

# Die Preistafel



Die Preistafel an der Fassade des Renaissanceteils der Burg Lüdinghausen gehört zu den Besonderheiten der Burg Lüdinghausen. Sie gibt einen interessanten Einblick in die Preise wichtiger Lebensmittel in den 1570er Jahren in Lüdinghausen.

Gestaltet ist die Preistafel ganz im Renaissancestil. Gekrönt wird sie von einem Dreiecksgiebel mit Eierstab- und Zahnschnittmuster und drei Urnen. Aus dem Giebel schaut ein Gesicht heraus, das sich nicht eindeutig identifizieren lässt.

IM JAR DO MAN 1573 UN 74 TALT

Ein Aem Wein	24
Ein Fass Butter	42
Ein Fass Heringe	10
Ein Loep Salz	5
Ein Malter Roggen	6 1/2
Ein Malter Gerste	5 1/2
Ein Malter Hafer	4

DALER GALT

Um den *Inhalt der Preistafel* zu verstehen, müssen drei Aspekte beachtet werden:

1. *die Maße,*
2. *die Löhne der Menschen aus dieser Zeit und*
3. *die Bedeutung und Verwendung der aufgeführten Produkte.*

#### 1. Die Maße:

- 1 Aem oder Ohm = bis ca. 150 Liter
- 1 Fass = 150 Pfund Butter
- 1 Loep entspricht wohl einem Fass
- 1 Malter = 480 Pfund Roggen
- 1 Malter = 12 Scheffel, 1 Scheffel = 40 Pfund

#### 2. Der Lohn

1589 verdiente der Großknecht auf der Burg Vischering 6 Taler und 24 Schillinge im Jahr bei freier Kost und Kleidung. Das war damals ein normaler Gesindelohn (Köchin, Kindsmagd).

Eine kleine Rechnung zum Vergleich des Lebensstandards damals und heute:

1574 kostete ein Liter Wein 0,16 Taler = 1/37 des Jahresverdienstes des o.g. Großknechtes. 2017 betrug der durchschnittliche Jahresverdienst in Deutschland ca. 37.103 €. Ein Liter Wein würde entsprechend heutzutage 1.002 € kosten (1/37 von 37.103 €).

### 3. Die Bedeutung und Verwendung der Produkte

Weizen wurde nicht erwähnt, da er kaum angebaut wurde. Getreidegrütze gehörte zur Grundernährung der bäuerlichen Bevölkerung.



**Wein** trank im Münsterland fast nur der Adel.



**Butter** war ein wichtiges Nahrungsfett. Sie wurde stark gesalzen, um sie länger haltbar zu machen. Der Butterpreis auf der Preistafel ist sehr hoch, die Preise veränderten sich oft sehr stark.



**Heringe** stellten eine wichtige Speise während der häufigen Fastenzeiten dar. Süßwasserfische stammten aus den eigenen Gewässern.



**Salz** war von besonderer Wichtigkeit. Es diente als Gewürz und war notwendig um viele Lebensmittel (Fisch, Fleisch, Butter) haltbar zu machen. Einsalzen und pökeln waren neben der Trocknung die einzigen Methoden der Konservierung.



Aus **Roggen** wurde Brot und Gebäck hergestellt.



**Gerste** diente zum Bierbrauen und zur Herstellung von Grütze. In der Schweinemast fand es ebenfalls Verwendung.



**Hafer** brauchte man zur Zubereitung von Grütze und als Pferdefutter.