und so viel, wie du
brauchst. Dann wird es ein guter Käse.
Nimm ein Pfund Mandelmilch,
die dick ist, und tu ein wenig*

*salcz daran, vnd besteck jn ob[e]n mit
mandelkern, vnd schutt die milich
ob[e]n vf den kaeß.*

*Salz daran und besteck sie obenauf mit
Mandelkernen und schütte die Milch
oben auf den Käse.*

ebenfalls zu finden in:

- Kochbuch des Dorotheenklosters (vgl. AICHHOLZER, Doris: "Wildu machen ayn guet essen ...". Drei mittelhochdeutsche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar, Bern 1999, S. 286.)

Nr 201 Hanf-Quark (S. 296)

*Ainen schott[e]n von haniff ze machen dem thue also
Item Nym Roh[e]n haniff wasch den schon
vnd reib jn jn ainem mörser vnd schlah
jn durch drej stund jn ain kessel, vnd
lass jn sied[e]n, Du solt hab[e]n ain rindlein
vol, vnd zwenn öpffel oder drej die
schell schon vnd schneids klain nach
der lennge vnd prenn die an jn dem öll⁶⁴
das sy nicht schwarcz wird[e]n, thue sy
aus dem öll vnd leg sy auf die reim
das jr genüg sej, stra zucker darauf
Das ist ein schott.*

*Einen Quark aus Hanf mach wie folgt
Ebenso: Nimm rohen Hanf, wasch den schön
und zerreib ihn in einem Mörser und schlag
ihn dreimal durch in einen Topf, und
laß ihn kochen. Du sollst ein Schüsselchen
voll davon haben und zwei oder drei Äpfel, die
schäle schön und schneide sie klein der
Länge nach und brate die an in Öl,
(aber so,) daß sie nicht schwarz werden. Nimm sie
aus dem Öl und leg sie (so) auf das Gestell,
daß es genug sind, streu Zucker darauf.
Das ist ein Quark.*

auch zu finden in:

- Kochbuch des Ulrich Schwarz (vgl. FOUQUET, Gerhard: Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz (+1478), St. Katharinen 2000, S. 58)

Nr 202 Hanf-Klöße (S. 296)

*Aber von haniff
Item von haniff das er knödel gewynne
Nym ain wein vnd schlah jn damit
durch da mach du ain güte milich
von vnd secz zue dem feur vnd lass
sied[e]n, vnd nym dann ain zwifail vn[d]
ain appfel vnd hack den klain, vnd
schwaiss jn jn ainem oell rain, vdn
thue daran ein pates prot müst du
hab[e]n, Du magst mach[e]n die supp[e]n
von gutem gewurcz vnd Saffran.*

*Nochmals von Hanf
Ebenso: über Hanf, das er zu Klößchen wird.
Nimm etwas Wein und schlag ihn damit
durch; mach eine gute Milch davon⁶⁵
und setze sie aufs Feuer und laß sie
kochen. Und nimm eine Zwiebel und
einen Apfel und hack die klein und
schwitze sie in etwas Öl an und
tu etwas geröstetes Brot, das muß du
haben; du kannst die Suppe mit
gutem Gewürz und Safran abschmecken.*

[Cod. A.N.V. 12 der UB Basel (108Bl.)

Transkription: Ehlert, Trude: "Maister hannsen des von wirtenberg koch", Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert, Frankfurt a. M. 1996.]

⁶⁴ evtl. ist hier das aus den Hanfsamen gepresste Öl gemeint

⁶⁵ Die Tatsache, dass vorausgesetzt wird, der Koch wisse wie man eine Milch aus Hanf kocht zeigt, dass Hanf häufig in der Fastenzeit verwendet wurde, um Alternativen zu kochen.

EIN MITTELNIEDERDEUTSCHES KOCHBUCH

*Eine Handschrift aus dem 15. Jahrhundert. Die älteste Sammlung von
Kochrezepten in niederdeutscher Sprache.*

Nr 52 moes van hennepe (Hanfmus/-brei)

Item wyltu maken eyne gud moes van hennepe in deme vasteldaghe, so nym guden hennepe. Den stot ro also vele, also du des behovest. Make daraff eyne gude dicke melk. Sette se tho deme vure. Lat se seden. Sighe dat dunne aff dor eyne seve in eynen gropen. Do dartho honnich unde wytbrod, peper unde sffran. Make dat ghelinghen myt eyne weynich mandelenmelk. Unde lat dat seden. Unde sollte dat wol thomathe. Unde giff dat hen

Nr 53 vlotkese van hennepe (Hanfkäse)

Item wyltu maken vlotkese van hennepe, so stot guden suten hennepe, dat du vorwar wetest, dat dat gud hennepe sy. Unde stot dat in eyne moser myt ghesodeme ryse. Dar nym tho gud soed, unghesolten, van kulebersen edder van den anderen bersen. Make van deme hennepe unde van deme sode eyne gude dicke melk. De gut in bekere unde lat stan so langhe, dat dat rynt. So do, also du plecht antorichtende vor heren unde vor vorsten etc. Dar make over eyne gude dicke melk van groten noten. Unde so giff se hen. So snit dat kase van hennepe van den vischen, dar du dat sot van ghenomen hest. De suet nu wedder in solte unde myt drughe aff. Giff se henwech myt eyne inghever edder myt gruneme samen edder myt eyne guden myreeticke, van der molen ghemalen.

[Wiswe, Hans: Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts, in: Braunschweigisches Jahrbuch 37 (1956), S. 19-55.]

KOCHBÜCHLEIN AUS TEGERNSEE

*Schrift aus dem 15.-16. Jahrhundert, die einen ausführlichen Speiseplan der
Mönche des Klosters am Tegernsee enthält*

haniffsuppen

6 pfd. haniff, 3 maß wein, 1 semel, öpfel darein gestoßen, eßig, ein wenig gilbt.

ebenfalls zu finden in:

- Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm, Leipzig 1854-1961, Bd. 10, Sp. 435.

[Birlinger, Anton: Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee, in: Pfeiffer, Franz (Hg.): Germania. Vierteljahrsschrift für deutsche Alterthumskunde 9, Wien 1864, S. 202.]

EIN NEW KOCHBUCH 1581

Marx Rumpolt, Mundkoch des Mainzer Kurfürsten Daniel Brendel von Homburg, verfasste mit dem Ein new Kochbuch von 1581 das erste Lehrbuch für professionelle Köche in der Ausbildung.

Hanfsuppe

55. Setz Hanf zu mit Wasser/ vnd laß jn wol sieden/ schu:et jn auff einen Durchschlag/ vnd wasch jn wider auß/ thu jn in ein Mo:ersel/ vnd stoß/ streich jn mit warmen Wasser durch/ mach jn saur mit Essig/ setz jn zu/ vnd laß mit Butter sieden/ vnnd saltzs/ du magsts weiß lassen/ oder gelb machen/ oder schweiß Zwibeln/ die klein gehackt seyn/ darein.

[Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch, Franckfort am Mayn 1581, fol. 162a-165b (Suppen).
<https://www.uni-giessen.de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/tx/rumpsupp.htm>]

DAS DREIHUNDERTJÄHRIGE DEUTSCHE KLOSTERKOCHBUCH

*verfasst von dem Bruder Küchenmeister des Dominikanerklosters St. Pauli zu Leipzig,
entdeckt beim Abbruch eines Klostergebäudes*

38. Ein Hanfmuß zu machen

Nimm guten Hanf, wasche den recht rein, stoße ihn in einem Mörser und geuß Wasser dazu, laß ihn laufen durch ein enges Sieb und thue ihn in einen Nessel oder Topf. Laß es zusammen laufen, schütte es in ein Tuch, daß das Wasser völlig abläuft, lege es in eine Schüsse, und vermische es mit Zucker und Rosincken, dann lege es fein hoch auf eine Schüssel und trage es hinein.

[Otto, Bernhard (Hg.): Dreihundertjähriges deutsches Klosterkochbuch. enthaltend: eine bedeutende Anzahl längst vergessener, jedoch äußerst schmackhafter Gerichte; nach einem in den Ueberresten des ehemaligen Dominikaner-Klosters zu Leipzig aufgefundenen Manuskript, <http://digital.slub-dresden.de/id338523383>, Leipzig 1856, S.112.]

OBERSÄCHSISCHES HAUSWIRTSCHAFTSBUCH 1722

Der erste deutsche Gastroposoph, Julius Bernhard von Rohr (1688-1742) lebte und arbeitete in Merseburg. In seinem „Obersächsischen Hauswirtschaftsbuch“ von 1722 befinden sich zahlreiche zeitgenössische Kochrezepte.

20. Eine Hanf-Suppe

Nimm Hanf-Koerner, liß sie fein rein, bruehe sie ab, geuß ein wenig gesotten Wasser in einen Reibasch, und reibe den Hanf wohl mit einer Reibe-Keule, geuß immer Wasser nach und nach dazu, biß es genung und klar gerieben, und es wie die schoenste Milch aussiehet. Ehe du es kochen willst, schlag es durch den Durchschlag, daß die Huelsen zurueck bleiben, koche es entweder in Wasser, oder welches besser ist, in Milch, und schneide etwas gebaehete Semmel hinen, willst du sie delicates haben, kanst du gestossene Mandeln drunter nehmen, andere thun nur etwas von gestossenem Hirse dazu.

[Rohr, Julius Bernhard von: Vollständiges Ober-Sächsisches Haußwirthschafft-Buch, Leipzig 1722, S. 946.]

14.3 Zeittafel der Entwicklung der Hanfpflanze

[Quelle: <http://www.chanvre-info.ch/info/de/Diese-kleine-Zeittafel-gibt-einen.html>, zuletzt aufgerufen am 17.1.2020]

um 8000 / 7000 v. Chr.

Beginn der Hanfverarbeitung zu Webstoff.

um 5500 v. Chr.

Frühester Fund von Cannabissamen auf dem Gebiet des heutigen Deutschlands (Eisenberg/Thübingen).

um 4000 v. Chr.

In China wird Hanf zu Kleiderstoffen und Seilen verarbeitet (die ältesten Faserfunde datieren aus dieser Zeit).

2737 v. Chr.

Der chinesische Kaiser Shen Nung erwähnt in seiner pharmakologischen Abhandlung Hanf als Heilmittel für Gicht, Malaria, Rheuma, Verstopfung und viele andere Unpässlichkeiten. Die Heilmittelgewinnung erfolgt aus Blüten, Blättern und Wurzeln; die Stengel werden zur Herstellung von Textilien, Seilen und Papier verwendet, die Samen als Nahrungsmittel und Öllieferant.

um 2000 v. Chr.

Wandernde Volksstämme bringen Hanf nach Indien, wo es im Verlauf der nächsten tausend Jahre zusehends mehr als heilige Droge und Meditationshilfe verehrt wird. Auch in Taiwan und in Ägypten gibt es Hinweise auf Hanf-Kulturen.

um 1700 v. Chr.

Die Ägypter ritzen Hanfbeschreibungen in Tempelwände. Die Assyrer erwähnen Hanf erstmals in ihren Schriften, sie nennen ihn "Qunnu-Bum" (würzige Rohrpfanze), aus dem die Lateiner später Cannabum, dann Cannabis kreieren.

um 800 v. Chr.

Die reisefreudigen Skythen sorgen für eine weite Verbreitung des Hanf.

um 500 v. Chr.

Hansamen als Grabbeigaben bei den Germanen und Kelten.
In China werden Regierungssteuern mit Hanfstengeln bezahlt.

484 v. Chr.

Herodot berichtet vom Hanf(geb)rauchen der Skythen und den Hanfkleidern der Trakier.

um 300 v. Chr.

Wegen wachsender Bedeutung der Schifffahrt werden immer mehr Hanf-Seile benötigt. Europäische Hauptanbaugebiete sind Gallien und Sizilien.

um 100 v. Chr.

In China wird Papier aus Hanf hergestellt.

um 100 n. Chr.

Plinius erwähnt Hanf als Heilmittel für Ohrenschmerzen und als Futterzusatz für Vieh, das unter Verstopfung leidet.

um 150

Schweden beginnt mit dem Hanf-Anbau

um 220

Der chinesische Arzt Hua-t'o beschreibt seine erfolgreiche Anwendung einer Mischung aus Wein und Cannabis-Harz als Anästhetikum bei chirurgischen Eingriffen

um 400

Deutschland und England beginnen mit dem Hanf-Anbau

um 500

von Indien her breitet sich Hanfanbau und -Gebrauch bis in die arabischen Länder aus.

512

Im "Anicia Juliana" Kodex des Dioscorides findet sich die erste botanische Zeichnung einer Hanfpflanze

565

Die Merowinger Königin Adelgunde wird in Paris in einem Gewand aus Hanftextil bestattet

750

In zwei deutschen Rezepten taucht Hanf (Hanov-samo) auf

um 800

Karl der Große ordnete mit einem Gesetz (Kapitulare) an, daß in seinem Reich Hanf angebaut werden muß.

1390

Eröffnung der ersten Papiermühle in Nürnberg zur Massenpapierherstellung. Das Papier wurde überwiegend aus den zumeist hanfhaltigen Alttextilien (Lumpen) hergestellt.

1455

Gutenberg druckt eine Bibel auf Hanfpapier.

1484

Papst Innozenz VIII verkündet, dass Hanf ein unheiliges Sakrament der Satansmesse sei.

1500

Europäische Expeditionen nach Afrika schwärmen von der Drogenwirkung des Hanf. In Europa genießt der Hanf grosses Ansehen; hochdosierte Berausungen sind ein wichtiger Teil der Heilkunst

1530 / 1545

Spanier führen in der Neuen Welt den Hanfanbau ein.

1533

Heinrich der VIII befiehlt Englands Bauern Hanf- und/oder Flachsanzbau Zu dieser Zeit werden praktisch sämtliche Textilien aus Hanf-Leinen gefertigt, sämtliche Seile und sogar die Sehnen der gefürchteten Langbogen sind aus Hanf gefertigt.

1542

Basel: Leonard Fuchs zeichnet ein Exemplar von Cannabis sativa für sein Kräuterbuch "De Historia Stirpium", in dem er die Pflanze und deren Anwendungsspektrum ausführlich beschreibt

1631

Hanf gilt in weiten Teilen Nordamerikas als gesetzliches Zahlungsmittel und kann sogar zum Bezahlen der Steuern verwendet werden (dies gilt bis ins frühe 19te Jahrhundert).

1770

Schwerer Schlag für die Hanfindustrie wegen des Anbruchs des Dampfzeitalters. Hanfseile für das Takelwerk der Schiffe sind nun nicht mehr so gefragt.

1794

Die Erfindung der Baumwoll-Egreniermaschine versetzt der Hanfindustrie einen neuen Schlag

1800

Zu Beginn des 19.Jhdt. ist das Hanfrauchen in Europa weit verbreitet; der Tabak gilt noch als teure, exklusive Rauchware.

Wegen stetiger Verbreitung des Tabaks verliert Hanf im Verlauf des 19. Jahrhunderts als Pfeifeninhalt allmählich an Bedeutung und wird zum "Arme-Leute-Kraut" degradiert (Hanf/Tabak-Mischungen werden noch bis 1925 verkauft).

1837 / 1901

Während der Herrschaft von Königin Viktoria gewinnt in der englischen Welt die medizinische Anwendung von Hanf ungemein an Bedeutung,- es handelt sich um Viktorias Lieblingsmedikament (Monatsbeschwerden, Migräne).

1842

In den USA wird ein besonders konzentrierter Hanfextrakt entwickelt und avanciert für die nächsten 50 Jahre zum zweithäufigst eingenommenen allgemeinmedizinischen Medikament.

1914 - 1918

Während der Kriegsjahre wird in Deutschland der Hanfanbau wieder vermehrt propagiert und auch betrieben.

1925

Genf: Bei der zweiten internationalen Opium-Konferenz werden weltweite Kontrollmaßnahmen für Hanf eingeführt,

1961

Anslinger schafft es, in der UNO die "Single Convention on Narcotic Drugs" durchzubringen, in der Hanfprodukte den Opiaten gleichgestellt werden. "Zum Wohl der Menschheit" müssen sich die Unterzeichnerstaaten dazu verpflichten, innerhalb von 25 Jahren jeglichen Hanf-Anbau einzustellen.

1968

Die UNESCO verabschiedet eine Resolution, in der alle betroffenen Länder aufgefordert werden, strikt gegen Marihuana vorzugehen, die Forschung voranzutreiben und sich effektiv mit dem öffentlichen Interesse auseinanderzusetzen, das für eine Legalisierung oder gar Tolerierung des nicht-medizinischen Gebrauchs von Hanf eintritt.

01.01.1982

D: Das neue deutsche Betäubungsmittelgesetz tritt in Kraft. Hanf und seine Derivate stehen an erster Stelle in der Liste nicht verkehrsfähiger Drogen. Neu sind nun nicht mehr nur die psychotropen Teile der Pflanze verboten - das ganze Gewächs von der Wurzel bis zur Blütenspitze unterliegt nun der Prohibition.

1996

D: Das Betäubungsmittelgesetz wird dergestalt revidiert, dass Hanfanbau zu industriellen Zwecken wieder möglich ist.