

fici europei“. Benevent hätte geradezu als Bindeglied zwischen Afrika und dem Orient auf der einen sowie dem Frankenreich auf der anderen Seite fungiert (S.127). In Anlehnung an McCormick deutet der Vf. die Pilgerbewegungen als Beleg für bestehende Handelsrouten, auf denen den Pilgern die Reise überhaupt nur möglich gewesen sei. Di M. folgt in weiten Teilen der etablierten Argumentation von McCormick und Hodges. Anders dagegen bei seinen Thesen, wonach es vor allem die weltlichen Großen in Benevent gewesen seien, die in eigener Initiative (ohne den Einfluß Karls des Großen) die interne Wirtschaft infrastrukturell gefördert, die Produktivität gesteigert und den Export unterstützt hätten (S.145 f.). Ein Personen- und Ortsregister beschließt das gut lesbare, in Teilen innovative und sehr anregende Buch, das sich auch zur Einführung in die transkulturelle Wirtschaftsgeschichte des Früh-MA eignet. Die Leitthese von der beneventanischen Schlüsselposition bei der (Wieder-)Begründung europäischer Wirtschaft und generell bei der „costruzione dell’Europa“ (S.147) ist innovativ und anregend, wird aber noch zu diskutieren sein, zumal der Vf. einen Vergleich mit anderen Regionen nicht anstellt.

Florian Hartmann

Bridget Ann HENISCH, *The Medieval Cook*, Woodbridge u. a. 2009, Boydell & Brewer, X u. 245 S., Abb., ISBN 978-1-84383-438-0, GBP 25 bzw. USD 47. – Der Koch als ‚Handwerker‘ und Berufsstand ist in der Forschung ein ungewohntes Thema. In sprachlich wie inhaltlich äußerst unterhaltsamer Art werden Beispiele aus allen Perioden der vornehmlich englischen und französischen Geschichte des Spät-MA schon wegen der damals zunehmenden Quellendichte in religiöser wie weltlicher Literatur und Kunst(-Geschichte) präsentiert. Erfrischend ist die Art, wie Beispiele auf breiter Literaturbasis in neuem Kontext geradezu arrangiert werden, um die Leistungen und Probleme der Köche und Köchinnen in allen Bereichen der englischen Gesellschaft und des Jahres vom einfachen Imbiß bis zum Festmahl zu präsentieren. Auch wenn es nicht so deutlich thematisiert wird: Im Falle der Kochkünste müssen wir immer von einer großen Diskrepanz der schriftlichen Quellen und der Wirklichkeit im Alltagsleben ausgehen. Die Hauptkapitel geben zunächst die Vielfalt der untersuchten Aspekte nur indirekt wieder: „The Cook in Context, The Cottage Cook, Fast Food and Fine Catering, The Comforts of Home, The Staging of a Feast, On the Edge: the Cook in Art“. Ein genauerer Blick in den dritten Abschnitt soll dies verdeutlichen. Als Unterkapitel finden sich: „The Market Place: Supply and Demand, Street Snacks, Tavern Treats, Travellers’ Joy, Bakers, Waferers, Pie Makers, Cook Shops, Cross-Currents: The Street and the Household, Outside Assistance, A Company Dinner, A London Wedding, Funeral Feasts, The Paris Connection“ – nur der vielfach erstellte medizinische Bezug fehlt hier zumindest in der Kapitelüberschrift, nicht aber in der Darstellung. Das Buch ist, wie man schnell an den genannten Beispielen erkennen kann, keineswegs sehr systematisch und daher nicht trocken – selbst theologische Themen wie die Höllenküche im Fegefeuer oder das bewährte Kochen von Heiligen als Martyrium finden Aufmerksamkeit, und auch die Freßsucht als Laster oder Todsünde kommt wiederholt vor: Selbst die Sauce allein kann bereits als verwerflich oder sündhaft gelten: „Sauce was founde by glutony“ (S. 1). Abschließend noch ein Gedanke zur Qualität der englischen