

GESCHICHTLICHE
LANDESKUNDE

BAND 51

HERAUSGEBER: FRANZ J. FELTEN



MICHAEL MATHEUS (Hrsg.)

WEINPRODUKTION UND WEINKONSUM
IM MITTELALTER



FRANZ STEINER VERLAG
STUTT GART

GESCHICHTLICHE LANDESKUNDE

BAND 51



GESCHICHTLICHE LANDESKUNDE
VERÖFFENTLICHUNGEN DES INSTITUTS FÜR GESCHICHTLICHE LANDESKUNDE
AN DER UNIVERSITÄT MAINZ

BEGRÜNDET VON LUDWIG PETRY UND JOHANNES BÄRMANN
WEITERGEFÜHRT VON ALOIS GERLICH UND MICHAEL MATHEUS
HERAUSGEGEBEN VON FRANZ J. FELTEN

BAND 51



FRANZ STEINER VERLAG STUTTGART
2004

WEINPRODUKTION UND WEINKONSUM IM MITTELALTER

Herausgegeben von

MICHAEL MATHEUS

MIT 18 ABBILDUNGEN, 10 KARTEN UND 1 GRAPHIK

(GESCHICHTLICHE LANDESKUNDE BAND 51)



FRANZ STEINER VERLAG STUTTGART
2004

Umschlagbild:

Kelterung der Trauben, Holzschnitt, aus: Petrus de Crescentiis, Rurialia commoda (Opus ruralium commodorum), Speyer: Peter Drach der Mittlere, 1512, fol. I' IV 40. Die Geschichte der Illustrierung dieses Handbuchs beginnt im deutschsprachigen Raum mit den ersten drei Speyerer Ausgaben aus der Offizin Peter Drach um 1490-1495.

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte
bibliografische Daten sind im Internet über
<<http://dnb.ddb.de>> abrufbar.

ISBN 3-515-08135-6



ISO 9706

Jede Verwertung des Werkes außerhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Übersetzung, Nachdruck, Mikroverfilmung oder vergleichbare Verfahren sowie für die Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen. Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Papier. © 2004 by Franz Steiner Verlag Wiesbaden GmbH, Sitz Stuttgart. Druck: Printservice Decker & Bokor, München.
Printed in Germany

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT.....	VII
WOLFGANG KLEIBER	
Sprache und Geschichte am Beispiel des europäischen Winzerwortatlasses (WKW).....	1
MARTIN SCHARFF	
Kammertbau – Zur Geschichte einer Reberziehung unter besonderer Berücksichtigung der Pfalz	17
FRANCIS RAPP	
Rentabilität des Rebbaus am Beispiel elsässischer Klöster	39
ANDREAS OTTO WEBER	
Nah- und Fernbesitz von Weinbergen altbayerischer Klöster im Mittelalter	49
SUSANNE KIEWISCH	
Weinbehandlung in mittelalterlichen Fachprosaschriften.....	73
LUKAS CLEMENS	
Zur Kontinuität von Kelter- und Mühlentechnik in Antike und Mittelalter unter besonderer Berücksichtigung der Moselregion.....	83
ANTJE SANDER	
Städtische Weinkeller in Norddeutschland im Spätmittelalter	101
RAYMOND VAN UYTVEN	
Der Geschmack am Wein im Mittelalter.....	119
GERHARD FOUQUET	
Weinkonsum in gehobenen städtischen Privathaushalten des Spätmittelalters.....	133
REGISTER	181

VORWORT

Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter. Zur Einführung.

Als ein Kennzeichen moderner Mediävistik kann zweifellos gelten, daß die als forschungsrelevant begriffenen Gegenstandsbereiche über traditionelle Untersuchungsfelder hinaus ausgedehnt wurden, und möglichst alle für menschliches Leben relevanten Aspekte auch unter neuen Fragestellungen und Perspektiven untersucht werden. Noch bis vor rund fünfundzwanzig Jahren zählte die Beschäftigung mit der Geschichte des Weines und des Weinbaus im deutschsprachigen Raum – von wenigen Ausnahmen abgesehen¹ - nicht zu jenen Feldern, die im Rahmen universitärer Geschichtswissenschaft auf Interesse stießen. Die noch heute unverzichtbaren Standardwerke stammen nicht aus den Federn von Historikern.² Die Zahl der Publikationen zum Weinbau sowie zu seiner Geschichte und Kultur sind zwar nahezu unüberschaubar,³ doch die Geschichtswissenschaft insgesamt und auch die Mediävistik sahen hier lange kein attraktives Forschungsfeld. Dies erstaunt auch deshalb, weil in vielen, nicht zuletzt in christlich geprägten

-
- 1 Zu nennen sind beispielsweise die Arbeiten von Hektor Ammann zum Handel mit Elsässer Wein: Hektor AMMANN: Von der Wirtschaftsgeltung des Elsaß im Mittelalter, Lahr 1955 (auch in: Alemannisches Jahrbuch 1955, S. 1-112). DERS.: Konrad von Weinsbergs Geschäft mit Elsässer Wein nach Lübeck im Jahr 1426. Untersuchungen zur Wirtschaftsgeschichte des Oberrheins, in: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 108, 1960, S. 466-498. Wichtige Studien liegen ferner zum Kölner Weinhandel vor: Raymond VAN UYTVEN: Die Bedeutung des Kölner Weinmarktes im 15. Jahrhundert. Ein Beitrag zu dem Problem der Erzeugung und des Konsums von Rhein- und Moselwein in Norddeutschland, in: Rheinische Vierteljahrsblätter 30, 1965, S. 234-252. Franz IRSIGLER: Die wirtschaftliche Stellung der Stadt Köln im 14. und 15. Jahrhundert. Strukturanalyse einer spätmittelalterlichen Exportgewerbe- und Fernhandelsstadt (VSWG Beihefte 65), Wiesbaden 1979. Wolfgang HERBORN, Klaus MILITZER: Der Kölner Weinhandel. Seine sozialen und politischen Auswirkungen im ausgehenden 14. Jahrhundert (Vorträge und Forschungen, Sonderband 25), Sigmaringen 1980.
 - 2 Friedrich VON BASSERMANN-JORDAN: Geschichte des Weinbaus, 2 Bde. 2. Aufl., Frankfurt a.M. 1923 (Ndr. Frankfurt a.M. 1975). Medard BARTH: Der Rebbau des Elsaß und die Absatzgebiete seiner Weine. Ein geschichtlicher Durchblick, 2 Bde., Straßburg, Paris 1958. Georg SCHREIBER: Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft, Köln 1980. Einen wenn auch lückenhaften Überblick zum Forschungsstand für den deutschsprachigen Raum, der auch rechtsgeschichtliche, geographische, klimageschichtliche und wirtschaftsgeschichtliche Studien berücksichtigt, bietet: Rolf SPRANDEL: Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands (VSWG Beihefte 149), Stuttgart 1998, S. 9ff. Zu den deutschsprachigen Weinanbaugebieten im Mittelalter vgl. Michael MATHEUS: Historische Dimensionen des Weinbaus, in: Maria BESSE, Wolfgang HAUBRICHS, Roland PUHL (Hgg.): Vom Wein zum Wörterbuch - Ein Fachwörterbuch in Arbeit. Beiträge des Internationalen Kolloquiums im Institut für pfälzische Geschichte und Volkskunde in Kaiserslautern, 8./9. März 2002, Stuttgart 2004, S. 237-272.
 - 3 Die von Renate Schöne bearbeitete 3. Auflage der Bibliographie zur Geschichte und Kultur des Weines, die allerdings ausschließlich deutschsprachige Titel verzeichnet, steht seit 2003 als Datenbank im Internet zur Verfügung: <www.geschichte-des-weines.de>.
-

Kulturen mit dem Wein auch dank seiner biblischen Fundierung eine hohe Symbolkraft und ein beachtliches Prestige verbunden sind.⁴ Mit erheblichem Aufwand und hohem Risiko wurde der aufwendige Weinbau selbst in Landschaften betrieben, in denen die Anbaubedingungen für die Rebpflege nicht besonders günstig waren. Im nordalpinen Raum hat er im späten Mittelalter seine geographisch gesehen bisher weiteste Ausdehnung erreicht.

In romanischen Ländern hat sich die Geschichtswissenschaft – wohl auch aufgrund einer größeren Nähe zu den Kulturgütern Rebe und Wein – schon sehr viel länger mit Aspekten mittelalterlicher Weingeschichte befasst. Ein Blick nach Italien mag dies illustrieren. Im Rahmen einer Tagung der renommierten „Settimane di Studio“ in Spoleto wurde schon im Jahre 1965 Rebe und Weinberg ein umfangreicher Beitrag gewidmet.⁵ Insbesondere Federico Melis⁶ und Antonio Ivan Pini⁷ steuerten wichtige Beiträge zur Geschichte von Weinhandel, Weinbau und Weinkonsum bei, die auch in ihren Schülerkreisen zahlreiche Studien anregten.⁸

Im deutschsprachigen Raum werden erst seit den achtziger Jahren insbesondere an der Universität Trier sowie an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz Untersuchungen zur Geschichte des Weinbaus systematischer durchgeführt. Ein besonderes Interesse gilt dabei dem rund 1000jährigen mittelalterlichen Weinbau, doch reichte die Perspektive zeitlich (wie auch in diesem Band) schon aufgrund des interdisziplinären Zugriffs immer auch über das Mittelalter hinaus. Beteiligt waren an diesen Studien von Anfang an nicht nur Geschichtswissenschaftler; in Mainz begannen im Jahre 1980 die Arbeiten am unterdessen abgeschlossenen „Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie“⁹ die Zusammenarbeit mit Archäologen, insbesondere des Trierer Landesmuseums, hat den wissenschaftlichen Austausch in willkommener Weise gefördert. Das Ergebnis waren und sind kleinere und größere Einzelstudien,¹⁰ zudem die Er-

-
- 4 Danièle Alexandre-BIDON (Hg.): *Le Pressoir Mystique. Actes du Colloque de Recloses* (27. Mai 1989), Paris 1990. Meinrad Maria GREWENIG (Hg.): *Mysterium Wein. Die Götter, der Wein und die Kunst. Ausstellungskatalog des Historischen Museums der Pfalz, Speyer* 1996.
 - 5 Ildebrando IMBERCIADORI: *Vite e vigna nell'alto Medioevo*, in: *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto Medioevo* (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto Medioevo XIII), Spoleto 1966, S. 307-342.
 - 6 Anna AFFORTUNATI-PARRINI (Hg.), Federico MELIS: *I vini italiani nel Medioevo* (Istituto internazionale di storia economica „Francesco Datini“ 7), Florenz 1984.
 - 7 Antonio Ivan PINI: *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989 (Biblioteca di storia agraria medievale 6). Ders.: *Il Medioevo nel bicchiere. La vite e il vino nella medievistica italiana degli ultimi decenni*, in: *Quaderni medievali* 29, 1990, S. 6-38.
 - 8 Vgl. den auch über Italien hinaus ausgreifenden Überblick bei: Gabriele ARCHETTI: *Tempus Vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale* (Fonti e studi di storia Bresciana 4), Brescia 1998, S. 25ff.
 - 9 Wolfgang KLEIBER (Hg.): *Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie (WKW)*. (Akademie der Wissenschaften und der Literatur Mainz. Geistes- und sozialwissenschaftliche Klasse. Kommission für Deutsche Philologie) Einleitung, Tübingen 1990. Karten und Kommentare Lieferungen 1-6, Tübingen 1990-1996.
 - 10 Michael MATHEUS: *Die Mosel - ältestes Rieslinganbaugebiet Deutschlands?*, in: *Landeskundliche Vierteljahrsblätter* 26, 1980, S. 161-173. Aus einem Teilprojekt des Trierer Son-

träge von Tagungen in Alzey (1991),¹¹ Trier (1992),¹² und Speyer (1995). Über die Trierer und Mainzer Initiativen hinaus wurden zwischenzeitlich auch von anderer Seite wichtige Einzelstudien¹³ und Sammelbände¹⁴ zum Thema vorgelegt.

In den nun endlich vorliegenden Beiträgen der Speyerer Tagung werden Phänomene von Weinproduktion und Weinkonsum und damit zusammenhängende Forschungsprobleme vornehmlich am Beispiel von Weinanbaugebieten des nordalpinen ehemaligen Reichsgebiets diskutiert, für die immer noch ein erheblicher Forschungsbedarf besteht. Mit Blick auf die arbeitsintensive und kapitalaufwendige Herstellung von Wein werden zunächst aus der Sicht der Sprachwissenschaft, der Archäologie und der Geschichtswissenschaft Aspekte der Kontinuitäts- und Traditionsproblematik untersucht (vgl. die Beiträge von Wolfgang Kleiber, Martin Scharff und Lukas Clemens - der Beitrag von Lukas Clemens steht im vorliegenden Band aus bearbeitungstechnischen Gründen erst an sechster Stelle). Dabei verbindet der Beitrag von Lukas Clemens zur Keltertechnik, einem zentralen Vorgang im Bereich der Weinherstellung, archäologische und geschichtswissenschaftliche Forschung. Diese Studie knüpft an bereits vorliegende Untersuchungen an¹⁵ und ergänzt zugleich in willkommener Weise die sprachwissenschaftlichen Ergebnisse.

Daran anschließend untersucht Francis Rapp an elsässischen Beispielen, welche Profite in der Weinproduktion möglich waren. Der Beitrag dürfte zum Vergleich mit

derforschungsbereichs 235 ist die exemplarische Studie meines ehemaligen Mitarbeiters erwachsen: Lukas CLEMENS: Trier – Eine Weinstadt im Mittelalter (Trierer Historische Forschungen 22), Trier 1993. An der Universität Trier entstand ferner die wichtige Studie von Michel PAULY: Luxemburg im späten Mittelalter. Weinhandel und Weinkonsum (Publications de la Section historique de l'Institut grand-ducal 109), Luxemburg 1994.

- 11 Alois GERLICH (Hg.): Weinbau, Weinhandel und Weinkultur. Sechstes Alzeier Kolloquium (Geschichtliche Landeskunde 40), Stuttgart 1993.
 - 12 Michael MATHEUS (Hg.), unter Mitarbeit von Lukas CLEMENS und Brigitte FLUG: Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter (Trierer Historische Forschung 23), Mainz 1997.
 - 13 Rolf SPRANDEL: Von Malvasia bis Kötzschenbroda (wie Anm. 2). Andreas Otto WEBER: Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter. Altbayern - Österreichischer Donauraum - Südtirol (VSWG Beihefte 141), Stuttgart 1999.
 - 14 Ferdinand OPLL (Hg.): Stadt und Wein (Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas 14), Linz/Donau 1996. Christian SCHRENK, Hubert WECKBACH (Hgg.): Weinwirtschaft im Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzung einer Sonderkultur aus der Römerzeit (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn 9), Heilbronn 1997.
 - 15 Lukas CLEMENS, Michael MATHEUS: Zur Keltertechnik in karolingischer Zeit, in: Friedhelm BURGARD, Christoph CLUSE, Alfred HAVERKAMP (Hgg.): Liber amicorum necnon et amicarum für Alfred Heit. Beiträge zur mittelalterlichen Geschichte und geschichtlichen Landeskunde (Trierer Historische Forschungen 28), Trier 1996, S. 255-265. DIESS.: Weinkeltern im Mittelalter, in: Uta LINDGREN (Hg.): Europäische Technik im Mittelalter 800-1200. Tradition-Innovation, Berlin 1996, S. 133-136.
-

anderen Weinanbaugebieten anregen.¹⁶ Der Beitrag von Andreas Otto Weber ist dem heute nicht mehr existenten Weinbau Altbayerns gewidmet (Wer verbindet heute noch mit diesem Bierland Weinproduktion?), ferner den aufwendigen Transportsystemen, mit deren Hilfe die gesuchten, aber auch teureren Weine Südtirols und Österreichs importiert wurden. Ein Vortrag behandelte im Rahmen der Tagung in Speyer systematisch die Verknüpfung von Produktion und Absatz von Weinen anhand von moselländischen und mittelrheinischen Beispielen. Er wurde für die Tagungsakten lange in Aussicht gestellt, kann

nun aber doch nicht gedruckt erscheinen. Über Praktiken der Weinbehandlung vermittelt Susanne Kiewisch weiterführende Einsichten, indem sie erhaltene Fachprosaschriften auswertet, darunter auch eine neu erschlossene Lehrschrift, die über die Weinbehandlung während des 15. Jahrhunderts im Kloster Tegernsee Aufschlüsse gestattet.

Die drei letzten Studien des Bandes behandeln unmittelbar Fragen der Konsumgeschichte. Während Antje Sander den Weinkonsum im hansischen Raum vornehmlich aus der Perspektive der städtischen Weinkeller beleuchtet, skizziert Raymond van Uytven die beachtliche Bandbreite verschiedener Weinqualitäten, die vor allem in urbanisierten Landschaften zahlkräftigen Kunden zur Verfügung standen und verfeinerte Formen der Verkostung begünstigten. Mit Blick auf den Weinkonsum in gehobenen städtischen Privathaushalten verweist Gerhard Fouquet in einer umfangreichen Studie auf soziale und situative Unterschiede beim Weinkonsum. Ergänzend zu Raymond von Uytven wird deutlich, in welchem hohem Maße wohlhabende Kölner und Nürnberger des 15. und 16. Jahrhunderts sich als Weinkenner zu profilieren suchten. Der Wein, und besonders teure Kreszenzen, stellten eben ein wichtiges Mittel des Sozialprestiges dar und waren zugleich Statussymbol.

Über die Beiträge dieses Sammelbandes hinaus liegen unterdessen systematische und vorläufige, resumierende Studien zur Weingeschichte für den deutschen Sprachraum vor.¹⁷ Auch in vergleichender europäischer Perspektive wurden erste Schritte unternommen.¹⁸ Entsprechende Sammelbände eröffnen grundsätzlich die Möglichkeit des Vergleichs, oftmals sind die enthaltenen Beiträge jedoch noch in additiver Reihung zu wenig systematischen, komparatistischen Blickwinkeln verpflichtet. Die Verknüpfung

16 Vgl. z.B. Erich WISPLINGHOFF: Kosten und Erträge im Wein- und Getreidebau vornehmlich in der Bonner Gegend während des späten Mittelalters, in: *Jahrbuch für westdeutsche Landesgeschichte* 21, 1995, S. 295-332, bes. S. 315ff.

17 Otto VOLK: Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter. Forschungsstand und Forschungsprobleme, in: Alois GERLICH (Hg.): *Weinbau, Weinhandel und Weinkultur* (wie Anm. 11), S. 49-163. Michael MATHEUS: Art. Weinbau, -handel. Allgemein; Mittel- und Westeuropa, in: *Lexikon des Mittelalters*, Bd. 8, München, Zürich 1997, Sp. 2116-2123. DERS.: *Historische Dimensionen des Weinbaus* (wie Anm. 2).

18 In Auswahl sei verwiesen auf: *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Age et à l'époque moderne* (Flaran 11), Auch 1991. Gaetano FORNI, Attilio SCIENZA (Hgg.): *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Trento 1996. Fermín Miranda GARCÍA (Hg.): *Vino y viñedo en la Europa medieval*. *Actas de las Jornadas celebradas en Pamplona, 25.-26.1.1996*, Pamplona 1996. Zuletzt: Gabriele ARCHETTI (Hg.): *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento* (Atti delle Biennali di Franciacorta 7), Brescia 2003.

der in diesem Band bewußt nur am Rande behandelten Handelsgeschichte des Weines¹⁹ mit konsumgeschichtlichen Fragestellungen erscheint – auch über das Mittelalter hinaus²⁰ – besonders vielversprechend. Hierfür bietet der vorliegende Band manche Anknüpfungspunkte.

Wenn trotz aller Widrigkeiten dieser Sammelband nun doch erscheinen kann, so ist dies nicht zuletzt dem redaktionellen Engagement von Hilmar Tilgner und Elmar Rettinger vom Institut für Geschichtliche Landeskunde an der Universität Mainz zu verdanken. Das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz sowie die Stadt Speyer haben die Tagung und die Drucklegung der Akten dankenswerterweise unterstützt. Die Tagung in Speyer profitierte auch davon, daß etliche Praktiker der Weinwirtschaft teilnahmen, und die komplexen Verfahren der Rebpflege und Weinbereitung kompetent erörtert werden konnten. Einen besonderen Höhepunkt stellte eine Weinprobe dar, die von Fritz Schumann, derzeit Präsident der Gesellschaft für Geschichte des Weines, vorbereitet und kommentiert wurde. Diese Annäherungen an den Geschmack mittelalterlicher Weine bleiben allen, die teilnehmen durften, unvergessen.

Mainz, Herbst 2004

Michael Matheus

19 Rolf SPRANDEL: Von Malvasia bis Kötzschenbroda (wie Anm. 2).

20 Katharina SIMON-MUSCHEID: Der Umgang mit Alkohol: Männliche Soziabilität und weibliche Tugend, in: Kontraste im Alltag des Mittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau, 29.9-2.10.1998 (Forschungen des Instituts für Realienkunde des Mittelalters und der Frühen Neuzeit, Diskussionen und Materialien 5), Wien 2000, S. 35-60. Michael MATHEUS, Ricarda MATHEUS: "Je älter der Rheinwein wird, je mehr Firne bekommt er, welches dem Kenner am meisten gefällt!" Beobachtungen zum Geschmackswandel im Mittelalter und in der frühen Neuzeit, in: Mainzer Zeitschrift 96/97 (2001/2002) (Festschrift Friedrich Schütz), S. 73-85. Oliver AUGÉ: Trinken und Trinkbräuche, in: Sönke LORENZ, Thomas ZOTZ (Hgg.): Spätmittelalter am Oberrhein. Alltag, Handwerk und Handel 1350-1525 (Aufsatzband zur Landesausstellung Baden-Württemberg), Sigmaringen 2002, S. 393-403.

WOLFGANG KLEIBER

SPRACHE UND GESCHICHTE AM BEISPIEL DES EUROPÄISCHEN WINZERWORTATLASSES (WKW)¹

Es ist mir eine hohe Ehre, hier in Speyer, im Schatten des Kaiserdoms, sprechen zu dürfen. Hier, wo Antike, Christentum, Germanentum zur Symbiose fanden, wo die Geschichte des Weinbaus auf eine 2000-jährige Tradition zurückblicken kann. In Speyer, im Herzen der Pfalz, inmitten des größten deutschen Weinbaugebietes, wo man sich von jeher der praktischen und wissenschaftlichen Erforschung der Weinkultur mit überragendem Erfolg angenommen hat. Denn wer denkt da nicht an das seit 100 Jahren nicht überholte Standardwerk »Geschichte des Weinbaus«, das wir dem Deidesheimer Bürger Friedrich von Bassermann-Jordan² verdanken? Wer denkt dabei nicht an die hervorragende Arbeit der Landes-Lehr- und Forschungsanstalt Neustadt?³ Wer nicht an das fast unausschöpflich reichhaltige Weilmuseum? Hier, wo die Weinorte wie ein Kranz Speyer umgeben: „Jeder Ort ein Weinjuwel!“

Viele dieser Orte haben wir zunächst zu rein wissenschaftlichen Zwecken aufgesucht, als wir uns in Mainz daran machten, den »Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie« (WKW)⁴ (kürzer: deutscher Winzerwortatlas) aus der Taufe zu heben. Über dieses Werk möchte ich heute, in Kürze, berichten. Einige Aspekte sprachhistorischer, sprachgeographischer und volkskundlicher Erträge unserer Arbeit sollen in exemplarischer Weise vorgestellt werden.

Zunächst: Sie wissen, die Literatur zum Weinbau, zur Weinbaugeschichte, zur Weinkultur ist unübersehbar geworden. Sie wird zuverlässig verzeichnet von Renate

-
- 1 Das folgende geht auf einen Vortrag zurück, der am 26.09.1995 zur Eröffnung der Speyerer Tagung gehalten wurde. Einiges davon fußt auf meinen Ausführungen im Mainzer Rathaus anlässlich der öffentlichen Präsentation des Wortatlasses der kontinentalgermanischen Winzeterminologie (WKW) am 14. September 1992.
 - 2 Friedrich VON BASSERMANN-JORDAN: Geschichte des Weinbaus, 3 Bde. 2. Aufl., Frankfurt 1923. [Nachdruck in zwei Bänden] Neustadt a. d. W. 1975.
 - 3 Landes-Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau, Neustadt an der Weinstraße.
 - 4 Wolfgang KLEIBER (Hg.): Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie (WKW). (Akademie der Wissenschaften und der Literatur Mainz. Geistes- und sozialwissenschaftliche Klasse. Kommission für Deutsche Philologie) Einleitung. Tübingen 1990. Karten und Kommentare Lieferungen 1-6 (Schluß). Tübingen 1990-1996; Siehe auch Wolfgang KLEIBER: Zur sprachgeographischen Struktur der deutschen Winzeterminologie (Akademie der Wissenschaften und der Literatur Mainz. Abhandlungen der geistes- und sozialwissenschaftlichen Klasse 6) Wiesbaden 1980; Wolfgang KLEIBER/Sigrid BINGENHEIMER/Rudolf STEFFENS: Weinbau und Sprachgeschichte vom Mittel- bis zum Oberrhein. (Aus der Werkstatt des Wortatlasses der kontinentalgermanischen Winzeterminologie – WKW) (Mit 8 Karten). In: Alois GERLICH (Hg.): Weinbau, Weinhandel und Weinkultur. Sechstes Alzeyer Kolloquium. (Geschichtliche Landeskunde 40) Stuttgart 1993, S. 245-281.
-

Schoenes systematischer Bibliographie zur Geschichte des Weines.⁵ Aber unter Tausenden von Titeln kein einziger Sprachatlas, kein einziger Wortatlas zur Winzerterminologie! Unser Atlas füllt somit eine Lücke, er ist nicht nur etwas für Fachwissenschaftler und weltfremde Philologen! Dies zeigt schon seine Geschichte.⁶ Denn: Der Atlas ist in hohem Maße erlebt.

Die Idee zum Winzerwortatlas wurzelt tief im Biographischen, in meiner Herkunft aus dem Badischen, wo der „Wein, von der Sonne verwöhnt“, heranreift, wo ich zwischen Rebstöcken aufwuchs, den Rebbauern *herbsten* helfen durfte und lernte, ihnen dabei „auf's Maul zu schauen“. Das alemannische Dreiländereck Baden – Elsaß – Schweiz schärfte das Ohr für regionale Dialektvielfalt und stimulierte eine gewisse Aufgeschlossenheit für grenzüberwindende Aktivitäten aller Art. Nach 1945 war das lange keine Selbstverständlichkeit!

In Mainz, meiner zweiten Heimat, fühlte ich mich als Hochschullehrer⁷ – am Deutschen Institut und am Institut für Geschichtliche Landeskunde zusammen mit Alois Gerlich⁸, Günter Bellmann⁹ und Herbert Schwedt¹⁰ wirkend – zur landeskundlichen Sprach- und Volksforschung hingezogen.¹¹ Das Rheinland begeisterte mich als Landschaft, als einzigartiges sprachgeschichtliches Laboratorium.

An der schon erwähnten, das Abendland prägenden Begegnung von Antike, Christentum, Germanentum fesselte mich der Aspekt der Kontinuität.¹² Die Fortdauer des Romanentums an Rhein und Mosel (bis ins 11./12. Jahrhundert) und die Reflexe in den

5 Renate SCHOENE: Bibliographie zur Geschichte des Weines. Hg. von der Gesellschaft für Geschichte des Weines. 2., mit allen Supplementen kumulierte und aktualisierte Aufl., München, New York, London, Paris 1988.

6 WKW (wie Anm. 4), Einleitung, S. 1 ff.

7 Albrecht GREULE/Uwe RUBERG (Hgg.): Sprache – Literatur – Kultur. Studien zu ihrer Geschichte im deutschen Süden und Westen. Wolfgang KLEIBER zu seinem 60. Geburtstag gewidmet. Stuttgart 1989.

8 Winfried DOTZAUER/Wolfgang KLEIBER/Michael MATHEUS/Karl-Heinz SPIEB (Hgg.): Landesgeschichte und Reichsgeschichte. Festschrift für Alois GERLICH zum 70. Geburtstag. (Geschichtliche Landeskunde 42) Stuttgart 1995.

9 Wolfgang PUTSCHKE/Werner VEITH/Peter WIESINGER (Hgg.): Dialektgeographie und Dialektologie. Günter BELLMANN zum 60. Geburtstag von seinen Schülern und Freunden. (Deutsche Dialektgeographie 90) Marburg 1989.

10 Hildegard FRIEB-REIMANN/Fritz SCHELLACK (Hgg.): Kulturen, Räume, Grenzen. Interdisziplinäres Kolloquium zum 60. Geburtstag von Herbert SCHWEDT. (Studien zur Volkskultur in Rheinland-Pfalz 19) Mainz 1996.

11 Wolfgang KLEIBER: 25 Jahre sprachliche Landesforschung in Mainz (1970-1995). Rückblick, Ausblick, Bibliographie. In: Landesgeschichte und Reichsgeschichte (wie Anm. 8), S. 391-415.

12 Wolfgang KLEIBER/Max PFISTER: Aspekte und Probleme der römisch-germanischen Kontinuität. Sprachkontinuität an Mosel, Mittel- und Oberrhein sowie im Schwarzwald. (Mit 28 Karten) (Akademie der Wissenschaften und der Literatur Mainz. Kommission für Namenforschung) Stuttgart 1992.

heutigen rheinischen Mundarten¹³ wurden in Anknüpfung an meine einschlägigen oberrheinischen und Schwarzwälder Studien¹⁴ zu einem bevorzugten Forschungsthema.

Viel verdanke ich meinen Studentinnen und Studenten. Nie vergesse ich, wie im Rahmen eines Seminars über deutsche Sprachinseln eine Studentin aus Hermannstadt (Siebenbürgen) mir die Augen öffnete über moselländisch-siebenbürgisch-sächsische Zusammenhänge bzw. Sprachparallelen.¹⁵ Erregend war für mich das Untergangsszenario der deutschen Sprachinseln in Ost- und Südosteuropa! Mit Vertreibung und Auswanderung ging jahrhundertealtes Sprach- und Kulturerbe verloren! Was für eine unselige Konsequenz der Hitlerzeit! Aber waren wir hier im Westen nicht selbst Zeugen des modernen soziokulturellen Wandels mit seinen tiefgreifenden Auswirkungen auf die Mundarten? Die Veränderung der Arbeitswelt durch die Mechanisierung kam dazu – für mich nirgendwo so deutlich faßbar wie im Weinbau, speziell in der Kellerwirtschaft. Das Schwerpunktprogramm der Stiftung Volkswagenwerk „Erfassen, Erhalten, Erschließen von Kulturgut“ bot den willkommenen Rahmen für ein Sprachatlasprojekt.¹⁶ Die Sprach- und Arbeitswelt der Winzer deutscher Zunge war das „Kulturgut“,

-
- 13 Wolfgang KLEIBER: Die romanische Sprachinsel an der Mosel im Spiegel der Reliktörter. In: Kurtrierisches Jahrbuch 14 (1974), S. 16-32; Wolfgang KLEIBER: Das moselromanische Substrat im Lichte der Toponymie und Dialektologie. Ein Bericht über neuere Forschungen. In: Wolfgang HAUBRICH/Hans RAMGE (Hgg.): Zwischen den Sprachen. Siedlungs- und Flurnamen in germanisch-romanischen Grenzgebieten. (Beiträge zur Sprache im Saarland 4) Saarbrücken 1983, S. 153-192; Wolfgang KLEIBER/Johannes VENEMA: Germanisch-romanische Lehnbeziehungen in der Winzerterminologie. In: Geschichtlicher Atlas der Rheinlande. Karten nebst Beiheft X/2.1 und X/2.2. (Publikationen der Gesellschaft für Rheinische Geschichtskunde XII. Abteilung 1 b N. F.) Köln 1992; Wolfgang KLEIBER: Sprachraum und Sprachgeschichte im Moselland. In: Kulturen, Räume, Grenzen (wie Anm. 10), S. 25-58.
- 14 Wolfgang KLEIBER: Auf den Spuren des voralemannischen Substrats im Schwarzwald. In: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 108, N.F. 69 (1960), S. 305-371; Wolfgang KLEIBER: Zwischen Antike und Mittelalter. Das Kontinuitätsproblem in Südwestdeutschland im Lichte der Sprachgeschichtsforschung. Ein Überblick. In: Frühmittelalterliche Studien 7 (1973), S. 27-52; Wolfgang KLEIBER: Oberrheinisch *Särnde, Sände* f. ‚Rebwelle, Rebreisig‘ aus lateinisch *sarmenta* f. ‚Rebreisig‘. Zur Geschichte des Weinbaus am Oberrhein (mit drei Karten) (Akademie der Wissenschaften und der Literatur Mainz. Abhandlungen der geistes- und sozialwissenschaftlichen Klasse 3) Stuttgart 1990; KLEIBER/PFISTER, Aspekte (wie Anm. 12).
- 15 Ernst SCHWARZ: Rheinland und Siebenbürgen. Ein Beitrag zu ihren sprachlichen Beziehungen. In: Rheinische Vierteljahrsblätter 20 (1955), S. 153-162; Ernst SCHWARZ: Die Herkunft der Siebenbürger und Zipser Sachsen. Siebenbürger und Zipser Sachsen, Ostmitteldeutsche, Rheinländer im Spiegel der Mundarten (Veröffentlichungen des Südostdeutschen Kulturwerks 8) München 1957; Karl Kurt KLEIN: Transsylvanien. Gesammelte Abhandlungen und Aufsätze zur Sprach- und Siedlungsforschung der Deutschen in Siebenbürgen (Buchreihe der Südostdeutschen Historischen Kommission 12) München 1963; Wolfgang KLEIBER: Zur Sprachgeographie der rumäniendeutschen Winzerterminologie. In: Forschungen zur Volks- und Landeskunde 29,1 (1986), S. 103-105; Zum siebenbürgischen Weinbau siehe Hans ACKER: Weinland Siebenbürgen. Achthundert Jahre Weinbaukultur im Karpatenbogen (Schriften zur Weingeschichte 108) Wiesbaden 1993.
- 16 WKW (wie Anm. 4), Einleitung, S. 2.
-

das in Zentral- und Osteuropa „erfaßt und erhalten“ sowie sprachgeographisch „erschlossen“ werden sollte. Die Zielsetzung war von Anfang an historisch. Ich verschrieb mich der „Archäologie des lebendigen Wortes“, der Sprachgeschichte. Der Wortschatz ist für mich kristallisierte Geschichte und der Sprachforscher ein Schatzgräber und Restaurator (Philologe) in einer Person. Das Projekt fand die Zustimmung der Gutachter und Resonanz bei Studierenden und Wissenschaftlichen Mitarbeitern am Deutschen Institut.¹⁷ Die Arbeiten begannen 1980. Die Stiftung Volkswagenwerk förderte bis 1985 die Feld- bzw. Sprachaufnahmen. Die Anschlußförderung (Auswertungsarbeiten) übernahm seit 1985/86 mittels Sach- und Druckbeihilfen die Deutsche Forschungsgemeinschaft.

Im folgenden möchte ich, in grober Raffung und Verkürzung, einiges ausführen zu den Sprachaufnahmen, zur Aufbereitung der Sprachmaterialien sowie zu ersten Ergebnissen der Sprachdatenauswertung.

Zu unseren Sprachaufnahmen

Zuerst ein paar nüchterne Fakten: Das Fragebuch enthält 400 (genau 438) Stichwörter von der Botanik der Rebe bis zum Weingenuß, zum Winzerbrauchtum. Es enthält ferner Fragen zum Erhebungsort, zu den Informanten. Jede Sprachaufnahme wurde auf Tonband (Kassette) mitgeschnitten, jede Antwort vor Ort sogleich in Lautschrift mitgeschrieben. So entstand ein kostbares Text- und Tonarchiv, das umfangreiches Sprachmaterial aus 420 deutschsprachigen (kontinentalgermanischen) Weinbauorten Europas enthält.¹⁸

Folgende Staaten sind vertreten: die Bundesrepublik und ehemalige DDR mit 153 Orten, ferner Luxemburg, Frankreich, Schweiz, das Fürstentum Liechtenstein, Italien, Österreich, Tschechien/Slowakei, Polen, Ungarn, Slowenien/Kroatien/Bosnien-Herzegowina/Bundesrepublik Jugoslawien, Rumänien, Moldawien/Ukraine/Rußland/Georgien/Aserbeidschan. Die Sprachaufnahmen wurden 1980 bis 1985/86 größtenteils von drei Hauptexploratoren aus meinem Schülerkreis und dem Projektleiter durchgeführt.¹⁹ Auch ausländische Exploratoren (Schweiz²⁰, Frankreich²¹, Österreich²², Ungarn²³) wirkten mit. So entstand ein Beispiel internationaler wissenschaftlicher Kooperation! Organisation und Exploration gestalteten sich im Osten und Südosten Europas außerordentlich schwierig. Die Akademie der Wissenschaften und der Literatur Mainz

17 An den Explorationen waren maßgeblich beteiligt: (u.a.) Sigrid BINGENHEIMER, Helmut SEEBACH, Martin SCHARFF (Mainz) und Andrea MISCHLER-HOFFMANN aus dem Schülerkreis des Herausgebers.

18 Zu den Aufnahmekampagnen, zu Material- und Informantenstatistik siehe WKW (wie Anm. 4), Einleitung, S. 23ff., Abdruck des Fragebuchs, S. 129 ff., anonymisierte Aufnahmeprotokolle, S. 147-183.

19 Wie Anm. 17.

20 Alfred EGLI.

21 Sylviane SPINDLER.

22 Friedrich BOUTERWECK, Elisabeth BUCHNER, Adolf KORKISCH.

23 Wendel HAMBUCH, Karl MANHERZ, Karl MOLLAY.

leistete wertvolle Vermittlungsdienste.²⁴ Auch die bundesdeutschen Botschaften, besonders in Rumänien, halfen tatkräftig. Mit der ehemaligen DDR zogen sich die Verhandlungen jahrelang hin. Schon stand das Scheitern bevor, als ein überraschender Beschluß des Ministerrates der DDR, unter Vorsitz von Erich Honecker, schließlich doch noch die Genehmigung für die Feldforschungen erteilte.²⁵ Direkte Sprachaufnahmen waren in der damaligen Sowjetunion, in Jugoslawien, in der Tschechoslowakei und in Polen (Schlesien) leider nicht möglich. Wir befragten vor allem Aussiedler in der Bundesrepublik. Über die Feldforschungen in Osteuropa könnte ich viel erzählen. Einige Beispiele: Als ich in Bratislava/Preßburg nach slowakischen Winzern mit „deutschen Mundartkenntnissen“ fragte, wie ich mich damals vorsichtig ausdrückte, sagte man mir lapidar: „Derartige Leute gibt es hier nicht“ und verwies mich auf das slowakische Wörterbuch-Archiv. In die „Kleinen Karpaten“, wo es noch Deutsche gab, durfte ich nicht.

Oder: Eine bezeichnende Episode aus Rumänien. Ceauşescu herrschte mit eiserner Faust. Kontakte der sogenannten „mitwohnenden Nationalitäten“, wie Deutsche, Ungarn etc. genannt wurden, mit Ausländern waren höchst unerwünscht und wurden scharf überwacht. Als ich 1983 mit dem Flugzeug in Bukarest eintraf, im Koffer ein UHER-Tonbandgerät samt Kassetten, Mikrofonen, langen Kabeln etc. bekam der Kontrolleur am Zoll große Augen. Er winkte mich beiseite. Meine amtlichen Bescheinigungen halfen nichts. Trotz aller Proteste wollte er die gesamte Fracht beschlagnahmen und den „Spion“ verhaften. Ich geriet in Panik. Da entsann ich mich des Rates, den ein Deutschlektor mir für alle Fälle gegeben hatte. Wortlos reichte ich dem Beamten mehrere Stangen Kent (eine damals beliebte Zigarettensorte) hinüber. Der Koffer wurde zugeschlagen. Ich durfte passieren. So konnte ich an die Arbeit gehen. Stets von mehr oder minder freundlichen Securitate-Leuten begleitet, welche mich auch bei den Sprachaufnahmen nie aus den Augen ließen. Verdachtgründe gab es viele: Die Frage 96/97: „Das Weinbergshäuschen: Bezeichnung, Bauweise“ war doch vielleicht eine verdeckte Erkundigung nach militärischen Anlagen? Also doch ein Spion? Einige meiner Siebenbürger Informanten, inzwischen in die Bundesrepublik ausgewandert, erzählten mir, sie seien später stundenlangen, peinlichen Verhören unterzogen worden, was der Bundesdeutsche denn eigentlich bezweckt habe und was sie ihm alles verraten hätten. Die Kassetten und Mitschriften bekam ich nach Abschluß der Enquêtetour, als Botschaftsfracht vor dem Zugriff gesichert, über die Grenzen.

Dies alles klingt heute wie ein Märchen, ein Horrorszenario aus gern und schnell vergessenen Zeiten. Es kam jedoch auch zu menschlich anrührenden Begegnungen. Nie vergesse ich den erschütternden Erlebnisbericht eines 85-jährigen Krimdeutschen aus Temesch – in wunderbarer zentralhessischer Mundart. Mit 12 Jahren bereits verlor er beide Elternteile. Sie wurden als „Volksfeinde“ hingerichtet. Der Junge mußte aus Temesch fort. Sein staunenswertes Gedächtnis rekonstruierte die Krimdeutsche Winzerterminologie!

24 Unentbehrlich waren die Dienste der Akademie bei der Vorbereitung der Auslandsenquêtes, vor allem in Osteuropa, siehe WKW (wie Anm. 4), Einleitung, S. XI f. und 24 ff.

25 Bei den Vorbereitungen halfen tatkräftig mit die Kollegen Rudolf GROBE (Leipzig) und Kurt SPANGENBERG (Jena).

Alle unsere Exploratorinnen und Exploratoren²⁶ könnten viel erzählen. Die Aufnahme­stätigkeit war eine große Zeit. Beglückend war die überall erfahrene Gastfreundschaft. Bewundernswert war stets die große Geduld, mit der die Informanten das oft sechs bis acht Stunden währende Examen durchgestanden und alle Fragen nach bestem Wissen und Gewissen beantwortet haben. Stoßseufzer eines schwäbischen Weinbauern in Hajos (Ungarn), als ich ihn schon über drei Stunden von der Arbeit abgehalten hatte: *Descht aber en deire Taak! Wan ischt des firti(g)?*

Der Explorator, der sich gleichzeitig auf die Fragen, die Mitschrift, das Tonbandgerät (zur Aussteuerung der Tonstärken) zu konzentrieren hatte, mußte allerlei Versuche­n widerstehen. Die erste Versuchung, ja Gefahr, war der dauernd nachgeschenkte, meist recht starke Wein, begleitet von ermunternden Zurufen der gastfreundlichen und recht trinkfesten Winzer: *Prost, Gesundheit!* Aber der Explorator mußte ja bei Sinnen bleiben, bis Frage 400 einen klaren Kopf behalten. Danach konnte man schon eher an den Kellergang, an den Weintrunk denken. Die Auswahl der Informanten war (im Westen) meistens schriftlich mit den Gemeindebehörden, den Bürgermeistern abgesprochen worden. War kein Informant/keine Informantin vorhanden, ging man selbst auf die Suche.²⁷

Von den Sprachaufnahmen führte ein mühevoller und langwieriger Weg zur Sprach- bzw. Wortatlaskarte. Das reiche Datenmaterial, über 230.000 Belege mit ca. 500 bis 650 Antworten pro Frage und Ort, war nur mittels EDV in den Griff zu kriegen.²⁸ Begabte Mitarbeiter²⁹ mußten die Programme austüfeln, da eine für unsere sprachkartographische Problemstellung zugeschnittene Software damals nicht zur Verfügung stand. Die thematische Kartierung beruht auf der Punkt-Symbolmethode, d. h. jeder Beleg ist einem Ort zuweisbar. Zur Verschlüsselung der Sprachbelege verwenden wir Symbole.³⁰ Eine nummerierte Liste ermöglicht die Lokalisierung der Belege. Ein Kartenthema wird auf drei Ausschnittkarten behandelt (West, Südost, Ost). Der Plotter zeichnet Karten in wenigen Minuten. Zeichner und Graphiker entfallen. Das Format des Atlases ist wegen des riesigen Erhebungsgebietes (Sprachraumes) ungewöhnlich.

26 WKW (wie Anm. 4), Einleitung, S. 24 ff.

27 Gegen eine Weinkönigin als Informantin wäre prinzipiell natürlich nichts einzuwenden. Das statistische Durchschnittsalter der Gewährspersonen würde dadurch gesenkt (es beträgt 70 Jahre). Entsprechende Versuche eines Explorators während eines Weinfestes in der Wachau sind allerdings mißglückt. Eine geplante Sprachaufnahme scheiterte bereits in der Pretestphase. Warum? – *Honni soit qui mal y pense.*

28 Die Programme ermöglichen Eingabe und Abspeicherung der Daten, Überprüfung auf Vollständigkeit, Nachträge, Suche nach Zeichenketten, Wortregister (Indices).

29 Dr. Rudolf POST, Dr. Manfred HALFER.

30 Z.B. der Winzertermi­nus *Kelter* ‚Traubenpresse‘ erhält waagerechte Balken (gefüllt, ungefüllt), *Trotte* ein Quadrat, *Torkel* einen Kreis mit Teil­füllungen usw., diese Symbole jeweils auf der Karte eingetragen bei der Ziffer des Orts­punktes.

Zur Auswertung

Die Sprachkarten sind eine Fundgrube. Nicht nur für Dialektologen, Philologen und Sprachhistoriker, sondern auch für Volkskundler, Agrar-, Wirtschafts- und Siedlungshistoriker. Auch für die notwendigen Kommentare ist gesorgt. Jedes Kartenthema wird sachkundlich erläutert, auch durch Abbildungen. Den dokumentierten Winzerwörtern werden Angaben zur Etymologie, zur Phonetik und Literaturhinweise beigelegt. Der Atlas erschien in 6 Lieferungen, durchschnittlich à 20 Karten. Die letzte Lieferung VI ist im Herbst 1996 erschienen. Das Werk liegt mit 134 Karten, einem Einleitungsband und Kommentarband (713 Seiten, 95 Abbildungen) und mehreren Registern abgeschlossen vor. Die Auswertung hat noch nicht begonnen. Aber schon die bisherigen Erfahrungen mit dem überaus reichen Material sorgten immer wieder für Überraschungen und bringen unerwartete Ergebnisse. Sie vermitteln vielfältige Ausblicke. Dafür einige Beispiele:

Der erste Eindruck war der einer unübersehbaren Fülle, eines überwältigenden Reichtums: ein unausschöpfbarer Wortschatz. Von Ort zu Ort, von Gegend zu Gegend begegnete uns eine bunt wechselnde Vielfalt: Hören Sie und urteilen Sie selbst.

Die Frage Nr. 205 war in den ortsüblichen Dialekt zu übersetzen. Sie lautete: „Am Dienstag haben wir den ganzen Tag Trauben gelesen“.

Ein erstes Beispiel aus den Antworten:

Am Dinsdach heif wi dein chanzen Dach Druwen affenomen. (Ort Nr. 395 Arzis, Bessarabien, Ukraine).

Ganz ähnlich:

Am Dängschdach haf wi den gonzen Doch Windruwe jeschneede. (Ort Nr. 369 Rosental, Krim, Ukraine).

Das hört sich plattdeutsch/niederdeutsch an, nicht wahr? Aber gibt es eine plattdeutsche Winzersprache? Natürlich nein! Es handelt sich um die niederländisch-friesische Sprache der Mennonitenkolonien in Rußland!³¹ Die Mennoniten schufen eine eigene Winzerterminologie.

Ein zweites Beispiel:

Am Ziischtak hei wer de ganze Tak k'wimmu. Das klingt schwyzertütsch. Ganz richtig. Die Probe stammt aus Salgesch (Ort Nr. 352) im alemannischen Rhônetal im Oberwallis. Der Dialekt dort ist uralte, mit romanischen Lehnwörtern durchsetzt. *Gwimmu* entspricht althochdeutsch *gawindemot* (aus lateinisch *vindemare* – ‚herbsten‘). Übrigens hatte ich dort, obwohl selbst Alemanne, Probleme mit dem Walsertütsch. Beispiel: Entschlüsseln Sie den folgenden Satz:

Ga üf is Bergji ga Tschifrata Päcklata reichu. – ‚Geh hinauf auf die kleine Alp und hol einen Rückentragkorb voll Holz herunter‘. Übrigens, wissen Sie, daß sich in Visperterminen der höchste Weinberg Europas auf ca. 1000 m Höhe befindet?³²

31 In Bessarabien am Dnepr, Gründung ab 1790.

32 Zu Visperterminen im Wallis cf. Alfred EGLI: Weinbau im Deutschwallis. Sachkultur, Wortschatz, Sprachgeographie (Beiträge zur schweizerdeutschen Mundartforschung 23) Frauenfeld 1982, Abbildung 2 und S. 2.

Wir brauchen indes nicht ins Oberwallis zu gehen. In meiner Heimat, in der Gegend von Freiburg/Südbaden lautet der Satz ganz ähnlich: *Am Ziischdig hämmər de ganze Daak k'härschdət* (Ebringen, ähnlich in Blansingen etc.).

Ein drittes Beispiel:

Am Donschdich humer de guunzen Dooch Wämern geliasen. Ist das ein rheinischer Dialekt? Nein, Siebenbürgisch-Sächsisch aus Nr. 205 Kelling. Es handelt sich um einen Ort aus der ältesten deutschen Sprachinsel in Südosteuropa, die seit 800 Jahren besteht, jetzt leider durch Auswanderung vom Untergang bedroht ist.³³

Vom Reichtum des deutschen Winzerwortschatzes

Manchmal drohte die Fülle verschiedener Bezeichnungen die Möglichkeiten der kartographischen Darstellungsweise zu sprengen.

Frage 9 lautet: „Der alte, ausgehauene, dürre Stumpf des Weinstocks“ (WKW 5). Die Antworten ergaben aus 420 Orten 103 verschiedene Bezeichnungen. Proben: *Stock, dröger Stock, Schadstock, Storzen, Storren, Weimerstump, Stuppen, Bögerl, Knorren, Knorz, Knorz, Knuppen, Särbling, Sarmen, Murer, Rebach, Krauterer, Grenggie, babka, Weinmörder, čubuk, matka, Käbe, Kog, Grongge, Stäul, Rebgargel, cotor* etc.³⁴

Diese Fülle auf einer Karte unterzubringen war ein Problem, das uns oft schier zur Verzweiflung brachte. Unzählige Versuche ermöglichte der Plotter. Kein Zeichner hätte die Geduld aufgebracht. Nach dem 6. Entwurf stand endlich die Karte. Unter den oben zitierten Bezeichnungen sind auch tschechische,³⁵ russische,³⁶ rumänische³⁷ etc. Lehnwörter. Der Lehnwortschatz spiegelt am deutlichsten den lebendigen Arbeitsaustausch der Winzer verschiedener Nationalitäten. Mit der Sache wurde jeweils das Wort übernommen. Wir verzeichnen in der deutschen Winzersprache Hunderte von Lehnwörtern aus 12 Sprachen! Umgekehrt waren deutsche Winzer die Lieferanten von ungezählten Lehnwörtern in die osteuropäischen Sprachen. Ein wechselseitiges Geben und Nehmen. Lange bevor es modisch wurde, von Europa zu reden, schlugen die Winzer Brücken unter den Völkern Europas!

33 Zur aktuellen Lage des Siebenbürgisch-Sächsischen cf. Joachim BORN/Sylvia DICKGIEßER: Deutschsprachige Minderheiten. Ein Überblick über den Stand der Forschung für 27 Länder. Im Auftrag des Auswärtigen Amtes hg. vom Institut für deutsche Sprache. Mannheim 1989, S. 173 ff.

34 Die genannten Bezeichnungen sind im Kommentar zu der WKW-Karte 5, einzeln behandelt – mit etymologischen und lexikographischen Nachweisungen. Sie sind ferner in das Wortregister integriert.

35 *babka*.

36 *čubuk, matka*.

37 *cotor*.

Vom Zusammenklang von Sprache und Geschichte. Ein Beispiel für die Völkerbrücke zwischen den Mosellanden und Transsylvanien³⁸

Begleiten wir einen Winzer bei seinem Gang in den Wingert. Es ist der 23. April, Georgitag. Der Mosel-Winzer steigt den steilen Pfahlwingert, der *Termzeile* entlang, aufwärts. Die Stöcke stehen in Reih und Glied, die Triebe sind nun geschnitten und in gotischer S-Form an den *Pfahl* geheftet. Die frühe Morgensonne im Rücken blickt er prüfend auf die Knospen. Noch *schlafen* sie. Er denkt an den Winzerspruch: *Sind zu Georgi die Augen noch blind, freut sich Mann, Weib und Kind*. Die Sonne bricht sich glitzernd im Tau, der auf dem zarten Flaum auf der *Wolle* auf den *Gimmen* (*də Jimmə*) liegt. Sie funkeln wie Edelsteine, denkt der Winzer und hofft, daß ihm sein Schatz im Weinberg, vor Frost und Hagel bewahrt, einen reichen *Herbst* bringen möge. Werfen wir einen Blick auf den Wortschatz: *Gimme* war das moselländische Winzerwort für ‚Auge, Knospe‘ der Rebe.³⁹ Es ist heute fast ausgestorben. Die Moselwinzer haben buchstäblich ihre Edelsteine verloren, denn in *Gimme*, *Jimme*, steckt lateinisch *gemma* (‚Edelstein‘), ein kostbares Erbe der Römerzeit an der Mosel.

Die moselfränkischen Winzer, die seit 1120 Tausende von Kilometern entfernt in Transsylvanien, im Karpatenbecken, eine neue Heimat gründeten,⁴⁰ nahmen ihre Edelsteine mit und bewahrten sie bis heute. 1983 fand ich das Wort noch in fast allen siebenbürgisch-sächsischen Winzerorten. Ein 800-jähriges Spracherbe wurde dort bis heute treu bewahrt!⁴¹

Zur Kelter und ihrer Terminologie

Als sprachgeschichtlich und kulturhistorisch bedeutsames Beispiel betrachten wir die Kelterterminologie.⁴² Siedlungsgeschichte und Sprachgeschichte, Kulturgeschichte und Religionsgeschichte durchdringen und verbinden sich in diesem Exempel in einzigartiger Weise, das hier exemplarisch vorgeführt sei.

Betrachten wir zunächst, wenn auch sehr cursorisch, die geographische Konstellation der mundartlichen Bezeichnungen für die Weinpresse. Die Frage, welche die Gewährsleute zu beantworten hatten, lautete: „Nennen Sie die ortsübliche Bezeichnung für die Vorrichtung, mit der die Trauben gepreßt wurden“. Die mundartlich-regionalen Haupttypen lauteten: *Kelter* (f.m.), *Presse* (f.), *Trotte* (f.), *Torkel* (m.f.), *Trüel* (m.), *Baum* (m.)

Die bei uns bis ins 19. Jahrhundert verwendeten Typen der Baum- bzw. Spindelpresse reichen in ungestörter Kontinuität bis in die Antike zurück. Am Oberrhein (bei Freiburg, in Rufach/Elsaß), ferner im Württembergischen (Kelttern, Metzingen) haben wir noch prachtvolle, zum Teil bis ins 16. Jahrhundert zurückreichende Baumkeltern gefunden. Nur im Wallis, in Südtirol sowie in Österreich waren diese Keltern als kost-

38 Wie Anm. 15.

39 WKW (wie Anm. 4), 7.

40 Wie Anm. 15.

41 Siehe Abbildung 2: Appellativische Bezeichnungen für die Fruchtknospe in Siebenbürgen in KLEIBER/VENEMA, Lehnbeziehungen (wie Anm. 13), Beiheft S. 13.

42 WKW (wie Anm. 4), 96.

bare Traditionsträger – noch bis vor kurzem im Gebrauch.⁴³ Mit der Ersetzung durch moderne Horizontalpressen und andere Maschinen gerät das Wissen um die traditionelle Funktionsweise und damit auch die alte Terminologie in Vergessenheit. Wir betrachten zunächst die Wortverbreitung, Wortareale und Etymologie der Kelterterminologie und wenden uns zunächst der Bezeichnung *Kelter* (f.m.) zu: ein rheinisch-mosellanisches Wort. Aber achten wir auf die Genusdifferenzierung maskulin gegen feminin.



Abbildung 1: Früheste mittelalterliche Darstellung einer Baumkelter aus dem *Codex aureus Epternacensis*, ca. 1030. Aus: *2000 Jahre Weinkultur an Mosel-Saar-Ruwer. Denkmäler und Zeugnisse zur Geschichte von Weinbau, Weinhandel, Weingenuß*. Trier 1987, S. 169.

Das Lehnwort *der Kelter* ist von Mosellanern in die neue Heimat nach Siebenbürgen/Transsylvanien, zusammen mit dem Gerät, mitgebracht worden. Sie schufen eine deutsch-südosteuropäische Sprachbrücke, die über 800 Jahre Bestand hatte. Diese löst sich erst heute, im Zuge des Untergangs des Siebenbürgisch-Sächsischen, auf.⁴⁴

Trotte (f.) ist das alemannisch-oberrheinische hochrheinische Wort.⁴⁵ Es handelt sich um eine Lehnübersetzung, um eine Lehnprägung, auf der Grundlage des Lateinischen, wie man derartige Zwitterbildungen in der Fachsprache der Interferenzlinguistik nennt.

43 EGLI, Weinbau im Deutschwallis (wie Anm. 32), S. 235 ff.; Matthias LADURNER-PARTHANES: Vom Perglwerk zur Torggl. Arbeit und Gerät im Südtiroler Weinbau. Bozen 1972, S. 189 ff.; Gerhard RESCH: Die Weinbauterminologie des Burgenlandes. Eine wortgeographische Untersuchung, ausgehend von der Weinbaugemeinde Gols (Schriften zur deutschen Sprache in Österreich 4) Wien 1980, S. 25 f.

44 Das Lehnwort aus dem Vulgärlateinischen nimmt Bezug auf lateinisch *calcare* („treten“), das heißt auf das Austreten der Trauben vor dem Keltern in der Presse.

45 Es gehört zu althochdeutsch *trotta* (f.), eine Substantivierung zu althochdeutsch *trētôn* („treten“). Auch in diesem Falle ist *calcare* die Grundlage.

Trüel (m.) ist ein westschweizerisch-walliserdeutscher Terminus, ebenfalls romanischen Ursprungs.⁴⁶ Das zugrundeliegende Etymon ist lat. *torquere* („drehen, winden“). Der Bezug auf die Arbeit an einem wichtigen Teil der Kelter, die Vorrichtung an der Holzspindel zum Herauf- oder Herabdrehen des Kelterbaums, ist deutlich.

Auf das gleiche Etymon geht auch das bodenseeisch-rheintalische *Torkel* (m.) zurück. Am Bodensee und am Hochrhein sind noch herrliche Exemplare dieser riesigen Torkeln zu besichtigen, die teilweise in Museen (z.B. in Stein a. Rh.) aufbewahrt werden. Weniger bekannt sind die Südtiroler *Torkeln*, dort als Femininum verbreitet.⁴⁷ Unser standardsprachliches Wort *Presse* (f.)⁴⁸ ist an der Elbe, vor allem aber in Österreich, im Donaauraum das herrschende Winzerwort. Die Verbreitung weist es als ein Wort der K.u.K.-Donaumonarchie aus. Es ist eines der prägnanten Beispiele für den Zusammenhang von Sprache und Geschichte, Sprachgeschichte und Wirtschaftsgeschichte. Das Wort stammt, wohl nach dem 8. Jahrhundert ins Althochdeutsche entlehnt, aus dem Mönchslatein.

Wir fassen zusammen:

Alle Termini sind nichtgermanisch-nichtdeutschen Ursprungs. Das heißt: „Wort und Sache“ wurden entlehnt. Es sind sehr alte Zeugnisse romanisch-germanischen Kultur- und Sprachkontakts.

Wir beachten auch, daß Wortareale politische und siedlungsgeschichtliche Prozesse abbilden. Die Wortgrenze zwischen *Kelter* (f.m.) und *Trotte* (f.) liegt im Schwingungsbereich der sogenannten alemannisch-fränkischen Stammesgrenze an Lauter und Murg. Dort beobachten wir immer wieder terminologische Grenzbildungen.⁴⁹

Wir stellen uns zum Schluß die Frage: Wie alt sind Wortareale, Sprachareale denn überhaupt? Aus dem Historischen Südwestdeutschen Sprachatlas, der aufgrund von oberrheinischen Urbaren aus dem 13. bis 15. Jahrhundert erarbeitet wurde, ist Karte E 17⁵⁰ hervorgegangen. Wir können die Zeit um 1300 mit der um 1980/90 vergleichen. Die Wortareale von *Kelter*, *Trotte*, *Torkel* haben sich seit 600 Jahren nicht verändert!⁵¹ Diese Sprachkonstanz ist ganz erstaunlich! Die alten Winzerwörter kleben förmlich am Boden. Das sind großartige Beispiele von Sprachkontinuität!

46 Das Wort geht auf lateinisch *torculum* > vulgärlateinisch **truoglia* > althochdeutsch **truogila*, **trüejel* > walliserdeutsch *Trüel* zurück.

47 Ich empfehle, im Herbst zum *Törggelen* einen Bozner Gasthof aufzusuchen. Niemand wird das bereuen.

48 Das Etymon ist spätlateinisch *pressa* (f.) („Kelter“).

49 Wolfgang KLEIBER: Die „Grenze“ der alemannischen Mundart am nördlichen Oberrhein in sprachhistorischer Sicht. In: Werner BESCH/Siegfried GROSSE/Heinz RUPP (Hgg.): Festgabe für Friedrich MAURER zum 70. Geburtstag. Düsseldorf 1968, S. 11-34.

50 Wolfgang KLEIBER/Konrad KUNZE/Heinrich LÖFFLER: Historischer Südwestdeutscher Sprachatlas. Aufgrund von Urbaren des 13. bis 15. Jahrhunderts. Bd. I: Text. Einleitung, Kommentare und Dokumentationen. Bd. II: Karten. (Bibliotheca Germanica 22 A, B) Bern und München 1979.

51 Wolfgang KLEIBER: Urbare als Quellen für die historische Wortgeographie und Dialektlexikographie. In: Reiner HILDEBRANDT/Ulrich KNOOP (Hgg.): Brüder-Grimm-Symposium zur Historischen Wortforschung. Beiträge zu der Marburger Tagung vom Juni 1985. (Historische Wortforschung 1) Berlin, New York 1986, S. 81-102, hier Karten 1 und 2.

Bevor wir auf das Kelterthema zurückkommen, werfen wir noch einen Blick auf zwei andere Sprachkarten. Eines der Desiderata bleibt die historische Winzerterminologie. Ein reiches Feld für künftige Forschung birgt das historische Schrifttum, angefangen von den Urbaren, Urkunden, Weistümern, bis hin zu den Vokabularien, Glossaren, Bibelübersetzungen, den Weinlehrbüchern und Weintraktaten usw.⁵²

Ein Seitenblick auf die Volkskunde. Vom Weltbild des Winzers:

Im folgenden möchte ich noch einen kurzen Blick auf eine im Wortverstand eigentümliche Komponente des Winzerwortschatzes werfen: Die innige Verbindung des Winzers zu seiner Arbeitswelt braucht nicht erst bewiesen zu werden. Sie spiegelt sich in einer Reihe von gefühlsbezogenen Metaphern, durch welche eine Art Wesensverwandtschaft zwischen Mensch und Arbeitswelt geschaffen wird. Im Mittelpunkt derartiger Wortschöpfungen steht, wie nicht anders zu erwarten ist, der Rebstock, seine Konstitution, seine „Lebensäußerungen“. Ein paar Beispiele für diese anthropomorphen Metaphern:

Im zeitigen Frühjahr werden die Reben geschnitten.⁵³ Steht die Schnittstelle bereits unter Saft, dann tritt dort Flüssigkeit aus. Der Winzer sucht dies unbedingt zu vermeiden, da der Stock dadurch geschädigt wird. (Ein Stock kann in 24 Stunden bis zu einem Liter Saft verlieren. Insbesondere darf der Saft nicht über die *Augen* tröpfeln, da sie dadurch verätzt werden können, was den Austrieb verhindert). Der Winzer aber leidet dann mit seinem Rebstock, seinem Kind, er fürchtet um die *Augen*, um den Fruchttrieb, um die herbstliche Ernte. WKW 62 dokumentiert die Bezeichnungen zwischen Ahr und Wallis, von den Vogesen bis zum Kaukasus. Im Westen (Rhein, Mosel, Main, Saale, Elbe) und in Siebenbürgen *bluten* die Reben; am Oberrhein, in der Schweiz, in Südtirol, in Ungarn (Banat, Batschka), in der Ukraine (Odessa), in Transkaukasien (Tiflis) herrscht der Typus *weinen* vor, z. T. scharf unterschieden von Bezeichnungen, welche eher das *leise* Weinen (*weinen, greinen, brieggen, flennen, zähren*) oder das eher *laute* Weinen (*brüllen, heulen, kreischen, röhren, mauksen, schreien*) bezeichnen. Die Vorstellung eines schmerzvoll Hilfe heischenden Menschen, eines Kindes wird erweckt. Der Winzer erscheint als Nothelfer! Ein anderes Verbreitungsgebiet schließt sich an: in Österreich und Nordungarn kommen fast ausschließlich Bezeichnungen vor, denen ein anderes Benennungsmotiv zugrunde liegt: *Saft austreten, Saft gehen/laufen lassen, rinnen, fließen, laufen, trielen, tröpfen, wassern*. Das Interessante ist die sprachgeographisch scharfe Trennung der zwei Wortschatz- bzw. Motivgruppen. Vereinfacht ausgedrückt: im Westen *blutet* dem Winzer

52 Peter WIESINGER: Die spätmittelalterliche geistliche Literatur um 1400 als fachsprachliche Quelle. Zur Weinbauterminologie des steirischen Dichtermönchs Andreas Kurzmann. In: Ernst BREMER/Reiner HILDEBRANDT (Hgg.): Stand und Aufgaben der deutschen Dialektlexikographie. II. Brüder-Grimm-Symposion zur Historischen Wortforschung. Beiträge zu der Marburger Tagung vom Oktober 1992. (Historische Wortforschung 4) Berlin, New York 1996, S. 129-147; Rudolf STEFFENS: Historische Weinbauterminologie in den spätmittelalterlichen Rechnungen aus Oberlahnstein. In: Rheinische Vierteljahrsblätter 61 (1997), S. 225-270.

53 WKW (wie Anm. 4), 57.

das Herz, er *weint* mit seiner Rebe, im Osten konstatiert er eher den *Saftverlust*. Wir kommen darauf zurück, wenn wir diese eher platte Feststellung zu vertiefen suchen.

Es wäre sicherlich verfehlt, dem Winzer pauschal Sentimentalität zu unterstellen. Das Verhältnis ist zweckbestimmt, es geht vorwiegend um Wirtschaftlichkeit, um Ertrag, um den Nutzen: „Wer nicht arbeitet, der soll auch nicht essen.“ Eine diesbezügliche Frage galt den Bezeichnungen für den „schlecht tragenden Weinstock“.⁵⁴ Die Bezeichnungsmetaphorik vermenschlicht die Rebstöcke. Diese werden als Individuen aufgefaßt, so wie die „klugen und die törichten Jungfrauen“, die „fleißigen und die faulen (verbrecherischen) Weingärtner“ in Gute und Böse eingeteilt. Im Vordergrund stehen negative Bezeichnungen, denn das „Volk“ lobt nicht gern! Ich zitiere aus unserem Sprachatlas, der das Thema „schlecht tragender Weinstock“ behandelt, einige Bezeichnungen:

Motivgruppe „übel beleumundete Menschen“: *Bankert, Bastard, Blindgänger, Bettscheißer, Nichtsnutz, Faulenzer* (Rheinhessen, Pfalz, Mittelrhein, Mainfranken, Neckar, Baden); Motivgruppe „Müßiggänger“: *Zuschauer, Zuluger, Zulugerin, Lumpes* (Mainfranken, Baden, Schweiz), *Hochzeiter* (= Der hat gefeiert und nichts gearbeitet) (Friesenheim/Baden).

Die Motivgruppe „Aufschneider, Angeber“ spielt an auf üppig gewachsene Rebstöcke mit kräftigen Austrieben, die aber nur wenig oder gar keine Trauben bringen. Dazu gehören: *Blecketzer, Pranger, Prahler, Blender* (Rheinhessen, Nordsiebenbürgen); *Strunzer* ist ein rheinisches, auch rheinhessisch-pfälzisches Wort für „Angeber“, nach dem Motto *mer strunze nett, mer hunn*. Im Nebensinn ist verbreitet: „Schlendern, Müßiggang treiben“.

Dazu sei das treffliche Weinlexikon von Hans-Jörg Koch zitiert: Ein *Blender* ist wie *e jung Mädeche, es zeigt viel vor und gibt nix her*.⁵⁵ Auch das ist eine Anspielung auf die Weinansprache: „Manche Weine sind *Blender*, weil sie in der Nase (Geruch) oder noch auf der Zunge mehr vorgeben als sie hernach im *Abgang*, wenn der Wein die Zunge verlassen hat, halten können.“⁵⁶

Wir kommen zurück auf das *Bluten* der Reben, das *Weinen*. Der Hintergrund ist das Generalthema „Wein und Religion“, „Weinsymbolik und Bibel“, „Christus und die Kelter“.⁵⁷ Bei dem Deckengemälde der Klosterkirche Kleinkomburg (Württemberg), datiert ca. 1108, handelt es sich um die früheste Darstellung des später verbreiteten mystischen Motivs „Christus in der Kelter“.⁵⁸ Christus steht zwischen den Balkenrahmen (*Studen*) unter der Last des Kelterbaums. Christus tritt die Trauben im *Biet*. In einen Bottich (*Schaff*) läuft der Wein. Auf dem Spruchband standen die Worte Jesais

54 WKW (wie Anm. 4), 6.

55 Hans-Jörg KOCH: Rheinheissisches Weinlexikon. o. O. 1995, S. 36. Zu *strunzen*, ebenda S. 207 f.

56 KOCH, Weinlexikon (wie Anm. 55), S. 13.

57 Alois THOMAS: Die Darstellung Christi in der Kelter. Eine theologische und kulturhistorische Studie, zugleich ein Beitrag zur Geschichte und Volkskunde des Weinbaus (Forschungen zur Volkskunde, Heft 20/21) Unveränderter Nachdruck der 1. Aufl. 1936, Düsseldorf 1981.

58 Hier übrigens eine typische *Baumkelter* mit *Preßbaum, Gabel, 2 Studen* („Rahmen“), *Biet, Kasten, Lager, Spindel, Spindelstein?*

63,3: *Torcular calcavi solus* – ‚Ich habe die Kelter allein getreten‘. Daneben: *Quare rubrum est indumentum tuum?* – ‚Warum ist dein Gewand rot?‘ In Ernst an der Mosel findet sich eine weitere Darstellung Christi in der Kelter, datiert um 1500, mit der Inschrift in mosellanischem Schrift-Dialekt: *Ich hab den kelter allein getreden. Torcular est sancta crux* – ‚Die Kelter ist das heilige Kreuz‘. *Torcular calcavit solus pro omnibus, ut omnes liberarentur* – ‚Durch das Kreuz und Christi Blut wurden die Menschen erlöst‘. Rupert von Deuz: *Beim Leiden des Kreuzes [...] ist jedoch derjenige, der keltert, und derjenige, der gekeltert wird, derselbe. Er kelterte nämlich, da er sich selbst für uns hingab; er wurde gekeltert wie eine Traube, da er unter dem Druck des Kreuzes den Wein von der Hülle des Körpers ausscheiden ließ und seinen Geist aushauchte [...].*⁵⁹

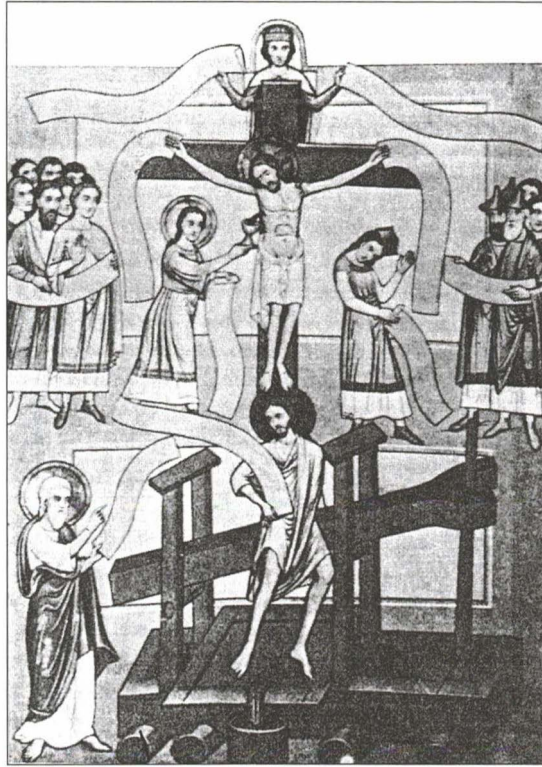


Abbildung 2: Klosterkirche Kleinkomburg (Württemberg), Deckengemälde, ca. 1140: Christus in der Kelter. Aus: Thomas, Darstellung (wie Anm. 57), Abb. 7.

⁵⁹ Zitate nach: Der Keltertreter. Über das neu erworbene Triptychon des Mittelrhein-Museums Koblenz aus der Zeit um 1500 mit Beiträgen von Alois THOMAS, Heinrich DENZER und Kurt EITELBACH. Koblenz 1980, S. 23 (Kleinkomburg), 32 (Ernst), 21 (Rupert von Deuz).

Wir kommen von der Kelter und ihrer Symbolik auf die Arbeit des Weingärtners zurück. Im zeitigen Frühjahr, oft schon an sonnigen Tagen im Januar, werden die Reben geschnitten. Wir sprachen davon: Das ist eine hohe Kunst, die man gerne älteren, erfahrenen Winzern überläßt.⁶⁰ Johannes 15,1: *Ich bin der wahre Weinstock, und mein Vater der Weingärtner. Eine jeglich Rebe an mir, die nicht Frucht bringt, wird er wegnehmen.* Ebenda 15,5: *Ich bin der Weinstock, ihr seid die Reben. Wer in mir bleibt und ich in ihm, der bringt viel Frucht.*

Ist der Winzer mit dem Schneiden zu spät dran, dann dringt – wie gesagt – der Rebensaft, der schon aufsteigt, aus den Schnittstellen heraus. Die Rebe *blutet*. Für die biblische Weinsymbolik aber gilt der Wein als *Blut* der Reben. Der im Weinstock kraftvoll aufsteigende und die Reben zum Treiben bringende Saft (eben das *Blut*) führte zu dem zitierten Bibelwort vom wahren Weinstock und seinen Reben, das Christus und seine Gemeinde zusammenschließt (Johannes 15,1-8). Die Verwandtschaft zwischen Wein und Blut ist der Hintergrund für das letzte Abendmahl, die Eucharistiefeyer und die Lehre von der *Transsubstantiation*, der Wandlung von Brot und Wein. Der Winzerausdruck *bluten* ist also viel mehr als eine anthropomorphe Metapher. Die christliche Abendmahlslehre hat Pate gestanden, als in der Frühzeit an Rhein und Mosel Weinbau und Christentum gleichzeitig eingeführt wurden.

Mit diesen „Kostproben“ möchte ich es heute auf sich beruhen lassen. Ich möchte meine Ausführungen beschließen mit einem freudigem Rückblick auf das Vergangene und mit einem Blick auf das Künftige: „Der Wein erfreut des Menschen Herz. Freude aber ist die Mutter aller Tugenden.“⁶¹

60 Hubert HONOLD: Arbeit und Leben der Winzer an der Mittelmosel. Wittlich 1941, S. 127f.

61 Dem Wissenschaftlichen Mitarbeiter des Instituts für Geschichtliche Landeskunde, Herrn Dr. Rudolf STEFFENS, möchte ich für die Hilfen bei der Einrichtung des Manuskripts herzlich danken.

MARTIN SCHARFF

KAMMERTBAU – ZUR GESCHICHTE EINER REBERZIEHUNG UNTER BESONDERER BERÜCKSICHTIGUNG DER PFALZ

1. Einführung

Dieser Beitrag beruht auf Studien, die im Zusammenhang mit den Arbeiten am Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie (WKW) entstanden sind.¹ Der WKW, von Professor Wolfgang Kleiber in Mainz herausgegeben, ist ein historischer Fachsprachen- und Sachatlas, in dem die deutschsprachigen und ehemaligen deutschsprachigen Weinbaugebiete erfaßt sind. Das Weinbaugebiet der Rheinpfalz, heute Pfalz, ist mit 13 Gemeinden vertreten. In jedem dieser Orte wurden sachkundigen Gewährsleuten mehr als 400 Fragen zum Weinbau gestellt. Das anhand dieses Ortsnetzes und des umfangreichen Fragebuches gewonnene Material erlaubt einen grundlegenden Überblick über die Fachsprache des Weinbaus.

Für regionale Besonderheiten, wie den Kammertbau in der Pfalz, schien es zugleich unumgänglich, mit einem dichteren Ortsnetz und einem eigenen Fragebogen zusätzliche Befragungen durchzuführen. So wurden parallel zu den Erhebungen zum WKW in den Jahren 1981 bis 1984 die Grundlagen zu einer Magisterarbeit über den Kammertbau gelegt, die nun dank der Pfälzischen Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften gedruckt vorliegt und die die Basis zu den folgenden Ausführungen bildet.² Im Einzelnen werden aus dieser Arbeit auszugsweise hier vorgestellt:

- Die Darstellung der Sachkultur des Kammertbaus, wie sie in der Literatur beschrieben ist und wie sie mit Hilfe der Gewährspersonen aufgezeichnet werden konnte.
- Der Wortschatz des Kammertbaus im Spiegel ausgewählter Beispiele des Fachwortschatzes.
- Die Einteilung des Untersuchungsgebietes nach sachlichen und sprachlichen Kriterien anhand von Karten und die Interpretation des Materials im Hinblick auf die Sprach- und Sachgeschichte.

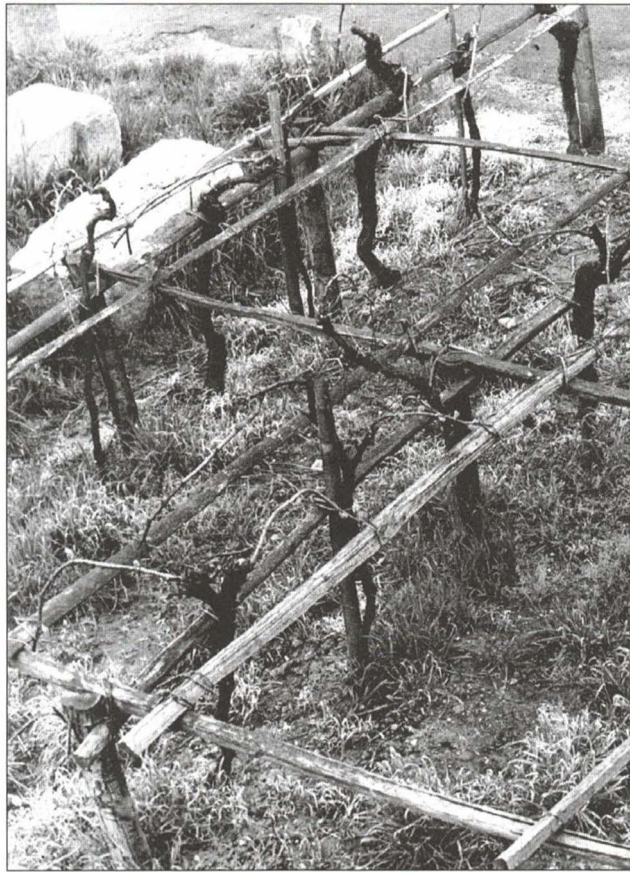
1 Wolfgang KLEIBER (Hg.): Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie (WKW). Einleitung bearb. von Sigrid BINGENHEIMER u.a., Lieferung 1-3, bearb. von Sigrid BINGENHEIMER u.a. Tübingen 1990-92. Lieferung 3-6, bearb. von Mathias GOTSCHY u.a., Tübingen 1993-97.

2 Martin SCHARFF: Der Kammertbau. Zur Rekonstruktion einer historischen Reberziehungsweise in der Pfalz. (Veröffentlichungen der Pfälzischen Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften in Speyer, Bd. 87) Speyer 1995. Diesem Werk sind hier die unten wiedergegebenen Abbildungen 1, 4, 10 und 11 sowie unten Karte 1, 2 und 3 entnommen.

2. Der Kammertbau

Beim Kammertbau handelt es sich um eine traditionsreiche Reberziehungsart. Diese Anbauweise, eine spezielle Form der Laubenerziehung, ist nachweislich in der Pfalz schon im Frühmittelalter in Gebrauch und reicht möglicherweise sogar bis in die Spätantike zurück. Charakteristisch dafür sind rahmenförmige Gestelle aus Holz, verbundene Joche in Viereckform. In der Vorderpfalz, als letztem Rückzuggebiet, hat sich der Kammertbau vereinzelt noch bis fast in die Mitte unseres Jahrhunderts als eines der örtlich praktizierten Reberziehungssysteme erhalten.

Das besondere landesgeschichtliche Interesse am Kammertbau, auf das Dr. Willi Alter, der Präsident der Pfälzischen Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften, hingewiesen hat, besteht sowohl in der Darstellung der Sachgeschichte mit der geographischen Einbindung in die Weinbaulandschaft wie auch im Versuch einer Datierung anhand sprachlicher Zeugnisse.



*Abbildung 1: Nachgebaute Kammertanlage in Edenkoben.
Aus: Scharff, Kammertbau (wie Anm. 2), S. 188.*

3. Zur Herkunft des Kammertbaus

3.1. Antike Anbauformen

Wenn wir uns mit dem Kammertbau beschäftigen, ist es sinnvoll, einen Blick auf die Geschichte der Rebkultur generell zu werfen.

Frühe Zeugnisse für Weinbau finden sich in Ägypten und Mesopotamien schon im dritten vorchristlichen Jahrtausend. Durch eine ägyptische Grabmalerei um 1400 vor Christus ist uns anschaulich vor Augen geführt, daß die Ägypter Wein in der Form der Laubenerziehung anbauten.



Abbildung 2: Ägyptische Grabmalerei. Grab des Nacht, Theben-West, 18. Dynastie.

Die Wurzeln der griechischen Weinkultur, die auf unseren Weinbau einen besonderen Einfluß hatte, sind im ostmediterran-orientalischen Raum zu suchen. Von der griechischen Agrarlehrliteratur existieren zwar so gut wie keine direkten Zeugnisse, doch durch römische Autoren, die sich auch auf die griechischen Quellen berufen, ist uns das Fachwissen der Antike überliefert.

Durch die wichtigsten römischen Agrarschriftsteller – Cato (2. Jh. v. Chr.), Varro (1. Jh. v. Chr.), Columella (1. Jh. n. Chr.), Plinius Secundus (1. Jh. n. Chr.) und Palladius (ca. 5. Jh. n. Chr.) – haben wir Kenntnis von den Grundtypen der antiken Reberziehungsarten, die bis in unser Jahrhundert und teilweise bis in die Gegenwart in nahezu ursprünglicher Form in Gebrauch blieben. Die bei diesen Autoren genannten Reberziehungsarten lassen sich in sechs Grundtypen einteilen. Diese Typen sind zwei übergeordneten Anbauformen zuzuordnen, den *vineae* (Weinberge; Weingärten) und den *arbusta* (Baumweingärten), deren Darstellung dem Verständnis der Sachkultur des Kammertbaus dienen soll.

Bei der Baumerziehung, den *arbusta*, bieten Bäume das natürliche Pfahlwerk. Dabei können die Reben bis in Kronen hinaufwachsen, wie heute noch in Tunesien zu beobachten ist. Für Gallien war eine ganze Anlage dieser Art unter der Bezeichnung *rumpotinetum* bekannt, was soviel wie ‚Girlanden-Weinpflanzung‘ heißt.

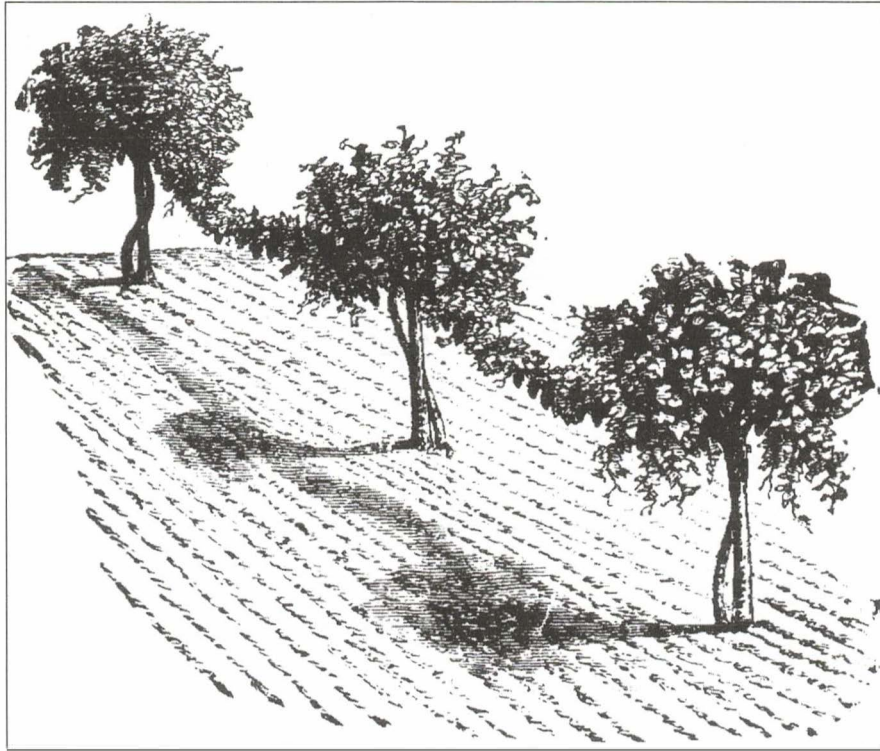


Abbildung 3: Girlanden-Weinpflanzung. Aus: E. Chancrin, *Viticulture moderne*, 10. Auflage, Paris [um 1929], S. 201.

Bei der zweiten Kulturform, den *vineae*, werden in der antiken Agrarlehrliteratur fünf Unterarten unterschieden:

Die „kriechenden Reben“, eine bei den Römern wenig geliebte Anbauweise, sind für Spanien und Asien bezeugt. Da diese Reberziehungsart eher Tafeltrauben als wohl-schmeckenden Wein ergeben soll, wird sie nur für Gegenden mit Holz- oder Pfahlmangel bzw. mit besonders stürmischem Klima empfohlen. In unseren Breiten waren noch im vergangenen Jahrhundert „kriechende Reben“ im südlichen Rheinhessen anzutreffen.

Von den „kriechenden Reben“ zu unterscheiden sind die ohne Stützen aufrecht stehenden Reben, die Heckenerziehung. Diese Anbauform wurde in den römischen Provinzen am meisten geschätzt. Heute sind ohne Stützen erzogene Reben noch in

Südfrankreich und Spanien anzutreffen, und bis in unser Jahrhundert gab es noch Heckenwingerte an der Nahe.



Abbildung 4: Heckenreben (ohne Stütze erzogene Reben) in der Provence.
Aus: Scharff, Kammertbau (wie Anm. 2), S. 22.

Zu den Reberziehungsarten mit Stützen gehört die Pfahlerziehung. Dabei wird der Weinstock an einem Pfahl aber ohne Joch erzogen. Diese römische Anbauweise findet sich heute noch im Rheingau und an der Mosel. Die Pfahlanlage war den Römern wohl viel weniger geläufig als die Kultur an Jochen und Kammern. Als eine Sonderform der Pfahlerziehung ist die bei Columella beschriebene Pfahlgitterform zu nennen. Hierbei wird ein Rebstock von mehreren Rohrstäben umstellt, an die dann seine Bogreben gebunden werden, *characatae* genannt. Ein ähnliches Verfahren gab es in der Gegend von Nierstein und dem Nahetal unter der Bezeichnung „Niersteiner Erziehungsart“.

Bei der offenen Rahmenerziehung wurden die Reben auf Balken in fortlaufender Reihe an einem sogenannten Geländer gestützt. Diese Anbauweise schätzte man in den Provinzen besonders, und nach der Heckenerziehung wurde sie am häufigsten angewandt. Die Konstruktion des Joches, die Querverbindung, erfolgte mit Stangen, Rohren, Stricken oder Weinranken. Die Höhe des Joches machte man von den klimatischen Gegebenheiten abhängig. Es hieß, eine höhere Erziehung ergäbe besseren Wein. Doch betreffen diese antiken Ratschläge den Weinanbau in südlichen Zonen. Mit der offenen Rahmenerziehung lassen sich die Rahmen- und Truderwingerte neuerer Zeit vergleichen. Bassermann-Jordan³ stellt eine direkte Beziehung her zwischen den spezi-

3 Friedrich VON BASSERMANN-JORDAN: Geschichte des Weinbaus, 3 Bde. 2. Aufl., Frankfurt a. M. 1923, Nachdruck in 2 Bänden, Neustadt (Weinstraße) 1975.

fisch römischen Anlagen und dem Rahmenbau, den er als Kulturform der Pfalz bezeichnet.

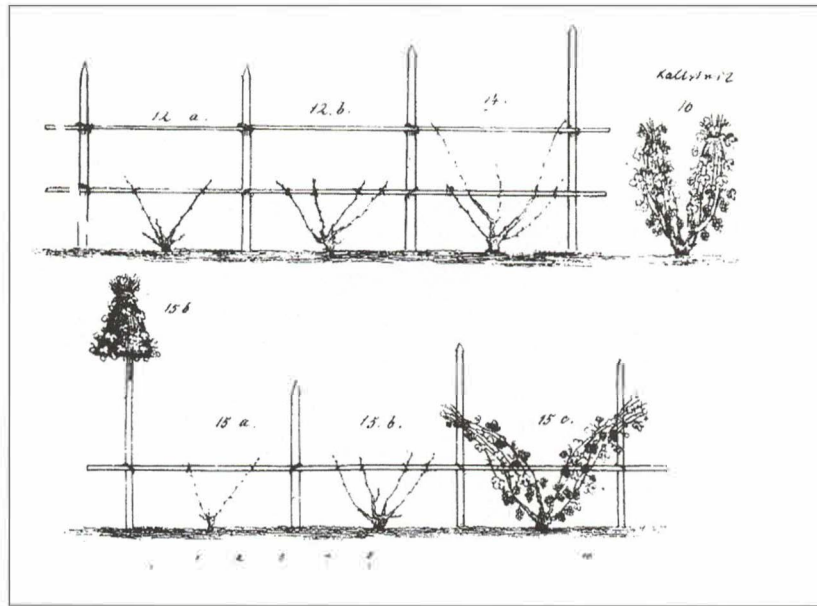


Abbildung 5: Rahmenbau bei Kallstadt (Doppelrahmen) und Worms (niedere Rahmen).
Aus: Bronner, Weinbau Rheinhessen (wie Anm. 4), Kartenanhang Figuren 12 und 15.⁴

Die für uns interessanteste und zum Kammertbau hinführende Art der *vineae* ist die Laubenerziehung. Sie stellt die komplizierteste Form der Reberziehungsarten mit Stützen dar und unterscheidet sich von den *vineae uniugatae* durch das Vorhandensein von Längs- und Querbalken. Zu ihr zählen die Weindächer (*compluvia* von *compluivum* – ‚viereckiger Raum‘), die Pergeln (*pergulae*), die Kammern (*camerae*) und die Lauben (*trichilae*).

Bei den Kammern, einer Jocherziehung in quadratischer Form, dürfte es sich um eine dem Kammertbau besonders nah verwandte Form römischer Laubenerziehung gehandelt haben. Die sich ausbreitenden Triebe bilden eine Art Gewölbe (*camera*) und können so dem Boden Schatten spenden, was sie für heiße Gegenden als besonders geeignet erscheinen ließ. Für die Pfalz hingegen faßt Schumann zusammen: „Der Offene Kammertbau war in Trockengebieten mit schwachwüchsigen Rebsorten verbreitet, während der Geschlossene Kammertbau auf wüchsigen Böden mit höheren Nieder-

4 Johann Philipp BRONNER: Der Weinbau in der Provinz Rheinhessen, im Nahethal und Moselthal. (Der Weinbau in Süd-Deutschland, 2) Heidelberg 1834, Faksimiledruck Neustadt (Weinstraße) 1981. Dr. Fritz SCHUMANN ist es zu verdanken, daß dieser Band Bronners ebenso wie Band 1 neu aufgelegt wurde.

schlagen üblich war.“⁵



Abbildung 6: Pompejanisches Wandgemälde, Bacchus am Vesuv. Im Hintergrund dem Kammertbau verwandte geschlossene Rebgeländer. Aus: Hagenow.⁶

Daß die römischen Laubenerziehungsarten weit verbreitet waren, zeigt die Übertragung der Bezeichnung *vinea* auf den Bereich der Belagerungstechnik. Die als *vinea* bezeichneten Sturmdächer, fahrbare Belagerungsmaschinen, erhielten ihren Namen von den Weinpflanzungen ähnlicher Konstruktionsform.

- 5 Fritz SCHUMANN: Drahtrahmenanlagen für Spalierziehung in Direktzuglagen im Hinblick auf Qualität und Arbeitszeitbedarf. In: Mechanisierung der Stockpflgearbeiten. Auswirkungen auf die Weinqualität. Vorträge anlässlich des 4. Internationalen ATW-Symposiums „Technik im Weinbau“ am 18.-20. Mai 1995 in Stuttgart. (KTBL-Schrift, 364) Darmstadt 1995, S. 90-104, hier S. 92.
- 6 Gerd HAGENOW: Aus dem Weingarten der Antike. Der Wein in Dichtung, Brauchtum und Alltag. (Kulturgeschichte der antiken Welt 12) Mainz 1982, hier S. 107, Farbtafel 12.

3.2. Der Kammertbau im Mittelalter und in der Frühneuzeit nach archivalischen Quellen und Topographien

Zum ersten Mal urkundlich erwähnt wird der Weinbau in der Rheinpfalz im Jahr 653. In einer Urkunde anno 767 wird als Maß für einen neuanzulegenden Weinberg ein *Schemel* angegeben: *Vineam I tenentem scamellum*. Diese Urkunde stammt aus dem »*Codex Laurishamensis*« (,Lorscher Codex') und kann zusammen mit anderen Urkunden für Handschuhsheim an der Bergstraße (bei Heidelberg) lokalisiert werden. In weiteren Urkunden aus dem 8. Jahrhundert ist das Rebmaß für Bensheim an der Bergstraße, Edingen bei Mannheim, Wintersheim bei Oppenheim, Bad Dürkheim und Bermerheim bei Worms belegt. Weinberge von einem *Schemel* waren also zu dieser Zeit an der Bergstraße, in Rheinhessen und in der Pfalz offenbar keine Seltenheit. Kleiber sieht darin konkrete Hinweise auf Kammertbau.

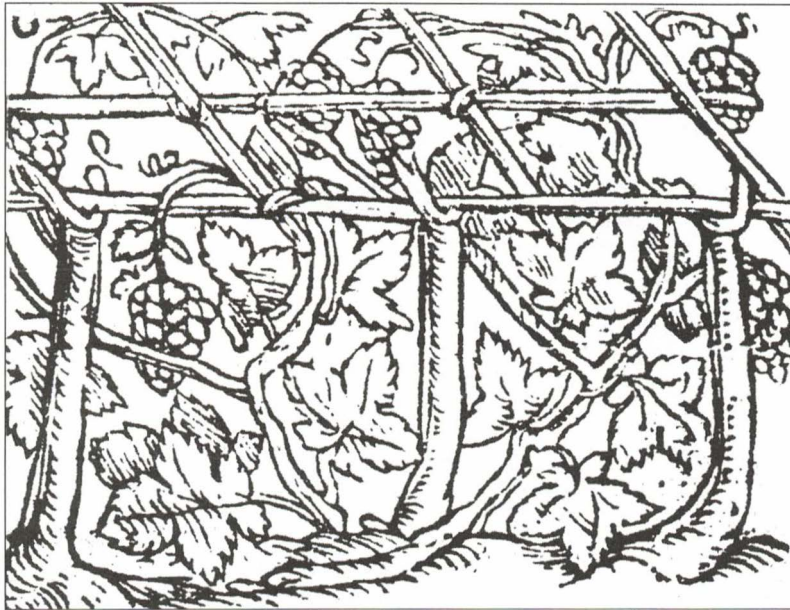


Abbildung 7: Frühe Darstellung einer Kammertanlage. Aus: Sebastian Münster, *Cosmographia*, 1544.

Die meisten Abbildungen zum Weinbau in den mittelalterlichen Inkunabeln und Frühdrucken besitzen ornamentalen Charakter. In Sebastian Münsters »*Cosmographia*« aber sind konkrete Abbildungen der Laubenerziehung zu finden. Eine Ansicht Landaus in der Pfalz aus dem Jahr 1547 zeigt einen Kammertwingert in natürlicher Umgebung. Es ist daraus zu schließen, daß der Kammertbau die zu dieser Zeit übliche Erziehungsart in der Südpfalz war.



Abbildung 8: Landau mit Kammertanlage im Vordergrund. Aus: Sebastian Münster, *Cosmographia*, 1544.

3.3. Die Verbreitung des Kammertbaus nach dem Zeugnis der Flurnamen

Für die Ermittlung des früheren Verbreitungsgebiets des Kammertbaus stellen die Flurnamen für den Sprachhistoriker eine unschätzbare Quelle dar. Die Namen geben Aufschlüsse zur Sprachentwicklung und damit auch zur Sachkultur. So deutet der Flurname *Kammert* im südwestdeutschen Sprachraum auf das ehemalige Vorhandensein dieser Reberziehungsweise von Mittelrhein und Mosel bis ins heutige Baden und Elsaß-Lothringen hin. Eine Auswahl von Belegen in chronologischer Reihenfolge mag das verdeutlichen:

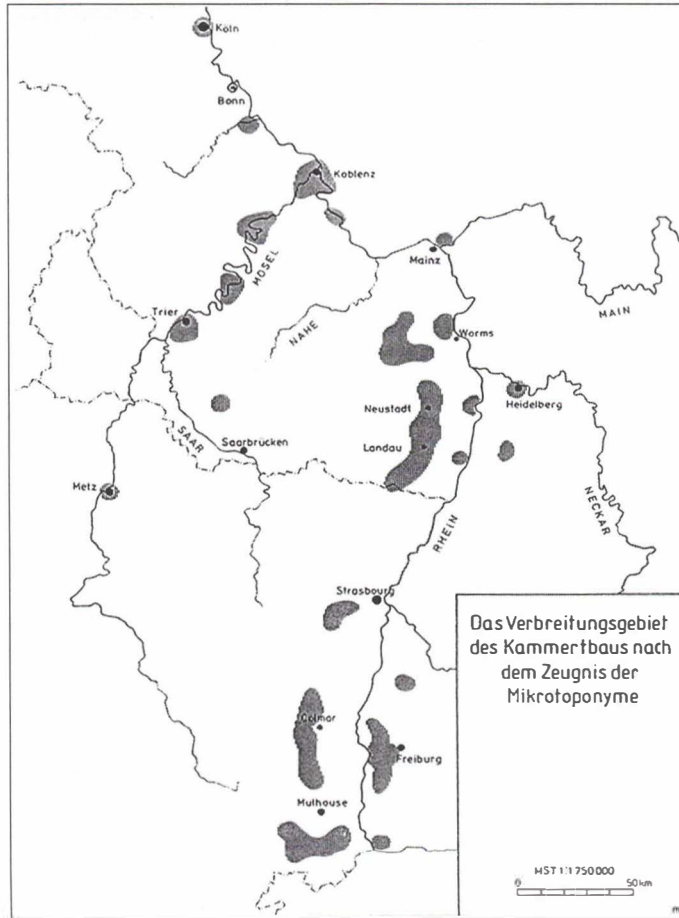
- 1051 *camerad* (Cochem), Jungandreas⁷ 151
- 1070 *vineis in loco qui dicitur Chamerta* (Koblenz), Jungandreas 152
- um 1140 *in camera unam* (Lieser), Jungandreas 151
- 1220 *vineam que kamerait appellatur* (Trier), Jungandreas 151
- 1235 *duabus vineis in superiori kamerthe* (Koblenz-Horchheim), Jungandreas 152
- 1338 *les vignes et tous les chambreis* (Metz), Godefroy⁸ 1, 44
- 1344 *In der kameraten* (Munzingen), Roos⁹ 305
- 1429 *ze kamret, ze kamretten* (Tiengen), Roos 305
- 1465-70 *ein morgen wingarts genant die kamerreite* (Ramsen), Pfälz. Wb.¹⁰ 4, 39
- 1490 *in der nydre kamerreyden* (Ramsen), Pfälz. Wb. 4, 39
- 1565 *in den kammerten* (Bruchsal), Wiedemann¹¹, Nr. 178
- 1608 *bei der roten Cammerladen* (Mörstadt bei Worms), Ramge¹² Nr. 555

In heutigen Flurnamen ist *Kammert* ebenfalls erhalten, in der Pfalz¹³ z.B. in *Kammersgarten* (Kleinkarlbach), *Kammeracker* (Klingenmünster), *Kammerten* (Rülzheim), *Alt-kammert* (Walsheim bei Landau), *Kammertweg* (Heiligenstein bei Speyer), wobei gerade bei diesen Beispielen die Verbindung zur Reberziehungsweise des Kammertbaus naheliegt.

-
- 7 Wolfgang JUNGANDREAS: Historisches Lexikon der Siedlungs- und Flurnamen des Mosellandes. (Schriftenreihe zur Trierischen Landesgeschichte und Volkskunde 8) Trier 1962/63.
- 8 Frédéric GODEFROY: Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IXe au XVe siècle, 10 Bde. Paris 1880-1902.
- 9 Klaus Peter ROOS: Die Flurnamen der Freiburger Bucht. Ein Beitrag zur Namenkunde und Sprachgeschichte des Breisgaus. Diss., Freiburg i. Br. 1966.
- 10 Pfälzisches Wörterbuch. Begründet von Ernst CHRISTMANN, fortgeführt von Julius KRÄMER, bearb. von Rudolf POST unter Mitarbeit von Sigrd BINGENHEIMER und Josef SCHWING, Bd. 1ff. Wiesbaden 1965.
- 11 Alfred WIEDEMANN: Die Flurnamen von Bruchsal. (Badische Flurnamen, Bd. 2, H. 1) Heidelberg 1937.
- 12 Hans RAMGE: Die Siedlungs- und Flurnamen des Stadt- und Landkreises Worms. Darmstadt 1967.
- 13 Belege aus dem Flurnamenarchiv am Institut für Geschichtliche Landeskunde in Mainz und nach Pfälz. Wb. (wie Anm. 10).

Die Karte zeigt sowohl das Vorkommen von *Kammert* in historischen Belegen als auch in rezenten Flurnamen.¹⁴

Für Württemberg gilt, daß das Vorkommen von *Kammerz* auf die dort heimische heutige Bedeutung „Weinlaube am Haus“ beschränkt ist. Daher wurden die Belege nicht in die Karte aufgenommen. Die frühe Entlehnung des Wortes, die vor der zweiten Lautverschiebung stattgefunden haben muß (Verschiebung des auslautenden *t* in der Stellung nach *r* zu *tz* bzw. *z*), deutet aber darauf hin, daß es sich hier möglicherweise um eine ursprünglich weitverbreitete Reberziehungsweise nach Vorbild des Kammertbaus gehandelt haben könnte.



Karte 1: Verbreitungsgebiet von Kammert an Rhein und Mosel nach dem Zeugnis der Flurnamen. Aus Scharff, Kammertbau (wie Anm. 2, S. 33).

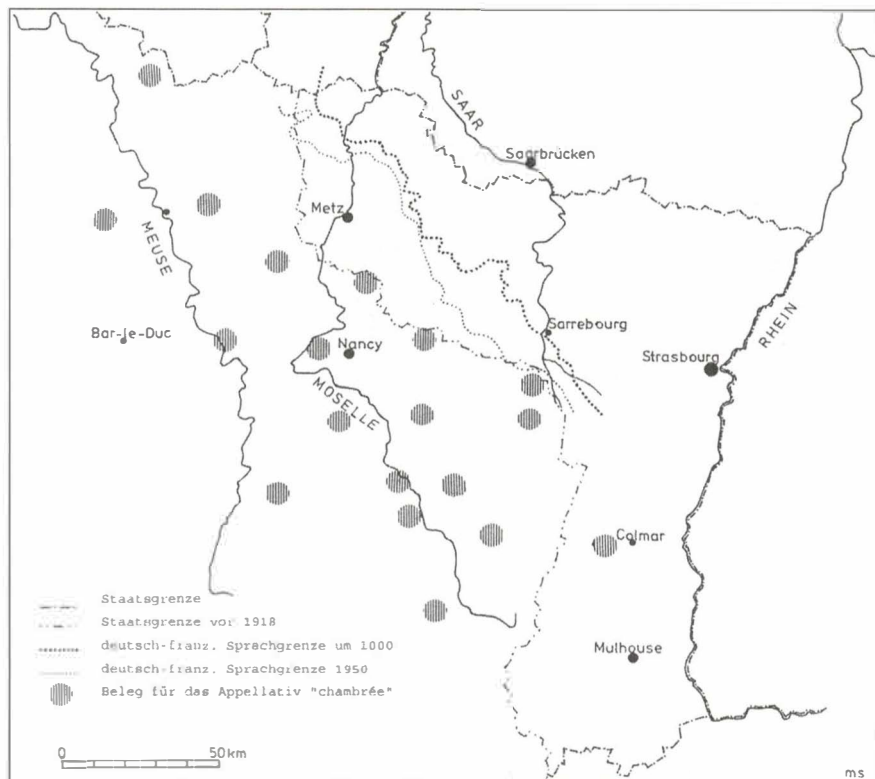
¹⁴ Belege aus dem Flurnamenarchiv am Institut für Geschichtliche Landeskunde in Mainz sowie aus Flurnamenstudien aus dem badischen, lothringischen und elsässischen Raum.

4. Neuzzeitliche Formen der Laubenerziehung

Von den neuzzeitlichen Sonderformen der Laubenerziehung sind neben dem Pfälzer Kammertbau der Südtiroler Pergelbau und die lothringische *Chambrée*-Erziehung zu nennen. Während der Pergelbau noch heute gebräuchlich ist, sind wir bei der *Chambrée*-Erziehung auf historische Belege angewiesen.

4.1. Die lothringische *Chambrée*-Erziehung

In den ostfranzösischen Departements sind *Chambrée*-Formen durch den Atlas Linguistique de la France (ALF) dokumentiert, die auf ein lothringisches Wort *Weinlaube* zurückgehen. Vorformen dieser lothringischen Belege finden sich auch in den historischen Quellen. Diese Anbauweise, die auf Laubenerziehung schließen läßt, ist allerdings bei Autoren aus dem ausgehenden 19. Jahrhundert nicht mehr verzeichnet.



Karte 2: *Chambrée* im Lothringischen, Belegorte nach ALF Karte 1327 und dem Wörterbuch der deutsch-lothringischen Mundarten.¹⁵ Aus Scharff, *Kammertbau* (wie Anm. 2, S. 38).

15 Jules GILLIERON/Edmond EDMONT (Hgg.): *Atlas linguistique de la France*. Paris 1902-1908, Table Paris 1912, Suppléments Paris 1920. Michael Ferdinand FOLLMANN: *Wörterbuch der deutsch-lothringischen Mundarten*. Leipzig 1909, ND Niederwalluf 1971.

4.2. Der Südtiroler Pergelbau

Im Etsch- und Eisacktal, im Gebiet von Lana/Burgstall, im Vinschgau und bei Meran sind Rebenlauben unter den Bezeichnungen *Pergl*, *Punt*, *Pataun* anzutreffen. Den auffälligsten Unterschied zwischen einer Südtiroler Rebenlaube und einem Abschnitt im Kammertwingert, *Schemel* genannt, betrifft die Bauform der Anlage. So ist im Pergelwerk ein Gefälle vorhanden, das es im Kammertbau nicht gibt. Lautliche Entsprechungen in der Terminologie, wie *Kammer* (*Kammerle*), unter der sowohl der Rebsteckenabstand als auch der Raum im Geviert verstanden wird, haben kein semantisches Äquivalent im Kammertbau. Pergelähnliche Rebgerüste sind heute noch an der badischen Bergstraße anzutreffen, die zusammen mit dem pfälzischen Kammertbau auf eine römische Tradition des regionalen Weinbaus verweisen.

4.3. Der Pfälzer Kammertbau

Der Pfälzer Kammertbau ist in unserem Jahrhundert an der Oberhaardt noch gut belegt. In den Beschreibungen der Fachliteratur des 18. und 19. Jahrhunderts ist er für die Pfalz und angrenzende Gebiete detailliert beschrieben. Die einzelnen Veröffentlichungen erlauben uns vergleichende Betrachtungen bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts.

In Breuchels »Umständlicher und gründlicher Beschreibung des edlen Weinstocks«¹⁶ aus dem Jahr 1781 stoßen wir auf eine Beschreibung der *Kammert* für die Gegend von Neustadt mit den Orten Neustadt, Gimmeldingen, Haardt, Mußbach und Königsbach. In diesen Orten bestand demnach die Anlage aus einem Lattengerüst von Längs- und Querbalken. Durch Breuchel erfahren wir von unterschiedlichen Erscheinungsformen des Kammertbaus, mit einer einfacheren Form bei Neustadt und einer komplizierteren bei Edenkoben. Nördlich von Neustadt hört nach Breuchel die geschlossene Rahmenerziehung, der Kammertbau, auf.

Johann Metzger¹⁷ hat ebenfalls zwei Formen des Kammertbaus, die Bergsträßer und die Edenkobener Kammer-Erziehungsart, verzeichnet. Die jeweilige Erziehungsart ist für eine relativ eng begrenzte Gegend bezeugt, an der Bergstraße von Leimen bis Weinheim und in der Pfalz u.a. für Edenkoben, Rhodt und Edesheim. Unterschiede bestehen nach Metzger in der Anzahl der Längsbalken. Für Edenkoben ist das Vorkommen von sogenannten Trudelbalken belegt. Von der Edenkobener Erziehungsart wird die Erziehungsart von Maikammer ohne Trudelbalken und noch weiter nördlich der Übergang zur niederen Rahmenerziehung ohne Trudel- und Querbalken unterschieden.

Johann Philipp Bronner bereiste im 19. Jahrhundert die deutschen Weinbaugebiete

16 Philipp Jacob BREUCHEL: Breuchels umständliche und gründliche Beschreibung des edlen Weinstocks wie nemlich Weingärten und Weinberge aufs beste angelegt, hergestellt, unterhalten und benutzt, auch allerhand Gemüß und fruchtbare Bäume mit Nutzen darein gepflanzt werden können. Nebst beygefügter Abhandlung von allen Sorten Trauben, nach der Bauart des Kernes von Churpfalz, als nemlich Neustatt, Gimmeldingen, Haard, Mußbach und Königsbach. Frankfurt a. M. 1781.

17 Johann METZGER: Der Rheinische Weinbau in theoretischer und praktischer Beziehung. Heidelberg 1827.

und veröffentlichte seine Beobachtungen in mehreren Bänden. Den Ausgangspunkt für Bronners Beschreibung des Weinbaus am Haardtgebirge¹⁸ bildet Edenkoben. Seine 1833 erschienenen Aufzeichnungen über den Kammertbau in der Pfalz geben den anschaulichsten Einblick in den damaligen Stand der Reberziehungsarten.

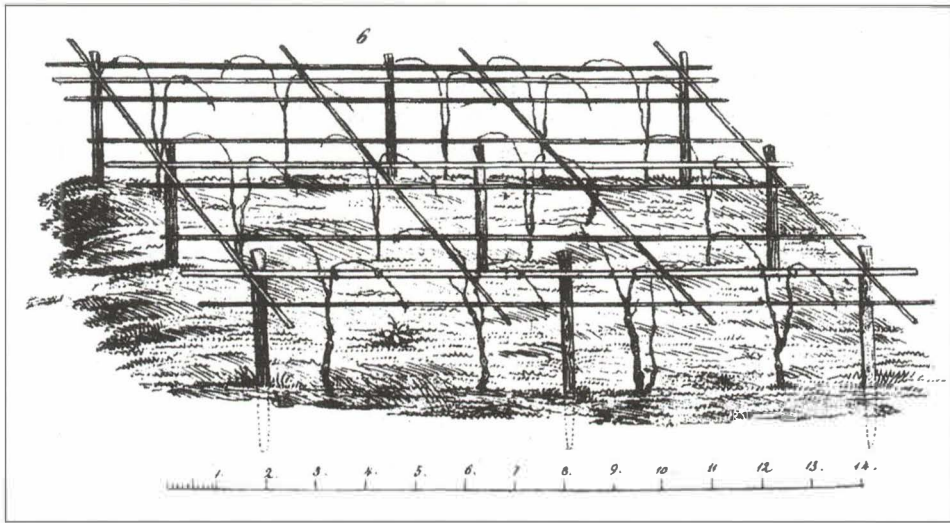


Abbildung 9: Pfälzische Kammertanlage. Aus: Bronner, *Weinbau Haardtgebirge* (wie Anm. 17), Kartenanhang, Figur 6.

Bronner unterscheidet verschiedene Typen des Kammertbaus: die Doppelkammererziehung mit zwei Trudelbalken, die Variation mit einem Trudelbalken und die geschlossene niedere Rahmenerziehung ohne Trudelbalken. Die offene niedere Rahmenerziehung ohne Trudel- und Querbalken ist von Bronner für die Orte Mußbach, Neustadt, Haardt, Gimmeldingen, Königsbach verzeichnet, wo Breuchel noch den Kammertbau beschrieb. Nach diesen Beobachtungen ist es möglich, die Veränderung der Anbauweise innerhalb eines halben Jahrhunderts festzustellen.

Nach Bronner kommt es in den Kammertgebieten zu grundlegenden Umstellungen, z.B. durch den Einsatz von Pflügen und die Einführung von Pflöpfreben. Holz-mangel und allgemein steigende Preise beschleunigen die Entwicklung. Der Kammertbau verliert zunehmend an Boden. Karl Heinrich Schattenmann¹⁹ kritisiert 1864 die Kammer, die im Bezirk Weißenburg und an der Oberhaardt zu dieser Zeit noch übliche Weinbauart, als mangelhaft. In dem Bewußtsein, eine Reliktform für die Nachwelt

18 Johann Philipp BRONNER: *Der Weinbau am Haardtgebirge von Landau bis Worms.* (Der Weinbau in Süd-Deutschland, Bd. 1) Heidelberg 1833, Faksimiledruck Neustadt (Weinstraße) o. J.

19 Karl Heinrich SCHATTENMANN: *Denkschrift über den Weinbau in den Departementen des Ober- und Niederrheins und in Rheinbayern.* 2. Aufl., Straßburg 1864.

festzuhalten, hat er eine exakte Beschreibung einer Kammertlaube überliefert. Nach seinen Angaben entstand maßstabsgetreu die folgende Zeichnung.

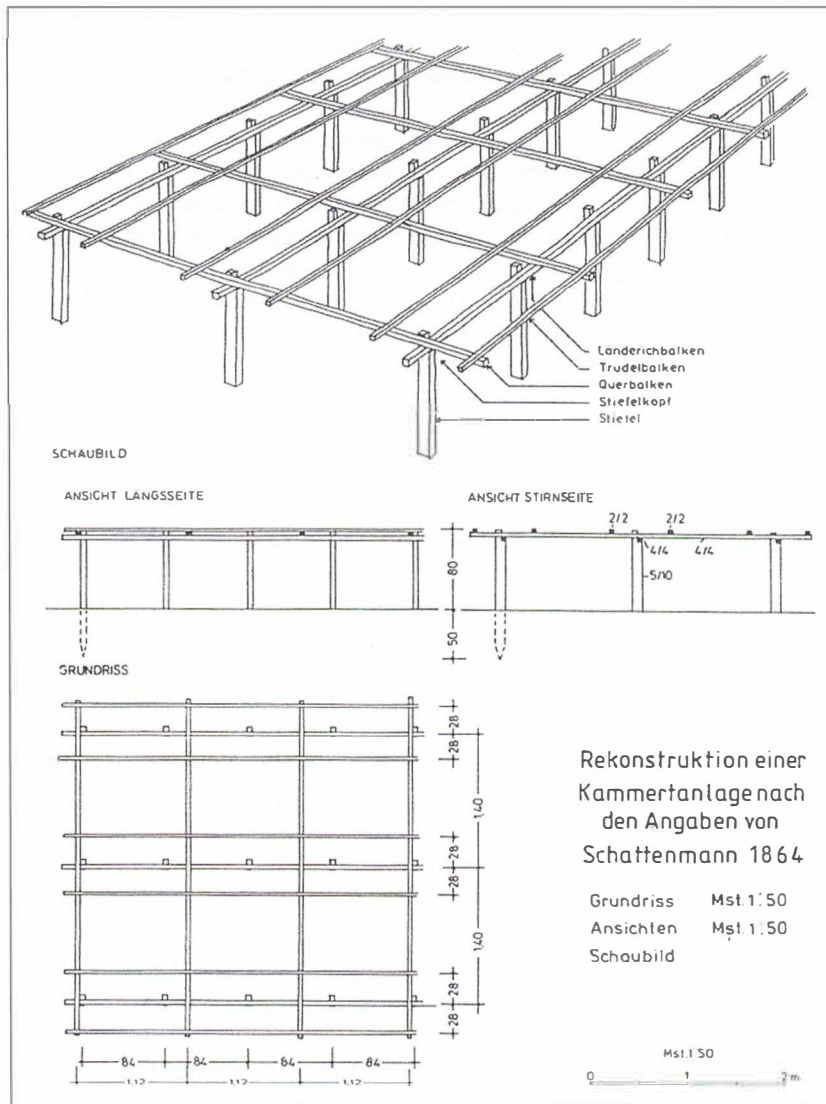


Abbildung 10: Rekonstruktion einer Kammertanlage nach den Angaben von Schattenmann 1864. Aus Scharff, Kammertbau (wie Anm. 2), S. 44.

Eine generelle Abkehr vom Kammertbau zeichnet sich Ende des 19. Jahrhunderts ab. Adolf Lenert²⁰ spricht 1905 zwar noch vom Kammertbau am oberen Haardtgebirge, meint aber damit schon die Rahmenerziehung. Mit dem Niedergang des Kammertbaus werden Bezeichnungen, die für diese Erziehung typisch sind, auf Funktionselemente nachfolgender Erziehungsarten übertragen. Die Bezeichnung *Kammert* hat weiter Geltung, auch wenn die Reben statt an Trudelbalken nun an Trudeldrähte gebunden werden.

Aufgrund der Aufzeichnungen Lenerts können wir eine differenzierte Gliederung des pfälzischen Weinbaugebietes nach Reberziehungsarten zu Beginn des 20. Jahrhunderts nachvollziehen. Die Südpfalz betrieb demnach unter verstärkter Verwendung von Holz den Kammertbau mit einem Stockabstand von einem Meter. An der Mittelhaardt war die offene Rahmenerziehung unter vermehrtem Einsatz von Steinen und Draht mit einer Stockhöhe von 60 bis 70 cm üblich, ebenso an der Unterhaardt, wobei die Stockhöhe dort nur 30 bis 40 cm betrug. Die Grenze zwischen den beiden letztgenannten Erziehungsarten verlief nach Lenert zwischen den Gemarkungen von Diedesfeld und Maikammer, dem alten Übergangsgebiet des Kammertbaus.

5. Die empirischen Erhebungen

Mit Hilfe sprachwissenschaftlicher empirischer Methoden sollten Sachkultur und Wortschatz des Kammertbaus zum letzten noch möglichen Zeitpunkt dokumentiert werden. Einige der Gewährsleute waren schon über 90 Jahre alt, das Durchschnittsalter der Informanten zum Zeitpunkt der Befragung betrug 82 Jahre. Für die Ortswahl stellte somit die Verfügbarkeit geeigneter Gewährspersonen das entscheidende Kriterium dar. In Orten, in denen der Kammertbau noch in der Erinnerung älterer Gewährspersonen lebte, wurde anhand eines umfassenden Fragebogens in Direktinterviews und mit Aufzeichnung auf Tonträger das Wissen um diese archaische Reberziehungskultur aufgezeichnet. Insgesamt wurden in 34 Orten Interviews durchgeführt, zum Teil mit zwei oder drei Befragten. Das Ortsnetz ist in der Südpfalz am dichtesten, da sich der Kammertbau dort noch am längsten hielt.

6. Der Kammertbau im Spiegel ausgewählter Beispiele des Fachwortschatzes

Die Bezeichnungen innerhalb des Wortschatzes des Kammertbaus zeigen eigenständige, häufig von der üblichen Weinbauterminologie abweichende Besonderheiten, die über Alter, areale Gliederung und Sachbezug Auskunft geben können. Wie das Wort *Kammert* selbst, zeugen viele von hohem sprachlichem Alter und dokumentieren interessante sprach- oder sachgeschichtliche Entwicklungen. Exemplarisch sollen im folgenden einige Bezeichnungen näher dargestellt werden.

Als Bezeichnungen für die Kammertanlage selbst begegnen uns in der Pfalz: *Balkenwingert*, *Gegitter*, *Holzwingert*, *Kammert*, *Kammertwingert*, *Kammertbau*, *Kreuzwingert*, *Reben mit Balken*, *Trudelsystem*, *Wingert*. Wenn die Kammertanlage in manchen Orten nur als *Wingert* bezeichnet wird, so deutet das darauf hin, daß diese Erzie-

20 Adolf LENERT: Edenkobener Winzerbuch oder Der Kammertbau am obern Haardtgebirge in der Rheinpfalz an einem Musterbeispiel erläutert. Edenkoben 1905.

hungsart früher die Regel und ein differenzierender Zusatz nicht nötig war. Ansonsten reflektieren die Bezeichnungen entweder das verwendete Material (*Balken, Holz*) oder die Konstruktionsweise (*Gegitter, Kreuzwingert* – ‚über Kreuz verlaufende Balken‘, *Trudelsystem*). Die aus dem Lateinischen hervorgegangene Bezeichnung *Kammert* leitet sich von **vinea camerata* ab, zu lat. *camerare* (‚wölben‘). Das Wort wurde von der Lautverschiebung von *t* zu *z* nicht erfaßt.²¹

Während die originalen Kammertanlagen heute längst verschwunden sind, lebt das Wort *Kammert* noch in *Kammert machen, kammern, kammerten* für das Aufbinden von Reben oder das Ausbessern von Haltegerüsten weiter.

Die Gliederung des Weinbergs und das Konstruktionsprinzip des Rebgerüsts spiegeln sich in der Bezeichnung *Schemel* (‚Abschnitt, Abteilung von drei bis vier Zeilen‘) wieder. Lat. *scamellum* hat schon im Romanischen eine Fülle von sekundären Bedeutungen, die auch zu pfälzisch *Schemel* passen. Entlehnt aus lat. *scamnum* (‚Bank‘) gehört das Wort zur ältesten Lehnwortschicht.²² Aus dem Diminutiv *scamellum* entsteht in den Weinbaugebieten von Mosel und Pfalz die Bedeutung ‚ein bestimmtes Stück Rebland‘, die mit dem römischen Weinbau offenbar in engem Zusammenhang steht.

Auf den Kammertbau direkt verweisen Bezeichnungen von Geräten, Materialien, Tätigkeiten, die das Wort selbst enthalten: *Kammerschlegel* als Gerät zum Einschlagen der Stiefel, *Kammertweide* zum Anbinden der Reben, *Kammert machen* für die Tätigkeit des Anbindens.

Typisch für den Kammertbau ist die aufwendige Konstruktionsform. Die damit zusammenhängenden typischen Bezeichnungen für das Balkenwerk lauten: *Stiefel, Trudelbalken, Länderich*. Wie differenziert der Fachwortschatz des Kammertbaus ist, zeigt ein Blick auf Bezeichnungen für die verschiedenen Bindematerialien. Zum Beispiel wurden als Bezeichnungen für die stärkeren Weiden zum Anbinden der Balken und Stiefel von den Gewährspersonen genannt (in Auswahl): *Balkenband, Biegzinken, Gaugenband, Kammertband, Kammertweide, Kammertwilge, Kreuzband, Stiefelband, Unterband, Weidenband, Wickelband*.

21 Dies hängt mit der Sonorisierung von lat. **camerata* zu **camerada* zusammen, vgl. Wolfgang KLEIBER: *Oberrheinisch Särnde, Sände* f. ‚Rebwelle, Rebreisig‘ aus lateinisch *sarmenta* f. ‚Rebreisig‘. *Zur Geschichte des Weinbaus am Oberrhein*. (Akademie der Wissenschaften und der Literatur zu Mainz. Abhandlungen der geistes- und sozialwissenschaftlichen Klasse 3) Stuttgart 1990, S. 26.

22 Eero ALANNE: *Die Stellung der Weinbauterminologie in den westgermanischen Hauptdialekten mit besonderer Berücksichtigung des deutschen Sprachgebiets*. In: *Neuphilologische Mitteilungen* 64 (1963), S. 16-40.



Abbildung 11: Winzerin aus Maikammer mit Kammertschlegel.
Aus Scharff, *Kammertbau* (wie Anm. 2), S. 119.

Die Terminologie des Kammertbaus hat sich bis in unsere Zeit in einzelnen Fällen erhalten, auch wenn der Kammertbau selbst schon längst nicht mehr ausgeübt wird. Trotz Sachwandels wurden Bezeichnungen beibehalten und auf die neue Funktion oder Tätigkeit übertragen. Zum Beispiel wird heute noch von *Kammert machen* und *kammer-ten* gesprochen, was örtlich differenziert das Ausbessern einer Anlage oder das Biegen und Anbinden von Reben allgemein meint.²³ Den heutigen Winzern ist die Herkunft dieser Wörter aus dem Kammertbau oft schon nicht mehr bewußt.

23 Pfälz. Wb. (wie Anm. 10), Bd. 4, Sp. 39.

7. Ergebnisse

7.1. Zur Sachgeschichte

Unter dem Kammertbau verstehen wir eine niedrigere Laubenerziehungsart, die in zwei Erscheinungsformen auftrat: einer einfacheren Form mit Längs- und Querbalken und einer komplizierten unter der zusätzlichen Verwendung von sogenannten *Trudelbalken*, zusätzlichen Längsbalken. In der Mitte des 19. Jahrhunderts läßt sich ein Zurückweichen des Kammertbaus auf ein kleineres Areal an der Oberhaardt erkennen. Die Gründe für die Regression sind vielseitig und unter anderem im Aufkommen neuer Arbeitstechniken (Einsatz von Pflügen) und neuer Materialien zu suchen. Die traditionellen Unterstützungsvorrichtungen aus Holz machen dem billigeren Draht Platz. Aus der geschlossenen Erziehung wird die offene, der ursprüngliche Charakter geht verloren. An die Stelle der Pfosten treten Steine. Diese Entwicklung ist kontinuierlich und irreversibel, aber keineswegs einheitlich. Vereinzelt sind noch alte Anbauformen bis in die sechziger Jahre unseres Jahrhunderts zu finden.

Im Hinblick auf die ursprüngliche Verbreitung des Kammertbaus ist ein größeres Areal in den Grenzzonen der Romania vorauszusetzen. Als Reberziehungsart römischen Ursprungs war der Kammertbau, außer in der Pfalz, wohl auch im Elsaß, am Neckar und an der Bergstraße heimisch. Flurnamenbelege verweisen weiterhin auf Breisgau, Mosel und Mittelrhein.

7.2. Zur Sprachgeschichte

In Hinblick auf die mögliche gallo-romanische Provenienz des Kammertbaus finden wir einschlägige Hinweise in den Bezeichnungen *Kammert*, *Schemel*, *Stiefel*, *Trudel*.

Kammert (‚Weinlaube‘) ist ostfranzösisch (*chambrée*) und pfälzisch belegt. In abweichenden Bedeutungen kommt das Wort in romanisch-germanischen Grenzgebieten vor (Südtirol, Schweiz, Elsaß). Zusammen mit den Zeugnissen der Flurnamen weist dies auf eine weitaus größere Verbreitung des Kammertbaus hin als bisher angenommen. Die Entlehnung des Wortes in der Westromania ist möglicherweise vor dem Jahre 700 erfolgt.²⁴

Auch für den Terminus *Schemel* ist eine frühe Entlehnung (aus lat. *scamellum*) anzunehmen.²⁵ Alanne zählt das Wort zur frühesten Lehnwortschicht.²⁶ Die Verbreitung von *Schemel* kann in der nördlichen Galloromania gesehen werden.²⁷ Der Spezialbedeutung „Abschnitt im Kammertwingert“ liegt möglicherweise die Bedeutung „altes Rebmaß“ zugrunde, mit der *Schemel* im 8. Jahrhundert im »Codex Laurishamensis« belegt ist.

24 Dazu KLEIBER, Weinbau am Oberrhein (wie Anm. 21), S. 26.

25 Wolfgang KLEIBER: Zur sprachgeographischen Struktur der deutschen Winzeterminologie. (Akademie der Wissenschaften und der Literatur zu Mainz, Abhandlungen der geistes- und sozialwissenschaftlichen Klasse, 6) Wiesbaden 1980, S. 16, Anm. 62.

26 ALANNE, Weinbauterminologie (wie Anm. 22), S. 25.

27 Vgl. Gertraud MÜLLER/Theodor FRINGS: Germania Romana II. Dreißig Jahre Forschung. Romanische Wörter. (Mitteldeutsche Studien, Bd. 19,2) Halle a. d. Saale 1968, S. 453f.

Die Bezeichnung *Stiefel* für den Stützpfeiler im *Kammert-* oder *Rahmenwingert* ist in unserem Untersuchungsgebiet häufig belegt. Wahrscheinlich liegt auch bei diesem Wort lateinische Herkunft vor.²⁸ Da die hochdeutsche Lautverschiebung regelgerecht vollzogen ist, müßte es sich um eine frühe Entlehnung handeln.

Als umstritten gilt die lateinische Herleitung von *Trudel* aus lat. *trudis* („Stange“), im Kammertbau als „parallel zu den Längsbalken verlaufende Stangen“. Im Zusammenhang mit den vorangegangenen Wortbeispielen ist an romanischen Einfluß zu denken, wobei altnordisch *tróð* durchaus den Eingang des lateinischen Wortes in die germanischen Sprachen erleichtert haben könnte.

Die Wortbeispiele deuten auf eine frühe Übernahme aus dem Lateinischen hin, die die Annahme einer Kontinuität des Kammertbaus seit der Römerzeit wahrscheinlich macht.²⁹ Auch die Fülle anderer Lehnwörter lateinischen Ursprungs in der pfälzischen Winzerfachsprache stützen diese These. Lehnwörter wie auch archäologische Befunde legen den Schluß nahe, daß es in Teilen der Pfalz romanische Besiedlungskontinuität bis in das 5. Jahrhundert gab.³⁰ Die in den vorausgegangen Ausführungen aufgezeigten sprachlichen und sachkundlichen Zusammenhänge bieten für diese Annahme ein weiteres Indiz. Im Kammertbau hat sich demnach offensichtlich die römerzeitliche Tradition bis in unser Jahrhundert fortgesetzt.

8. Die areale Gliederung der Kammertterminologie am Beispiel der Karte "Abschnitt im Kammertwingert"

Durch die Darstellung des erhobenen Materials auf Sprachkarten läßt sich eine areale Differenzierung des Aufnahmegebietes herausarbeiten. Die dadurch vermittelte Arealstruktur spiegelt nicht nur Sprach- sondern auch Kulturgeschichte wieder.³¹ Innerhalb des noch bis in unser Jahrhundert bestehenden Kammertgebietes an der Oberhaardt fällt in den meisten Fällen eine wortgeographische Zwei- oder Dreiteilung auf. Als Räume mit sprachlichen Eigenheiten treten ein nördliches Gebiet um Neustadt bis Landau hervor und ein sich anschließendes südliches ab Landau, wobei der elsässisch-pfälzische Grenzraum nochmals eine Sonderstellung einnimmt. Exemplarisch soll dies durch folgende Sprachkarte aufgezeigt werden.

Als Beispiel für diese Beobachtungen dient hier die Sprachkarte für die Bezeichnung des Abschnitts im Kammertwingert, die ausgeprägte Wortareale aufweist: *Schemel-Laube-Parzelle*. Das nördliche *Schemel* ist etwa von Neustadt bis Landau belegt, von Landau bis zur französischen Grenze tritt *Laube* auf, südlich davon das standard-sprachlich gestützte *Parzelle* mit zwei Belegen jenseits der französischen Grenze. Diese sprachliche Arealstruktur ist nicht sehr alt, denn durch die wortgeographischen Beobachtungen Breuchels haben wir davon Kenntnis, daß Ende des 18. Jahrhunderts in

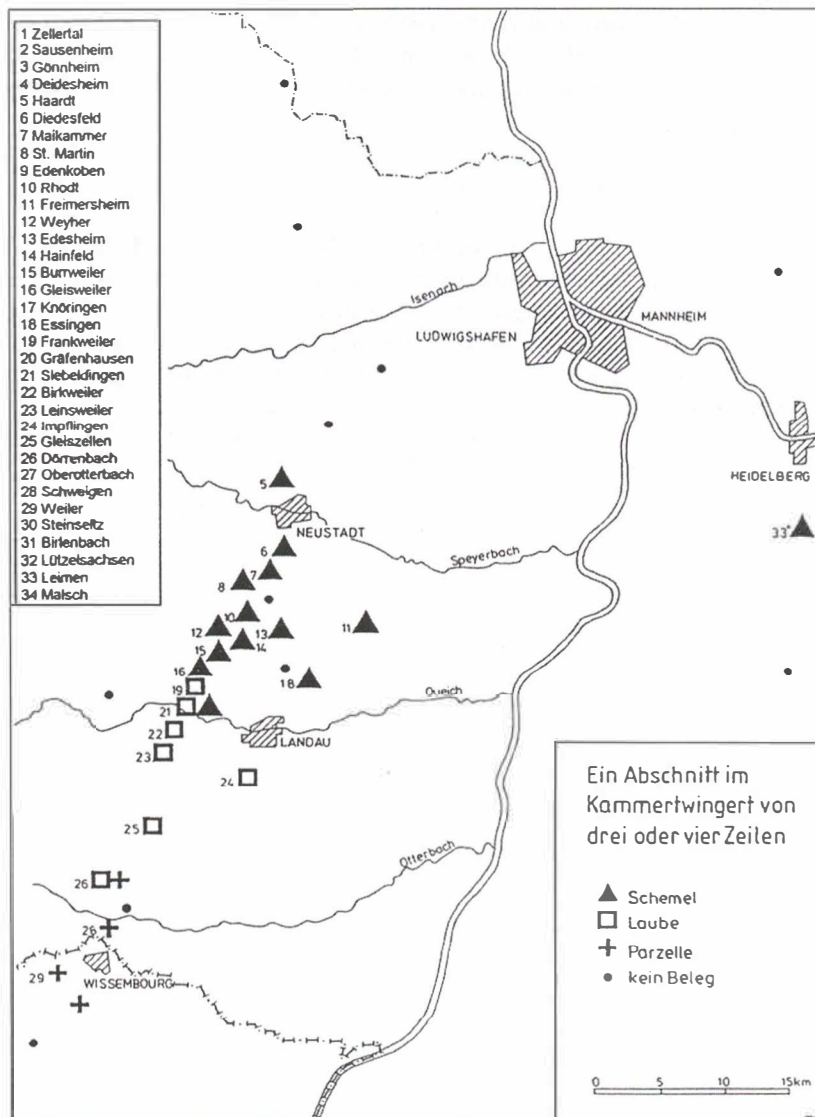
28 Zu lat. *stipula* 'Halm', vgl. KLEIBER, Winzertterminologie (wie Anm. 25), S. 16, Anm. 62.

29 KLEIBER, Winzertterminologie (wie Anm. 25), S. 17.

30 Rudolf POST: Pfälzisch. Einführung in eine Sprachlandschaft. 2. Aufl., Landau i. d. Pfalz 1992, S. 170.

31 KLEIBER, Winzertterminologie (wie Anm. 25), S. 19.

der Gegend von Edenkoben und Rhodt noch *Laube* gebräuchlich war. Offensichtlich hat sich die Bezeichnung *Schemel* nach Süden bis Landau durchgesetzt. Nur noch in dem Gebiet um Landau blieb der Terminus *Laube* in seiner alten Bedeutung erhalten. Dieses Gebiet hat sich auch in sachlicher Hinsicht als Rückzugsgebiet erwiesen.



Karte 3: Sprachkarte 'Ein Abschnitt im Kammertwingert von drei oder vier Zeilen'. Aus Scharff, *Kammertbau* (wie Anm. 2), S. 209.

Auf anderen hier nicht dokumentierten Wortkarten finden wir Hinweise auf eine ähnlich gelagerte, zwei- bis dreigliedrige Arealverteilung, wie bei den Bezeichnungen für einen neuangepflanzten Kammertwingert, bei dem ein nördliches *Rod* einem südlichen *Stufe* gegenübersteht. Die Wortgrenze verläuft wieder in der Landauer Gegend. Bei der Bezeichnung für das Gerät zum Einschlagen der Pfähle tritt das zentrale Gebiet des Kammertbaus mit dem Terminus *Kammerschlegel* deutlich hervor, während der Norden nur das Grundwort *Schlegel* kennt, ein Indiz für die relativ frühe Aufgabe der Kammererziehung. Der Terminus *Kammert machen* ist dagegen bis in die Gegend von Bad Dürkheim belegt.

9. Ausblick

Der Kammertbau, die vermutlich älteste Art und Weise, in der Pfalz Reben anzubauen, ist mit seinen unterschiedlichen Erscheinungsformen, die das Landschaftsbild an der Oberhaardt über Jahrhunderte prägten, für alle Zeiten untergegangen. Die vorliegenden Ausführungen zeigen, daß der vorhandene Fachwortschatz gerade noch bei den ältesten Gewährspersonen aufgezeichnet und beschrieben werden konnte. Dies weist auf die Notwendigkeit hin, auch andere ausgestorbene oder im Aussterben begriffene Fachsprachen wissenschaftlich zu erheben, zu dokumentieren und damit der Nachwelt zu überliefern.

FRANCIS RAPP

RENTABILITÄT DES REBBAUS AM BEISPIEL ELSÄSSISCHER KLÖSTER

Seit undenklichen Zeiten gilt das Elsaß, das glückliche Elsaß, „als des Bacchus gesegneter Gau“. Ich zitiere einen Mönch – einen Elsässer allerdings –, der 780 dieses Kompliment in die Widmung an Karl den Großen in einer Grammatik einschob. Kaum ein halbes Jahrhundert später drückte sich Ermoldus Nigellus – diesmal kein Elsässer, sondern ein Aquitanier – nicht weniger dithyrambisch aus. In seiner Beschreibung meiner Heimat „triefen die Hügel von Wein“. Würden die Friesen nicht den Saft der Reben holen, „läg das beherzte Geschlecht längst tot bei den Fässern“, denn es hätte alles, was auf gesegneter Flur gewachsen war, trinken müssen.¹ Weinexport war also für das Elsaß eine Lebensnotwendigkeit. Dafür wurde im Mittelalter gesorgt. Erwähnen wir nur die vielen Klöster, die manchmal sehr weit entfernt lagen – denken wir an Fulda –, die zwischen Rhein und Vogesen Weinberge besaßen und die dortigen Produkte in ihrem Refektorium aufsuchten. Die Flüsse im Elsaß selbst, die Ill und dann der Rhein, erleichterten die Ausfuhr. So scheinen die größten Mengen nach Norden exportiert worden zu sein.² Zwei große Handelsplätze, Frankfurt und Köln, spielten eine sehr wichtige Rolle in diesem Verkehr. Gute Kenner schätzen, daß die jährlich ausgeführte Quantität am Anfang des 15. Jahrhunderts vielleicht eine Million Hektoliter umfaßte. Allein Kolmar exportierte zu dieser Zeit 80.000 Hektoliter, in guten Jahren sogar 120.000.³

Was brachte dieser außerordentlich rege Handel an Geld ein, und wer zog am meisten Profit daraus? Diese Fragen zu beantworten, ist keine leichte Aufgabe. Das Beweismaterial ist dürftig und ungleich verteilt. Einigermassen befriedigendes Material liefern uns eigentlich nur die kirchlichen Institute, hauptsächlich Klöster, Stifte, Spitäler und hie und da Pfarreien, und dies nur relativ spät, ab dem 14. Jahrhundert, als das Papier das Pergament ersetzt hat, und das Notieren auch von Kleinigkeiten auf einer dauerhaften Unterlage möglich wurde. Erhalten sind fast nur Rechnungen aus der zweiten Hälfte des 15. und dem Anfang des 16. Jahrhunderts. Diese Unterlagen können uns über die Rentabilität des Weinbaus und des Weinhandels informieren.

Wein konnten die Klöster auf verschiedene Weise in ihre Keller bringen und damit entweder ihren Bedarf decken oder Handel treiben. In einigen Fällen, die den Historiker freuen, weil er dann einige Chancen hat, genaue Angaben zu sammeln, wurden die Weinberge hauptsächlich direkt, das heißt auf eigene Kosten mit bezahltem Personal, bewirtschaftet, denn die Klosterinsassen waren nicht zahlreich oder für schwere Arbeit

1 »*Alsatia felix est propria fecunda bono cui patria Baccho*«, Widmungsgedicht des Mönchs Adam an Karl den Großen (Monumenta Germaniae Historica, Poetae latini I, S. 93). Nigellus, nach Straßburg verbannt, verfaßte um 826 die Elegie, in welcher er das Elsaß verherrlichte (MGH, Poetae latini II, S. 82f.).

2 Médard BARTH: Der Rebbau des Elsaß und die Absatzgebiete seiner Weine. Straßburg 1958, ist immer noch das Standardwerk für die Kenntnis des elsässischen Rebbaus. Für den Besitz von Fulda, vgl.: S. 25, 28, 29 und 68.

3 Lucien SITTLER: L'agriculture et la viticulture en Alsace. Colmar, Ingersheim 1974, S. 70.

nicht geeignet. Ließ man den Besitz durch andere bestellen, waren die Rebstücke entweder in Erbleihe oder auf Zeit in Pacht vergeben. Immer geläufiger scheint am Ende des Mittelalters die Verdingung geworden zu sein, die einem Winzer die Bebauung eines Ackers für ein Jahr gegen Bezahlung einer Pauschalsumme auftrug. Schließlich gab es Klöster, die ansehnliche Weinmengen bezogen, ohne sich an den Arbeitskosten zu beteiligen. Es waren diejenigen, die Zehntrechte besaßen.⁴

Wir werden nun diese drei Arten von Weineinkünften genauer untersuchen, um ihre Rentabilität einschätzen zu können.

Das Augustiner Chorherrenstift Sankt Arbogast, das nach der Reformation aufgehoben wurde, hat in der Geschichte des religiösen Lebens wenig Spuren hinterlassen. Von den Gebäuden des Klosters steht heute nichts mehr. Eine Stele, die manchmal Besucher anzieht, erinnert zwar an ein historisch wichtiges Ereignis, nämlich an den Aufenthalt Gutenbergs, der in nächster Nähe des Stifts seine Werkstatt eingerichtet hatte, weil der Probst ein Verwandter seines Geschäftspartners Hans Riffe war. Die Kanoniker scheinen aber dem Treiben ihres später hochberühmten Nachbarn kein besonderes Interesse geschenkt zu haben. Ihre Sorgen galten wahrscheinlich viel mehr der wirtschaftlichen Lage ihres Hauses. Die Einnahmen sanken langsam, aber allem Anschein nach unaufhaltsam. Jahr für Jahr nahm der Fehlbetrag in der Bilanz des Schaffners dagegen zu, was natürlich die Schuldenlast ständig erschwerte. Eine kluge Politik sollte es den Chorherren ermöglichen, ihre Finanzen zu sanieren. Am Anfang des 16. Jahrhunderts war der Gesundungsprozeß abgeschlossen. Überschüsse wurden fast jedes Jahr verzeichnet.⁵

Wie Sankt Arbogast diese Besserung erzielen konnte, zeigen uns die Klosterrechnungen, die für das letzte Drittel des 15. und das erste des 16. Jahrhunderts verhältnismäßig lückenlos erhalten sind. Das wirksamste Mittel, welches angewandt wurde, war die gute Ausnutzung des Kornes, das dem Stift von seinen Zinsbauern und Pächtern geliefert wurde. Nach 1460 verstärkten sich die Schwankungen der Preise immer mehr. Diese Tatsache regte die Schaffner zu Spekulationen an. Solange das Korn wenig galt, wurden in den Speichern des Klosters große Mengen angehäuft. Die so gebildeten Reserven wurden dann für teures Geld verkauft, sobald die Preiskurve wieder anstieg. Allerdings war die Anwendung dieses Verfahrens nur möglich, weil Sankt Arbogast über Geldbezüge verfügte, die während der Akkumulationsperiode des Getreides die Ausgaben deckten, und weil die Insassenzahl des Klosters verringert wurde, um die Unkosten und den Verbrauch zu reduzieren.⁶ Welche Rolle spielten die Weinbezüge bei dieser Wiederaufrichtungspolitik? Die erhaltenen Rechnungen zeigen, daß ihr Beitrag zur Gesundung der klösterlichen Finanzen ziemlich belanglos war. Die Schaffner

4 Ein Großteil des für dieses Referat benutzten Materials wurde von mir bereits in einem Beitrag der Festschrift für Roland OBERLÉ (*Etudes Rhénanes*. Genève, Paris 1983, S. 29-42. *Note sur la viticulture en Basse Alsace à la fin du moyen âge*) verwendet.

5 Francis RAPP: *La crise des fortunes ecclésiastique et le prix de leur rétablissement: l'exemple du monastère de Saint-Arbogast près de Strasbourg, Papauté, monachisme et théories politiques*, I. *Le pouvoir et l'institution ecclésiastique*, Festschrift Marcel PACAUT. Lyon 1989, S. 339-348.

6 Francis RAPP: *Réformes et Réformation à Strasbourg. Eglise et société dans le diocèse de Strasbourg (1450-1525)*. Paris 1974, S. 15-19.

scheinen ihre Aufmerksamkeit auf die Getreidebezüge konzentriert zu haben und veränderten die hergebrachten Bewirtschaftungsmethoden eines eher geringen Weinbergsbesitzes nicht; wohl auch deshalb, weil sie erkannten, daß, im Gegensatz zum Getreide, der Wein sich nicht besonders gut für Spekulationen eignete. Sie beließen es im großen und ganzen bei der Eigenbewirtschaftung. Damit erwiesen sie den Historikern einen wertvollen Dienst, denn in den Rechnungen läßt sich die Rentabilität des Rebbaus ziemlich leicht ablesen, und hätten die Herren von Sankt Arbogast nicht an der Eigenbewirtschaftung festgehalten, hätten sie keinen Grund gehabt, Ausgaben und Einkünfte genau zu registrieren.

Die Ausgaben waren bedeutend und ließen sich kaum reduzieren. Denn bekanntlich verlangt die Rebe, daß man sie sozusagen *umsorgt*. Genaue Auskunft über die notwendigen Arbeiten liefern uns die Rechnungen. Kaum ist die Weinlese vorbei, muß der Winzer wieder in den Weinberg hinaus. Zuerst mußten die *Stecken*, die Weinpfähle, herausgezogen werden. Dann wurden die Gräben aufgeworfen, die zum Absenken des Weinstocks dienten. Die Erde, die den Abhang des Weinbergs entlang herunter gerscht war, mußte wieder an ihren eigentlichen Platz getragen werden. Mist wurde auf Karren geladen, in den Weinberg geführt und in Lasten verteilt, die entweder die Arbeiter selbst auf ihren Rücken nahmen oder damit die Körbe der in den weinproduzierenden Ortschaften zahlreichen Esel füllten. Anschließend wurde der wertvolle und manchmal teure Dünger ausgeteilt.⁷ Vor Lichtmeß sollte auch das Absenken der Weinstöcke – 1481 betraf diese Arbeit 200 Setzlinge⁸ – abgeschlossen sein. Maria Lichtmeß bedeutete keineswegs eine Pause, im Gegenteil. Die Reben wurden ausgeschnitten, eine delikate Arbeit, die geprüften und sorgfältigen Rebleuten aufgetragen wurde. Die abgeschnittenen Ranken wurden zu Garben gebunden und verbrannt. Neue Rebpfähle wurden gepflanzt. Bis zu 3.900 solcher Stecken mußten besorgt und zum Weinberg getragen werden.⁹ Dann kam das Biegen und Heften, das Verbrechen (*Augen entfernen*). Zum zweiten Mal wurde gegraben (mundartl.: *rühren*). Jäten und Durchhacken entfernten das Unkraut. Geräumt wurde am Anfang des Sommers, damit das Laub den Trauben nicht die Sommerwärme wegnahm. Dies alles mußte alljährlich gemacht werden. Unvorhergesehen kamen manchmal andere Arbeiten dazu, so stieß zum Beispiel 1484 ein besonders starker Wind die Pfähle um, und einige Leute mußten die *Stecken* wieder aufrecht stellen.¹⁰

Die Rechnungen erlauben es uns, die Zahl der Arbeitstage festzustellen, die notwendig waren, um das etwa 12 Äcker, umgerechnet ungefähr 3 Hektar große Gut der Stiftsherren in Wolxheim zu bebauen.¹¹ Greifen wir ein Jahr, 1481 bis 1482, aus der Buchführung heraus: Alles in allem waren es 350 Arbeitstage, die der Schaffner auszahlen mußte. Das Misten beschäftigte zum Beispiel 68 Leute. Zum Ausschneiden stellte der Leiter der Bewirtschaftung Anfang März 8 Leute. tags darauf 5. dann 18 und

7 Genau sind die verschiedenen Arbeiten in den Rechnungen des Klosters aufgezählt (AMS, Archives municipales des Strasbourg, H 8112-8164).

8 AMS H 8114.

9 AMS H 8115.

10 AMS H 8117.

11 Die Abschätzung beruht auf der Interpretation der in der Rechnung des Jahres 1480-1481 enthaltenen Angaben (AMS H 8112).

schließlich am vierten Tage 14 Personen ein. Der Lohn war der Schwierigkeit der Arbeit entsprechend eingestuft. Das *Graben* kostete 10 bis 12 Pfennige, das Heften 5 Pfennige, das *Augen Entfernen* brachte den Frauen, die damit beschäftigt wurden, nur 4 Pfennige ein. Dazu kam das Geld, das für die Kost, also Essen und Trinken der Arbeiter, ausgegeben wurde.¹² Die Löhne, die im Laufe der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts gestiegen waren, blieben nach 1500 beständig. 30 bis 40 Pfund Straßburger Währung, was etwa 15 bis 20 Gulden entspricht, mußten durchschnittlich für die Vergütung der Arbeiter ausgegeben werden.¹³

Damit waren aber noch nicht alle Unkosten, welche die Eigenbewirtschaftung mit sich brachte, gedeckt. Das Herbstes war natürlich auch nicht unentgeltlich. Zuerst mußten die Fässer und die Kübel zurechtgemacht, ausgebessert oder nur angeschafft werden, was meistens 2 bis 4 Pfund kostete. Die Leute, die für die Weinlese eingestellt wurden, wollten kräftig genährt werden. Die Rechnungen enthalten sozusagen den Küchenzettel des Rebmanns: Würste, gebratenes und gesottenes Fleisch, Speck, Eier, Zwiebeln, Senf, Kohl, Erbsensuppe und vieles mehr. Eine Köchin wurde in Dienst genommen, Teller und Schüsseln gekauft. Die Zahl der Weinleser hing natürlich von der Menge der Trauben ab, die geherbstet werden sollten. 1484, vom 3. bis zum 10. Oktober, wurden täglich 12 Weinleser in den Weinberg geschickt, 5 starke Männer trugen die *Bottiche* (mundartl.: *Pedjə*). Auch im Herbst waren die Löhne verschieden. Für den Leser genühten 4 bis 7 Pfennige, der Träger bekam eventuell bis zu 15 Pfennige. Auch die Trottknechte erhielten einen relativ hohen Sold. Da die Tage kurz waren, wurde auch nachts gearbeitet, und auch die Kerzen sowie die Talglichter mußten bezahlt werden. Im Gegensatz zu den Kosten der Bebauung waren diejenigen, die das Herbstes dem Stift auferlegten, nicht unveränderlich. Ihre Höhe hing ganz von den Quantitäten ab, die zu herbsten waren. 1483 gab der Schaffner 5 Pfund 4 Schilling aus. 1481 waren es nur 9 Schilling 6 Pfennige gewesen, denn der Herbst war damals schlecht ausgefallen.¹⁴ Eine Tatsache, die man auch anderswo feststellen kann, ist, daß der Ertrag großen Schwankungen unterlegen ist. 1481 brachten die Wolxheimer Reben des Stifts 18 Ohm ein, 1504 waren es 22 Fuder. Das ist ungefähr 12 Mal mehr als 1481.¹⁵ Die Produktion hing auch von der Qualität des Bodens ab. Im selben Jahr wurden in einem Stück 18 Ohm geherbstet, in einem anderen nur 4 Ohm.¹⁶ Rotwein wurde in kleinen Mengen erzeugt. 1480 zum Beispiel waren 180 der 182 produzierten Hektoliter Weißwein.¹⁷ Die angebaute Rebensorte war von geringerer Qualität, wie wir es den Rechnungen entnehmen können, die den Wein als *hünnisch* bezeichnen.¹⁸ Wie wir noch bemerken werden, beabsichtigten die Stiftsherren keineswegs, ihren Wolxheimer Wein für den Export zu verwenden. Hätten sie an Handel, also an finanziellen Gewinn, gedacht, wäre ihr Ergebnis denkbar schlecht gewesen, denn die Rentabilität ihres Rebbe-

12 AMS H 8113. Man kann anhand der Rechnungen Küchenzettel rekonstruieren.

13 AMS 8124; Francis RAPP, Note sur la viticulture (wie Anm. 4), S. 32.

14 AMS 8113, 8114, 8115, 10785.

15 AMS H 8114 und H 8145.

16 AMS H 8112.

17 AMS H 8113.

18 AMS H 8114.

sitzes war, jedenfalls in der Periode für welche wir über genaue Unterlagen verfügen, zumindest sehr fraglich.

Wie wir schon erwähnt haben, waren die Erträge sehr ungleich und die Weinpreise entsprechend verschieden. Waren die Fässer voll, sank die Kurve bis zu ganz niedrigen Lagen, wenn sie aber in die Höhe schnellte, hatten die Winzer nichts zu verkaufen. Dies werden uns einige Beispiele eindeutig beweisen. 1470 wurden 3 Fuder eingebracht. Diese Quantität galt in diesem Jahr 18 Pfund, denn für ein Ohm hätte ein Käufer 60 Pfennige bezahlt. Die Kosten, die das Kloster bis zum Herbst getragen hatte, betragen 38 Pfund. Das Defizit, 20 Pfund, war nicht unbedeutend.¹⁹ 1481 verzeichnete die Bilanz noch schlimmere Resultate. Nur 18 Ohm wurden geherbstet. Sie galten zwar mehr als 1460, 72 Pfennige das Ohm, was dazu führte den Wert dieser Weinlese auf ganze 5 Pfund und 8 Schillinge zu veranschlagen. Jedoch obwohl die Leser und die Arbeit des Küfers nur 2 Pfund und 15 Schillinge gekostet hatten, hatte die Bewirtschaftung des Wolxheimer Gutes summa 34 Pfund 9 Schillinge verschlungen. Der Fehlbetrag belief sich also auf 29 Pfund und 1 Schilling. Dazu kam, daß die Stiftsherren ihren Eigenbedarf nicht deckten und mehr als 9 Fuder zu einem relativ teuren Preis kaufen mußten.²⁰ Man könnte noch mehrere Beispiele anführen. Erwähnen wir nur das Jahr 1492. Nicht einmal ein Ohm konnten die Weinleser herbsten, und doch betragen die Ausgaben für den Rebbaubau 24 Pfund.²¹ Ein einziges Mal läßt sich in den Rechnungen eine eindeutig positive Bilanz feststellen. 1495 wurden 22 Fuder geherbstet, die man in diesem Jahr für 44 Pfund hätte verkaufen können. Alles in allem hatten die Kosten nur 32 Pfund betragen, was einem Gewinn von 12 Pfund gleichkam.²² Die Ausnahme bestätigt die Regel. Die Eigenbewirtschaftung war nicht rentabel. Das Sankt Arbogast Kloster hätte eigentlich dieses Gut verkaufen müssen, wenn es die Absicht gehabt hätte, damit Profit zu erzielen. Der Eintrag der Wolxheimer Reben sollte nur den Eigenbedarf decken und den Kanonikern einen eher minderwertigen Wein, den *hünnischen*, zum alltäglichen Verbrauch liefern. Vielleicht blieben diese Herren dem Grundsatz treu, wenn möglich Wein vom eigenen Gewächs aufzutischen.

Sie konnten es, weil Wolxheim nicht weit von Straßburg entfernt war. Für die Dominikanerinnen des Sankt Katharina Klosters *intra muros* war die Lage viel ungünstiger. Ihre Reben befanden sich in Scherweiler, in der Nähe von Schlettstadt. Der Transport des dort produzierten Weines kam den Nonnen teuer zu stehen. Zuerst mußten die leeren Fässer von Straßburg nach Scherweiler geführt werden. 1422 kostete dies 36 Schillinge. Nach der Lese wurden die Gefäße auf Karren geladen und bis zur Ill gebracht, wo sie die Schiffsleute übernahmen und für eine Vergütung von 10 Pfund auf ihren Booten in die Stadt verfrachteten. Unterwegs verlangten die Zöllner in Hüttenheim, Matzenheim und am Stadteingang summa 4 Pfund. In diesem Jahr war allerdings die Ware preiswert. 19 Fuder galten 160 Pfund. Doch waren solch günstige Bedingungen eher selten. Sie waren manchmal derart nachteilig, daß sich die Dominikanerinnen darüber beklagten: „Mit dem Geld, das wir für das Bestellen dieser 14 Äcker Reben ausgeben, könnten wir zweimal so viel Wein kaufen, als auf diesem Rebberg

19 AMS H 8112.

20 AMS H 8114.

21 AMS H 8131.

22 AMS H 8133.

wächst.“²³ Den Benediktinerinnen von Eschau bereiteten ihre Reben noch viel schlimmeres Kopfzerbrechen. Ihre Güter lagen im Oberland, in Rufach. Der oberelsässische Wein galt schon im Mittelalter als besonders gut. Die Eschauer Schwestern mußten aber darauf verzichten, denn der Transport hätte aus diesem Getränk geradezu eine Luxusware gemacht. 1407 verzeichnete der Schaffner des Klosters für diesen Buchungsposten eine Ausgabe, die einem Viertel des Werts der transportierten Ware gleichkam. Um die Kosten, die das Bestellen der Reben verursachte, mindestens zu decken, wurde die Produktion an Ort und Stelle verkauft.²⁴ Mit einer Schwierigkeit anderer Art hatten die Verwalter des Liebfrauenwerks, das den Münsterbau finanzierte, zu tun. In der Nähe des schon mehrmals erwähnten Wolxheim, in Biblenheim, besaß das Werk mehr als 20 Hektar Reben. Um diese zu bebauen und dann den Herbst heimzubringen, mußte der „Meister“ des sogenannten „Biwlerhof“ einen Trupp von Arbeitern einstellen und durch zuverlässiges Personal führen lassen. Daß diese Aufgabe die Rolle des Verwalters nicht wenig komplizierte, braucht nicht besonders hervorgehoben zu werden. Die Rechnungen zeigen, daß auch in diesem Fall die Bilanz öfter negativ als positiv ausfiel.²⁵

Aus den bisher untersuchten Aussagen der Quellen glauben wir schließen zu dürfen, daß die Eigenbewirtschaftung von Weinbergen nur ausnahmsweise rentabel war, und daß hauptsächlich die Arbeitskosten daran schuld waren. Die Verwalter der Kloster- und Kirchengüter steckten nicht alle immer in der gleichen Zwickmühle. Sie bemühten sich, mit den ihnen anvertrauten Immobilien größere Profite zu erzielen, als es mit den hergebrachten Methoden gelang. Doch scheint es nicht leicht gewesen zu sein, das Problem korrekt zu lösen. Die verschiedenen Wege, die begangen werden konnten, waren alle mit Hindernissen übersät. Man konnte daran denken, die einzelnen Stücke in Erbleihe zu vergeben und vom Abnehmer einen Zins zu verlangen. Neu wäre diese Lösung nicht gewesen. Die meisten kirchlichen Anstalten besaßen Reben, die schon seit vielen Jahren an Zinsbauern vergeben worden waren. Oft handelte es sich um kleine, sogar winzige Parzellen. In den Zinsbüchern standen lange Reihen von Orts- und Personennamen. Dutzende von Zinsen einzutreiben, war keine kleine Aufgabe. Die Rechnungen des Katharinenklosters zeigen, daß manchmal mehr als die Hälfte der geschuldeten Zinse nicht bezahlt wurde.²⁶ Dazu kam, daß die Erblichkeit des verliehenen Grundstücks die Autorität des Besitzers de facto schwächte. Man hätte daher die zeitlich begrenzte Lösung, die Pacht, wählen können; eine Lösung, die für Getreidefelder gang und gäbe war. Doch die Weinproduktion wies ganz andere Züge auf. Die erzeugten Mengen waren viel größeren Schwankungen ausgesetzt. Ein Pächter konnte sich nicht verpflichten, während 6, 9 oder gar 18 Jahren regelmäßig eine für den Besitzer vorteilhafte Quantität Wein zu liefern. Er hätte sich der Eventualität ausgesetzt, mehr als einmal den ganzen Ertrag des Pachtgutes abzugeben. Aber auch dem Besitzer mußte es sehr unangelegentlich erscheinen, sich mit einer für den Abnehmer annehmbaren

23 AMS H 8094 und H 10785.

24 ABR (Archives du Bas-Rhin) G 2472 und G 2473.

25 Archiv des Frauenwerks im Straßburger Archiv (Archives de l'Oeuvre Notre Dame in AMS). F. RAPP: Une grande exploitation agricole à la fin du moyen âge: le Biblenhof. *Annuaire de la Société des Amis de la Cathédrale de Strasbourg*, 1996, S. 73-84.

26 AMS H 1851 und 1852.

Zahlung zu begnügen, denn er mußte das Niveau des Pachtgelds sehr niedrig festlegen – in der Regel 2 bis 4 Ohm pro Acker – sonst hätte er keinen Pächter finden können. In guten Jahren, in denen ein Acker bis zu 18 Ohm tragen konnte, war es für den Besitzer schmerzlich, dem Pächter eventuell fast neun Zehntel des Herbstes zu überlassen. Interessanter war daher die Teilpacht. Meistens bestimmten die Verträge dieser Art, daß der Abnehmer ein Drittel des geherbsteten Weins zu liefern hatte. Doch auch diese Lösung hatte ihre Nachteile. Der Pächter konnte den Besitzer leicht betrügen. Denn letzterer war nicht in der Lage, die Richtigkeit der angegebenen Produktionsquantitäten zu überprüfen.²⁷ Schließlich wählten viele Schaffner und Gutsbesitzer einen dritten Weg, den Verding. Ein Winzer verpflichtete sich, ein gewisses Areal, in der Regel einen Acker, zu bestellen und alle notwendige Arbeiten, den Herbst ausgeschlossen, zu erledigen. Dafür wurde ihm eine feste Summe Geld – 20, 25, seltener 30 Schillinge – gegeben. Diese Vergütung entsprach dem Lohn, den man für ungefähr einen Monat mittelmäßig schwerer Arbeit auszugeben hätte. Mußte man mit 350 Arbeitstagen rechnen, um 12 Äcker zu bestellen, genügten 30 Tage für den Bau eines Ackers. Die Entlohnung des verdingten Arbeiters kann man als relativ gerecht bezeichnen. Es ist nicht ausgeschlossen, daß für kleine Leute solche Verträge einen nicht zu verachtenden Verdienst oder Nebenverdienst sicherten. Vom Standpunkt des Rebbesitzers aus gesehen, hatte diese Verdingung auch ihre Vorteile. Er konnte die Unkosten im voraus bestimmen. Für die Nahrung der Arbeiter brauchte er nichts mehr auszugeben. Vor allem war er nicht mehr gezwungen, täglich die notwendige Mannschaft anzuwerben, eine besonders lästige Aufgabe, wenn man viele Arbeitskräfte zusammenbringen mußte.²⁸ Es ist daher nicht erstaunlich, daß der „Meister“ des „Biwlerhofs“ nach 1461 einen großen Teil der seiner Verwaltung anvertrauten Reben durch verdingte Arbeiter bestellen ließ, denn für 110 bis 120 Äcker, die dem Hof des Liebfrauenwerks gehörten, mußten manchmal sehr viele Leute angeworben werden.²⁹ Für Sankt Arbogast dagegen war diese Lösung wenig sinnvoll. Für die 15 Äcker, die das Stift besaß, war es nicht besonders schwer, genügend Leute zu finden. Systematisch wurde die Verdingung nicht überall angewandt, weil auch sie Nachteile aufweisen konnte. Der verdingte Winzer konnte schlampig arbeiten, denn vom Herbst erhielt er nichts. Ob dieser gut ausfiel oder nicht, ihm ging es hauptsächlich um den im voraus festgesetzten Lohn.

Wenn auch alle Auswege mit einem gewissen Risiko verbunden waren, den meisten Gutsbesitzern schien es angebracht, die eine oder die andere dieser Notlösungen zu probieren; denn auf der Eigenbewirtschaftung lastete der Arbeitslohn. Mit den Schwankungen, denen der Ertrag der Weinberge ausgesetzt war, verbunden, wog dieser Nachteil so schwer, daß er die Chancen, Gewinne zu erzielen, geradezu erdrückte. Deswegen wurden immer mehr Weinberge zerstückelt.

Rentabel war, während der untersuchten Periode jedenfalls, hauptsächlich der Wein, den man nicht selbst produzierte. Kirchliche Anstalten verfügten in vielen Fällen über Einkünfte dieser Art. Sie erhielten nicht nur die Abgaben von zinspflichtigen Winzern – wir haben die Nachteile dieser Einnahmen gekennzeichnet –, sondern auch den Zehnt, der eine beträchtliche Quantität hatte. Einen aussagekräftigen Beweis lie-

27 AMS H 3863.

28 AMS H 8114.

29 Archives de l'Oevre Notre Dame. Comptes 1461.

fern uns die Rechnungen der Abtei Andlau. Dieses Damenstift hatte einen reichen Besitz, in welchem die Weinberge einen bedeutenden Platz einnahmen. Auch in diesem Kloster hatte man auf die Eigenbewirtschaftung nicht vollständig verzichtet, und in Andlau wie in den oben angeführten Beispielen war die Rentabilität schweren Gefahren ausgesetzt; denn die Arbeitskosten beeinträchtigten sie. Hätte das ehrwürdige Institut, dessen Finanzen im 15. Jahrhundert heruntergekommen waren, nur über diese Einkünfte verfügt, hätte es sich nicht wieder materiell erholen können. Es zog aber den Weinzehnt in 12 Ortschaften ein, die alle in einer unter diesem Gesichtspunkt geeigneten Landschaft lagen. Jährlich wurden dank dieser Abgaben beträchtliche Mengen eingekellert, und diese Einnahmen waren nur mit einer geringfügigen proportionalen Abgabe durch die Schwankungen der Produktion belegt.

1503 fiel der Herbst sehr gut aus. Zins und Zehnt sicherten der Abtei eine Einnahme von mehr als 300 Fuder. Im Klosterkeller blieben von dem vorigen Jahr 190 Fuder, und die eigenbewirtschafteten Güter hatten noch 28 Fuder dazu geliefert. Das war viel zuviel. Die Preise waren gesunken, die Käufer ließen auf sich warten. Nur 51 Fuder wurden verkauft und brachten 150 Pfund in die Kasse. Trotzdem hatte der Schaffner einen Gewinn zu verzeichnen, denn er hatte nur die Unkosten des Eigenbetriebs, 99 Pfund, zu decken.³⁰ 1517 war ein ganz schlechtes Jahr. Doch der Zehnt ermöglichte es, wenn auch in viel kleineren Mengen, Wein einzukellern. 45 Fuder konnten verkauft werden. Von Straßburg, vom Welschland, westlich der Vogesen und von Schwaben kamen die Abnehmer und bezahlten derart hohe Summen, daß 565 Pfund eingenommen werden konnten. Diese Summe war fast ein Nettogewinn; denn die Arbeitskosten betrug nur 46 Pfund, weil die Weinlese nicht viele Leute beschäftigte, vor allem aber weil sowieso der größte Teil der eingekellerten Quantitäten unentgeltlich geliefert worden war. Auf diesem Wege konnte die Abtei ihre finanzielle Lage in diesem Jahren gründlich sanieren.³¹ Diese materielle Gesundheit hatte sie dem Weinzehnt zu verdanken.

In viel kleinerem Maßstab war es auch einem einfachen Pfarrer möglich, unter ähnlichen Umständen mit Wein Profit zu machen. Pfarrer Johan Agram, der Rektor der Kirche von Wolxheim war, sind die Lokalhistoriker zu Dank verpflichtet, weil er in sein Tagebuch, das wir heute noch besitzen, viele hochinteressante Details seines Lebens, in der Hauptsache des materiellen Lebens, eingetragen hat (1503-1537). Er bezog einen nicht unwesentlichen Teil des Zehnts, was ihm in guten Jahren fast kostenlos bis zu 340 Hektoliter Wein sicherte. Er mußte nur die Trottknechte besolden. Obwohl er persönlich „flott“ lebte, war er in der Lage, große Mengen auf den Markt zu bringen, was Gewinne einbrachte, wenn er nicht, was hie und da geschah, den richtigen Moment verpaßte. Der kluge Geschäftsmann im Wolxheimer Pfarrhaus wußte, wie man „mit seinen Pfunden wuchern“ konnte. In seinem Falle kann von Klerikerproletariat nicht die Rede sein. Auch Pfarrer Agram verdankte seine Wohlhabenheit den vorteilhaften Einkünften, die ihm der Anteil am Zehnt verschaffte.³²

30 ABH H 2401. Große Mengen wurden ausgeschüttet, als Essig gebraucht oder *sieben Fuder zu gebrant Wein under den Drüsen verbrent*.

31 Francis RAPP, *Réformes et Réformation* (wie Anm. 6), S. 252.

32 Das Buch, in welchem Agram seine Geschäfte eintrug, ist im Landesarchiv (Archives du Bas-Rhin, ABR) aufbewahrt (G 1151). Ein Teil der darin enthaltenen Angaben wurde ver-

Aus dem bisher Gesagten kann man eindeutig schließen, daß man mit Weinhandel Profit machen konnte, daß aber Weinproduktion mit so vielen Risiken verbunden war, daß diese Aktivität in zahlreichen Fällen nicht rentabel war. Wir haben feststellen können, daß die Klöster mit den Reben, die sie selbst bewirtschafteten oder verpachteten, wenig finanzielle Gewinne erzielten. Sie hatten aber andere Einkommensquellen und waren den Ansprüchen des Staates kaum ausgesetzt. Viel heikler war die Lage der Winzer, die in manchen elsässischen Dörfern bereits am Ende des Mittelalters praktisch allein vom Weinbau lebten und dem aufkommenden Territorialstaat Steuern zahlen mußten. Diese Lasten bedrohten ständig ein sowieso labiles Gleichgewicht. Zahlreiche Winzer mußten, wollten sie den Bankrott vermeiden oder verzögern, Renten verkaufen und, um ein kleines Kapital vorgestreckt zu bekommen, für unabsehbare Zeit ihre Einkünfte durch die Bezahlung der Zinsen noch schmälern. Man kann für den Anfang des 16. Jahrhunderts von Überschuldung sprechen. Die Nervosität der Winzer trieb sie zur Teilnahme an den Bundschuhverschwörungen und entlud sich brutal 1525 im Bauernkrieg. Daß der Zorn der Auführer sie dazu führte, die Klöster zu stürmen und ihre Keller zu leeren, ist verständlich. Hatten sie doch den Wein geliefert, der die Mönche und Nonnen bereichert hatte! Den ruinierten Bauern war zwar ein Teil der Gewinne durch Rentenverträge geliehen worden, aber nicht unentgeltlich. Der Bauernkrieg war gewissermaßen die „Revanche der Produzenten“, bekanntlich eine kurzlebige und hart bestrafte! Nach dem „Gewitter“ nahmen die Weinhändler, Laien wie Geistliche, ihre rentablen Geschäften wieder auf.³³

wertet in Francis RAPP: *La vie quotidienne d'un curé de campagne alsacien au début du XVIe siècle*. *Annuaire de la Société d'histoire de Molsheim*, 1977, S. 22-44.

33 Eine gute Darstellung des Bauernkriegs befindet sich in dem durch Alphonse WOLLBRETT geleiteten Sammelband: *La guerre des Paysans 1525, Pays d'Alsace*. Zabern 1975.

ANDREAS OTTO WEBER

NAH- UND FERNBESITZ VON WEINBERGEN ALTBAYERISCHER KLÖSTER IM MITTELALTER

Die Geschichte des Weinbaus in Altbayern ist – und das ist angesichts der Tatsache, daß Bayern in aller Welt als das Bierland schlechthin angesehen wird, gut verständlich – ein bisher fast unbekanntes Thema. In der wissenschaftlichen Literatur ist der altbayerische Weinbau jedoch nicht gänzlich unbekannt, die Einschätzung seiner Bedeutung schwankt aber stark. Während im ersten Band des Handbuchs der bayerischen Geschichte noch steht, daß „von der Wachau abgesehen, der Weinbau im bayerischen Siedlungsgebiet keine beherrschende Rolle spielte“,¹ heißt es im zweiten Band: „Neben dem Getreide muß man dem Weinbau gerade im Rahmen der Selbstversorgung einen besonderen Platz zuerkennen.“²

In einigen kleineren Aufsätzen wird der altbayerische Weinbau kurz und in der Regel ohne genauere Quellenstudien gewürdigt.³ Allen diesen Beiträgen ist bisher ein Mangel gemein: Sie bemühen sich nicht um einen Vergleich des altbayerischen Weinbaus mit den umliegenden Weinbauregionen, was meiner Meinung nach fast zwangsläufig zu einer undifferenzierten Wertung führen muß. Im Gegensatz zu den bisherigen Beiträgen zur Geschichte des altbayerischen Weinbaus sollte in der von mir in Angriff genommenen Dissertation nicht von Anfang an die These vom „großen Weinland“

-
- 1 Friedrich PRINZ: Von den Karolingern zu den Welfen. Innere Entwicklung. In: Max SPINDLER (Hg.): Handbuch der bayerischen Geschichte I. 2. Aufl., München 1981, S. 516f.
 - 2 Adolf SANDBERGER/Pankraz FRIED: Die Landwirtschaft. In: Max SPINDLER/Andreas KRAUS (Hgg.): Handbuch der bayerischen Geschichte II. 2. Aufl., München 1988, S. 745.
 - 3 Z.B. Wilhelm VOLKERT: Der frühmittelalterliche Weinbau in Altbayern. In: Die Oberpfalz (1967) 55. Jg., 8. Heft, S. 169-175; Adolf SANDBERGER: In Altbayern gab's einmal Weinberge und Weingärten. In: Bayerischer Bauernkalender 1961, S. 60-62; Hans BREIDER: Die geschichtliche Entwicklung des bayerischen Weinbaues. In: Rebe und Wein 16 (1963), S. 202-204; DERS.: Über den bayerischen Weinbau außerhalb Frankens. In: Das Weinblatt 55 (1960), S. 1143-1144; Rudolf FREYTAG: Zur Geschichte des Weinbaues an der Donau unterhalb von Regensburg. In: Der Bayerwald 33 (1935), S. 54-66; Hans KELLER: Einstmals Weinbau in München. In: Das Weinblatt 64 (1970), S. 313; Sebastian KILLERMANN: Der Weinbau bei Regensburg und seine Geschichte. In: Die Oberpfalz 15 (1921), S. 20-22; Josef OSWALD: Niederbayern war einst ein Weinland. Klimaverslechterung verdrängte den Wein. In: Niederbayerischer Volks- und Heimatkalender für das Jahr 1977. Passau 1977, S. 28-33; Joseph REINDL: Die ehemaligen Weinkulturen bei Neuburg an der Donau. In: Globus 87 (1905), S. 384-387; Joseph REINDL: Die ehemaligen Weinkulturen in Südbayern. Eine geographisch-kulturgeschichtliche Skizze. In: Jahresbericht der Geographischen Gesellschaft in München 1901/1902. München 1903, S. 87-120; Wilhelm SCHERER: Über den Weinbau bei Regensburg von der Römerzeit bis zur Gegenwart mit Vorschlägen für die Zukunft, Vortrag. Regensburg 1869; Andreas EHL: Vom „Weinberg des Herrn“ zum Regensburger Landwein. Regensburg 1993.

verfochten und am Ende verifiziert werden.⁴ Vielmehr ging es darum, erstmals genauere Erkenntnisse über Ausmaß, Verbreitung, Organisation, Dauer des Anbaus und über die Rentabilität des altbayerischen Weinbaus zu gewinnen. Quellenmaterial lieferten hierfür vor allem die bayerischen Klöster und Hochstifte, weswegen sie auch im Zentrum der Untersuchungen lagen. Die tatsächliche Bedeutung der altbayerischen Weinwirtschaft kann und muß im Zusammenhang der gesamteuropäischen mittelalterlichen Situation gesehen werden. Neben dem Weinbau in Altbayern selbst untersuchte ich deshalb auch den weit verbreiteten Weinbau altbayerischer Klöster, Stifte und Hochstifte in Südtirol und in Österreich, besonders in der Wachau. Durch diese Perspektive kann der einheimische Weinbau in seiner Bedeutung erst relativiert gesehen werden. Die nachfolgenden Ausführungen sollen einen zusammenfassenden Einblick geben.

Vorbemerkung

Unter Altbayern verstehe ich im folgenden die heutigen Regierungsbezirke Oberbayern und Niederbayern und den südlichen Teil der Oberpfalz (Donauraum bei Regensburg), insgesamt also den Raum zwischen dem nördlichen Alpenrand und der Donau und zwischen Inn und Lech. Deshalb sind in meinen Ausführungen, mit Ausnahme des Klosters Sankt Peter in Salzburg, die österreichischen Klöster, die im frühen Mittelalter zum Herzogtum Bayern gehörten, nicht speziell behandelt.

Unter Nahbesitz verstehe ich den Besitz von Weinbergen in eben diesem Altbayern, eine rein geographische Distanzunterscheidung erschien, angesichts der in den behandelten Quellen bereits vom 10. bis 12. Jahrhundert vorkommenden Bezeichnungen für Fernbesitz von Weinbergen als *in oriente*,⁵ oder *in austria*⁶ für Österreich, und von *in montanis* für Fernbesitz in Südtirol,⁷ nicht sinnvoll.

Ich will im folgenden zuerst einen Überblick über die Entwicklung von Nah- und Fernbesitz von Weinbergen altbayerischer Klöster vom 8. bis zum 13. Jahrhundert geben und danach anhand von Beispielen die drei wichtigsten Bereiche von Nah- und Fernbesitz im Detail näherbringen. Für das 8. bis zum 12. Jahrhundert sind nur die Traditionsbücher der Klöster, früheste Besitzlisten wie die »*Notitia Arnonis*« und die »*Breves Notitiae*« und Königsschenkungen verfügbar. Bei den Beispielen stehen im späten Mittelalter in der Regel gute urbarielle Aufzeichnungen zur Verfügung.

4 Andreas Otto WEBER: Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter: Altbayern – österreichischer Donauraum – Südtirol. (VSWG-Beiheft 141) Stuttgart 1999.

5 In einem Brief aus der Zeit des Abtes Gozbert von Tegernsee (982-1001) wird eine *familia nostra quam in oriente habemus* genannt (MGH Epist. sel. 3, S. 32 Nr. 28).

6 So schenkt Markgraf Diepold III. von Vohburg dem Kloster Reichenbach 1135 neben Weinbergen *in regione Rotgowe* (im Rottal, im heutigen Landkreis Passau) auch 3 Weinberge in *austria* (Cornelia BAUMANN: Die Traditionen des Klosters Reichenbach am Regen. (QuE NF 38/1) München 1991, Tr. Nr. 4, S. 17).

7 Ulrich von Elsendorf schenkt 1116-1125 an Benediktbeuern seine Weinberge *quas in Montanis ex hereditate patris habuerat* (Franz HUTER: Tiroler Urkundenbuch, 1. Abt.: Die Urkunden zur Geschichte des deutschen Etschlandes und des Vintschgaues, Bd. I: Bis zum Jahre 1200. Innsbruck 1937, Nr. 143 C, S. 66f.).

I. Die Entwicklung des Erwerbes von Weinbergen altbayerischer Klöster vom 8. bis zum ausgehenden 12. Jahrhundert

Anhand der gesammelten Aufzeichnungen über Weinbergsschenkungen, Tauschgeschäfte und käuflichem Erwerb von Weinbergen der altbayerischen Klöster⁸ soll nun in einigen Schritten und anhand eines kartographischen Überblicks versucht werden, die Entwicklung von Nah- und Fernbesitz von Weinbergen darzustellen. Bei der Bewertung der Aussagen muß allerdings die Tatsache berücksichtigt werden, daß die Menge der überlieferten Nachweise in den gewählten Zeitintervallen sehr unterschiedlich ist: Vor 800 wurden 9 Traditionen, in den folgenden Jahrhunderten 21 (bis 900), 10 (901-1000), 28 (1001-1100), 159 (1101-1200) und 25 (1201-1300) erfaßt und bearbeitet, ohne daß dabei ein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben werden kann. Der Rückgang im 10. Jahrhundert ist mit der relativen Quellenarmut zu erklären, die in erster Linie durch die Ungarneinfälle erklärt wird. Auffallend ist der enorme Anstieg der Traditionen im 12. Jahrhundert, im Zeitraum, in dem diese Quellengattung ihren Höhepunkt hatte. Zu dieser „Blüte“ trugen natürlich in erster Linie die Grunddotationen der vielen neugegründeten Klöster entscheidend bei. Die starke Abnahme der Traditionen im 13. Jahrhundert läßt sich wohl in erster Linie dadurch erklären, daß in dieser Zeit der Quellentyp der Siegelurkunden immer weiter verbreitet wird und die Traditionskodizes ablöst.

Die Agilolfingerzeit (bis 788)

Die frühesten uns bekannten Traditionen von Weinbergen an ein bayerisches Kloster liegen mit den in der »*Notitia Arnonis*« und den »*Breves Notitiae*« überlieferten Schenkungen Herzog Theodos an das Kloster Sankt Peter in Salzburg vor. Er schenkte um 700 Weinberge bei Regensburg und im nahegelegenen Kruckenberg.⁹

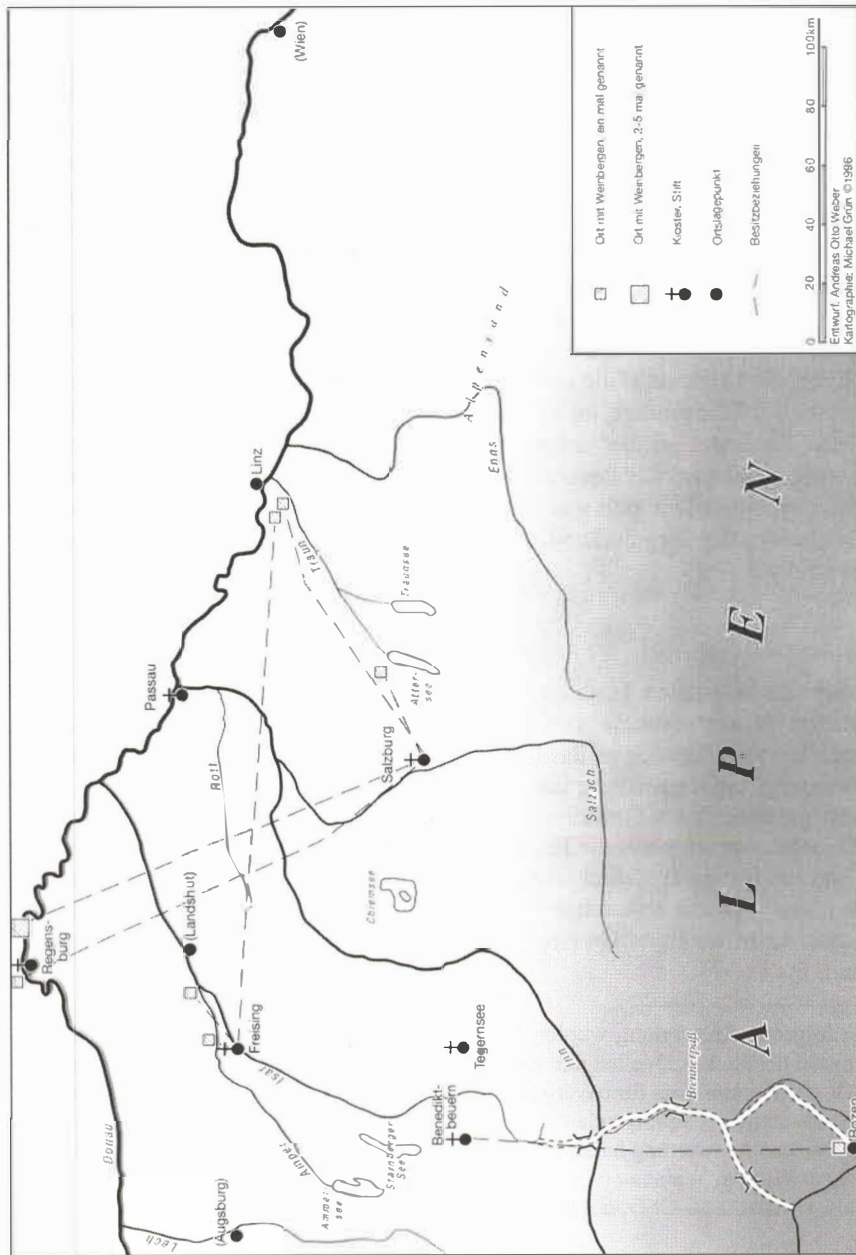
Um 750 gehörten zum Gründungsbesitz Benediktbeuerns bereits Weinberge in Bozen.¹⁰ Daneben verzeichnen die Freisinger Traditionen Weinberge in Altbayern im Ampertal und im Traungau südlich von Linz, wo auch Sankt Peter in Salzburg bereits Weinberge hatte.¹¹ Damit erfassen wir erstmals Fernbesitz in den östlichen Gebieten des Herzogtums, im heutigen Österreich, allerdings in einer heute untergegangenen Weingegend.

8 Für die folgende Auswertung wurden in erster Linie die bereits edierten Traditionen benützt, die in der Reihe „Quellen und Erörterungen zur bayerischen Geschichte, Neue Folge, hg. v. der Kommission für bayerische Landesgeschichte bei der bayerischen Akademie der Wissenschaften“ (im folgenden als QuE NF abgekürzt) erschienen sind. Da es sich um eine statistische Auswertung handelt, können hier keine Einzelnachweise geliefert werden. Siehe dazu: WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 40-185.

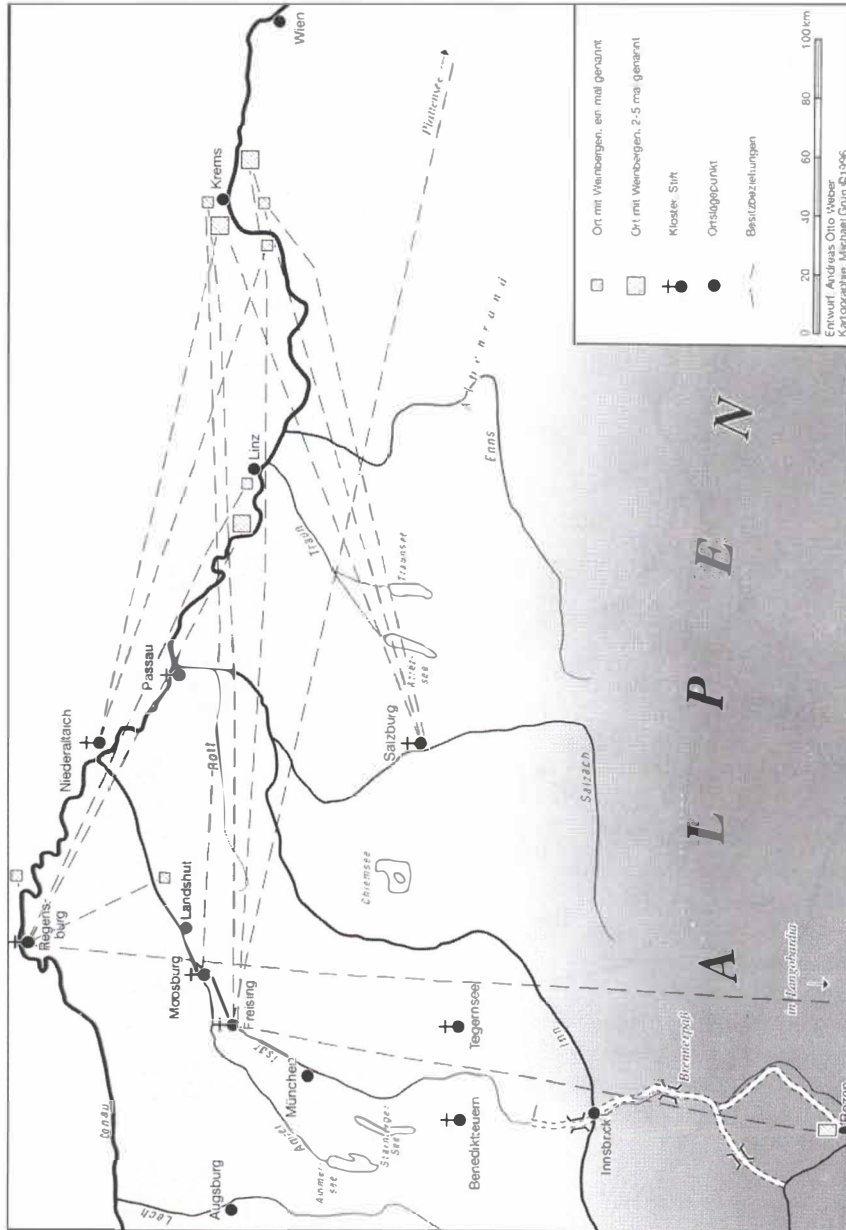
9 Willibald HAUTHALER OSB: Salzburger Urkundenbuch, Bd. I. Salzburg 1910, S. 5 und 20.

10 MGH SS 9, S. 214; Josef HEMMERLE: Die Benediktinerabtei Benediktbeuern. (Germania Sacra, NF 28) S. 331.

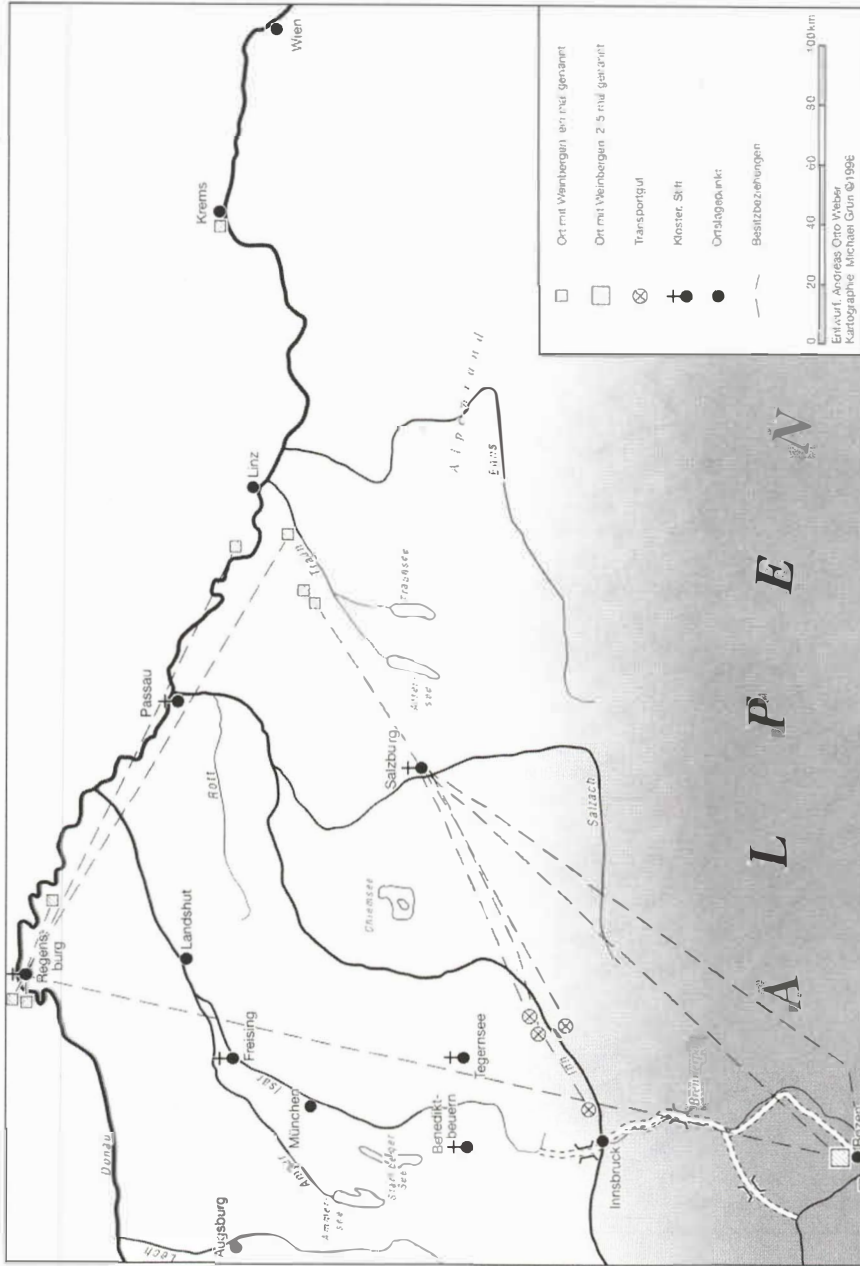
11 Breves Notitiae. In: HAUTHALER: Salzburger Urkundenbuch (wie Anm. 9), S. 42.



Karte 1: Erwerb von Weinbergen in der Agilolfingerzeit (bis 788)



Karte 2: Erwerb von Weinbergen 789-900



Karte 3: Erwerb von Weinbergen 901-1000

789-900

Die wichtigste Neuerung des 9. Jahrhunderts finden wir in den Königsschenkungen in der Wachau und um Krems, die nach der Eroberung des Awarenreiches einsetzen. Alt-bayerische Klöster, die hier dotiert werden, sind Niederalteich, Moosburg, St. Peter in Salzburg, vielleicht Tegernsee¹² und die Domstifte von Regensburg, Salzburg und Freising. Ebenfalls neu in den Quellen erscheinen die Weinberge im Raum um Aschach bei Linz, wo Regensburg-Sankt Emmeram begütert ist.¹³ Im Süden ist Fernbesitz nur für Freising in Bozen bezeugt, Nahbesitz im altbayerischen Raum ist allerdings bis auf eine Schenkung bei Regensburg und eine im unteren Isartal an Sankt Emmeram in dieser Zeit nicht nachzuweisen. Daneben fallen im 9. Jahrhundert noch wenige weit entfernte Weinbergsschenkungen in der Lombardei und in Ungarn am Plattensee auf.¹⁴

901-1000

Das 10. Jahrhundert bringt mit den Ungarnstürmen einen erneuten Ausfall des gesamten Bereiches unter der Enns. Generell kennzeichnend für die Quellenarmut ist die Tatsache, daß einschlägige Quellen nur für Regensburg-Sankt Emmeram und Sankt Peter in Salzburg vorhanden sind. Im Nahbesitz sind hier nur die Donauhänge bei Regensburg zu nennen, denen Fernbesitz bei Aschach, im Traungau (der für Salzburg allerdings keinen wirklichen Fernbesitz darstellt) und vor allem in Bozen gegenübersteht. Für den Transport des Bozner Weines nach Norden sorgten in erster Linie Güter im Inntal um Innsbruck, die hier für Salzburg erstmals nachweisbar sind und im folgenden als *Transportgüter* bezeichnet werden sollen. In den späteren urbariellen Quellen werden sie gelegentlich als *roslehen* bezeichnet, ein Hinweis auf die Pferde, die die Inhaber der Anwesen zum Transport des Weines zur Verfügung stellen mußten.¹⁵

1001-1100

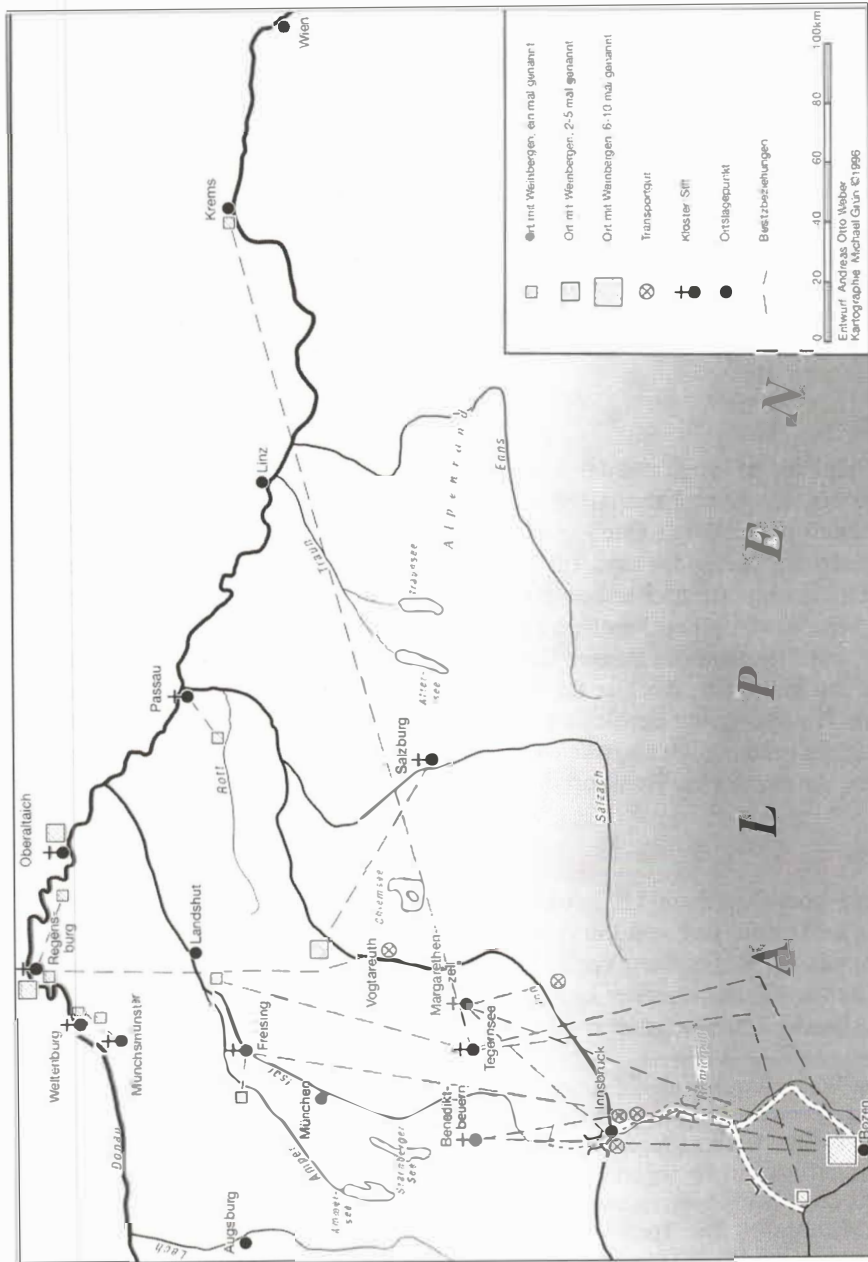
Das bereits quellenreichere 11. Jahrhundert läßt die Ausdehnung des altbayerischen Weinbaus an Donau, Isar und Inn deutlich erkennen. Dabei ist die Vormachtstellung des Donautals um Regensburg vor allem für die Donauklöster gegeben, während die südbayerischen Klöster in erster Linie in Bozen Weinberge und im Inn- und Wipptal (südl. Innsbruck) Transportgüter erwerben.

12 Johann Weissensteiner nimmt an, daß der „Tegernseer Besitz in der Wachau und an der Erlauf [...] bereits vor den Schenkungen Heinrichs II. an das Kloster gekommen sei“ (Johann WEISSENSTEINER: Tegernsee, die Bayern und Österreich. Studien zu Tegernseer Geschichtsquellen und der bayerischen Stammesgeschichte. Mit einer Edition der Passio secunda s. Quirini. (Archiv für österreichische Geschichte, 133) Wien 1983, S. 147).

13 Josef WIDEMANN: Die Traditionen des Hochstifts Regensburg und des Klosters Sankt Emmeram. (QuE NF 8) München 1943, S. 43.

14 WIDEMANN: Hochstift Regensburg (wie Anm. 13), S. 61; BITTERAU, Theodor: Die Traditionen des Hochstifts Freising. (QuE NF 4) München 1905, Bd. 1, Nr. 887, S. 696.

15 Herbert KLEIN: Die Weinsaumdienste in Nordtirol und Bayern. In: Tiroler Heimat 13/14 (1949/50), S. 65-90, hier S. 67f.



Karte 4: Erwerb von Weinbergen 1001-1100

Auffallend ist, daß im Osten bis auf eine isolierte Königsschenkung an Tegernsee in Unterloiben (Wachau)¹⁶ keine weiteren Erwerbungen überliefert sind, obwohl die Markgrafschaft sich nach 991 bereits über Wien hinaus ausgedehnt hatte.¹⁷ Dies ist zum Teil aber quellenbedingt: Andere Klöster und Bistümer haben den im 9. Jh. geschenkten Besitz, der durch die Ungarneinfälle verloren gegangen war, zum Teil bereits restituiert bekommen, ohne daß dafür neue Urkunden überliefert wären.

Bei den Transportgütern finden wir einen besonderen Fall in Vogtareuth bei Rosenheim: Hier schließt das Kloster Sankt Emmeram mit den Grunduntertanen einen Vertrag, der besagt, daß sie offenbar anstelle von Salz aus Reichenhall in Zukunft Wein aus Bozen liefern sollen. Das Kloster erhält dadurch jährlich 94 Saum Wein.¹⁸ Im Gegensatz zu den Transportgütern um Innsbruck, bei denen in den Urbaren des 14. Jahrhunderts eindeutig von Transportdienstleistungen für den in der eigenen Grundherrschaft erzeugten Wein die Rede ist, mußten die Vogtareuther den Wein aber in Bozen kaufen und zwar offenbar aus eigenen Mitteln: [...] *abbas Purchardus [...] cum manu aduocati sui Kadolhohi comitis excellentissimi hanc compendiosam cum Riutensibus fecit conplacitationem, ut de familia, que ad Riut pertinent, mansi scilicet seu hiltiscalchi expediti a sale fiscali, censu ex parte adaucto, quem antea soluerant, per singulos annos de singulis hobis unii sauma non aliunde quam de suo proprio persoluant. Hoc autem uinum, siue illud hic predicti serui emant siue ad Pauzona emptum pergant, tale debet esse, ut ad libitum scafuuardi sub iuramento constricti totum probetur et sic in cellario collocetur.*¹⁹

Diese Form der „Weinsaumdienste“ finden wir vorwiegend in den rechten Nebentälern des Inns bis in das 14. Jahrhundert in weiter Verbreitung.²⁰

1101-1200

Im 12. Jahrhundert werden viele neugegründete Klöster mit Weingütern ausgestattet. Sie steigen also in das System der grundherrschaftlichen Weinproduktion und des ebenfalls über die Grundherrschaft organisierten Weintransports ein. Letzterer ist besonders um Innsbruck und in einigen alpinen Seitentälern des Inntals durch die dort liegenden Transportgüter nachgewiesen.

Durch die vielen Traditionen an die neuen und bestehenden Klöster können wir eine erhebliche Intensivierung des altbayerischen Weinbaus im Donauraum um Regensburg, im Isartal um Landshut und im unteren Inntal feststellen. Im Fernbesitz wird durch Sankt Peter in Salzburg der Raum Wien erreicht. Besonders viele Klöster erwerben Weingärten in Krems und noch mehr in Bozen.

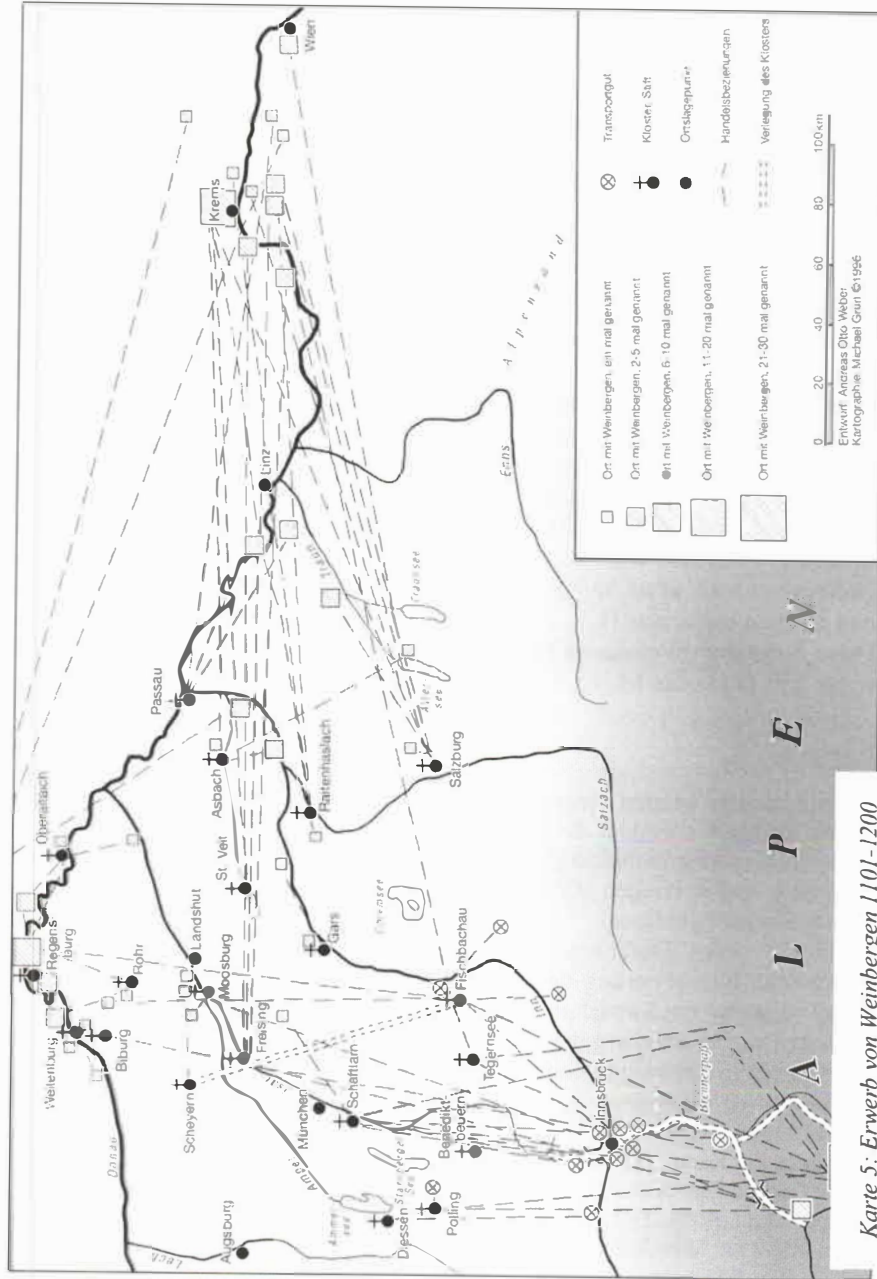
16 MGH DD HII., Nr. 194.

17 Vgl. dazu die Karte „Das bayerische Stammesherzogtum im 10. Jh.“ In: Max SPINDLER (Hg.)/ Gertrud DIEPOLDER (Red.): Bayerischer Geschichtsatlas. München 1969, Karte 15.

18 Philippe DOLLINGER: Der bayerische Bauernstand vom 9. bis zum 13. Jahrhundert, hg. v. Franz IRSIGLER. München 1982, S. 459.

19 WIDEMANN, Regensburg (wie Anm. 13) Nr. 393, S. 263f. Die Formulierung *expediti a sale fiscali* ist nicht eindeutig. Dabei könnte auch an eine Ausstattung der Hiltischalken mit Fiskalland gedacht werden.

20 KLEIN, Weinsaumdienste (wie Anm. 15); WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 361-364.



Karte 5: Erwerb von Weinbergen 1101-1200

Wir können darin eine Bevorzugung der entstehenden Weinstädte erkennen, was im Nahbereich auch für Regensburg gilt.²¹ Da das 12. Jahrhundert den Höhepunkt der hier untersuchten Quellengattung markiert, bietet sich die Gelegenheit zu einer Festlegung der wichtigen Weinbaugebiete für die altbayerischen Klöster in den Traditionen des 12. Jahrhunderts:

Der bedeutendste Einzelfall liegt in der Weinstadt Bozen mit umliegenden Weinbergen vor. Jedes für diese Studie untersuchte südbayerische Kloster hat hier Weinbergsbesitz. Den zweiten Rang nimmt die Weinstadt Krems ein, wo in erster Linie ostbayerische Klöster und die Donauklöster Besitz haben, aber auch Freising und Tegernsee sind hier vertreten. Den dritten Rang können wir der Weinstadt Regensburg mit Weinbergen an den Hängen der Donau und im Süden der Stadt zugestehen. Daneben sind als wichtige Regionen im Nahbesitz der Donauraum um Regensburg, das untere Innthal und das Isartal bei Landshut zu nennen. Generell ist hier eine Beschränkung auf Hanglagen in den Flußtälemern zu erkennen. Im Fernbesitz in Südtirol tritt neben der deutlichen Fixierung auf Bozen auch der Raum Meran in Erscheinung. Eine Ausweitung der Klosterweingüter über die Etsch ist bis 1200 nur gering, später steigend feststellbar. Der Fernbesitz im heutigen Österreich ist neben Krems vor allem in der Wachau und in südlich und östlich anschließenden Gebieten bis Wien festzustellen. Außerdem wichtig war das Donauland um Aschach bei Linz und das Trauntal. Fassen wir kurz zusammen:

Im Vergleich zum Fernbesitz in Österreich und Südtirol ist der Nahbesitz von Weinbergen in Altbayern bis auf das 8. Jahrhundert als in etwa gleichwertig zu betrachten. Im 11. Jahrhundert fällt der geringe Quellenniederschlag Österreichs auf, wohl noch eine Folge der Ungarnzeit.

Im 12. Jahrhundert, am Höhepunkt der hier ausgewerteten Quellengattung, zeigt sich, daß der Nahbesitz (Altbayern), was Nennungen in Traditionen betrifft, fast um das Doppelte von Fernbesitz überragt wird.

II. Nah- und Fernbesitz in Beispielen

1. Südtirol

Die Herrschaft der Bajuwarenherzöge erfaßte das heutige Tirol und Südtirol bereits um 600.²² Es kam zur Übernahme der Herrschaft über die Alpenromanen, die hier bereits in der Spätantike sicher Weinbau betrieben haben, der wohl auf den antiken Weinbau der Räter zurückgeht.²³ Tirol ist Grenzregion zwischen dem agilolfingischen Herzogtum Bayern und dem Langobardenreich. Die Grenze scheint von Anfang an die Etsch gewesen zu sein. Sie gilt bis zum 12. Jahrhundert mit wenigen Ausnahmen auch

21 Zur Definition der „Weinstadt“: Lukas CLEMENS: Trier – Eine Weinstadt im Mittelalter. (Trierer Historische Forschungen 22) Trier 1993, S. 413f.

22 Peter W. HAIDER: Antike und frühestes Mittelalter. In: Josef FONTANA, u.a.: Die Geschichte des Landes Tirol, Bd. 1. S. 133-290, hier: S. 237.

23 Franz ZELGER: Geschichte, Stand und Entwicklungstendenzen im Südtiroler Weinbau. In: Ausstellungskatalog „Weinkultur“, hg. v. Kulturreferat der Steiermärkischen Landesregierung. Graz 1990, S. 95-100, hier S. 95.

für Grundbesitzerwerb altbayerischer Klöster und für Schenkungen des bayerischen Adels.

Wie wir auf den Karten bereits gesehen haben, treten neben den Schenkungen und Käufen von Weinbergen im Tiroler Raum eine Reihe von Transportgütern auf.²⁴ Diese liegen in erster Linie im Inntal um Innsbruck und entlang der Brennerstraße im Wipptal. Eine weitere Konzentration ist in den rechten Seitentälern des Inntals zwischen dem Zillertal im Süden und dem am nördlichen Alpenrand liegenden Samerberg zu erkennen. In diesem Bereich finden wir erneut viele Klöster, vor allem im Chiemgau liegende, begütert, die von den dort liegenden Bergbauerngütern Weinabgaben bezogen.²⁵ Es war lange umstritten, ob es sich dabei um Zeichen eines im späten Mittelalter verbreiteten Weinbaus in Nordtirol handelte.²⁶ Eine genaue Analyse der hoch- und spätmittelalterlichen Überlieferung der Herzogsurbare und des Falkensteiner Codex zeigte jedoch eindeutig, daß es Abgaben aus dem Transportwesen waren.²⁷ Viele der Nordtiroler Bergbauern saßen also nicht ihr ganzes Leben bewegungslos in ihren Tälern, sondern waren mindestens einmal im Jahr auf dem Weg nach Bozen, um dort grundherrschaftlichen Wein aufzuladen oder auf dem Weinmarkt jungen Wein oder Most zu kaufen und ihn anschließend nach Bayern zu bringen. Es ist zu vermuten, daß sich dieser Transport nicht auf die grundherrschaftlichen Pflichten beschränkte, sondern auch eine zusätzliche Erwerbsmöglichkeit der Bauern in den Alpentälern war.

Die Weinwirtschaft des Prämonstratenserklusters Schäftlarn in Südtirol

Das Kloster Schäftlarn wurde um 762 gegründet, fiel später allerdings in die Bedeutungslosigkeit eines Wirtschaftshofs des Bischofs von Freising herab.

Bischof Otto von Freising gründete hier 1140 ein Prämonstratenserstift, das in den folgenden Jahrzehnten intensiv Weingüter und Weinberge in Bozen und die für den Transport nötigen Transportgüter im Raum Innsbruck erwirbt, bis 1200 in der Regel durch Schenkungen, danach beginnt das Kloster mit Kauf und Tausch.²⁸

Mitte des 13. Jahrhunderts hatte das Kloster offenbar einen ausreichenden Besitzstand in Bozen erreicht. Ganz deutlich ist dabei die Bevorzugung des Bereiches von Gries bei Bozen zu erkennen.

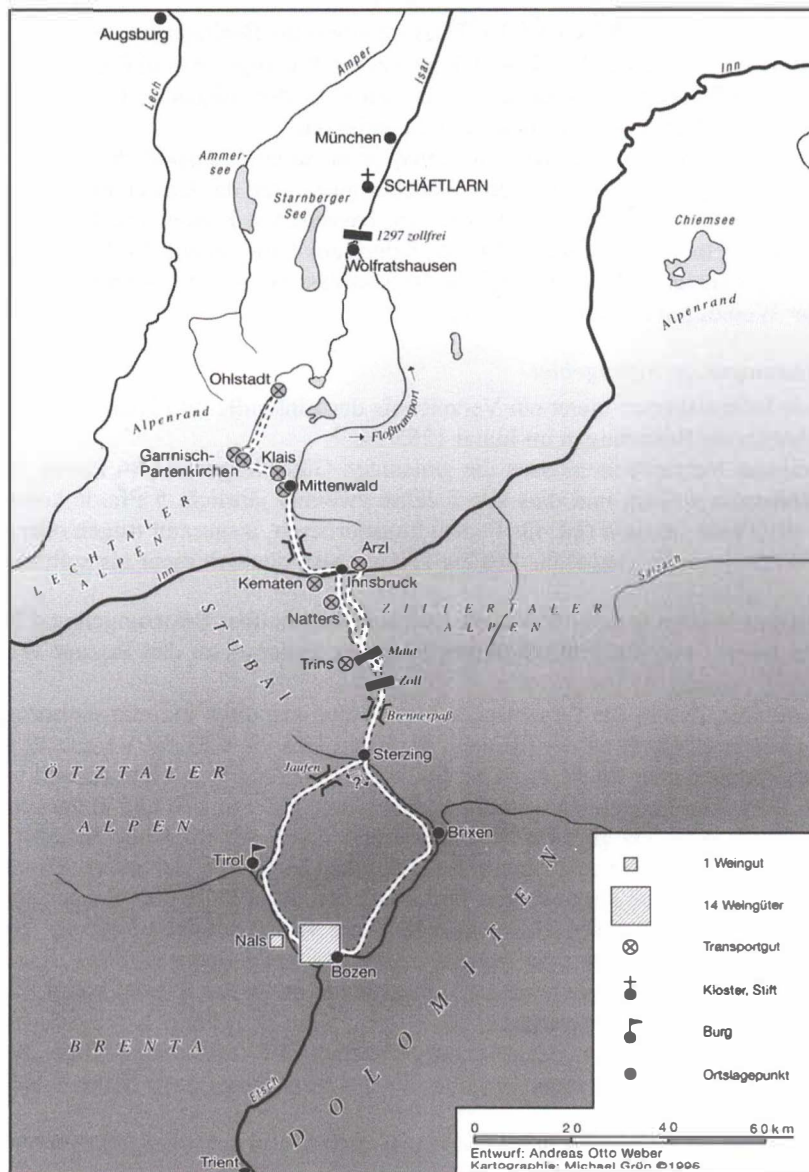
24 WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), besonders Karte 20 im Anhang und S. 136-141.

25 Besonders aufschlußreich sind die Aufzeichnungen des Klosters Seeon, ediert in: Monumenta Boica 2, Nr. 259-324.

26 Für einen Weinbau in Nordtirol sprach sich aus: Matthias MAYER: Der mittelalterliche Weinbau im Nordtiroler Unterlande. (Schlern-Schriften 95) Innsbruck 1952. Dagegen: Otto STOLZ: Geschichtskunde des Zillertales. (Schlern-Schriften 63) Innsbruck 1949; DERS.: Die Frage der Weingewinnung im östlichen Nordtirol im Mittelalter. In: Tiroler Heimatblätter 27 (1952), S. 129; KLEIN, Weinsaumdienste (wie Anm. 15), S. 65-90; DERS.: Die Weinsaumdienste in Nordtirol und Bayern. In: Tiroler Heimat 17 (1953), S. 133-139.

27 So auch KLEIN, Weinsaumdienste in Nordtirol und Bayern (wie Anm. 26), S. 133-139, hier S. 136.

28 WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 36-334; Alois WEISSTHANNER: Die Traditionen des Klosters Schäftlarn 760-1305. (QuE NF 10,1) München 1953.



Karte 6: Weinberge und Weintransport des Klosters Schäftlarn 1313

Eine erhebliche Vergrößerung des Besitzes konnte noch einmal 1337 erreicht werden, als das Prämonstratenserstift Neustift bei Freising alle seine Besitzungen und Einkünfte bei Bozen in der Pfarrei Keller für 400 lb Münchner Pfennige an Schäftlarn verkaufte, um seine verpfändeten Besitzungen einzulösen.²⁹ In der folgenden Untersuchung des Urbars von 1313 ist dieser Besitz aber nicht enthalten.

Die wichtigsten Voraussetzungen für einen preiswerten Transport des Südtiroler Weines über die Alpen waren neben den Transportleistungen der Grunduntertanen im Inntal auch die Zollbefreiungen, die die meisten bayerischen Klöster mit Weinbergbesitz in Tirol verliehen bekommen hatten. Schäftlarn hatte solche Zollbefreiungen 1297 in Wolfratshausen,³⁰ 1310 in Tirol für 60 Saumlast Wein,³¹ 1354 erneut in Tirol für 12 Fuder Weines *auf rozzen vnd vf waegen*.³²

Transportleistungen im Alpengebiet

Erste genaue Informationen bietet ein Verzeichnis der Einkünfte und Dienstleistungen aus den Schäftlarn Besitztungen im Inntal 1255/56:³³

Nach diesem Verzeichnis müssen die genannten Güter insgesamt 86 Pferde jährlich zum Transport stellen, und dies alle 5 Jahre zweimal jährlich. 5 Pferde konnten der Quelle nach eine *carrada* (lat. für Fuder) transportieren, insgesamt trugen oder zogen sie ca. 17,5 *carradae* (ungefähr 110 bis 170 hl), also deutlich mehr als zollfrei erlaubt war.

Wir folgen nun dem in den urbariellen Aufzeichnungen über Besitzungen und Einkünfte *intra montes* von 1327 überlieferten Weg des Zellerars zu den Bozner Weinbergen:³⁴

Das erste Gut, das in die Organisation des Weintransportes indirekt einbezogen war, finden wir in Ohlstadt an der Loisach. Es leistet jährlich 4 Pfund Veroneser und zwei Beherbergungen über Nacht, an deren Stelle auch 6 Pfund Veroneser bezahlt werden können. Ähnliche Leistungen waren von einer Hube in Garmisch und in Partenkirchen zu erbringen. Von hier ging der Weg weiter über Klais, wo wir keine Angaben über Abgaben besitzen, aber noch heute beeindruckende Spuren der alten Altstraße nach Mittenwald vorfinden können. Hier finden wir bereits 1173/74 eine Bruderschaft, deren Mitglieder jährlich gegen Gebetsgedenken der Klosterbrüder Südtiroler Wein auf Flößen zum Kloster brachten. So versprach Grimpreht *cum uxore et filiis [...] unum vas vini aut unum floz aut decem nummos*,³⁵ insgesamt konnte das Kloster hier 4 Flöße und 5 Fässer und 20 Münzen erwarten.

Unterhalb des steilen Zirler Berges hatte Schäftlarn in Kematen eine Hube, deren Pflicht es war, den Transport einer *carrada* Weines von Bozen nach Mittenwald zu

29 Alois WEISSTHANNER: Die Urkunden und Urbare des Klosters Schäftlarn. (QuE NF 10,2) München 1957, UK. Nr. 132, S. 143-146.

30 WEISSTHANNER, Schäftlarn (wie Anm. 29), UK 59, S. 63.

31 WEISSTHANNER, Schäftlarn (wie Anm. 29), UK. Nr. 80, S. 87.

32 WEISSTHANNER, Schäftlarn (wie Anm. 29), UK. Nr. 167, S. 187.

33 WEISSTHANNER, Traditionen Schäftlarns (wie Anm. 28), Nr. 484.

34 Das Urbar ist ediert bei: WEISSTHANNER, Schäftlarn (wie Anm. 29), Nr. 304-339, S. 344-356.

35 WEISSTHANNER, Traditionen Schäftlarns (wie Anm. 28), Nr. 471.

übernehmen. Außerdem mußten die Inhaber die Klosterleute, wann immer nötig, aufnehmen. Wir sehen hier eine frühe Verbindung von Gastgewerbe und Transport. Sonst wird kein weiterer Zins erhoben.

Ähnliche Strukturen finden wir in Oberperfuß: Hier besaß Schäftlarn eine halbe Hube und zwei Kammerlehen, die jährlich 4 bzw. 2 Pferde zu stellen hatten, jedes fünfte Jahr zwei Mal.

Aus Arzl kamen 15 Pferde, in Natters stellten die 5 Schäftlarn Huben je 8 Pferde, eine Hube in Trins jedoch nur 5 Pferde. Alle diese Fuhrdienste werden nach 1327 in eine jährliche Geldzahlung umgewandelt, die Gastungspflicht der Huben bleibt aber erhalten.

Organisation des Weingartenbesitzes

Der erste Weinberg, den das Urbar nennt, lag in Nals und ging zurück auf eine Schenkung des Grafen Heinrich II. von Eppan. Das später Graberhof genannte Gut blieb bis zur Säkularisation in den Händen Schäftlarns³⁶ und mußte die Hälfte des Weinertrages (die in Tirol im Mittelalter normale Abgabe)³⁷ abgeben, dazu 4 Kapaune und 2 Hühner, mit denen man den Cellerar bei seiner Ankunft empfangen mußte. Außerdem eine Übernachtung mit 4 Pferden, *honeste ministrando in pabulo et aliis necessariis*. Außerdem sind 4 *steer* Roggen und 2 *steer* Weizen und ein Fuder Heu in den klösterlichen Hof in Keller im Viertel Gries bei Bozen zu bringen. Desweiteren ist ein guter Keller zum Aufbewahren des Weines zur Verfügung stellen. Das Kloster hatte bis dahin offenbar keinen Weinkeller in Südtirol. Der Graberhof in Nals ist 1313 das einzige Weingut Schäftlarns rechts der Etsch im Bistum Trient.

Der Schwerpunkt in Bozen-Gries

In Gries hatte Schäftlarn 1313 4 *curiae* und 10½ sonstige Weinhöfe, die etwa die Hälfte der Abgaben einer *curia* zu leisten hatten. Jede *curia* und jeder Weinhof hatte entsprechend zugehörige Weinberge. Daneben besaß Schäftlarn 8 Weingärten, die keinem der Schäftlarn Höfe zugeteilt waren. Dieser Bestand ist wohl das Ergebnis von langjährigen Arrondierungsversuchen und Hofteilungen, deren genauen Hergang ich bisher allerdings nicht erschließen konnte: In den Traditionen von 1150 bis 1230 sind Erwerbsbelege und Schenkungen von 11 Gütern und 21 von Weingärten ohne zugehörige Anwesen überliefert.

Beispiel: Die curia Keller in Bozen-Gries

Der Leihenehmer der *curia* in Gries hatte die Hälfte des Weinertrages und den Weinzehnt aus verschiedenen Weingärten an Schäftlarn zu leisten. Außerdem mußte man den Cellerar und seine Begleitung aufnehmen und zwar „dergestalt, daß sie uns die erste Mahlzeit mit der ganzen Familia so köstlich wie möglich geben müssen und mit ausreichend Futter für die erste Nacht dienen müssen. In gleicher Weise soll es bei un-

36 WEISSTHANNER, Traditionen Schäftlarns (wie Anm. 28), Nr. 237.

37 Nach Josef RIEDMANN: Mittelalter. In: Josef FONTANA, u.a.: Die Geschichte des Landes Tirol, Bd. 1. S. 293-667, hier: S. 386.

serer Abreise sein, bei Speise und Futter, so gut wie möglich“.³⁸ Weitere Leistungen der *curia* waren ähnlich wie in Nals, außerdem mußte in jedem fünften Jahr eine *car-rada* Wein geleistet werden.

Diese Abgaben und Dienstvielfalt gelten auch für die anderen Weingüter des Klosters in Bozen, wobei bei einigen noch andere Abgaben dazukamen und Gastungspflichten an bestimmten Tagen übernommen werden mußten.

Zum Teil hatten die Inhaber der Weingüter den Lohn für die bei der Lese eingesetzten Lohnarbeiter zu bezahlen und sie mit Käse und Brot zu versorgen, aber nur solange bis der dem Kloster zustehende Teil der Ernte in der klösterlichen Kelter in der *curia* des Klosters gepreßt worden war. War der gesamte Most gepreßt und der dem Kloster zustehende Teil abgemessen, wurde er in der Regel sofort nach Bayern abtransportiert. Dies scheint bei fast allen klösterlichen Grundherrschaften der Fall gewesen zu sein. Auch auf dem Bozner Weinmarkt wurde offensichtlich in der Regel frisch gepreßter Most gehandelt.

2. Der Fernbesitz in Österreich: Die Beispiele Wachau und Krems in Niederösterreich

Wie wir bereits gesehen haben, gehörte die Wachau bereits in der Karolingerzeit nach der Eroberung des Awarenreiches zu den bedeutenden Zentren des Fernbesitzes von Weinbergen der altbayerischen Klöster. Der Zusammenbruch von Besitzübertragungen im 10. Jahrhundert ist offensichtlich auf die Einfälle der Ungarn zurückzuführen. Offenbar kann von einer Kontinuität des Weinbaus seit der Spätantike, in der der Weinbau durch die »*Vita Sancti Severini*« nachgewiesen ist, nicht ausgegangen werden. Auch nach dem Sieg auf dem Lechfeld 955 brauchte es noch geraume Zeit, bis der bayerische Siedlungsraum in der Austria befriedet und zurückerobert war. Der Bereich um Krems scheint dabei schon bald nach 955 erreicht worden sein, der Wiener Raum erst gegen 1000, die Marchgrenze im Lauf der ersten Hälfte des 11. Jahrhunderts. Der geringe Niederschlag der Wachau in den bayerischen Traditionen des 12. Jahrhunderts ist unter anderen bereits genannten Gründen, auch darauf zurückzuführen, daß im 12. Jahrhundert sowohl der Bischof von Passau, als auch der Salzburger Erzbischof, die wohl inzwischen die bedeutendsten Grundherren im Untersuchungsraum geworden waren, neue Klöster gegründet haben und diesen Klöstern auch die Kolonisationsaufgaben übertragen haben, wie prägnant das Beispiel von Göttweig zeigt.

Für einen Neubeginn des Weinbaus im 11. Jahrhunderts sprechen auch die speziellen Leihformen im österreichischen Weinbau: Das Bergrecht (*ius montanum*) und das Burgrecht (*ius civile*). Während das Bergrecht in den ländlichen Weinbaugebieten Österreichs wie der Wachau galt, war das Burgrecht vor allem auf den Bereich der Städte und hier in erster Linie auf Krems beschränkt.³⁹ Es unterschied zwischen Burgrechts-

38 Text im Original lateinisch: *taliter, quod primam cenam nobis cum omni nostra familia, quanto lautius potest, debet ministrare cum pabulo sufficienti prima nocte. Simili modo in exitu nostro in cena et pabulo, quanto melius potest.* (WEISSTHANNER, Schäftlarn (wie Anm. 29), Urb. Nr. 317, S. 348.)

39 WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 158ff.; Otto BRUNNER: Land und Herrschaft. Grundfragen der territorialen Verfassungsgeschichte Österreichs im Mittelalter. 5. Aufl., Wien 1965, S. 318f.

herr und Burgrechtsnehmer. Der Burgrechtsnehmer konnte dabei einen Weingarten erblich erwerben und hatte dafür einen Zins, das Burgrecht, zu leisten, der im Vergleich zu den grundherrschaftlichen Abgaben in Südtirol aber geradezu lächerlich gering ausfiel: In der Regel um 10 bis 20 Pfennige je Weingarten.

Wichtig erscheint bei diesem Burgrecht, daß der Burgrechtsnehmer dadurch keinerlei herrschaftliche Untertanenstellung einging, was eindeutig zeigt, daß es ein Recht ist, das erstens den Stadtbürger anziehen und zweitens der schnellen Neukolonisation und Neuanlage von Weinbergen dienen soll.⁴⁰ Das Burgrecht konnte wie das Bergrecht frei weiterverkauft werden. Die altbayerischen Klöster erwarben in Krems im 12. Jahrhundert sowohl Burgrechte als Burgrechtsnehmer als auch als Burgrechtsherren. Größte Burgrechtsherren waren um Krems das Kloster Göttweig und der Landesherr.⁴¹ War ein Kloster Burgrechtsnehmer, konnte es den Weingarten zur Bearbeitung an Lohnarbeiter oder in der Stadt Krems ansässige Angestellte ausgeben. So entwickelten sich in der Stadt die charakteristischen Lesehöfe, die noch heute im Stadtbild von Krems und Stein zu finden sind. Im 13. Jahrhundert sind etwa 15 altbayerische Klöster mit eigenen Lesehöfen in Krems vertreten.⁴²

Im Gegensatz zu den häufigen Erwähnungen von Transportgütern in Tirol, sind derartige Einrichtungen für den Transport des österreichischen Weines nur selten zu beobachten. Das Kloster Niederalteich richtete an der Donau für den Flußtransport des Weines aus der Wachau und Krems spezielle Lehen ein, die Scheflehen oder Schefgericht genannt wurden und zu Erbrecht vergeben wurden. Auch hier zeigt sich aber bereits vor 1300 eine Ablösung der ursprünglichen Transportleistungen durch Geldzins.⁴³

Das Stift Neustift bei Freising verpflichtete im Gegensatz zu dieser Tendenz noch 1403 Grunduntertanen aus der Umgebung von Freising zur Abholung des österreichischen Weines an einer Donauanlegestelle in Pleinting zwischen Passau und Deggenedorf.⁴⁴ Bis dorthin dürfte der Wein also entweder durch eigene oder angeheuerte Schiffe gekommen sein. Der Erwerb eines Hafens an der Donau bei Lengfeld westlich von Regensburg im Jahr 856 durch Bischof Anno von Freising deutet bereits in die Richtung einer selbständigen Schifffahrt.⁴⁵ Andere Klöster wie Raitenhaslach, dessen Beispiel ich nun ausführen möchte, bedienten sich der bereits hochorganisierten Schif-

40 Gerhard HERZOG: Die Weinwirtschaft der geistlichen Herrschaften im mittelalterlichen Krems. Phil. Diss., Wien 1964, S. 12-15 und 91.

41 HERZOG, Weinwirtschaft (wie Anm. 40), S. 10f.

42 Erika SCHUSTER: Die geistlichen Grundherren im mittelalterlichen Krems. Phil. Diss., Wien 1963.

43 WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 364; August Ritter v. LOEHR: Beiträge zur Geschichte des mittelalterlichen Donauhandels. In: Oberbayerisches Archiv 60 (1916), S. 169.

44 Hermann-Joseph BUSLEY: Die Traditionen, Urkunden und Urbare des Klosters Neustift bei Freising. (QuE NF 19) München 1961, Urb Nr. 338, S. 203.

45 Theodor BITTERAUFG: Die Traditionen des Hochstifts Freising. (QuE NF 4) München 1905, Bd. 1, Nr. 758, S. 627.

fahrtsunternehmer in der Salzhandelsstadt Laufen an der Salzach, die donauabwärts Salz und auf dem Rückweg unter anderem Wein transportierten.⁴⁶

Das Beispiel der Weinwirtschaft des Zisterzienserklosters Raitenhaslach

Das 1143 bei Burghausen gegründete Zisterzienserkloster hatte einige Weinberge unmittelbar neben dem Kloster an den Abhängen des Salzachhochufers.⁴⁷ Zunächst dürften die Weinkulturen durch Klosterangehörige, vermutlich durch Konversen, versorgt worden sein. Neben geringem weiteren Nahbesitz im Tal der Alz südlich von Altötting, lag das Hauptweinanbaugebiet des Klosters aber in und um Krems. Bereits 1156 verfügte das Kloster hier über einen Weinberg.⁴⁸ Durch weitere Schenkungen hatte das Kloster in den folgenden Jahren Weinberge in Feuersbrunn, Talland, Rohrendorf sowie zu Murstetten erhalten. Im Oktober 1161 gewährte Bischof Konrad von Passau dem Kloster Raitenhaslach Zehntfreiheit von seinen Weinbergen in Österreich und Mautfreiheit in Passau.⁴⁹

Weitere Zollbefreiungen folgten 1207 in Mauthausen, 1272 in Aschach, 1275 in Mautern und 1290 in Linz.⁵⁰

„Die Raitenhaslacher Besitzungen um Krems nahmen jedenfalls im Laufe der Zeit so zu, daß sich Herzog Rudolf III. von Österreich im Jahre 1304 genötigt sah, dem Kloster dort weitere Erwerbungen zu verbieten.“⁵¹ Das Kloster verlegte sich bei seinen Weinbergserwerben in der folgenden Zeit also auf die Umgebung von Krems.

Um 1300 war Raitenhaslach in Krems sowohl Burgrechtsnehmer als auch Burgrechtsherr. Von den im 16. Jahrhundert feststellbaren 29 Joch Weingärten bewirtschaftete das Kloster 22 Joch selbst und leistete dafür Burgrechtszins, 7 Joch waren zu Burgrecht an andere Personen vergeben.⁵² Das Kloster hatte in seinem Lesehof auch ein Ausschankrecht, das wohl mit dem Bürgerrecht zusammenhing.

Zur Betreuung der Weinberge und des Lesehofes ernannte der Abt einen Hofmeister, den *magister curie in Chremsa*, einen Angehörigen des Konvents.⁵³ Erst seit der Mitte des 16. Jahrhunderts wurden mit dem Amt Laien, zumeist Bürger von Krems betraut. Zur Zeit der Weinlese wurde zusätzlich noch aus den Reihen des Konvents ein eigener Lesemeister nach Krems abgeordnet, mitunter kam der Abt selbst nach Krems.

46 Edgar KRAUSEN: Die Zisterzienserabtei Raitenhaslach. (Germania Sacra, N.F. 11: Die Bistümer der Kirchenprovinz Salzburg, Das Erzbistum Salzburg 1) Berlin, New York 1977, S. 197f.

47 KRAUSEN, Zisterzienserabtei Raitenhaslach (wie Anm. 46), S. 197.

48 WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 165f.; KRAUSEN, Zisterzienserabtei Raitenhaslach (wie Anm. 46), S. 197.

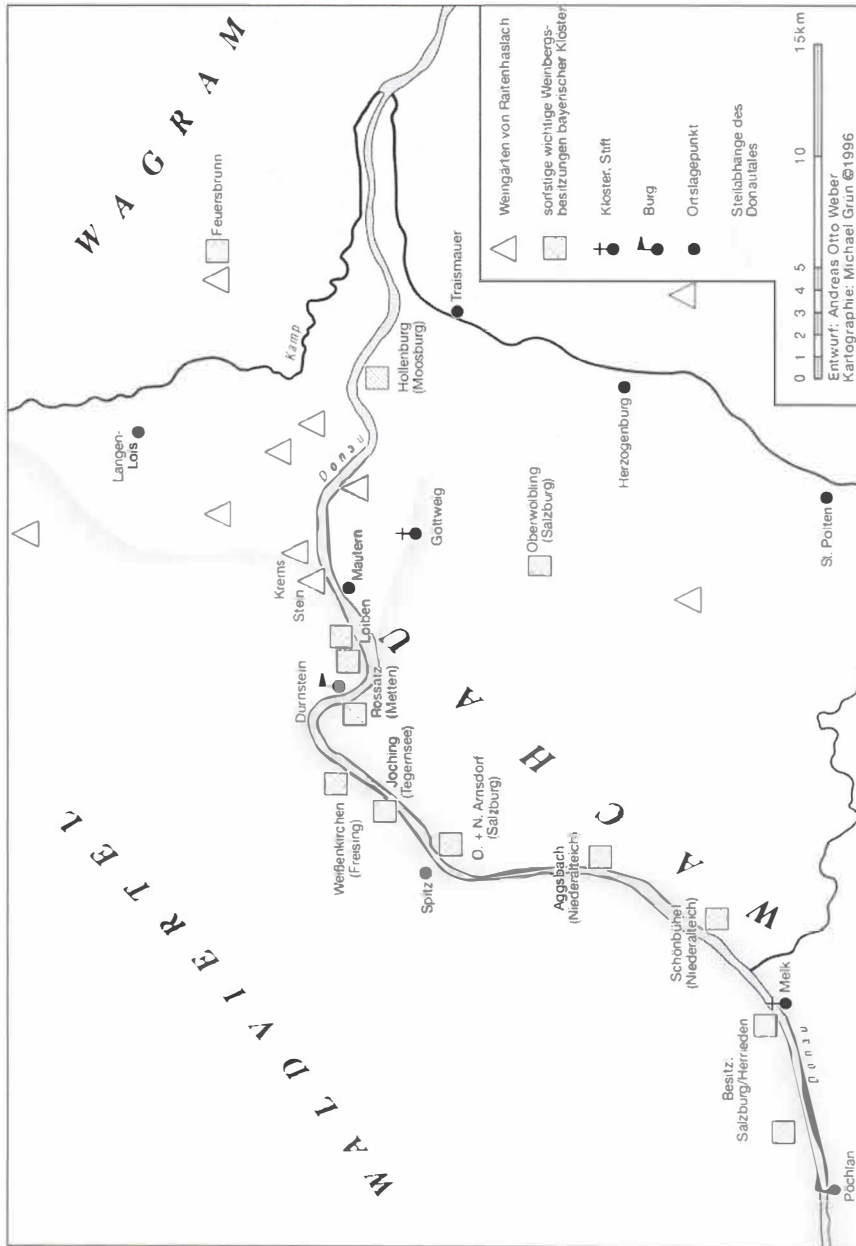
49 KRAUSEN, Zisterzienserabtei Raitenhaslach (wie Anm. 46), S. 197.

50 LOEHR, Donauhandel (wie Anm. 43), S. 233-244.

51 KRAUSEN, Zisterzienserabtei Raitenhaslach (wie Anm. 46), S. 198.

52 KRAUSEN, Zisterzienserabtei Raitenhaslach (wie Anm. 46), S. 198.

53 KRAUSEN, Zisterzienserabtei Raitenhaslach (wie Anm. 46), S. 198.



Karte 7: Weingüter des Zisterzienserklosters Raitenhaslach und anderer altbayerischer Klöster in der Wachau und Umgebung im Mittelalter

Bis zum Ende des 13. Jahrhunderts waren in Krems auch Konversen des Klosters tätig, spätestens seit dieser Zeit wurden dann dort ausschließlich weltliche Arbeitskräfte eingesetzt (Weinzierl, *vinitores*).⁵⁴

Über den Weinertrag des Klosters liegen für das Mittelalter keine Unterlagen mehr vor.

Wie bereits erwähnt, erledigte man die Fracht nach Raitenhaslach ausschließlich auf dem Wasserweg und zwar zumeist durch Schiffmeister oder Weinhändler aus Laufen und Tittmoning. Sie verschlang angesichts der Mauten und Zölle, die entlang der Donau trotz lokaler Zollbefreiungen gezahlt werden mußten, häufig einen Großteil der Einnahmen.⁵⁵ Dennoch war dem Kloster der Wein aus Krems so wichtig wie auch allen anderen Klöstern, die ihren Wein aus Fernbesitz bezogen, daß man bis zur Säkularisation am Besitz festhielt. Die hohe und in der Regel sichere Qualität dürfte dafür der wichtigste Grund gewesen sein.

3. Der Nahbesitz von Weinbergen in Altbayern

Wie wir bereits gesehen haben, war das bedeutendste Weinbaugebiet Altbayerns der Donaauraum um Regensburg. Weinberge lassen sich hier schon 15 Kilometer von Ingolstadt donauabwärts feststellen, erste Konzentrationen finden wir in der Nähe des Donaudurchbruchs bei Weltenburg und besonders bei Kelheim und Kelheimwinzer. Die Verdichtung nimmt dann in Richtung Regensburg zu. Von Abbach bis Regensburg können wir im späten Mittelalter an den südwärts geneigten Flußuferhängen durchgehend Weingärten nachweisen. Hier treffen wir auf erste Winzerdörfer wie Oberdorf, Matting und Sinzing. Die Hänge im Norden der Stadt Regensburg bei Ober- und Niederwinzer sind zusammen mit den Weinbergen von Kruckenberg, das etwas weiter östlich liegt, die ältesten in Altbayern schriftlich nachgewiesenen Weingärten. Um 700 gab Herzog Theodo dem Kloster Sankt Peter in Salzburg hier bereits *iugeres vinearum duas prope civitate Reganesburch dicta*.⁵⁶

Herzog Tassilo (wohl III.) gab demselben Kloster *in loco qui dicitur Chruchunperk, qui adiacet secus amne Danubio, in quo nunc sunt plantagines vinearum institute*.⁵⁷ Die Formulierung spricht hier für neuangelegte Weinberge des 8. Jahrhunderts.

Der wohl eindrucksvollste Beleg für den frühmittelalterlichen Weinbau in Bayern – und besonders für die Umgebung Regensburgs – findet sich in der um 765 entstandenen Emmeramsvita des Bischof Arbeo von Freising.⁵⁸ Arbeo berichtet, daß Bischof Emmeram, als er um 680/690 aus dem Frankenreich nach Bayern kam, sich dort umsah und erkannte:

54 KRAUSEN, Zisterzienserabtei Raitenhaslach (wie Anm. 46), S. 198.

55 KRAUSEN, Zisterzienserabtei Raitenhaslach (wie Anm. 46), S. 198.

56 *Notitia Arnonis*, ediert bei: HAUTHALER: Salzburger Urkundenbuch (wie Anm. 9), S. 5.

57 HAUTHALER: Salzburger Urkundenbuch (wie Anm. 9), S. 7.

58 *Vita et passio Haimhrammi Martyris*, Leben und Leiden des hl. Emmeram. Lat. u. dt. hg. v. Bernd BISCHOFF. München 1953; zur Datierung: Peter MORSBACH: Der Hl. Emmeram. In: DERS. (Hg.): Ratisbona Sacra. Das Bistum Regensburg im Mittelalter. (Kunstsammlungen des Bistums Regensburg. Diözesanmuseum Regensburg, Kataloge und Schriften, Band 6) München, Zürich 1989, S 42.

„Es war sehr gut, lieblich anzusehen, reich an Hainen, wohlversehen mit Wein. Es besaß Eisen in Hülle und Fülle und Gold, Silber und Purpur im Überfluß.“⁵⁹

Schon im ersten Satz dieses in Bayern gerne zitierten, überschwenglichen Lobliedes läßt Arbeo Emmeram den Weinbau als selbstverständlichen und scheinbar sehr wichtigen Teil des Landes erkennen. Die Nennung des Weines vor Gold und Silber, vor fruchtbarer Erde, Honig, Fisch und Salz zeigt uns den hohen Stellenwert, den Bischof Arbeo diesem Getränk und seiner Kultivierung gab.

Ich will nun gleich ein besonders prägnantes, wenn auch nicht in jedem Fall typisches Beispiel für klösterlichen Weinbau in Altbayern geben: Es ist das 1109 von Bischof Otto I. von Bamberg vor den Toren Regensburgs gegründete Benediktinerkloster Prüfening.

Der Weinbau des Benediktinerklosters Prüfening

Bemerkenswert ist Prüfening in erster Linie, weil an der Grundherrschaftsentwicklung dieses Klosters gezeigt werden kann, daß es möglich war, in Altbayern eine intensive und wirtschaftlich lukrative Weinwirtschaft zu entwickeln, die auch über eine speziell dem Weinbau gewidmete schriftliche Rechenführung bereits im 15. Jahrhundert verfügte. Soweit ich sehe ist dies für den altbayerischen Weinbau einmalig.

Es sind dies die Prüfeninger Weinregister, die von 1447 an mit gewissen Lücken jährlich erhalten sind und bis ins 17. Jahrhundert reichen.⁶⁰ Sie stellen eine der bedeutendsten Quellen zur Geschichte des Weinbaus an der Donau bei Regensburg dar, da sie serielle Ertragszahlen liefern, was selbst bei den bedeutenden klösterlichen Besitzungen in Südtirol und Österreich nur vereinzelt und in der Regel später überliefert ist.

Bis 1283 besaß Prüfening einen Lesehof in Krems und Weinberge zu Burgrecht in Krems, Persenbeug und Mautern.⁶¹ Im genannten Jahr verkauft Prüfening diesen Besitz, dessen Herkunft anhand der Prüfeninger Traditionen nicht geklärt werden kann,⁶² an das Stift Admont in Österreich. Auch Gründe für den Verkauf sind bisher nicht bekannt, man darf aber wirtschaftliche Schwierigkeiten des Klosters annehmen. Zur fraglichen Zeit hatte das Kloster bereits erheblichen Grundbesitz in den nahegelegenen Dörfern Oberndorf und Matting, wo es bis 1285 die gesamte Grundherrschaft errungen hatte.⁶³ In Matting ist bereits 901 in einer Schenkung König Ludwigs des Kindes der Weinbau belegt,⁶⁴ in Oberndorf in einer auf 1130 bis 1139 datierten Traditionsnotiz.⁶⁵

59 Übersetzung zitiert nach: Hans PÖRNBACHER/Benno HUBENSTEINER (Hgg.): Bayerische Bibliothek. Texte aus zwölf Jahrhunderten, Bd. 1: Mittelalter und Humanismus. München 1978, S. 7. Text im Original lateinisch: *prospiciens ipsam terram optimam, superficie amoenam, nemerosilocupletem, vino copiosam, ferro superfluum, auro et argento et purporis habundantem*, [...]; vgl. ebd. S. 6.

60 Archiv der Benediktinerabtei Metten, Prüfening *Mansarde* (PM), 1295, 3195, 3195b, c.

61 SCHUSTER, Krems (wie Anm. 42), S. 290f.

62 Andrea SCHWARZ: Die Traditionen des Klosters Prüfening. (QuE NF 39/1) München 1991.

63 WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 193-237; DERS.: Untersuchungen zur Grund- und Dorfherrschaft des Klosters Prüfening im späten Mittelalter am Beispiel des Winzerdorfes Matting, Magisterarbeit. München 1993, S. 26.

64 MGH DD IV (LdK), S. 112f.

In diesen zwei Dörfern fördert das Kloster nun in den nächsten 100 Jahren kräftig den Ausbau der Weingärten und – besonders in Matting – den Ausbau der Dörfer. Dies ist sowohl urbariell, als auch archäologisch nachzuweisen. Ausgrabungen an der Stelle eines in ein Freilichtmuseum transferierten und dendrochronologisch auf ca. 1310 datierten spätmittelalterlichen Steinhauses brachten 1993 die Reste eines auf die Zeit um 1290 datierbaren Holzpfostenbaus zutage.⁶⁶ In der urbariellen Überlieferung können wir 1285 noch 6 Huben, 1347 bereits 27 Anwesen, 30 Anwesen im Jahr 1380 und Ende des 15. Jahrhunderts 50 Anwesen feststellen, deren Inhaber fast alle Weinberge am Mattinger oder am Oberndorfer Weinberg bewirtschafteten.⁶⁷

Matting war so zum Winzerdorf geworden, das in seinen wirtschaftlichen Strukturen vom Weinbau dominiert war. Für das Kloster war Matting gemeinsam mit dem noch größeren Oberndorf eindeutig der wirtschaftliche Schwerpunkt in der klösterlichen Grundherrschaft. Im 16. Jahrhundert deckte der Verkauf von Wein aus diesen Dörfern ca. 60% der gesamten Einnahmen der Grundherrschaft ab, obwohl sie nur einen minimalen Flächenanteil an der mehrere Hofmarken, Land- und Stadtbesitz umfassenden Grundherrschaft hatten.⁶⁸ Möglich war dies durch die Einführung von für die Grunduntertanen günstigen Leiherechten: In der Regel herrschte hier die Vergabe gegen Erbrecht vor. Von den Weinbergen mußten die Winzer nur die Hälfte des Ertrages statt der in Südtirol und in Österreich weit verbreiteten Halbpacht abgeben. Bei vor 1380 neuangelegten Weinbergen waren es sogar nur $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ des Ertrages. Dies kann aber zum Teil auch eine Folge des Personalmangels infolge der Pest von 1347/48 sein.

Die Prüfeninger Weinregister erlauben genauen Einblick in die wichtige Frage nach dem Absatz des hier erzeugten Weines oder besser gesagt: des Mostes, denn dieser wurde direkt nach der Kelterung abtransportiert. Im vergleichsweise ertragsarmen Jahr 1454 gingen von dem dem Kloster zustehenden Teil der Ernte aus Oberndorf 102 Hektoliter in den Klosterkeller, 80,3 Hektoliter in den Keller des Klosteramtshofes in Oberndorf, 34,4 Hektoliter in die *Taferne* des Klosters in Oberndorf und 160 Hektoliter direkt an Großkunden.⁶⁹ Zu diesen zählten in erster Linie Klöster in Südbayern, die zum Teil über Weinberge im ausländischen Fernbesitz verfügten: So erhielt das in Bozen begüterte Scheyern 1454 40,7 Hektoliter Traubenmost. Andere Kunden Prüfenings waren im 15. Jahrhundert das Kloster Ebersberg und das heute für sein Bier so bekannte, damals gerade gegründete Kloster Andechs.⁷⁰

Vergleichen wir die Prüfeninger Ertragszahlen, die sich im eher ertragsarmen Jahr 1454 auf fast 380 Hektoliter beliefen, mit den ca. 170 Hektolitern, die Schäftlam 1313 aus Südtirol antransportieren lassen konnte, oder mit dem Ertrag von 1447 des Klosters Tegernsee aus Unterloiben in der Wachau von 37 Fässern (wahrscheinlich ca. 185 Hektoliter),⁷¹ um nur zwei Beispiele zu nennen, so sehen wir, daß angesichts der hohen

65 SCHWARZ, Kloster Prüfening (wie Anm. 62), Nr. 12.

66 G. ALPER/M. HENSCH/W. KIRCHNER: Ein spätmittelalterlicher Pfostenbau aus Matting. In: Das archäologische Jahr in Bayern 1993, S. 159-161.

67 WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 198-206.

68 WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 233.

69 WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 225-228.

70 WEBER, Weinbau (wie Anm. 4), S. 227.

71 BayHStA München, Tegernsee KL 155, f. 24.

Ausgaben, die für Transport und Zoll zu leisten waren, der Fernbesitz keineswegs ohne Alternative war. Dies gilt aber nur für Klöster, deren Lage und Grundherrschaft in der Nähe des bedeutendsten mittelalterlichen Weinbaugebietes in Altbayern waren: dem Donautal um Regensburg. Das lange Festhalten fast aller Klöster am Fernbesitz zeigt ganz eindeutig: In erster Linie zählte nicht die wirtschaftliche Rentabilität, sondern die hohe zu erwartende Qualität des Welsch- und Osterweines, wie die Weine aus Südtirol und Österreich in der ältesten erhaltenen Preisverordnung für den Weinausschank der Stadt Regensburg von 1320 genannt werden. Hier sehen wir deutlich die Rangfolge der Weine aus Fern- und Nahbesitz aufgeführt:

Item dez ersten waelsch wein umb V sol. an X dñ. Item di osterwein umb III solidos denariorum. Item di rechten Hailprunner und Elsazzer umb III sol. und X dñ. Ez sol auch ein ieglich man der di selben Hailprunner und Elsazzer schenchet, bei seinem aid und bei seinen trewen sagen, daz ez recht Hailprunner und Elsazzer sein. Item di Franche umb LXXII dñ [...].⁷² Ganz am Ende der Liste steht billigste, der pairische wein.⁷³

Zusammenfassung

Nah- und Fernbesitz von Weinbergen ist bei den Klöstern Altbayerns seit dem frühen Mittelalter meist gleichzeitig vorhanden. Der Fernbesitz ist deutlich auf zwei Zentren fixiert: die Weinstadt Bozen mit umliegenden Weinbergen und die Weinstadt Krems am Ende der Wachau. Daneben sind der Raum Meran, die Wachau und die daran anschließenden Gebiete bis Wien, das Donauland um Aschach bei Linz und das Trauntal zu nennen. Im Nahbesitz ist die Weinstadt Regensburg mit Weinbergen an den Hängen der Donau und im Süden der Stadt dominierend, weitere wichtige Regionen sind der Donauraum in Regensburgs Umgebung, das untere Inntal und das Isartal bei Landshut. Diesen Erkenntnissen entsprechend wurden anhand von drei Beispielen klösterlicher Weinwirtschaft in Ferne und Nähe die wichtigsten grundherrschaftlichen Strukturen der jeweiligen Räume gezeigt: Schäftlarn für Südtirol, Raitenhaslach für Österreich, Prüfening für Altbayern. Dabei wurden unterschiedliche grundherrliche Zins- bzw. Abgabensysteme erkennbar, konnten unterschiedliche Transportsysteme erkannt werden, und es wurde deutlich, daß der Wein aus Fernbesitz wegen seiner hohen Qualität erheblich teurer, deswegen aber nicht weniger gesucht war. War es für ein Kloster aufgrund seiner Dotation möglich Wein in Südtirol oder Österreich aus der eigenen Grundherrschaft zu produzieren, so hielt man in der Regel bis zur Säkularisation von 1802/03 daran fest. Das Beispiel Prüfening zeigte, daß es aber auch im Nahbesitz möglich war, mit dem einheimischen „Bayerwein“ eine lukrative Weinwirtschaft zu entwickeln. Diese große wirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus im Nahbereich, die geschlossene Winzerdörfer hervorbrachte, kann aber nur im Donautal um die Weinstadt Regensburg angenommen werden.

72 Josef WIDEMANN: Regensburger Urkundenbuch, Bd. 1. (Monumenta Boica 53, NF 7) München 1912, Nr. 390, S. 217.

73 WIDEMANN, Regensburger Urkundenbuch (wie Anm. 72), S. 217. Der genaue Preis ist in dieser Quelle nicht enthalten. Das *item* am Anfang der Zeile läßt aber zu, den Preis des vorhergehenden *Mets* auf ihn zu beziehen: 60 Denare.

SUSANNE KIEWISCH

WEINBEHANDLUNG IN MITTELALTERLICHEN FACHPROSASCHRIFTEN

Neben der mittelalterlichen Rechtssprechung, die zum Beispiel das Verschneiden mit Branntwein verbot, liefern auch die Fachprosaschriften reichhaltige Belege für die Praxis der Weinbehandlung. Diese Quellen finden sich in den Sammelbänden mit medizinischen, landwirtschaftlichen und hauswirtschaftlichen Texten. Die weit versprengten Rezeptsammlungen zur Weinbehandlung sind teilweise ediert und teilweise noch nicht veröffentlicht worden. Anhand verschiedener Rezeptarien kann eine Übersicht über die verschiedenen Methoden gewagt werden, die deutlich macht, daß es sich um eine Tradition mit relativ konstanten Substanzgruppen, aber variierten Mengenangaben handelte. Eine neu erschlossene Obstbaulehrschrift ermöglicht sogar einen kleinen Einblick in die Weinbehandlung, wie sie sich während des 15. Jahrhunderts im Kloster Tegernsee abgespielt haben mag.

1. Die Quellen

1.a Lehrschriften mit überregionaler Wirkung

Die »*Historia naturalis*« in 37 Büchern von Gaius Plinius Secundus war im Mittelalter sehr bekannt, vor allem durch Exzerpte in den sogenannten »Naturkundlichen Enzyklopädien«. Plinius gibt Regeln zum Einsatz des Mondkalenders im Weinbau an, sonst insgesamt sehr wenig zur Weinbehandlung und mehr zum Pflanzenschutz. Einige seiner Anleitungen reichen in das Gebiet des Aberglaubens. So sollte der Winzer seine Hippe an einem Biberfell abstreifen, wenn er die Reben vor Spinnraupen schützen wollte.¹

Marcus Porcius Cato der Ältere² lehrt in »*De agri cultura*« die Bewirtschaftung eines großen Landgutes, dessen wichtigste Kulturpflanzen Ölbaum, Rebe und Getreide waren. In unserem Zusammenhang ist interessant, daß er die Rezepte für Kunstwein angibt. Im Mittelalter war die Originalschrift von »*De agri cultura*« wenig bekannt, auch hier wurde die Tradition über Zitate in den »Naturkundlichen Enzyklopädien« weitergegeben.

Lucius Iunius Moderatus Columella schließlich, als dritter der antiken Landwirtschaftsautoren, lehrte in 12 Büchern vom Landbau ebenfalls die Herstellung von Kunstwein und auch von Essig.³

1 PLINIUS 17, 265. Benutzte Edition: Roderich KÖNIG/Gustav WINKLER (Hgg.): Caius Secundus PLINIUS: *Naturalis historiae* – Naturkunde (Tusculum). München 1973-1978.

2 Cato lebte von 234 bis 149 vor Chr. Marcus Porcius CATO: *Scripta quae manservint omnia*. In: Otto SCHÖNBERGER (Hg.): Vom Landbau. Fragmente. Alle erhaltenen Schriften (Tusculum). Darmstadt, München 1980, S. 422.

3 Will RICHTER (Hg.): Lucius Iunius Moderatus COLUMELLA: Zwölf Bücher über Landwirtschaft. Buch eines Unbekannten über Baumzucht (Tusculum). München 1981.

Das »*Opus agriculturae*« von Rutilius Taurus Aemilianus Palladius war bis ins Hochmittelalter die bekannteste landwirtschaftliche Lehrschrift und lag auch allen neueren Werken zugrunde. Für den Monat Oktober gibt er Rezepte zur Weinverbesserung an und benutzt dazu antike Quellen.⁴

Ein sehr umfassendes Werk über Landwirtschaft lag schon mit der »*Geoponica*« vor, doch verhinderte die griechische Sprache eine weitreichende Kenntnis. Die lateinische Bearbeitung der Weinbaukapitel⁵ von Burgundius Pisanus⁶ unter dem Titel »*Liber vindemie*« wurde dagegen maßgeblich für mittelalterliche Schriften über Weinbau.

So benutzte Petrus de Crescentiis⁷ 1305 für seine »*Ruralium commodorum libri*« Burgundius und Palladius als Vorlagen und nennt diese auch im Text.

Auch Gottfried von Franken⁸ benutzte im 14. Jahrhundert Burgundius, um in seinem »Pelzbuch« den Weinbau zu lehren. Daneben ergänzte er viel aus eigener Erfahrung bzw. nach ihm persönlich bekannten Gewährsleuten. Sein ursprünglich lateinisches »Pelzbuch« breitete sich rasch in Mittel- und Nordeuropa aus und wurde in zahlreiche Volkssprachen übersetzt. Der deutschen Fassung *A* fehlen einige Kellereirezepte des lateinischen Textes. Für die spätere Hausväterliteratur war es die wichtigste Quelle, die jedoch nie namentlich genannt wurde.

1.b Lokale Rezeptsammlungen

Neben diesen Schriften, die teilweise in ganz Europa bekannt waren, gibt es eine Vielzahl von anonymen Rezeptsammlungen, von denen meist nur wenige Kopien angefertigt wurden und die nur eine lokal begrenzte Wirkung hatten. Manche waren Teilkopien aus den „großen“ landwirtschaftlichen Schriften oder Gottfrieds »Pelzbuch«, dessen Rezepte vom Verfasser nach eigenen Versuchen abgeändert oder ergänzt wurden. Werlin vermutet, daß der anonyme Autor von Rezeptsammlungen, deren Quellen sich

4 PALLADIUS 11, 14. Benutzte Edition: Robert H. RODGERS (Hg.): Rutilius Taurus Aemilianus PALLADIUS: *Opus agriculturae de veterinaria medicina de insitione (Bibliotheca scriptorum Graecorum et Romanorum teubneriana.)* Leipzig 1975.

5 Bücher V bis VII der *Geoponica* von Cassianus BASSUS, 10. Jahrhundert. Roswitha ANKENBRAND: Das Pelzbuch des Gottfried von Franken. Untersuchungen zu den Quellen, zur Überlieferung und zur Nachfolge der mittelalterlichen Gartenliteratur. (Heidelberger Dissertationen) Heidelberg 1970, S. 27.

6 Burgundius (1110-1193) war Rechtsgelehrter und Stadtrichter von Pisa. ANKENBRAND, Pelzbuch (wie Anm. 5), S. 27.

7 Petrus de Crescentiis (1230-1320 oder 1321) war Jurist in Norditalien. William C. CROSS-GROVE: Petrus de Crescentiis. In: Herbert RUH/Gundolf KEIL/Werner SCHRÖDER u.a. (Hgg.): Verfasserlexikon. Die deutsche Literatur des Mittelalters. 2. Aufl., Berlin, New York 1978f., Bd. 7, Sp. 499-501.

8 Gottfried war vermutlich Kleriker und lebte zunächst in Würzburg, später hatte er ein Gut bei Bologna. Gundolf KEIL: Gottfried von Franken. In: RUH u.a., Verfasserlexikon (wie Anm. 7), Bd. 3, Sp. 125-126. Edition deutscher Übersetzungen bei Gerhard EIS: Gottfrieds Pelzbuch. Studien zur Reichweite und Dauer der Wirkung des mittelhochdeutschen Fachschrifttums. (Südosteuropäische Arbeiten, 38) Brunn, München, Wien 1944.

nicht nachweisen lassen, seine Ergebnisse aus der praktischen Arbeit im Weinbau aufgezeichnet hat.⁹

Im Rahmen der Dissertation¹⁰ „Weinbau und Kellerei in lateinischen Fachprosa-schriften des 14. und 15. Jahrhunderts“ wurden vor allem auf die von Werlin edierten Texte zurückgegriffen und speziell Tegernseer medizinische Handschriften gesichtet. Eher zufällige Beiprodukte waren einige Funde in den Bibliotheken von Graz und Wolfenbüttel.

Das Biburger Weinbuch entstand Mitte des 15. Jahrhunderts im Benediktinerkloster Biburg und wurde 1453 von Frater Benedictus dem Kloster Mondsee vermacht. Es enthält 79 Anleitungen zur Behandlung von Wein. Doch besteht keine Textverwandtschaft zu den Rezepten aus Gottfrieds »Pelzbuch«.¹¹ Dagegen konnte Werlin Textverwandtschaft zwischen dem »Pelzbuch« und dem Südtiroler »Codex 104« aus der Sammlung Eis nachweisen.¹² Auch Codex 3593 der Österreichischen Nationalbibliothek Wien enthält Weinrezepte aus Mondsee, doch waren diese Texte unabhängig vom »Biburger Weinbuch« und dem »Pelzbuch« entstanden.¹³

Das »*Opusculum de plantationibus arborum*« entstand zwischen 1462 und 1474 im Umfeld des Klosters Tegernsee. Der anonyme Autor benutzte vor allem Petrus de Crescentiis' Werk, ergänzte aber aus eigener Erfahrung. Die ältere Grazer Handschrift enthält nur die reine Baumschulanleitung. Erst die jüngere und ausgeschmücktere Münchener Handschrift fügt eine Beschreibung einzelner Obstarten und der Weinkellerei hinzu. Neben wortgetreuer Kopie aus den »*Ruralium commodorum libri*« schrieb der Verfasser eigene Rezepte nieder, die mit ihren bayrischen Maßen und mundartlichen Begriffen sowie genauen Angaben zu den Traminer Weinen den damaligen Tegernseer Weinbau widerspiegeln.¹⁴

In weiteren medizinischen Handschriften aus Tegernsee sind Weinrezepte aus dem 15. Jahrhundert verstreut, die den ins »*Opusculum*« aufgenommenen ähneln. Die verwendeten Substanzen zur Weinverbesserung sind gleich, jedoch differieren die Mengenangaben.¹⁵

Die Grazer Handschrift des »*Opusculum*« befindet sich in einem umfangreichen Sammelband, in dem verschiedene Libelli zusammengebunden wurden. Am Ende des *Codex* sind ebenfalls Weinrezepte in deutscher Sprache eingetragen worden.¹⁶

9 Josef WERLIN: Weinrezepte aus einer Mondseer Handschrift des 15. Jahrhunderts. Neue Forschungen auf dem Gebiet des mittelalterlichen Gartenbaus und Haushalts. In: Die wissenschaftliche Redaktion. (Bibliographisches Institut Mannheim, Heft 3), 1966, S. 89.

10 Susanne KIEWISCH: Obstbau und Kellerei in lateinischen Fachprosa-schriften des 14. und 15. Jahrhunderts. (Würzburger medizinhistorische Forschungen, Bd. 57) Würzburg 1995.

11 WERLIN, Weinrezepte (wie Anm. 9), S. 84.

12 WERLIN, Weinrezepte (wie Anm. 9), S. 84.

13 WERLIN, Weinrezepte (wie Anm. 9), S. 88.

14 KIEWISCH, Obstbau (wie Anm. 10), S. 29 ff. Für das *Opusculum de plantationibus arborum* wird abkürzend der Begriff *Opusculum* benutzt.

15 Clm 19819, fol. 95-101: *Doctrinae pro vino conservando et reformando*. Clm 18782, fol. 180-181v und fol. 196: *Item ob ain osterwein zach wär* [...]. Clm 20174, fol. 163-166: *Doctrinae pro vino conservando et reformando*.

16 Graz, cod. 1609, fol. 361-362v und 465v-470r.

Eine genauere Untersuchung ist sicherlich die Handschrift aus der Familie eines Augsburger Weinhändlers wert. Die Handschrift war im Besitz von Matthäus Schwarz zu Augsburg.¹⁷ Sein Vater Ulrich Schwarz war Weinhändler und sein Großvater Ulrich Schwarz d. Ä.¹⁸ hat das Buch besessen und eventuell auch 1469 geschrieben. Neben anderen deutschen Texten enthält die Handschrift auch eine ausführliche Kellermeisterei.¹⁹

Zwischen diesen lokalen Sammlungen und den weit verbreiteten Lehrbüchern besteht ein sprachlicher Unterschied. Während die überregional bekannten Verfasser nur die Substanzen angeben, nennen die zumeist anonymen Rezeptsammler genaue Mengen- und Zeitangaben.

2. Die Rezepte

An dieser Stelle kann nur eine Einteilung der Rezepte nach Ziel und verwendeter Substanzgruppe vorgenommen werden.²⁰

2.a Weinprobe

Die Händler betrogen gerne ihre Kunden. So warnte Gottfried davor, daß der Käufer vor dem Probieren Walnüsse oder Käse angeboten bekam. Hatte er davon gegessen, schmeckte ihm aller Wein süß. Häufig streckten die Händler den Wein mit Wasser. Burgundius lehrte Verfahren, um dies zu erkennen. Petrus de Crescentiis und Gottfried übernahmen seine Angaben. Dabei sollte gestreckter Wein mit ungelöschtem Kalk zischen. Man könne gestreckten Wein vom unverdünnten unterscheiden können, wenn man ihn in Öl tropfe. Und eine Birne, ein Apfel oder Tiere wie Zikaden oder Gamelen schwämmen nur in ungestrecktem Wein.

Natürlich wollte der Kunde auch wissen, ob der Wein haltbar war oder leicht umschlug. Geruch und Geschmack der Weinhefe wurden überprüft oder der Wein abgekocht und ebenfalls der Geschmack getestet. Wenn der Wein zwei bis drei Tage an der Luft stehen gelassen werden konnte und dabei gut blieb, war er auch empfehlenswert.

2.b Weinverbesserung

Doch ein Großteil der Rezepte widmete sich der Weinverbesserung, teilweise kann man auch geringschätzig „Panschen“ sagen.

Das Versetzen mit Branntwein war ein häufig geübtes Verfahren, obwohl es viele Stadträte verboten hatten. Michael Puff von Schrick empfahl 1455 im »Büchlein von

17 Matthäus Schwarz, 1497-1574, Buchhalter bei Fugger.

18 Ulrich Schwarz d. Ä., gestorben 1478, Bürgermeister zu Augsburg.

19 Wolfenbüttel, cod. Guelf. 226 Extr., fol. 34r-45r. Auch Wolfenbüttel cod. Guelf. 31.3 Aug. 2° aus dem 16. Jahrhundert enthält auf fol. 409-443v *Zum Wein allerlay khünsten*.

20 Fundstellennachweise siehe Tabelle „Weinbehandlung“ bei KIEWISCH, Obstbau (wie Anm. 10), S. 101-106.

den gebrannten Wassern«:²¹ *Auch wer trueben wein hat / geißt er branten wein darein er wirt wider schoen.* Für diese Verfahren gibt es kein antikes Vorbild, denn die Alkoholdestillation wurde erst im 12. Jahrhundert in Mitteleuropa bekannt.²²

Heute noch erlaubt ist die Zugabe von Kohlensäurem Kalk und Bentonit. Neben Kalk werden in den mittelalterlichen Rezeptarien auch Gips und Sand erwähnt. Doch im deutschen Sprachraum wird vor allem Mergel (*terra alba, argilla, mergil, dachen*) angegeben. Besonders die lokalen Rezeptsammlungen erwähnen diesen als Klärmittel. Auch wurden häufig Eiweiß und Milch, teilweise sogar Mehl oder gebackenes Brot zum Klären verwendet. Kochsalm oder Alaun wurden dem Wein ebenfalls zugegeben.

Die Weinhefe von gutem Wein oder Weinblüten, -laub oder Asche der Rebstöcke sollte schlechtem Wein zur Güte verhelfen. Dabei wurde die Waldrebe (*Clematis vitalba*) wie die Weinrebe verwendet. Doch setzte man auch regelrecht eine pflanzliche Apotheke ein, um seinen Wein zu *heilen*. Beifuß, Bohnenkraut, Eichenrinde, Fenchel, Ingwer, Kornblumen, Leinsamen, Lorbeer, Pfeffer, Salbei und Wachholder waren Heilpflanzen, die auch in den Wein gegeben wurden. Die Rezepturen zur Weinbehandlung unterschieden sich von denen der damaligen Humanmedizin lediglich dadurch, daß keine oder ungenauere Mengenangaben gemacht wurden. Meist hängt man ein kleines Leinensäckchen mit den Kräutern in das Faß und ließ es einige Tage wirken. Behandelt wurden so Kahm, Schimmel und Fäulnis oder das Umkippen des Weines. Oder aber man versuchte auf diese Weise, preiswertem Wein den Geschmack von edleren Sorten zu geben.

Gegen das Umkippen und Fäulnis wurde aber vor allem eine mechanische Behandlung empfohlen. Dazu gab es sogar einen speziellen Quirl.²³ Sonst konnte man auch den Wein von der Hefe abziehen oder umfassen.

Das Nachsüßen war natürlich auch bekannt. Neben Rohrzucker, der damals noch sehr teuer war und daher sparsam verwendet wurde, nahm man vor allem Honig, süße Rosinen, Süßholz, Datteln und eingekochten Süßmost.

Doch war und ist die Grundlage für einen guten Wein, daß die Fässer sauber sind. Nur das »*Opusculum*« beschreibt, daß die Weinfässer geschwefelt wurden. Gottfried oder de Crescentiis empfahlen, die Fässer gründlich mit Salz- oder Essigwasser auszuwaschen und dann mit Weihrauch oder mit alten Häuten auszurauchern. Gottfried berichtete auch, daß in Würzburg der Wein geharzt wurde. Er war jedoch ein Gegner dieses Verfahrens, da es Augenschäden verursachen sollte.

Schließlich gab es auch einige Verfahren, die wohl dem frommen Glauben oder dem Aberglauben zuzuordnen sind. Schrieb man ein Gebet auf das Faß, sollte der Wein darin nicht umschlagen. Eiserne Verschlüsse am Faß schützten angeblich vor Gewitterschäden.

21 Helmut ARNTZ: Weinbrenner. Die Geschichte vom Geist des Weines. Stuttgart 1975, S. 98.

22 ARNTZ, Weinbrenner (wie Anm. 21), S. 214.

23 *scrobula, spatulum foraminis plenum* oder *spatulum quadridentinum*. *Opusculum* 3, 36, § 1, bei KIEWISCH, Obstbau (wie Anm. 10), S. 156.

2.c Färben

Was machte der mittelalterliche Kellermeister, wenn Rotwein auf der Tafel gefragt war, aber nur Weißwein im Keller lagerte? Er gab roten Saft von Maulbeeren oder Kirschen zu oder füllte ihn in ein Faß, in dem vorher roter Wein gelagert war. Umgekehrt entfärbte angeblich Bohnenmehl, Eiweiß oder Asche von Reben mit weißen Trauben den Rotwein. War der Weißwein etwas zu blaß geraten, verhalf ihm Safran zur rechten Farbe.

2.d Kunstwein

Aus Wasser und Honig, aus Trester und Hefen oder aus Rosinen wurde Kunstwein hergestellt. In der »*Geoponica*« findet sich die Anleitung *Quomodo citra uvam vinum fiat*.²⁴ Cato, Plinius, Columella, Dioscurides und Galen berichteten über den Tresterwein, griechisch *δευτεριον*, lateinisch *lora*.²⁵ Jedoch konnten in den untersuchten mittelalterlichen Schriften keine Rezepte dafür gefunden werden. Doch muß auch weiterhin Kunstwein hergestellt worden sein. Nicolaus Bolard schrieb 1334 in seinem Obstbaulehrbuch »*De modo plantandi arbores*«, daß die Menschen in Flandern glaubten, Wein würde aus Wasser und Gewürzen gekocht.²⁶

Vom Kunstwein muß der *Klaret* unterschieden werden, mit Gewürzen und Honig versetzter Wein. Rezepte dafür finden sich in vielen mittelalterlichen Rezeptsammlungen. Gehörten sie nicht zum eigentlichen Lehrbuchtext, so wurden sie von den Schreibern oder Besitzern an das Textende angehängt, wie es bei Gottfrieds »*Pelzbuch*« mehrfach der Fall ist.²⁷

2.e Essigherstellung

Essig war im Mittelalter laut Rezeptbüchern vor allem Weinessig, kaum Obstessig. Der Wein wurde einfach bei hohen Temperaturen einige Tage offen stehen gelassen, zum Beispiel von der Sonne oder durch heiße Steine erwärmt. Beschleunigen konnte man den Prozeß nach Meinung der mittelalterlichen Autoren, wenn man etwas Saures zugab. Verwendet wurden Essig, unreife Früchte, Rettich oder Sauerampfer.

3. Der Mondkalender im Weinbau

Antike Autoren wie Cato, Columella, Plinius und Palladius waren der Meinung, daß zwischen Mondphasen und Pflanzenwachstum ein Zusammenhang bestünde. Selbst der sonst kritische Albertus Magnus glaubte, daß man zwar nicht die Wirkung der

24 *Geoponica* VII, 35, Sotio zugeschrieben. Nach Friedrich von BASSERMANN-JORDAN: Geschichte des Weinbaus. 2. Aufl., Frankfurt a. M. 1923, Bd. 2, S. 612.

25 BASSERMANN-JORDAN, Geschichte (wie Anm. 24), Bd. 2, S. 614.

26 Bolard 1, 2, bei KIEWISCH, Obstbau (wie Anm. 10), S. 170.

27 Zum Beispiel in clm 27006, fol. 209rb, und Oxford Ms Ashmole 1471, fol. 142vb.

Sterne auf das Pflanzenwachstum beachten müsse, jedoch würden ihre Kräfte durch die Konjunktion mit dem auf- und absteigenden Mond wirksam.²⁸

Der Mond hat einen Zyklus von 28 Tagen. Er wandelt seine Gestalt zwischen Neumond (*interlunium*), zunehmendem Mond (*luna crescente*), Vollmond (*plenilunium*) und abnehmendem Mond (*luna decrescente*). Bei seinem Umlauf zieht der Mond an den zwölf Regionen des Tierkreises vorbei.

Die Beachtung des Mondstandes vor den Tierkreiszeichen scheint aus griechischen Quellen zu stammen, denn die mittelalterlichen Autoren beriefen sich auf die *greci*. Bolard bezeichnete dieses Wissen als wenig verbreitet. Für Fachleute gebe er den Mondstand vor dem Tierkreis an, für Laien reiche jedoch die Beachtung der Mondphasen.²⁹

Zunehmender Mond wurde mit Wachstum verknüpft, abnehmender mit Ernte und Rückschnitt. So soll der bei zunehmendem Mond gelesene Wein weniger haltbar sein als der, welcher bei abnehmendem Mond geerntet wurde.³⁰

Zum Umfassen empfehlen die Autoren einhellig abnehmenden Mond oder besser Neumond, wobei sich der Zeitraum bis ein oder zwei Tage nach Neumond ausdehnen darf. Würde er dagegen bei Vollmond umgefaßt, so soll er zu Essig umschlagen.³¹ Auch eine Finsternis sei ungünstig.³²

4. Tegernsee und der Traminer Wein

Die Besonderheiten des Tegernseer Weinbaues spiegeln sich im »*Opusculum*« wider. Aus dem Kloster Tegernsee kamen berühmte Rebsorten, welche die Mönche bis hoch in den Norden und den Osten versandten.³³ Dies wurde durch auswärtige Weingärten in Niederösterreich und in Südtirol ermöglicht. Beim Alberbaum in Bozen besaß Tegernsee größere Weingüter³⁴ und ebenso in Oberplanitzing³⁵ nahe Kaltern bzw. Tramin.

28 Albertus MAGNUS: *De vegetabilibus libri 7, 1, 9, 70*. Benutzte Textedition: Ernst MEYER, Karl JESSEN (Hgg.): *Albertus Magnus ex ordine praedicatorum: De vegetabilibus libri VII, historiae naturalis pars XVIII*. Berlin 1867.

29 Bolard 1, 1, bei KIEWISCH, Obstbau (wie Anm. 10), S. 169.

30 De Crescentiis 4, 22 und nach ihm das *Opusculum* 3, 28; bei KIEWISCH, Obstbau (wie Anm. 10), S. 153.

31 Burgundius 15, de Crescentiis 4, 35, Gottfried A 56, *Opusculum* 3, 28.

32 Gottfried A 56, angeblich nach Socrates. EIS, Pelzbuch (wie Anm. 8), S. 139.

33 Claudia FISCHER/Reinold FISCHER: *Geheimnisse der Klostersgärten*. München 1991, S. 163. Hermann FISCHER nennt Trebnitz (in Niederschlesien), das seine Reben aus Tegernsee bekam. Hermann FISCHER: *Mittelalterliche Pflanzenkunde*. München 1929, Reprint Hildesheim 1967, S. 142 und 157.

34 Nach dem *Tiroler Urkundenbuch* 488, bei: Karl Theodor HOENIGER: *Bozen und seine Kirchen*. In: *Die Brennerstraße. Deutscher Schicksalsweg von Innsbruck nach Bozen*. (Jahrbuch des Südtiroler Kulturinstitutes, 1) Bozen 1961, S. 332.

35 Friedrich MERZBACHER: *Tegernsee und der Südtiroler Wein im ausgehenden Spätmittelalter*. In: *Wirtschaft und Gesellschaft*. (Tiroler Wirtschaftsstudien, Bd. 17, zugleich Festschrift für Ferdinand Ulmer) Innsbruck 1963, S. 200.

Sogar die Kirche von Tramin war Quirin, dem Tegernseer Patron, geweiht.³⁶ Tegernsee bekam den Zinswein und der Tegernseer Abt die Hälfte der Einkünfte aus den Besitzungen.³⁷

Die Verwalter dieser auswärtigen Güter waren meist Laien.³⁸ Für die Arbeiten vor Ort waren die Tegernseer Mönche auch nicht zuständig. Über die Arbeitsabläufe im Weinberg findet sich daher nur eine kurze Notiz aus dem 15. Jahrhundert im Innendeckel eines Tegernseer Saalbuches.³⁹

Der Tegernseer Kellermeister hatte auch nur indirekten Einfluß auf die Qualität der Zinsweine. Daher wurde der Verwalter besonders ermahnt, darauf zu achten⁴⁰: *Auch das sy vns nit darunter müschen schlafen, heümisich vnd puntwein aus anderen weingarten. Sunder gueten lagrein wein, als in iren lehenbriefen geschriben stet.*

Die Weine in Südtirol wurden nach ihren Lagen unterschieden:⁴¹ *Nota: Lauacher wein sein winter wein, nit summer wein. Planitzer sein guet summer wein [...] wie wol sy nit als gesunt sein als die wein, die man albey schon fullet. Das sein vnser Länacher wein.* Die Tegernseer schätzten *Lagrein* oder *deutsche Trauben*, *Vernatsch* und *Muskateller* am meisten. *Gschlofene* oder *welsche Trauben*, *Verdolen*, *Heunisch*, *Madruschen* und *Pfeffertraube* waren weniger geschätzte Sorten.⁴²

In Bayern wurde der *Etschwein* im Gegensatz zum *Osterwein* aus Österreich versteuert.⁴³ Tegernsee durfte jährlich bis Martini (11. November) 12 Fuder Wein zollfrei über den Brenner ausführen.⁴⁴ So wurden die Lehensleute angewiesen, den Zinswein bis zum Vorabend des Martinstages abzuliefern.⁴⁵ Zum Transport per Karren und Schiff hatte Tegernsee – wie auch andere bayrische Stifte – grundhörige Güter entlang der Wegstrecke verpflichtet.⁴⁶

36 Marx Sittich von WOLKENSTEIN: Landesbeschreibung von Südtirol, verfaßt um 1600. Erstmals aus den Handschriften herausgegeben von einer Arbeitsgemeinschaft von Innsbrucker Historikern (Schlern-Schriften Bd. 34), Innsbruck 1936, S. 137.

37 Max von FREYBERG: Aelteste Geschichte von Tegernsee. München 1822, S. 151.

38 FREYBERG, Geschichte (wie Anm. 37), S. 146.

39 Hauptstaatsarchiv München, Kloster-Lit. Tegernsee Nr. 164: Saalbuch des Klosters Tegernsee, Besitzungen in Tirol [...] über landwirtschaftliche Bestimmungen, Instruktionen über die Behandlung von Wein. Aus den Jahren 1492, 1498, 1520. Der erste Teil (ediert bei MERZBACHER, Tegernsee (wie Anm. 35), S. 204) listet die Arbeiten für „die Weinreben an der Etsch“ auf, der zweite (unedierte) Teil die Arbeiten für „die Weinreben in Österreich“.

40 Hauptstaatsarchiv München, Kloster-Lit. Tegernsee Nr. 164, fol. 1v, Punkt 11 der Auflistung von Vorschriften.

41 Hauptstaatsarchiv München, Kloster-Lit. Tegernsee Nr. 164, fol. 2r. Siehe auch MERZBACHER, Tegernsee (wie Anm. 35), S. 204.

42 MERZBACHER, Tegernsee (wie Anm. 35), S. 205.

43 Otto STOLZ: Geschichte des Zollwesens, Verkehrs und Handels in Tirol und Vorarlberg von den Anfängen bis ins 20. Jahrhundert. (Schlern Schriften 108) Innsbruck 1953, S. 74f.

44 STOLZ, Geschichte (wie Anm. 43), S. 74 f. Zu den Zollfreiheiten von Tegernsee siehe auch MERZBACHER, Tegernsee (wie Anm. 35), S. 208f.

45 MERZBACHER, Tegernsee (wie Anm. 35), S. 208.

46 MERZBACHER, Tegernsee (wie Anm. 35), S. 241 und 212.

Im Kloster selbst fand nur die Weinbehandlung in größerem Umfang statt. Dabei gab es speziell für den Traminer Wein eine besondere Behandlungsmethode, wie das »Opusculum« angibt. Der Text ist so ausführlich und gleichzeitig verwirrend umständlich geschrieben, daß hier nur eine Kostprobe gegeben werden kann:⁴⁷

Ziehe zuerst aus dem Fasse des zu klärenden Weines ungefähr das Viertel eines Kruges ab. Dann senke durch die Öffnung des Fasses einen Rührlöffel, der voller Löcher ist und bis auf den Boden des Fasses reicht und oben so über die Öffnung hinausragt, daß er gut mit der Hand gehalten werden kann. Und so bewege den Wein mit dem Rührlöffel kräftig und ununterbrochen überall wenigstens eine Stunde lang. Inzwischen schlage man frische Eier, und zwar das Eiweiß und den Dotter, in einem Gefäß mit einem kleinen Besen oder einem vierzinkigen Rührlöffel so lange, bis sie sich in Schaum verwandeln oder bis das Gefäß, in dem sie geschlagen werden, mit ihrem Schaum gefüllt ist und ihre ganze Klebrigkeit sich aufgelöst hat. Dann seihe man sie mit einem sauberen Leintuch ab. Danach gebe man zu den genannten Eiern zwei Münchener Maß des zu klärenden Weines und vermische sie mit einem Rührlöffel, damit sie sich miteinander verbinden. Hierauf schütte man sie abwechselnd zehnmal hoch herab und heftig aus dem einen Gefäß in ein anderes, nachdem man ein drittes geräumiges und längliches Gefäß daruntergestellt hat.

In diesem Stil erklärt der Autor weiter, wie nacheinander insgesamt die halbe Menge des Weins mit der Eimasse aufgeschäumt und schließlich alles miteinander vermischt wird. Der Wein mit Ei wird ins Faß zurückgefüllt, mit einem Holzhammer entschäumt, und das Faß mit Wasser vollständig aufgefüllt. Dann folgt eine besondere Schutzmaßnahme: *Und streue ein wenig geweihtes Salz durch die Öffnung des Fasses und schließe es mit einem Getreidehalm in Form eines Kreuzes und mit einem Grasbüschel, damit der Wein nicht durch das Eindringen des Teufels getrübt werde.*

Doch muß der Traminer Wein laut Autor nochmals behandelt werden. Mergel (bayerisch: *Dachen*) wird in Wasser acht bis vierzehn Tage lang gereinigt und schließlich in ähnlicher Prozedur wie oben besagtem Wein beigemischt.

Bei Gottfried lautet das entsprechende Rezept für die Eiermischung nach der deutschen Version A:⁴⁸ *Nu tun si eyn andirs, wen der wyn gar seygir ist vnd vortorbin, das ich, Gotfrid, han versucht selbe czu Banonie an dem wyne, der do was wurdin bleychir varbe vnde trube. Jch nam das wize von xiiij eygirn vnd sluc di gar wol czu clare vnd mischte is mit dem wyne, vs dem vase gelozin gar wol, vnd goz den wyn widir in. Der wyn des wassis wart widir clar vnd quam czu ym selbir.*

Der Text im »Opusculum« klingt wie ein Protokoll nach Augenzeugenbericht. Der Autor könnte der Gärtner oder Apotheker des Klosters gewesen sein, fachkundig in der Kellerei war er wohl nicht.

Nach dem Rezept merkt er verschiedene Rezeptvarianten mit geänderten Mengen oder Zeiten an. Interessant ist folgende Variante, für die in anderen Rezeptsammlun-

47 *Opusculum*, 3, 36, § 1. Deutscher Text nach Alois HEB/Hans RAMISCH: Das „Büchlein über das Pflanzen von Bäumen“ des Tegernseer Abtes Konrad Ayrinschmalz vom Jahr 1479. In: Beiträge zur altbayerischen Kirchengeschichte 38 (1989), S. 155-157.

48 Gottfried A 60, nach EIS, Pelzbuch (wie Anm. 8), S. 141.

gen keine Entsprechung gefunden werden konnte:⁴⁹ *Ein anderer Tüftler machte wegen der Verschiedenheit der Weine folgendes Experiment, bevor er die Mischung dem zu klärenden Wein beigab: Er schöpfte von diesem Wein in drei oder vier Gläser und fügte jedem Glas eine besondere Mischung hinzu, indem er ausprobierte, welche ihm besser entsprach. Mit dieser verbesserte er den ganzen Wein des Fasses.*

Der lange Transportweg von Tramin nach Tegernsee sollte die Arbeit des Kellermeisters erleichtern:⁵⁰ *Ein anderer meinte, wenn der Wein sofort nach der Einfüllung auf einem Wagen über viele Meilen gefahren wird und ihm, wenn er noch ermüdet ist, die Mischung beigegeben wird, so nimmt er sie leichter an.*

Im Kloster wurde der neue Wein Weihnachten vom *Cellerar* ausgeschenkt.⁵¹ Dabei brauchte das Kloster nicht nur Meß- und Tafelwein. Auch in der Küche war der Weinverbrauch erheblich. Von Milchspeisen und Bratäpfeln bis hin zu Fischgerichten wurde alles mit Wein gekocht. So traten manchmal Engpässe auf. Daher sollten Wein oder Met den Besuchern nur dann ausgeschenkt werden, wenn genügend im Keller lagern würde.⁵² So ist es vielleicht auch zu erklären, daß Walther von der Vogelweide im 12. Jahrhundert die Gastfreundschaft des Klosters Tegernsee tadeln konnte: Man hätte ihm keinen Wein gereicht.⁵³

49 *Opusculum* 3, 36, § 6. Deutsch nach HEB/RAMISCH, Büchlein (wie Anm. 47), S. 159, wobei abweichende Lesarten von KIEWISCH, Obstbau (wie Anm. 10), S. 156-157 eingefügt wurden.

50 *Opusculum* 3, 36, §8. Deutsch nach HEB/RAMISCH, Büchlein (wie Anm. 47), S. 159.

51 Anton BIRLINGER: Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee. In: *Germania* 9 (1864), S. 192-207.

52 FREYBERG, *Geschichte* (wie Anm. 37), S. 208.

53 Simon GEIGER: *Kloster Tegernsee – Ein Kulturbild*. München 1936, S. 62.

LUKAS CLEMENS

ZUR KONTINUITÄT VON KELTER- UND MÜHLENTECHNIK IN ANTIKE UND MITTELALTER UNTER BESONDERER BERÜCKSICHTIGUNG DER MOSELREGION*

Unter der Überschrift „Mit dem Wagenheber werden die Trauben gepreßt“ verfaßte Horst Schulz ein Essay über die Winzer auf den Kanarischen Inseln, der in der Reisebeilage der „Frankfurter Allgemeinen Zeitung“ vom 7. Oktober 1993 abgedruckt wurde. Ausführlich schildert der Autor, wie die dortigen Weinbauern noch heute nach der Lese ihre Trauben zuerst mit den Füßen zertreten, um sie dann in einen großen Holzkorb zu schütten, der mit Bohlen abgedeckt wird. Diese werden anschließend mit dem Wagenheber niedergedrückt, worauf der Most in Strömen aus dem Korb rinnt.¹

Die Verwendung von Wagenhebern in Ermangelung maschineller Pressen bei der Weingewinnung spiegelt den Erfindungsgeist und die Improvisationskunst der Canarios. Zugleich werden hier aber noch Praktiken der Weinproduktion angewendet, deren antike Ursprünge und ihre Tradierung in das Mittelalter ein Thema der folgenden Ausführungen sein sollen. In diesem Zusammenhang werde ich mich allerdings vornehmlich der mir vertrauteren Moselregion zuwenden, um aus der Kenntnis des dortigen Quellenmaterials heraus einige allgemeinere Überlegungen anzustellen.

Bei dem Preßvorgang, der unmittelbar auf die Weinlese folgt und der der Mostgewinnung dient, wurden in vorindustrieller Zeit Verfahren angewendet, die bereits vor dem sogenannten Mittelalter für das Pressen von Trauben teilweise aber auch für die Verarbeitung anderer Früchte wie Oliven oder Obst entwickelt wurden und weit verbreitet waren.

Älteste und vor allem im östlichen Mittelmeerraum nachgewiesene Technik ist das Austreten der Trauben in Stampf- oder Tretkeltern. Dabei wurde das Lesegut in Gruben, Trögen, Bottichen, Becken, Tonschalen beziehungsweise in Körben entweder mit Kolben zerstampft oder mit den Füßen zerquetscht. Derartige Verfahren, die noch im 19. Jahrhundert vom Schwarzen Meer bis nach Nordungarn üblich waren,² finden sich vereinzelt auch in unserer heutigen Zeit – etwa auf den Kanarischen Inseln.

Seit der Antike kann dieser Keltervorgang durch maschinelle Preßverfahren eine wesentliche Ergänzung erfahren. So wurde das Lesegut zuerst in einem Maischebecken oder einem großen Bottich mit bloßen Füßen zertreten. Der Most lief über einen Abfluß in die jeweiligen Auffangbehälter. Die durch das Treten aufgeplatzten und bereits teilweise ausgelaufenen Trauben brachte man dann auf eine Weinpresse, wo der

* Der Text hat bewußt seinen damaligen Vortragscharakter behalten. In den Anmerkungen sind nur die notwendigsten Nachweise hinzugefügt.

1 Frankfurter Allgemeine Zeitung Nr. 233 vom 7. Oktober 1993, S. R 4.

2 Istavan VINOZE: Ungarische Baumkelter. In: Acta Ethnographica Academiae Scientiarum Hungaricae 8 (1959), S. 121-123.

restliche Traubensaft – teilweise in mehreren Keltergängen – aus dem Lesegut herausgequetscht wurde.³

Die in der Antike verwandten Weinpressen waren in der Regel Baumkeltern, bei denen der hölzerne Kelterbaum entweder an Seilen und Riemen mittels einer Flaschenzugkonstruktion oder mit Hilfe einer hölzernen Spindel, an der ein Gewichtsstein aufgehängt war, heruntergezogen wurde. Dabei konnte der Kelterbaum auf zwei Holzbalkenkonstruktionen, den *arbores*, aufliegen oder an einem Ende in dem Balkenlager einer Mauer verankert sein. Darüber hinaus kannte die Antike, wie einer Notiz bei Plinius aus den Jahren vor 77 n. Chr. zu entnehmen ist, die kleinere und leichtere Schrauben- oder Spindelkelter. Plinius stellt den damals allgemein bekannten Baumkeltern die erst kurz zuvor aufgekommene Spindelpresse gegenüber.⁴ Bei diesem Keltertyp wird der Druck nicht über die Hebelwirkung des Kelterbaumes erzeugt, vielmehr wirkt im Fall der Einspindelkelter der Schraubendruck von oben zentral auf das Lesegut. Abbildungen von Einspindelkeltern sind für das 6. Jahrhundert aus dem östlichen Mittelmeerraum bekannt. So zeigen drei Mosaik mit dionysischen Szenen aus dem Libanon beziehungsweise aus Jordanien jeweils eine Kelterszene, wobei der zweiteilige Keltervorgang in einer Abbildung gleichzeitig gezeigt wird und von der Weinpresse lediglich die zentral auf das Lesegut drückende Spindel – gleichsam als *pars pro toto* – zur Ausführung gelangt ist.⁵ Eine weiter entwickelte Form stellt die Doppelspindelkelter dar, bei der freilich die Schrauben gleichmäßig angezogen werden müssen, um ein gründliches Auspressen zu gewährleisten.⁶ Wie ein Wandbild aus Pompeji zeigt, ist dieses Verfahren auch in der Textilproduktion als Walkpresse zur Anwendung gelangt.⁷

Über den Vorgang des Keltens berichten auch antike Agrarschriftsteller. Demnach wurde das Lesegut in ein Kelterhaus, das *torcularium*, gebracht und in die *fora*,

-
- 3 Josef HÖRLE: [Artikel] Torcular. In: Paulys Real-Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft, neue Bearbeitung, begonnen von Georg WISSOWA, hg. von Wilhelm KROLL und Karl MITTELHAUS, 2. Reihe, 6. Bd. Stuttgart 1937, Sp. 1727-1748; Charles PARAIN: Vorindustrielle Pressen und Keltern und ihre Verbreitung in Westeuropa. In: Deutsches Jahrbuch für Volkskunde 8 (1962), S. 338-350; Gerhard TROOST: Die Keltern. Zur Geschichte der Keltertechnik. (Schriften zur Weingeschichte 97) Wiesbaden 1990.
- 4 Naturalis historia 18, 317f.: „In den letzten 22 Jahren ist man darauf gekommen, kleine Preßbäume und ein kleineres Kelterhaus zu verwenden; der kürzere Schraubenschaft führt bei diesen Pressen in der Mitte nach unten, die Bohlen über dem Preßgut werden von oben her mit vollem Druck gepreßt und die Preßriegel oben auf den Kelterklötzen aufgeschichtet“; vgl. die Übersetzung in Barbara DEPERT-LIPPITZ/Reinhold WÜRTH (Hgg.): [Katalog] Die Schraube zwischen Macht und Pracht: Das Gewinde in der Antike. Sigmaringen 1995, S. 199.
- 5 Vgl. DEPERT-LIPPITZ/WÜRTH, Gewinde (wie Anm. 4), S. 28-30, 67.
- 6 Die Doppelspindelkelter findet sich in der zweiten Hälfte des 1. Jahrhunderts n. Chr. neben der Baumkelter und der Einspindelpresse bei Heron von Alexandria in seiner Mechanik (3,19) beschrieben. Da dieses Werk bis auf wenige Fragmente jedoch nur in arabischer Übersetzung überliefert ist, sind Detailbeschreibungen oftmals schwer verständlich; vgl. HÖRLE, Torcular (wie Anm. 3), Sp. 1732, 1738; DEPERT-LIPPITZ/WÜRTH, Gewinde (wie Anm. 4), S. 65, 199.
- 7 DEPERT-LIPPITZ/WÜRTH, Gewinde (wie Anm. 4), S. 66.

also in die Kelterbecken, geschüttet. Der dort anschließend mit schweren Holzschuhen zertretene Vorlauf (*protropum*) floß in eine Kelterwanne, den *lacus*, ab. Dann wurde der Trester mit Hilfe der Presse, dem *prelum*, gekeltert.⁸ Zahlreiche archäologische Befunde aus italischen, südfranzösischen, spanischen aber auch pannonischen und nordafrikanischen Villenanlagen belegen diesen zweiteiligen Keltervorgang für die gesamte Kaiserzeit.⁹ Von besonderem Interesse aber sind die archäologischen Untersuchungen, die zuerst Adolf Neyses und dann vor allem Karl-Josef Gilles in der Moselregion vorangetrieben haben.¹⁰ Bis in die zweite Hälfte der siebziger Jahre waren keine antiken Keltern an der Mosel bekannt. Erst aufgrund umfangreicher Flurbereinigungsmaßnahmen wurden die meisten der noch heute in den besten Weinlagen gelegenen Produktionsstätten überhaupt erst entdeckt. Mit der aufgefundenen – und wohl größten – Kelteranlage in Graach sind an der Mittelmosel bislang acht derartige Weinproduktionsorte nachgewiesen. Ein weiterer Befund eines antiken Kelterhauses stammt aus Ungstein in der Pfalz.¹¹ Sämtliche Anlagen weisen drei oder mehr Becken auf jeweils zwei Ebenen auf, wobei die „Minimalausstattung“ ein Maische-, ein Preß- sowie ein gemeinsames Auffangbecken umfaßt. Darüber hinaus zeigen die Grabungsbefunde, daß die Kelterhäuser in der Spätantike als Nebengebäude im Bereich größerer Gutshöfe errichtet wurden oder aber unmittelbar unterhalb von Südhangsteillagen, also außerhalb der Villenkomplexe in den Weinanbauflächen selbst lagen. Nachdem gerade die letztere, häufig identische topographische Situation derartiger Anlagen einmal erkannt worden war, konnten immer wieder neue Standorte bei gezielten Begehungen ermittelt

-
- 8 Vgl. COLUMELLA: *De re rustica* 12,27; PLINIUS: *Naturalis historia* 14,85; siehe hierzu Dieter FLACH: *Römische Agrargeschichte*. (Handbuch der Altertumswissenschaft 3. Abt., 9) München 1990, S. 282.
- 9 Norbert HANEL: *Römische Öl- und Weinproduktion auf der Iberischen Halbinsel am Beispiel von Munigua und Milreu*. In: *Madriker Mitteilungen* 30 (1989), S. 204-238 (u.a. auch Nordafrika); DERS.: *Römische Weinkelern und Weinbau auf der Iberischen Halbinsel*. In: Karl-Josef GILLES (Hg.): *Neuere Forschungen zum römischen Weinbau an Mosel und Rhein*. (Schriften zur Weingeschichte 115) Wiesbaden 1995, S. 99-108; Jean-Pierre BRUN: *L'oléiculture et la viticulture antiques en Gaule: instruments et installations de production*. In: Marie-Claire AMOURETTI/Jean-Pierre BRUN (Hgg.): *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*. (Bulletin de Correspondance Hellénique, Supplément 26) Paris 1993, S. 307-341; Joachim HENNING: *Südosteuropa zwischen Antike und Mittelalter*. Archäologische Beiträge zur Landwirtschaft des 1. Jahrtausends u. Z. (Schriften zur Ur- und Frühgeschichte 42) Berlin 1987, S. 106f. (Pannonien). Vgl. nun auch Jean-Pierre BRUN, Fanette LAUBENHEIMER (Hg.): *La viticulture en Gaule*. In: *Gallia* 58 (2001), S. 1-260.
- 10 Adolf NEYSES: *Drei neuentdeckte gallo-römische Weinkeltherhäuser im Moselgebiet*. In: *Archäologisches Korrespondenzblatt* 7 (1977), S. 217-224; Karl-Josef GILLES: *Der moseländische Weinbau zur Römerzeit unter besonderer Berücksichtigung der Weinkeltern*. In: Michael MATHEUS (Hg.) unter Mitarbeit von Lukas CLEMENS und Brigitte FLUG: *Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter*. (Trierer Historische Forschungen 23) Mainz 1997, S. 7-51; DERS.: *Römerzeitliche Kelteranlagen an der Mosel*. In: GILLES, *Weinbau an Mosel und Rhein* (wie Anm. 9), S. 5-59.
- 11 Helmut BERNHARD: *Das römische Weingut „Weilberg“ bei Bad Dürkheim-Ungstein*. In: *Pfälzer Heimat* 35 (1984), S. 1-15; Fritz SCHUMANN: *Römischer Weinbau in der Pfalz*. In: GILLES, *Weinbau an Mosel und Rhein* (wie Anm. 9), S. 74-86.
-

werden. Mindestens fünf weitere, räumlich eng begrenzte antike Trümmerstellen am Fuße bedeutender Weinlagen dürften vergleichbare Befunde liefern. Hinzu kommen bislang 13 Keltersteine von mächtigen Baumkeltern, wobei häufig antike Spolien verwendet worden sind. Doch ist in einigen Fällen auch eine mittelalterliche oder jüngere Umarbeitung dieser mehrere Zentner wiegenden Quader durchaus möglich.¹² Wie die Untersuchungen zu Piesport-Müstert verdeutlichen, gab es an der Mosel bereits im 2. und 3. Jahrhundert private *torcularia*, also Kelterhäuser, die isoliert am Fuße der Weinkulturen standen und zu einem entfernter gelegenen Gehöft gehörten, das in diesem Fall auf dem gegenübergelegenen Moselufer zu suchen sein dürfte. Auch die spätantiken, wohl von staatlichen Gütern aus betriebenen Großkeltern verfügten über dieselben Lagemerkmale, deren weiterer Vorteil neben der Nähe zu den Rebkulturen ihre günstige Verkehrsanbindung über die Mosel war.

Früh- beziehungsweise hochmittelalterliche Kelterhäuser sind an der Mosel hingegen bislang nicht archäologisch untersucht worden. Vereinzelt merowingerzeitliche Leseefunde im Umfeld spätantiker Keltern belegen eine Weiternutzung der Baulichkeiten in Piesport, Erden und wohl auch in Brauneberg.¹³ Dies muß jedoch nicht unbedingt bedeuten, daß in den Anlagen auch weiterhin Most produziert wurde. Gerade für die Erdener Kelter, in deren zentralem Raum sich mehrere frühmittelalterliche Körpergräber fanden, ist doch wohl eher anzunehmen, daß der damals offenbar ruinöse Gebäudekomplex – vergleichbar etwa den Befunden in vielen zerstörten Hauptgebäuden antiker Gutshöfe – als umfriedeter Bestattungsplatz einer in der näheren Umgebung wohnenden Bevölkerung diente. Dennoch kann es – nicht zuletzt aufgrund sprachgeschichtlicher Untersuchungen, aber auch literarischer Zeugnisse – als gesichert gelten, daß der moselländische Weinbau vielerorts ohne völlige Unterbrechungen durch die verbliebene gallo-römische Winzerbevölkerung weiterbetrieben wurde. Günstig ist die Überlieferung etwa für Brauneberg, wo eine staatliche Kelter des 4. und der ersten Hälfte des 5. Jahrhunderts ergraben werden konnte. Mit Hilfe der schriftlichen Überlieferung lassen sich dort Weinberge seit dem ausgehenden 6. Jahrhundert nachweisen.¹⁴

12 Norbert HANEL hat etwa auf ein vergleichbares Beispiel aus Portugal verwiesen. Dort ist ein Keltergewichtsstein aus der Kathedrale von Braga, der aus einem unter Nerva aufgestellten Meilenstein gearbeitet worden ist, offenbar erst in der Neuzeit bei der Weinpressung zur Anwendung gelangt; vgl. HANEL, Römische Öl- und Weinproduktion (wie Anm. 9), S. 108, Anm. 30.

13 Karl-Josef GILLES: Die spätrömische Großkelteranlage von Piesport. In: Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier ·19 = Kurtrierisches Jahrbuch 27 (1987), S. 53-59; DERS.: Die spätrömische Weinkelter in Erden. In: Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier = Kurtrierisches Jahrbuch 34 (1994), S. 33-41; DERS.: Römerzeitliche Kelteranlagen (wie Anm. 10), S. 26ff., 33f., 37ff.

14 Karl-Josef GILLES: Die neu entdeckte spätrömische Weinkelter von Brauneberg. In: Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier 22 = Kurtrierisches Jahrbuch 30 (1990), S. 33-45, bes. S. 38f.; vgl. allgemein: Wolfgang JUNGANDREAS: Zur Geschichte des Moselromanischen. Studien zur Lautchronologie und zur Winzerlexik. (Mainzer Studien zur Sprach- und Volksforschung 3) Wiesbaden 1979, bes. S. 1-7; Wolfgang KLEIBER: Das moselromanische Substrat im Lichte der Toponymie und Dialektologie (ein Bericht über neuere Forschungen). In: Wolfgang HAUBRICHS/Hans RAMGE (Hgg.): Zwischen den Sprachen.

Insgesamt läßt sich aus dem bisher Gesagten resümieren, daß erstens die zweiphasige Kelterpraktik in der Antike weit verbreitet war, daß zweitens neben der Baumkelter seit der zweiten Hälfte des 1. Jahrhunderts mit der Spindelpresse ein neuer Keltertyp zur Anwendung gelangte sowie daß drittens die beiden möglichen topographischen Standorte von Weinpressen in eigens errichteten Kelterhäusern, nämlich entweder in den Bereichen der Wirtschaftshöfe oder in den Weinlagen selbst, zumindest an der Mosel seit dem 2. Jahrhundert nachweisbar sind.

An dieser Stelle möchte ich kurz auf ein meiner Meinung nach durchaus vergleichbares technikgeschichtliches Phänomen und seine Bewertung von großen Teilen der mediävistischen Forschung verweisen. Die Rede ist von der Wassermühle beziehungsweise dem Zeitpunkt, an dem jene, seit der bahnbrechenden Untersuchung von Marc Bloch aus dem Jahr 1935 als „Siegeszug“ apostrophierte, dichte Verbreitung dieser Maschine anzusetzen ist. Seit seinem in den *Annales* erschienen programmatischen Aufsatz *Avènement et conquêtes du moulin à eau*¹⁵ geht man von einer enormen topographischen Verdichtung der Mühlenstandorte seit dem Frühmittelalter aus.¹⁶ Grund für diese Annahme sind die häufigen Mählenerwähnungen in frühmittelalterlichen grundherrschaftlichen Güterverzeichnissen (*Polypticha*) sowie in hagiographischen Quellen. Unter den Mediävisten galt diese These lange Zeit als *common sense* und findet sich auch in jüngsten Handbüchern und Spezialabhandlungen. So wird die wasser- radgetriebene Getreidemühle etwa im »Lexikon des Mittelalters« unter dem Stichwort „Innovationen“ als „Basisinnovation [...] und einzige maschinelle Großtechnik“ des Mittelalters charakterisiert.¹⁷ Die Tatsache, daß schon die Antike die Antriebskraft des Wassers für Mahlwerke und Sägen kannte, versuchte man in den letzten Jahren mit der Blochschen These zu kombinieren, indem man die mindestens 50 bekannten, weitverstreuten und unterschiedlich datierenden antiken Anlagen¹⁸ als Hinweise auf eine lediglich sporadische Anwendung der Wassermühle in römischer Zeit interpretierte und den angeblichen Siegeszug dieser Maschine im Frühmittelalter vielmehr mit erheblichen Intensivierungen auf dem Agrarsektor und einhergehendem Landesausbau, der

Siedlungs- und Flurnamen in germanisch-romanischen Grenzgebieten. Beiträge des Saarbrücker Kolloquiums vom 9.-11. Oktober 1980. (Beiträge zur Sprache im Saarland 4) Saarbrücken 1982, S. 153-192; Lukas CLEMENS: Trier – Eine Weinstadt im Mittelalter. (Trierer Historische Forschungen 22) Trier 1993, bes. S. 16-20.

- 15 *Annales d'histoire économique et sociale* 7 (1935), S. 538-561. Vgl. auch Bertrand GILLE: *Le Moulin à eau. Une Révolution technique médiévale*. In: *Techniques et Civilisations* 13 (1954), S. 1-15. Zum folgenden vgl. bereits Michael MATHEUS: *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein: Grundlagen, Konstanten und Wandlungen*. In: DERS. (Hg.): *Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter*. (Trierer Historische Forschungen, 23) Mainz 1997, S. 510f.
- 16 „Car il ne faut point s'y tromper: invention antique, le moulin à eau est médiéval par l'époque de sa véritable expansion“; ebd., S. 545.
- 17 Karl-Heinz LUDWIG: [Artikel] *Innovationen, technische*. In: *Lexikon des Mittelalters* 5, *Hiera-Mittel bis Lukaniën*, München, Zürich 1991, Sp. 430-432, hier Sp. 430.
- 18 Vgl. Örjan WIKANDER: *Exploitation of water-power or technological stagnation? A reappraisal of the productive forces in the Roman empire*. (*Scriptura Minora Regiae Societatis Humaniorum Litterarum Lundensis* 1983-1984, 3) Lund 1984.
-

Formierung der Grundherrschaft sowie einer zunehmenden „Vergetreidung“ zu erklären versuchte.¹⁹

Ich erspare mir hier eine generelle Aufzählung der antiken Belege und verweise lediglich auf zwei regionale Beispiele: 1985 sind die bis damals archäologisch nachgewiesenen römischen Wassermühlen in Großbritannien zusammengestellt worden. Insgesamt konnten neun Anlagen mit Sicherheit als antike Wassermühlen angesprochen werden, bei weiteren acht Komplexen ist eine derartige Identifizierung wahrscheinlich gemacht worden. Die Mehrzahl dieser mit Wasserkraft angetriebenen Mahlwerke datiert in das 3. beziehungsweise 4. Jahrhundert. Als Betreiber fungierten zum einen staatlich-militärische Einrichtungen sowie zum anderen private Eigentümer; also durchaus vergleichbare Eigentumsverhältnisse wie im Fall vieler moselländischer Kelteranlagen.²⁰

Für die Landschaften von Saar-Mosel-Ruwer besitzen wir mit dem um 370 entstandenen Moselgedicht des Ausonius die Kenntnis von mit Wasserkraft betriebenen Getreidemühlen und Steinsägen im Ruwertal.²¹ Bislang sind zwei unmittelbar an der

-
- 19 LUDWIG, Innovationen (wie Anm. 17), Sp. 430; Dieter HÄGERMANN/Karl-Heinz LUDWIG: Verdichtungen von Technik als Periodisierungsindikatoren des Mittelalters. In: Technikgeschichte 57 (1990), S. 315-328, bes. S. 316f.; Dieter HÄGERMANN: Technik im frühen Mittelalter zwischen 500 und 1000. In: DERS., Helmuth SCHNEIDER (Hgg.): Landbau und Handwerk 750 v. Chr. bis 1000 n. Chr. (Propyläen Technikgeschichte 1) Frankfurt/Main, Berlin 1991, S. 315-505, hier S. 347.
- 20 R.J. SPAIN: Romano-british watermills. In: *Archaeologia Cantiana* 100 (1984), S. 101-128. In den letzten Jahren sind zahlreiche weitere antike Mühlen archäologisch nachgewiesen worden, die teilweise sogar während des 1. nachchristlichen Jahrhunderts in Betrieb waren, so bei Bourges, bei Avenches oder in der Umgebung von Lyon. Aufgrund dieser neuen Entdeckungen muß man von einer flächendeckenden Ausbreitung der Wassermühle in den nordwestlichen Provinzen des Imperium Romanum seit frühromischer Zeit ausgehen. So ist diese wasserbetriebene, arbeits- und kostensparende Maschine Teil einer tiefgreifenden und fast alle Lebensbereiche durchdringenden Entwicklung, die unter dem Schlagwort „Romanisierung“ subsumiert wird. Vgl. aus der Fülle jüngerer Literatur nur Adolf GÄHWILER, Josef SPECK: Die römische Wassermühle von Hagendorf bei Cham ZG. In: *Helvetica Archaeologica* 22 (1991), S. 33-73; Daniel CASTELLA u.a.: Le moulin hydraulique gallo-romain d'Avenches „en Chaplix“. (Cahiers d'Archéologie Romande 62), Lausanne 1994; Frédéric CHAMPAGNE, Alain FERDIÈRE, Yannick RIALLAND: Redécouverte d'un moulin à eau augustéen sur l'Yèvre (Cher). In: *Revue Archéologique du Centre de la France* 36 (1997), S. 157-160; Hans-Peter VOLPERT u.a.: Die römische Wassermühle einer villa rustica in München-Perlach. In: *Bayerische Vorgeschichtsblätter* 62 (1997), S. 243-278; Jean-Pierre BRUN, Marc BORREANI: Deux moulins hydrauliques du Haut-Empire romain en Narbonnaise. Villae des Mesclans à La Crau et de Saint-Pierre/Les Laurons aux Arcs (Var). In: *Gallia* 55 (1998), S. 279-326; Astrid BÖHME: Wassermühlen der Römerzeit. In: *Die Regnersche Mühle in Bretzenheim. Beiträge zur Geschichte der Wassermühle. (Bretzenheimer Beiträge zur Geschichte 1)*, Mainz 1999, S. 13-26.
- 21 Mosella, Verse 359-364; vgl. Adolf NEYSES/Lothar SCHWINDEN: Die römische Ruwerwasserleitung nach Trier und die römischen Marmorsägen an der Ruwer. In: *Frontinus-Tagung 1991 in Trier und weitere Beiträge zur historischen Entwicklung der Wassertechnik. (Schriftenreihe der Frontinus-Gesellschaft 16)* Salach 1992, S. 83-101, bes. S. 98-100.

Ruwer gelegene römische Fundstellen aus guten Gründen mit Mühlenanlagen in Verbindung gebracht worden.²² In den siebziger Jahren gelang dann der archäologische Nachweis zweier antiker Getreidemühlenanlagen in der Kinheimer Gemarkung im Kreis Bernkastel-Wittlich, die vermutlich von zwei nahegelegenen Gutshofkomplexen aus betrieben wurden.²³ Eine weitere Mühle ist in den achtziger Jahren im Umfeld der Villenanlage von Niedaltdorf/Ihn, Kreis Saarlouis, entdeckt worden.²⁴ Jüngere noch unpublizierte Grabungsbefunde aus Trier auf dem Gelände ehemalige Firma Essig Voß in der Leostraße legen schließlich nahe, daß der dortige Altbach einst römische Getreidemühlen im Stadtgebiet angetrieben hat.²⁵ Somit gehört womöglich auch Trier zu jenen antiken Großstädten, für die wasserbetriebene Mahlwerke bezeugt sind.²⁶

Diese lediglich zufällig zutage getretenen Produktionsstandorte ließen sich sicherlich bei gezielter Nachsuche – wie im Falle der Kelteranlagen an der Mosel – erheblich vermehren, wobei zu bedenken ist, daß vermutlich zahlreiche antike Mühlenplätze im Mittelalter und darüber hinaus weiter genutzt wurden. Das Bild einer angeblich im Frühmittelalter einsetzenden explosionsartigen Verbreitung der Wassermühle ist folglich lediglich ein Reflex der unterschiedlichen Quellenüberlieferung. Da wir für die Antike über keine Güterverzeichnisse großer Domänen oder privater Grundbesitzer im späteren fränkischen Machtbereich verfügen, sind beeindruckende Zahlen erst mit den frühen Polyptichen auf uns gekommen: für das Kloster Saint-Wandrille in der Normandie im Jahr 787 etwa 63 Mühlen, oder für das Pariser Kloster Saint-Germain-des-

-
- 22 Zu der Fundstelle Mertesdorf, An der Karlsmühle, vgl. Josef STEINHAUSEN: Ortskunde Trier-Mettendorf (Geschichtlicher Atlas der Rheinlande, Abt. 3, Archäologische Karte der Rheinprovinz 1,1 = Publikationen der Gesellschaft für Rheinische Geschichtskunde 12) Bonn 1932, S. 190; Lothar SCHWINDEN: Von der Vorgeschichte über die Römerzeit bis zur Entstehung des Ortes Mertesdorf in der fränkischen Epoche. In: Mertesdorf 893-1993. Landschaft – Geschichte – Kultur. (Ortschronik des Trierer Landes 26) Trier 1993, S. 21-56, bes. S. 31f. Zu einer antiken Fundstelle bei Waldrach, die möglicherweise als Mühlenstandort anzusprechen ist, vgl. STEINHAUSEN, Trier-Mettendorf. S. 358.
- 23 Adolf NEYSES: Die Getreidemühlen beim römischen Land- und Weingut von Löslich (Kreis Bernkastel-Wittlich). In: Trierer Zeitschrift 46 (1983), S. 209-221.
- 24 Hermann MAISANT: Die Ausgrabung des gallorömischen Quellheiligtums von Ihn (Kreis Saarlouis). In: Andrei MIRON (Hg.): Das gallorömische Quellheiligtum von Ihn (Kreis Saarlouis) (Bericht der Staatlichen Denkmalpflege im Saarland, Abteilung Bodendenkmalpflege. Beiheft 2) Saarbrücken 1994, S. 15-64, bes. S. 39; Lothar SCHWINDEN: Der römische Tempelbezirk von Niedaltdorf/Ihn – Kultzentrum oder Villenheiligtum? In: Trierer Zeitschrift 58 (1995), S. 511-523, hier S. 512.
- 25 Der Befund wies Mauern eines teilweise im Bachbett stehenden Gebäudes und mehrere Basaltmühlsteine auf; vgl. die Pläne A 1029 und A 1030 sowie die Ortsakte „Leoplatz“ im Rheinischen Landesmuseum Trier. Für ihre freundlichen Auskünfte danke ich den an den archäologischen Untersuchungen beteiligten Grabungstechnikern Gerd BRENNER und Marcus THIEL.
- 26 Dietrich LOHRMANN: Travail manuel et machines hydrauliques avant l'an mil. In: Le travail au Moyen Age. Une approche interdisciplinaire, publié par l'Institut d'Etudes Médiévales de l'Université catholique de Louvain-la-Neuve. Turnhout 1990, S. 35-47, bes. S. 40.

Près um 825 85 derartige Anlagen.²⁷ Für die Moselregion finden sich in der schriftlichen Überlieferung Zeugnisse des 6. und 7. Jahrhunderts. So beschreibt Venantius Fortunatus in seinem Gedicht „*Item de castello eiusdem super Mosella*“ eine wohl an der Mittelmosel in Spornlage gelegene Burg des Trierer Bischofs Nicetius (525/26-566) und schildert neben unterhalb gelegenen Wein- und Obstgärten sowie Viehweiden auch eine Wasserleitung, die sich den Berghang entlang schlängelt und eine Getreidemühle antreibt. Das 634 verfaßte Testament des Diakons Adalgisel-Grimo gewährt Einblicke in die noch weitgehend spätantik geprägten Besitzstrukturen eines fränkischen Adligen in romanischen Reliktgebieten. Darunter werden auch fünf Mühlen erwähnt; eine davon bei Temmels an der Obermosel und vier Mühlen an der Crusnes, die bei Longuyon in die Chiers mündet.²⁸ Der Nachweis antiker Mühlenstandorte kann hingegen – sieht man einmal von den wenigen bekannten literarischen Zeugnissen ab – nur von seiten der Archäologie erbracht werden, wobei zu berücksichtigen ist, daß wir zwar zahlreiche gallo-römische Gutshöfe und Villenanlagen kennen, doch sind bisher fast nirgends die dazugehörigen Nebengebäude ergraben worden, von möglichen abseits an Wasserläufen liegenden Getreidemahlwerken ganz zu schweigen. Eine zukünftige gezielte Nachsuche dürfte aber zu ähnlich guten Ergebnissen führen wie im Falle der römischen Kelteranlagen an der Mittelmosel.

Nach diesem für die Bewertung von technikgeschichtlichen Kontinuitäten oder Neuanätzen meiner Meinung nach nicht unerheblichen Exkurs zurück zu den Verfahren des Traubenpressens. Zwei wesentliche Faktoren der antiken Keltertechnik, die für uns hinsichtlich ihres Fortlebens von Interesse sind, haben wir herausgestellt, nämlich zum einen den zweiteiligen Arbeitsvorgang des Kelterns selbst und zum andern die beiden möglichen topographischen Standorte derartiger Produktionszentren in Gehöften beziehungsweise unmittelbar in den Weinanbauflächen.

Daß das vor dem maschinellen Ausquetschen der Trauben auf der Kelter erfolgte Zertreten des Lesegutes auch im Mittelalter und darüber hinaus weit verbreitet war, belegen Aussagen der Agrarschriftsteller. So fordert etwa Petrus de Crescentiis im 13. Jahrhundert besondere Reinlichkeit beim Austreten mit bloßen Füßen.²⁹ Verunrei-

27 HÄGERMANN, Technik (wie Anm. 19), S. 347.

28 Vgl. Venantius Fortunatus, Carmina XII (MGH AA IV,1, S. 64f.); zu Adalgisel-Grimo siehe Franz IRSIGLER: Gesellschaft, Wirtschaft und religiöses Leben im Obermosel-Saar-Raum zur Zeit des Diakons Adalgisel Grimo. In: Hochwälder Geschichtsblätter 1 (1989), S. 5-18, bes. S. 10: „Ob die Wassermühle in Temmels und die vier Mühlen an der Crusnes, die offensichtlich den großen Besitzkomplex um Longuyon versorgten, ein neues Element darstellen, erscheint fraglich“. Vgl. DERS., Vie sociale, économique et religieuse dans les pays de la Moselle et de la Sarre au temps du diacre Adalgisel-Grimo, in: Annales de l'est, 5. Sér. 43 (1991), S. 4-28. Womöglich ist die Mühle von Temmels aus einer spätantiken Anlage hervorgegangen. Zu den umfangreichen antiken Siedlungsbefunden in der dortigen Gemarkung vgl. etwa Kurt BÖHNER: Die fränkischen Altertümer des Trierer Landes. (Germanische Denkmäler der Völkerwanderungszeit Serie B: Die fränkischen Altertümer des Rheinlandes, 1) Berlin 1958, Teil 2, S. 152; Carte Archéologique du Grand-Duché de Luxembourg 23 (Grevenmacher) Luxembourg 1974, S. 33; Carte Archéologique du Grand-Duché de Luxembourg 19 (Mertert-Wasserbillig) Luxembourg 1983, S. 44.

29 Vgl. Lukas CLEMENS/Michael MATHEUS: Zur Keltertechnik in karolingischer Zeit. In: Friedhelm BURGARD/Christoph CLUSE/Alfred HAVERKAMP (Hgg.): Liber amicorum nec-

nigungen besonders durch schmutzige Füße sind jedenfalls ein seit dem 16. Jahrhundert wiederholt beschriebenes Problem der Arbeit in der Tretkelter.³⁰ In der Regel quetschten die Treter die Trauben über einem speziellen Sieb oder in einem Austretbottich aus.

Beide Arbeitsschritte – sowohl der des Austretens als auch das anschließende maschinelle Preßverfahren – sind seit dem 13. Jahrhundert auch in der moselländischen Quellenüberlieferung bezeugt. So regelt etwa ein im Jahre 1273 geschlossener Vergleich zwischen der Trierer Vorstadtabei St. Matthias und dem Ritter Johann von Weiler Besitzungen und grundherrschaftliche Rechte in dem nordöstlich von Diedenhofen (dem heutigen Thionville) gelegenen Königsmachern.³¹ Unter anderem wird vereinbart, daß die Bewohner der Ortschaft sowie diejenigen, die Weinberge in der dortigen Gemarkung besitzen, ihre Trauben in die Bannkelter von Königsmachern in Anwesenheit des klösterlichen *nuncius* liefern müssen. Dort entrichten sie den Zehnt sowohl von dem mit Füßen getretenen Most als auch von den auf der Kelter gepreßten Trauben: *et de vino pedibus calcato in continenti dabunt decimam, et de vino torculari expresso similiter in continenti solvent decimam nuntio predictorum abbatibus et conventus*. Offensichtlich waren die Mönche von St. Matthias bestrebt, einen Teil ihres Zehnten von dem qualitativ volleren Vorlauf zu erhalten. Er enthielt nämlich relativ wenig Gerbstoffe, da unreife Trauben, Stiele und Kerne noch nicht mit gepreßt wurden. Aus dem Jahr 1327 stammt ein Pachtvertrag aus Trier, laut dem die Zisterzienserabtei Himmerod die Hälfte des aus einem stadtnahen Wingert stammenden Mostertrages in der nahegelegenen Bannkelter der Benediktiner von St. Martin erhalten sollte, *postquam conculatum et expressum fuerit*, also nachdem er ausgetreten und ausgepreßt worden ist.³² Ein Pachtkontrakt von 1417 aus Mühlheim-Kärlich enthält die Bestimmung, daß die Beständer von drei Viertel Morgen Weinbergland den Verpächtern die Hälfte des Ertrages in ein anzugebendes Haus liefern oder auf Wunsch die Trauben treten und keltern und anschließend die Hälfte des Mostes in das Faß der Verpächter geben beziehungsweise den Ertrag bis zum Verkauf lagern, wobei die Verpächter die Risiken und Kosten zu tragen haben.³³

Auch die Rechnungen des Trierer St. Jakobshospitals erwähnen im 15. Jahrhundert häufiger zur Zeit der Traubenlese Ausgaben für das Austreten des Preßgutes, das

non amicarum für Alfred Heit. Beiträge zur mittelalterlichen Geschichte und geschichtlichen Landeskunde. (Trierer Historische Forschungen 28) Trier 1996, S. 255-265, bes. S. 252-254. DIES.: Weinkeltern im Mittelalter. In: Europäische Technik im Mittelalter 800-1200. Tradition – Innovation. Hrsg. von Uta LINDGREN. Berlin 1996, S. 133-136.

30 Friedrich VON BASSERMANN-JORDAN: Geschichte des Weinbaus, 2 Bde., 2. Aufl., Frankfurt a. M. 1923 (Ndr. Frankfurt a. M. 1975), S. 350.

31 Karl LAMPRECHT: Deutsches Wirtschaftsleben im Mittelalter. Untersuchungen über die Entwicklung der materiellen Kultur des platten Landes auf Grund der Quellen zunächst des Mosellandes, 3 Bde. Leipzig 1885-1886 (Ndr. Aalen 1969) (zitiert: DWL), hier Bd. III, Nr. 50, S. 63-65 von 1273 VII 22.

32 Stadtbibliothek Trier (zitiert: STBT), Bestand 1717/38 8° (Kartular des Klosters Himmerod), Bd. I, fol. 85^v-86^r von 1327 II 8; vgl. auch CLEMENS, Trier (wie Anm. 14), S. 309.

33 Franz-Josef HEYEN (Bearb.): Inventar des Archivs der Stadt Andernach. Bd. 2. (Veröffentlichungen der Landesarchivverwaltung Rheinland-Pfalz 7) Koblenz 1967, Nr. 889, S. 7f. von 1417 IV 14.

durchgehend Tag und Nacht in den Hospitalskeltern durchgeführt wurde, bevor man die Traubenmaische dann mit Hilfe mechanischer Pressen weiter ausdrückte.³⁴ Diese Beispiele ließen sich sicher noch ergänzen.

Um so mehr verwundert aber die weit verbreitete und selbst in jüngsten Abhandlungen nachzulesende Interpretation einer das Keltern betreffenden Bestimmung in dem berühmten »*Capitulare de villis*«, jenen wohl auf Anordnung Karls des Großen entstandenen Vorschriften, die Mißständen auf den königlichen Domänen entgegenwirken sollten. Dort findet sich in Abschnitt 48 der Passus *Ut torcularia in villis nostris bene sint praeparata; et hoc praevideant iudices, ut vindemia nostra nullus pedibus premere praesumat, sed omnia nitida et honesta sint*.³⁵ Man hat diese Textstelle als Verbot des Traubentretens aufgefaßt, wie sie sich stellvertretend für entsprechende Deutungen in der Übersetzung der »Freiherr vom Stein-Gedächtnisausgabe« spiegelt: „Die Keltern auf unseren Krongütern sollen zweckmäßig eingerichtet sein. Die Amtmänner haben darauf zu achten, daß sich niemand untersteht, unsere Trauben mit den Füßen zu keltern, sondern daß alles sauber und reinlich zugeht“.³⁶ Die Vorschrift läßt sich aber – wie jüngst vorgeschlagen – durchaus in einer bisher nicht in Betracht gezogenen Weise übersetzen und interpretieren: Deutet man nämlich die Partikel *sed* in einschränkendem beziehungsweise adversativem Sinn als ‚außer‘, *sed omnia nitida et honesta sint*, dann handelt es sich nicht um ein generelles Verbot des mit Füßen vorgenommenen Einmaischens. Vielmehr ist mit dieser Vorschrift lediglich das Austreten der Trauben für den Fall untersagt, daß nicht für die notwendige Reinlichkeit gesorgt war.³⁷ Diese Deutung scheint aus philologischer Sicht möglich, von der Sache her aber geradezu zwingend; denn auf das Stampfen oder Treten der Trauben konnte schlechterdings kaum verzichtet werden, wollte man anschließend mittels der Kelter zufriedenstellende Preßergebnisse, also eine optimale Ausbeute erzielen. Zugleich ist diese Textstelle kein Hinweis auf ein „geradezu revolutionäres Gebot“ Karls des Großen,³⁸ dem man so innovativen Weitblick bei der Organisation seiner Domänen zuschrieb, oder eine Neuerung im Agrarbereich, sondern der Beleg für das Fortleben der zweiteiligen antiken Keltertechnik, wie sie ja auch den oben aufgeführten späteren Zeugnissen zu entnehmen ist.

34 CLEMENS, Trier (wie Anm. 14), S. 309.

35 *Capitulare de villis*. Cod. Guelf. 254 Helmst. der Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel, hg. von Carlrichard BRÜHL, Stuttgart 1971, hier cap. XLVIII, S. 60.

36 Günther FRANZ (Hg.): *Quellen zur Geschichte des deutschen Bauernstandes im Mittelalter*. (Ausgewählte Quellen zur deutschen Geschichte des Mittelalters 31) 2. Aufl., Darmstadt 1974, S. 53; vgl. diese übernommene Übersetzung auch in: *Capitulare de villis* (wie Anm. 35), S. 20, sowie ebda. S. 10 mit Hinweisen auf andere vorliegende Übersetzungen.

37 CLEMENS/MATHEUS, Keltertechnik (wie Anm. 29).

38 Vgl. Hugh JOHNSON: Wein im Mittelalter. In: *Damals* 26, Oktober 1994, S. 18-24, hier S. 18.

Hinweise zu Art und Funktionsweise früh- und hochmittelalterlicher Kelteranlagen sind sehr spärlich. Eine der frühesten mittelalterlichen Kelterabbildungen ist jene Miniatur, die in einer wohl um 975 erstellten Handschrift des Apokalypsenkommentars des Beatus von Liébana enthalten ist und eine Baumkelter mit seitlicher Spindel und Gewichtstein zeigt. Zugleich ist auch das Treten des Lesegutes dargestellt.³⁹ Eine um 1030 entstandene und bereits vielbeachtete Bilddarstellung einer Baumkelter stammt aus dem »Goldenen Evangelienbuch« der Abtei Echternach.⁴⁰ Das unter der Leitung der Äbtissin von Hohenburg im Elsaß, Herrad von Landsberg, während des letzten Viertels des 12. Jahrhunderts fertiggestellte Sammelwerk »*Hortus deliciarum*« beinhaltet eine Miniatur, die – in Anspielung auf die Offenbarung des Johannes (19,15) – Christus als Weltenrichter in der Kelter zeigt. Dort ist eine Baumkelter mit seitlicher, im hölzernen Bodengestell fest verankerter Spindel dargestellt.⁴¹ Eine weitere Abbildung aus der Mitte des 11. Jahrhunderts im sogenannten »*Aelfric Pentateuch*« zeigt Noah mit seinen Söhnen bei der Kelterarbeit.⁴² Auch hier ist – vergleichbar den byzantinischen Mosaiken des 6. Jahrhunderts – eine Spindelpresse in reduzierter Form zur Ausführung gelangt; lediglich eine zentral zum Lesegut angebrachte Spindel ist zu erkennen. Diese Abbildung stellt ein Bindeglied zwischen den byzantinischen Spindelkelterdarstellungen und spätmittelalterlichen Abbildungen dar. Insbesondere als Allegorie der Passion wird die Spindelkelter nun im Motiv »Christus in der Kelter« wichtiger Bestandteil religiöser Bildunterweisung.⁴³

Archäologische Nachweise solcher Pressen fehlen bislang weitgehend – wie jüngst der französische Mittelalterarchäologe Jean-Marie Pesez feststellte⁴⁴ – sieht man einmal von dem Fund einer in die Mitte des 13. Jahrhunderts datierenden Holzspindel aus Ettlingen, Kreis Karlsruhe, für Baden ab.⁴⁵ Die publizierten Hinweise erlauben jedoch

39 Abbildung etwa bei HÄGERMANN, Technik (wie Anm. 19), S. 406.

40 Karl LAMPRECHT: Der Bilderschmuck des Cod. Egberti zu Trier und des Cod. Epternacensis zu Gotha. In: Jahrbücher des Vereins von Alterthumsfreunden im Rheinlande 70 (1881), S. 56-112 und Taf. III-X, bes. S. 107 und Taf. IX; Gunther FRANZ: Weinberg- und Kelterdarstellungen in den Echternacher Handschriften. In: Rheinisches Landesmuseum Trier (Hg.): 2000 Jahre Weinkultur an Mosel-Saar-Ruwer. Denkmäler und Zeugnisse zur Geschichte von Weinanbau, Weinhandel, Weingenuß. Trier 1987, S. 166-168.

41 Siehe z.B. Gérard CAMES (Hg.): *Allégories et symboles dans l'hortus deliciarum*. Leiden 1971, S. 105-110 und Pl. LVII,103.

42 TROOST, Kelttern (wie Anm. 3), S. 100, Abbildung 65.

43 Alois THOMAS: *Christus in der Kelter*. Düsseldorf 1936 (Ndr. 1981); Danièle ALEXANDRE-BIDON (Hg.): *Le pressoir mystique*. Actes du colloque de Recloses. 27. Mai 1989. Paris 1990.

44 Jean-Marie PESEZ: *Témoins archéologiques de la viticulture médiévale*. In: *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale, au Moyen Age et à l'époque moderne* (Flaran 11, 1989), Auch 1991, S. 241-246, bes. S. 244.

45 Harald ROSMANITZ: Ein staufischer Keller in Ettlingen, Kreis Karlsruhe. In: *Archäologische Ausgrabungen in Baden-Württemberg 1988*. Stuttgart 1989, S. 285-286. Zu dem möglichen archäologischen Nachweis frühmittelalterlicher Kelteranlagen in Form von kleinflächigen Vier-Pfosten-Strukturen, die bei Siedlungsgrabungen im Pariser Becken dokumentiert wurden, vgl. nun neuerdings J. CHAPELOT: *L'habitat rural: organisation et nature*. In: *L'Ile-de-France de Clovis à Hugues Capet du V^e siècle au X^e siècle*, Ausstel-

keine weiterreichenden Überlegungen, etwa zur Klärung der Frage, zu welchem Keltertyp das noch ca. 1,20 m lang erhaltene Schraubgewinde einmal gehört haben könnte. Insgesamt ist jedoch zu konstatieren, daß die kleineren Spindelkeltern, für die häufig sicher gar keine eigenen Kelterhäuser errichtet zu werden brauchten, eine wesentlich geringere Überlieferungschance haben – sei es als Reflex in Schriftquellen oder als Realie. Spätmittelalterliche Keltern sind archäologisch in Lüttich und Aschaffenburg nachgewiesen.⁴⁶

Tresterpakete aus Abfallgruben des 13. Jahrhunderts in Troyes in der Champagne oder Trier sowie ein in der Moselstadt in einem Keller vermauerter mittelalterlicher Gewichtsstein deuten zwar auf nahegelegene Keltern, derartige Befunde sind allerdings lediglich indirekte Hinweise.⁴⁷ Erschwerend kommt hinzu, daß viele Kelterhäuser bis in das 13. Jahrhundert hinein Fachwerkkonstruktionen gewesen sein dürften, die sich sowohl im Gelände als auch im Grabungsbefund schwieriger nachweisen lassen als massive Steinbauten. Dennoch ist es sicherlich nur eine Frage der Zeit, bis diese Forschungslücke geschlossen werden kann.

Baumkeltern sind in größerer Zahl erst seit dem 16. Jahrhundert erhalten. Eine derartige Presse im Château du Clos de Vougeot in Burgund soll zwar angeblich aus dem 13. Jahrhundert stammen, doch stehen dendrochronologische Untersuchungen aus, die eine zuverlässige Datierung zuließen.⁴⁸

Die Tret- und Kelterbecken – und dies ist ein wesentlicher Unterschied zu den antiken Kelteranlagen – sind nun in Holz, dem Werkstoff des Mittelalters, ausgeführt, teilweise in Form transportabler Bottiche oder Zuber. Wasserdichte Betonestriche aus Kalk-Ziegelgemisch mit Abdichtungen in den Winkeln in Form von Viertelrundstäben, wie sie als Kelterböden in sämtlichen in der Pfalz und an der Mosel nachgewiesenen antiken Kelterhäusern aufgefunden wurden, sind nun unbekannt. Dennoch hat man während des Mittelalters möglicherweise einige der in vielen Fällen noch lange oberirdisch sichtbaren römischen Großkeltern als Überreste derartiger Produktionszentren erkannt. So wird im Jahr 1269 ein Weinberg bei Neumagen an der Mosel als *in den Steynbecken* gelegen erwähnt.⁴⁹ Diese Flurbezeichnung bezieht sich vermutlich auf ein

lungskatalog Rouen 1995, S.178-199; Michel PETIT: Bases de pressoirs du haut Moyen-Âge. In: Actes des Journées Archéologiques d’Ile-de-France „Boire et Manger en Ile-de-France“, 9 et 10 décembre 2000, Paris 2000, S. 26-28.

- 46 Zu einer spätmittelalterlichen Kelter aus Lüttich vgl. nun Jean-Marc LEOTARD: Un pressoir à raisins médiéval dans L’impasse de la Vignette. In: Le patrimoine archéologique de Wallonie, Namur 1997, S. 532f. In Aschaffenburg wurde 1966 bei Bauarbeiten in der Pfaffengasse 6 der kreisförmige Laufgang und das mächtige Kontergewicht einer Baumkelter aus dem 15./16. Jahrhundert gefunden; vgl. Gerhard ERMISCHER, Markus MARQUART: Stadtarchäologie in Aschaffenburg. In: Beiträge zur Archäologie in Unterfranken 2000. (Mainfränkische Studien 67), S. 63-86, 67f.
- 47 Martine FERRÉ/Bertille DANION: Les vestiges botaniques archéologiques découverts sur le chantier des Halles de Troyes (Aube). In: Troyes: Le site des Halles. Quelle Histoire? = Bulletin de la Société Archéologique Champenoise 80,2 (1987), S. 119-138, bes. S. 125ff. Der Trierer Befund im Keller des Hauses Neustraße 43 ist noch unpubliziert.
- 48 Xavier HUMBEL: Vieux pressoirs sans frontières. Paris 1976.
- 49 Landeshauptarchiv Koblenz, Bestand 171, Nr. 476 (Kartular des Klosters St. Thomas an der Kyll), S. 38f.; Adam GOERZ (Bearb.): Mittelrheinische Regesten oder chronologische

antikes und mit Becken aus Betonestrichen versehenes Kelterhaus am Fuße einer in der Gemarkung gelegenen Südhangsteillage. Öfters kam es – wie es ja auch für Mühlenstandorte anzunehmen ist – im Verlauf des Mittelalters an gleicher exponierter Stelle zu der Errichtung jüngerer Kelterhäuser. Ein derartiger Fall ist beispielsweise für Piesport-Müstert, Kreis Bernkastel-Wittlich, bezeugt, wo vielleicht noch im 15. Jahrhundert ein Kelterhaus der Abtei Mettlach, die dort über zahlreiche Weinberge verfügte, auf den Standort einer antiken Anlage und unter Verwendung des bei der Niederlegung gewonnenen Baumaterials – darunter auch Ziegel und große Estrichbrocken – gesetzt wurde.⁵⁰ Ein vergleichbarer Befund liegt anscheinend auch für Briedel im Kreis Cochem-Zell vor, wo ein mittelalterliches Kelterhaus auf einer kleinflächigen antiken Trümmerstätte errichtet wurde.⁵¹

Zur Bauweise und Ausstattung mittelalterlicher Kelterhäuser liefern die zeitgenössischen Schriftquellen kaum nennenswerte Aussagen. Generell lassen sich aber – durchaus in Analogie zu den antiken moselländischen Kelterplätzen – als Standorte die Lage am Rebareal selbst oder aber im eigentlichen Siedlungsbereich und hier wiederum vornehmlich im jeweiligen Hofkomplex ausmachen. Wann solche bereits von den Römern errichteten Wirtschaftsbauten während des Mittelalters üblich wurden, ist umstritten. Manche deuten die *torcularia* des »*Capitulare de villis*« schon als Kelterhäuser. Wenig überzeugend erscheint jedenfalls die These, man habe wertvolle Maschinen wie Baumkeltern zunächst generell ungeschützt im Freien errichtet und erst im späten Mittelalter spezielle Kelterhäuser gebaut.

Auch über den jeweils installierten Keltertyp berichten die Quellen kaum, es sei denn, es werden Instandhaltungsverpflichtungen vereinbart. Aus einer auf das Jahr 1201 gefälschten Urkunde aus den siebziger Jahren des 13. Jahrhunderts erfahren wir von einem Vergleich, der zwischen den Trierer Klöstern St. Irminen und St. Eucharius über die Rechte des Nonnenklosters zu Heiligkreuz ausgehandelt wurde.⁵² Unter anderem ist dem Text zu entnehmen, daß St. Irminen dort eine Kelter (*torcular*) besaß, deren Presse (*prelum*) die *mansionarii* des Klosters instand zu halten hatten. Hierbei handelte es sich wahrscheinlich um eine Baumkelter. Eine aus der Mitte des 13. Jahrhunderts stammende Aufzählung des größtenteils verpachteten Weinbergbesitzes der Abtei Echternach zu Ürzig an der Mittelmosel erwähnt auch den dortigen Besitz einer Gerberga, aus dem die Benediktiner lediglich eine *situla* Wein erhielten. Die Pächterin

Zusammenstellung des Quellen-Materials für die Geschichte der Territorien der beiden Regierungsbezirke Coblenz und Trier in kurzen Auszügen (zitiert: MRR). III. Theil vom Jahre 1237 bis 1273. Koblenz 1881, Nr. 2466, S. 557 von 1269 X 2.

50 Vgl. Karl-Josef GILLES: Die römischen und neuzeitlichen Kelterhäuser in Piesport-Müstert. In: Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier 24 = Kurtrierisches Jahrbuch 32 (1992), S. 19-31, bes. S. 24f.

51 GILLES: Römerzeitliche Kelteranlagen (wie Anm. 10), S. 56f.

52 Heinrich BEYER/Leopold ELTESTER/Adam GOERZ (Bearb.): Urkundenbuch zur Geschichte der jetzt die Preussischen Regierungsbezirke Coblenz und Trier bildenden mittelrheinischen Territorien (zitiert: MUB), 3 Bde. Koblenz 1860-1874, hier Bd. II, Nr. 192, S. 230f.; vgl. auch Hans-Jürgen KRÜGER: Zur Kritik der Urkunde Erzbischof Arnolds I. für die Abtei St. Eucharius vor Trier (1177). In: Jahrbuch für westdeutsche Landesgeschichte 2 (1976), S. 159-177, bes. S. 159, Anm. 1 (Ansprache als Fälschung).

hatte aber noch weitere Verpflichtungen, zu denen auch die Bereitstellung eines großen, *Enkebudin* genannten Fasses sowie die Instandhaltung der Kelter zählte. Dazu gehörte auch, daß sie die Spindel der Weinpresse vor der ersten Benutzung im Herbst einzufetten hatte (*ungere fusum in autumnno*).⁵³ Die Maschine fungierte offenbar als Bannpresse für das Lesegut aus den insgesamt aufgeführten 26 Parzellen. Deshalb scheint es unwahrscheinlich, daß wir hier einen Hinweis auf eine Spindelkelter vor uns haben,⁵⁴ vielmehr ist mit der Bezeichnung *fusum* wohl eher die seitlich angebrachte Spindel einer Baumkelter gemeint, mit deren Hilfe ein Gewichtsstein angehoben wurde. Zur Stützung dieser Annahme sei auf eine weitere moselländische Urkunde hingewiesen. Im Jahr 1337 verkaufen der Graacher Schöffe Friedrich und seine Ehefrau Agnes ihren dortigen Hof dem Trierer Erzbischof Balduin, um ihn anschließend unter genauer ausgeführten Bedingungen als Erbhofleute zurückzuerhalten. Hinsichtlich der Kelter wird folgende Regelung vereinbart: *Ez ist ouch geredet, were daz die kelttere breche an deme boume, an der spinlen, an den molden oder an welchem ende diz were, so sal unser herre und sine nachkumen den bruch wieder zu machene, und zu richtene uns oder unsern erben holz geben in iren welden und daz uf den hof schicken mit irre fure*.⁵⁵ Auch hier ist also von einer Baumkelter die Rede, wobei die Reparaturen am Kelterbaum, an der Spindel oder an den Preßkörben auf Kosten des Erzstiftes durchzuführen sind.

Bei den Nutzungsverhältnissen möchte ich anhand des Trierer Urkundenmaterials auf drei unterschiedliche Möglichkeiten verweisen, nämlich erstens auf die zum Weingut gehörende Kelter, zweitens auf die Bannpresse und drittens auf die genossenschaftlich genutzte Kelter.

Die häufigste Form ist sicherlich das für einen Winzerbetrieb ausgelegte Kelterhaus, das in einigen Fällen auch bewohnt wurde. Schon seit dem 12. Jahrhundert sind neben derartigen Einrichtungen geistlicher Institutionen zu Trier auch Kelterhäuser laikaler Besitzer nachgewiesen, so etwa jenes Haus mit zwei Kelter, welches eine gewisse Lismud im Jahr 1172 gemeinsam mit ihrem Sohn Ernst dem Stift St. Simeon vermacht.⁵⁶ Die Tatsache, daß die Kelteranlagen früher dem Trierer Domkellner gehörten, läßt auf eine gehobene soziale Stellung der als Pfründner in das Stift eintretenden Schenkgeber schließen. Gleiches dürfte auch für jene *domina Agnete de Bergetheim* zutreffen, der um 1220 ein Kelterhaus vor den Trierer Stadtmauern gehört.⁵⁷

53 Vgl. Augustinus THIELE O.S.B.: Echternach und Himmerod. Beispiele benediktinischer und zisterziensischer Wirtschaftsführung im 12. und 13. Jahrhundert. (Forschungen zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 7) Stuttgart 1964, bes. S. 133-137 und S. 176: Wiedergabe der Quelle (Bibliothèque Nationale de Paris, Ms 9534, fol. 74); Karl CHRISTOFFEL: Ein Ürziger Weinhof und seine Wingertlagen vor 700 Jahren. In: Landeskundliche Vierteljahrsblätter 8 (1962), S. 142-144.

54 So Otto VOLK in seiner hervorragenden Überblicksdarstellung: Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter. Forschungsstand und Forschungsprobleme. In: Alois GERLICH (Hg.): Weinbau, Weinhandel und Weinkultur. Sechstes Alzeyer Kolloquium. (Geschichtliche Landeskunde 40) Stuttgart 1993, S. 49-163, hier S. 128.

55 DWL III, Nr. 138, S. 165f. von 1337 II 24.

56 MUB II, Nr. 15, S. 52f.

57 MUB III, Nr. 153, S. 137f.

Wie ersteres Beispiel zeigt, konnten in derartigen Produktionsorten folglich durchaus mehrere Pressen installiert sein. Als die Äbtissin von St. Ursula zu Köln, Gepa, wohl in den dreißiger Jahren des 12. Jahrhunderts für das Stift erworbene Güter und Gefälle verzeichnen läßt, findet sich darunter auch ein auf ihre Veranlassung erbautes Kelterhaus in Rhens in welchem sich zwei Keltern und 13 Fässer befanden.⁵⁸

Bedeutende Weinproduzenten verfügten allein in der Trierer Talweite über mehrere Keltern, die als Bannpressen für die zahlreichen verpachteten Rebkulturen fungierten. Die Investitionen für Errichtung und Unterhalt dieser kostenintensiven und leistungsfähigen Anlagen wurden durch Abgaben, welche die Winzer von den unter den Kelterbann fallenden Rebkulturen zu entrichten hatten, oftmals mehr als ausgeglichen. Das vor der Trierer Stadtmauer an der Mosel gelegene Benediktinerkloster St. Martin unterhielt in der Trierer Talweite während des 13. Jahrhunderts drei Bannkeltern in unmittelbarer Nähe ausgedehnter zusammenhängender Rebflächen. Dabei diente das jenseits der Römerbrücke bei St. Viktor gelegene Kelterhaus nach Abschluß der Weinlese als Versammlungsort für das jährliche Hofgeding.⁵⁹ Die Abtei Himmerod besaß in der Trierer Talweite solche Bannpressen während des 13. Jahrhunderts neben fünf weiteren – teilweise verpachteten Weinkeltern – in ihrer am Trierer Amphitheater gelegenen *curtis* Langenborn sowie auf dem westlichen Moselufer in Euren.⁶⁰ Der Kelterbann konnte freilich mannigfaltige Nachteile mit sich bringen: Er erzwang bisweilen eine vorzeitige Lese, lange Anfahrtswege, den Most schädigende Wartezeiten und eiliges, nachlässiges Keltern des Lesegutes. Andererseits konnten jene Investitionen, welche für die Errichtung und Unterhaltung solcher „holzfressender“ Großmaschinen notwendig waren, wohl nur durch große geistliche oder weltliche Grundherrschaften oder durch genossenschaftlich organisierte Verbände aufgebracht werden.

Letztere Organisationsform läßt sich erst im Verlauf des späteren Mittelalters nachweisen. Genossenschaftlich genutzte Anlagen sind – wie dies auch bei Mühlen und Backhäusern beobachtet werden kann – häufig aus grundherrschaftlichen Banneinrichtungen hervorgegangen.⁶¹ Dies kann beispielsweise für eine 1336 bezeugte Gemeindegelter der nordöstlich vor den Stadtmauern Triers gelegenen Ortschaft Kürenz angenommen werden, die ursprünglich der dort begüterten Abtei St. Maximin gehört haben dürfte.⁶²

Lassen sich folglich Bannkeltern oder genossenschaftlich betriebene Pressen in der Moselregion aber auch in anderen Landschaften wie etwa Lothringen oder Württemberg nachweisen, so scheinen solche Großanlagen am Oberen Mittelrhein – wie die Untersuchungen von Otto Volk ergeben haben – für das späte Mittelalter nicht belegt, wo in den zahlreichen Weinbaustädten der Kelterzwang offenbar unbekannt war. Beachtenswert ist Volks These, derzufolge die enorme Besitzersplitterung einer Etablie-

58 Theodor Joseph LACOMBLET (Hg.): Archiv für die Geschichte des Niederrheins 3. Düsseldorf 1860, S. 136-139, bes. S. 137; MRR I, Nr. 1867, S. 508.

59 Armin TILLE: Die Benediktinerabtei St. Martin bei Trier. Ein Beitrag zur Trierer Klostergeschichte. (Trierisches Archiv, 4) Trier 1900, S. 4f.

60 CLEMENS, Trier (wie Anm. 14), S. 314 und Beilage 3.

61 Vgl. Sigrid SCHMITT: Territorialstaat und Gemeinde im kurpfälzischen Oberamt Alzey. (Geschichtliche Landeskunde, 38) Stuttgart 1992, bes. S. 217f.

62 STBT 1717/38 8° I, fol. 81r-v von 1336 I 15.

rung solch herrschaftlicher oder gemeindlicher Einrichtungen entgegengewirkt habe.⁶³ Zur Klärung derartiger regionaler Unterschiede müssen aber erst weitere, auf breiter Quellenbasis gewonnene landesgeschichtliche Forschungsergebnisse vorliegen, die einen anschließenden Vergleich erlauben.

Generell stellt eine hohe Konzentration an Weinpressen innerhalb einer Gemarkung oder eines städtischen Weichbildes einen wesentlichen Indikator für den Nachweis intensiv betriebener Weinproduktion dar. Zudem ist sie als Zentralitätskriterium im Rahmen von Stadt-Umland-Untersuchungen zu einzelnen Weinanbauregionen zu berücksichtigen.

Die Anzahl der etwa in der Trierer Talweite errichteten Keltern ist im Mittelalter beträchtlich gewesen: Sind aus dem 12. Jahrhundert – sicherlich quellenbedingt – nur vier dieser Anlagen überliefert, so können für das 13. Jahrhundert bereits 43 Pressen bei insgesamt 53 Erwähnungen nachgewiesen werden. 29 Anlagen befanden sich im Besitz geistlicher Grundherren, wobei neun Keltern von privaten Eigentümern stammten und fünf an Einzelpersonen verpachtet waren. Weitere 14 Anlagen gehörten städtischen Familien. In der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts steigt die Zahl der überlieferten Keltern dann auf 49 Anlagen bei insgesamt 66 Erwähnungen an. Davon befanden sich 22 Pressen im Besitz der Geistlichkeit, von denen lediglich zwei Anlagen noch aus jüngeren Schenkungen von weltlichen Stiftern stammten. Vier Keltern sind an Privatpersonen verpachtet. Dem stehen nun außer der Gemeindekelter zu Kürenz 24 nachgewiesene Pressen in privatem Besitz gegenüber, die das starke Engagement vor allem der städtischen Führungsschichten im Weinanbau aber auch in der Vermarktung dieses Grundnahrungsmittels unterstreichen. Diese oft nur beiläufig – etwa als Anrainergrundstücke oder zinspflichtige Liegenschaften – erwähnten Anlagen stellen mit Sicherheit nur einen geringen Teil der tatsächlich einmal vorhandenen Keltern dar.⁶⁴

Durchaus vergleichbar mit dem Trierer Befund sind die bislang zu Metz vorgelegten Zahlen. So ergab eine Durchsicht der von Karl Wichmann – allerdings unvollständig – edierten Metzger Bannrollen des 13. Jahrhunderts 50 Keltern bei insgesamt 67 Erwähnungen,⁶⁵ wobei im Vergleich zu Trier natürlich die wesentlich höhere Bevölkerungszahl dieser mittelalterlichen Großstadt in Rechnung zu stellen ist. Neuerdings hat Henri Trauffler die Kelterbelege für das Weichbild der Abteistadt Echternach zusammengestellt. Während des Zeitraums von 1323 bis 1433 können 22 verschiedene Pressenstandorte nachgewiesen werden. Sechs Keltern – davon zwei Stiftungen – wurden von geistlichen Institutionen betrieben, vier befanden sich im Besitz von Schöffenfamilien, zehn Pressen gehörten weiteren Echternacher Bürgern.⁶⁶ Für Heilbronn am Neckar berichtet eine häufig zitierte Notiz aus dem 16. Jahrhundert sogar von 170 in der

63 VOLK, Weinbau und Weinabsatz (wie Anm. 54), S. 126.

64 CLEMENS, Trier (wie Anm. 14), S. 320-333.

65 Karl WICHMANN (Bearb.): Die Metzger Bannrollen des dreizehnten Jahrhunderts, 3 Bde. (Quellen zur lothringischen Geschichte 5-7) Metz 1908-1912; BÜCKING: Die alten Baumkeltern des Metzger Landes. In: Jahrbuch der Gesellschaft für lothringische Geschichte und Altertumskunde 26/27 (1915/1916), S. 64-115, bes. S. 91.

66 Henri TRAUFFLER: Weinbau und Weinhandel in der Abteistadt Echternach: 13.-15. Jahrhundert. In: MATHEUS: Weinbau zwischen Maas und Rhein (wie Anm. 10), S. 225-250, 231f.

Stadt befindlichen Keltern und Trotten.⁶⁷ Auch kleinere Winzerortschaften mit ausgedehnten Weinanbauzonen verfügten über mehrere Kelteranlagen. So sind für das an der Ruwer gelegene Eitelsbach während der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts mindestens fünf Weinpressen unterschiedlicher Eigentümer bezeugt.⁶⁸ Einzelne Grundherrschaften schließlich konnten zahlreiche Weinpressen besitzen, da ihre Weinfluren, zu denen oft eine Kelter gehörte, häufig verstreut lagen. Für das Heilig-Geist-Spital zu Lindau im Bodensee etwa sind für das Jahr 1584 21 Pressen belegt.⁶⁹

Ich komme zum Ende meiner Ausführungen und möchte kurz die wesentlichen Aspekte noch einmal herausstreichen. So konnte gezeigt werden, daß alle wichtigen Keltertechniken bereits in der Antike grundgelegt und in das Mittelalter tradiert worden sind. Dies gilt sowohl für die verwendeten Pressentypen der Baum- und der Spindelkelter als auch für das zweiteilige Kelterverfahren des Austretens der Trauben und das anschließende mechanische Ausquetschen. In diesem Zusammenhang macht auch die Neuinterpretation jener berühmten Passage im »*Capitulare de villis*« Sinn, die das Treten der Trauben keineswegs aus Reinlichkeitsgründen ablehnt, sondern sogar ausdrücklich voraussetzt. Oftmals standen diese Anlagen in einem eigens errichteten Kelterhaus entweder in unmittelbarer Nähe der Rebkulturen oder innerhalb der weinverarbeitenden Hofgüter. Auch diese beiden möglichen Produktionsstandorte waren – wie die Beispiele an der Mittelmosel zeigen – in der Antike bekannt und verbreitet. In dem Zusammenhang sei angemerkt, daß die Lage der großen spätantiken Kelteranlagen am Fuße von noch heute zum Weinbau genutzten Südhangsteillagen auf eine bereits damals gebräuchliche Terrassierung der Weinberghänge schließen läßt – eine Anbautechnik, die man lange Zeit als hochmittelalterliche Innovation ansah.⁷⁰ Schließlich sollte man auch im Fall der mit Wasserkraft angetriebenen Mühlenanlagen in der Antike von einer dichten Verbreitung derartiger Mahlwerke in den Provinzen nördlich der Alpen ausgehen, was neben anderen archäologischen Befunden nun auch die Zusammenstellung bekannt gewordener Standorte in der Moselregion wahrscheinlich macht.

67 Vgl. etwa Theodor HEUSS: Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn a. N., 2. Aufl., Neustadt a. d. Haardt 1950, S. 35.

68 CLEMENS, Trier (wie Anm. 14), S. 313f.

69 Bernhard ZELLER: Das Heilig-Geist-Spital zu Lindau im Bodensee von seinen Anfängen bis zum Ausgang des 16. Jahrhunderts. (Schwäbische Geschichtsquellen und Forschungen 4) Lindau 1952, S. 167f.

70 Vgl. hierzu CLEMENS, Trier (wie Anm. 14), S. 18.

STÄDTISCHE WEINKELLER IN NORDDEUTSCHLAND IM SPÄTMITTELALTER

Am 1. April 1817 trat ein Abkommen zwischen der Hansestadt Lübeck und dem Großherzog von Mecklenburg in Kraft, welches endgültig eine jahrhundertealte Tradition und eine „uralte und höchst sonderbare Zeremonie“ beenden sollte.¹

Seit dem Spätmittelalter hatte der Lübecker Rat ein Faß neuen Rheinwein an den Hof zu Schwerin geschickt. Die Zusendung aus dem Ratsweinkeller der Hansestadt erfolgte immer zu Martini und lief nach einer festen Zeremonie ab, die auch Volksfestcharakter aufwies. Noch 1755 verwahrte sich der Herzog gegen die Zusendung von „minderwertigem Franken- bzw. Franzwein“, also französischem Wein.² Das Ausbleiben des Geschenks oder Abweichungen von der Transportzeremonie sowie die Zusendung von minderwertigem Wein hatten immer wieder erhebliche diplomatische Verstimmungen zur Folge. Der mecklenburgische Herzog sperrte sich lange Zeit gegen eine Aufhebung dieser Sitte und war erst gegen die Ablösung von Rechten in Bezug auf den Postverkehr, den die Lübecker innehatten, bereit, auf die Weinlieferung zu verzichten. Diese Tradition ist für den Lübecker Ratsweinkeller kein Einzelfall. Auch Weinlieferungen an den Segeberger Hof waren noch im 17. Jahrhundert üblich.

Die zum Teil skurrilen Begleitumstände dieser Lieferungen sollen hier nicht weiter interessieren. Festzuhalten sind jedoch die Hinweise auf den Lübecker Ratsweinkeller, die besondere Wertschätzung des Rheinweins und die Lieferung durch einen städtischen Weinkeller an einen benachbarten Fürsten, der den Wein offenkundig als Geschenk erhielt.

Der hohe Stellenwert, welcher der Lieferung von einem Faß Wein an einen Landesherrn durch den Rat einer Stadt noch Anfang des 19. Jahrhunderts beigemessen wurde, verwundert zunächst und wirft gleichzeitig ein Schlaglicht auf die Bedeutung, die dem städtischen Weinkeller für die Sicherstellung solcher Lieferungen zukam.

Im folgenden soll dem Ursprung und den Organisationsformen dieser städtischen Weinkeller nachgespürt werden, die für die norddeutschen Städte eine besondere Funktion für die innere Verwaltung und die Außenbeziehungen innehatten.

Der Export von Wein aus dem Oberrheingebiet in den Norden ist bereits seit dem Frühmittelalter durch archäologische und schriftliche Zeugnisse beispielsweise aus Dorestadt, Haithabu und Birka belegt. Hierzu sei nur auf die bekannten Stellen in der »*Vita Ansgari*« verwiesen, die zeigen, daß man in Birka und Dorestadt im 9. Jahrhundert ohne weiteres Wein zur Erfrischung auf dem Markt kaufen konnte.³

1 Hierzu: Anjekathrin GRASSMANN: Aus nachbarlicher Freundschaft und guter Affektion – Die Martensmanntradition zwischen Lübeck und Mecklenburg in der letzten Phase ihres Bestehens. In: Mecklenburgisches Jahrbuch 109 (1993), S. 107-121, bes. S. 116, 120.

2 GRASSMANN, Martensmanntradition (wie Anm. 1), S. 111.

3 RIMBERT, Vita Anskarii, Kap. 20. In: Quellen des 9. und 11. Jahrhunderts zur Geschichte der Hamburgischen Kirche und des Reiches, übertr. von Werner TRILLMICH. (Stein QMA XI) Darmstadt 1978. Siehe auch Herbert JANKUHN: Haithabu. Ein Handelsplatz der Wikingerzeit. 2. Aufl., Neumünster 1986, S. 150. Die ersten urkundlichen Belege zum nord-

Wein diente nicht nur als Genußmittel, sondern hatte bekanntermaßen auch eine wichtige liturgische Funktion inne. Daher ist in zahlreichen Orten, die klimatisch nicht günstig erscheinen, dennoch Wein angebaut worden. Erinnerung sei nur an die vielen Flurnamen wie Weinberg, Weinkamp, Weingarten o. ä., die auch in der Nähe von norddeutschen Städten zu finden sind.⁴ Weinbau wurde nicht nur durch kirchliche Institutionen gepflegt,⁵ sondern auch in städtischer Regie betrieben.⁶ So sind beispielsweise Ende des 14. Jahrhunderts Weinberge bei Göttingen und Hildesheim belegt. Die Weingärten waren im Besitz des Rates, und auch einige Bürger hatten hier Anrechte. Der Rat bestellte eigene Weingärtner, welche die Pflege und Aufsicht über die städtischen Weingärten übernehmen sollten.⁷ Doch wird der Stellenwert, den dieser in Eigenregie angebaute Wein innerhalb des städtischen Weinkonsums gehabt hat, minimal gewesen sein: Mehr Bedeutung ist in den norddeutschen Städten dem importierten Wein beizumessen.

Prinzipiell stand jedem Bürger der Handel mit Wein offen. Allerdings läßt sich auch in Norddeutschland vielfach eine Beschränkung des Weinhandels auf nur wenige Familien, wie beispielsweise in Höxter,⁸ beobachten. Während ein Monopol des Rates für den überregionalen Weinhandel nicht nachweisbar ist, sicherte sich die städtische Obrigkeit das Schank- bzw. Handelsmonopol für den Detailhandel.⁹ Zusätzlich konnte häufig auch die Besteuerung des gesamten gehandelten Weines durchgesetzt werden. Die Weinakzise betraf dann nicht nur den Wein, der ausgeschenkt wurde, sondern bezog sich auch auf Fässer, die nur zwischengelagert wurden. Die Einlagerung bzw. der

deutschen Weinhandel im frühen 13. Jahrhundert bei: Erich BORNHÖFT: Urkundliche Belege zum Lübecker Weinhandel unter besonderer Berücksichtigung des Imports. In: Elisabeth SPIES-HANKAMMER (Hg.): Lübecker Weinhandel. Kultur- und wirtschaftsgeschichtliche Studien. Lübeck 1985, S. 29-40, hier S. 29.

- 4 Hierzu mit Belegen: Otto VOLK: Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter. Forschungsstand und Forschungsprobleme. In: Alois GERLICH (Hg.): Weinbau, Weinhandel und Weinkultur. (Geschichtliche Landeskunde, 40) Stuttgart 1993, S. 49-164, hier S. 57.
- 5 Hans-Jürgen SCHMITZ: Faktoren der Preisbildung für Getreide und Wein in der Zeit von 800 bis 1350. (Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte, 20) Stuttgart 1968, S. 60.
- 6 Ulrich WILLERDING: Ernährung, Gartenbau und Landwirtschaft im Bereich der Stadt. In: Cord MECKSEPER (Hg.): Stadt im Wandel, Bd. 3. Stuttgart, Bad Cannstatt 1985, S. 569-589, hier S. 578.
- 7 Erich PFEIFFER: Göttinger Gewerbeswesen im 14. und 15. Jahrhundert. Göttingen 1913, S. 27; Goswin VON DER ROPP (Bearb.): Göttinger Statuten. Akten zur Geschichte der Verwaltung und des Gildewesens der Stadt Göttingen bis zum Ausgang des Mittelalters. Hannover, Leipzig 1907, Nr. 58, 25. Jan. 1385. Wilhelm HAVEMANN: Der Haushalt der Stadt Göttingen am Ende des 14. und während der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts. In: Zeitschrift des historischen Vereins für Niedersachsen, Jg. 1857, S. 204-226, hier S. 222 ff. Richard DOEBENER (Hg.): Urkundenbuch der Stadt Hildesheim, Bd. VI. Hildesheim 1893 (ND Aalen 1980), S. LIII. Die Hildesheimer Rechnungen verzeichnen allerdings keinen Ertrag aus den stadteigenen Weinbergen.
- 8 Heinrich RÜTHING: Höxter um 1500 – Analyse einer Stadtgesellschaft. (Studien und Quellen zur westfälischen Geschichte, 22) 2. Aufl., Paderborn 1986, S. 237.
- 9 Wilhelm REINECKE: Zur Geschichte des Lüneburger Ratsweinkellers. In: Jahresberichte des Museums-Vereins für das Fürstentum Lüneburg (1899/1901), S. 1-63, hier S. 3.

Ausschank des Weines erfolgte in stadteigenen Weinkellern, die sich zumeist im Kellergeschoß des Rathauses oder doch ganz in der Nähe dieses zentralen städtischen Baus befanden.¹⁰

Die Einrichtung dieser Weinkeller läßt sich in nahezu allen norddeutschen Städten bereits im Mittelalter nachweisen. In Hamburg und Lübeck sind städtische Weinkeller schon seit dem Ende des 13. Jahrhunderts belegt.¹¹ Die frühesten Nachweise städtischer Weinkeller erfolgten fast immer gleichzeitig mit den ersten Nachrichten zur Ausbildung einer differenzierten Ratsverfassung im 13. Jahrhundert. Zugleich erhöht sich in der Zeit um 1300 das Quellenmaterial zur städtischen Verwaltungsgeschichte beträchtlich.

Wohl kaum eine Quellengruppe bietet so reichhaltiges Material zu den Weinkellern wie die städtischen Rechnungen. Für Norddeutschland sind die ersten Stadtrechnungen seit dem späten 13. Jahrhundert überliefert.¹² Zumeist handelt es sich bei diesen frühen Registern noch um Abrechnungen für den gesamten städtischen Haushalt. Anfang des 14. Jahrhunderts ist eine deutlichere Differenzierung zu beobachten. Mit der Aufteilung der Verwaltung in verschiedene Ratsämter erfolgte zugleich eine gesonderte Rechnungsführung. Verantwortlich hierfür waren dann die Vorsteher der jeweiligen Ämter. Die Überlieferung dieser Rechnungen ist von Stadt zu Stadt verschieden und hängt einerseits vom Überlieferungszufall ab,¹³ sowie andererseits von der Struktur der Verwaltung. Bei den überlieferten Rechnungen handelt es sich zumeist um Endabrechnungen. Quittungen und Vorrechnungen wurden häufig nach Fertigstellung der Rechnung vernichtet oder gesondert aufbewahrt. Dies hatte zur Folge, daß zahlreiche Detailangaben, etwa Notizen über wöchentlichen oder monatlichen Verbrauch an Wein oder die verschiedenen Zeitpunkte der Anlieferungen, nicht mehr genannt werden. Schwierigkeit bereitet auch die Tatsache, daß in den Rechnungen eine genaue Bezeichnung der Sorten oder Herkunft zumeist nicht erfolgte. Dies ist erst im 16. und 17. Jahrhundert üblich.

10 Wismar: CRULL: Rathswinkeller zu Wismar. In: *Jahrbücher des Vereins für mecklenburgische Geschichte und Altertumskunde* 33 (1868), S. 41-87, hier S. 42; Hannover: Fritz VOSS: *Das Finanzwesen der Stadt Hannover im Mittelalter*. Hannover 1921, S. 77; Hildesheim: Paul HUBER: *Der Haushalt der Stadt Hildesheim am Ende des 14. und in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts*. Leipzig 1901, S. 37; Schwerin: Wilhelm JESSE: *Geschichte der Stadt Schwerin*, Bd. 1. Schwerin 1913, S. 243.

11 Hamburg 1287, Lübeck 1289, Hans HARTMEYER: *Der Weinhandel im Gebiet der Hanse im Mittelalter*. (Volkswirtschaftliche und wirtschaftsgeschichtliche Abhandlungen, N.F. H. 3) Jena 1905, S. 98; Carl Friedrich WEHRMANN: *Der Lübeckische Rathswinkeller*. In: *Zeitschrift des Vereins für Lübeckische Geschichte und Altertumskunde* 2, 1 (1863), S. 75-128, hier S. 75.

12 Inge-Maren WÜLFING: *Städtische Finanzpolitik im späten 13. Jahrhundert*. In: Bernhard DIESTELKAMP (Hg.): *Beiträge zum spätmittelalterlichen Städtewesen*. (Städteforschung, R. A, 12) Köln, Wien 1982, S. 34-71, hier S. 34; Ernst PITZ: *Schrift- und Aktenwesen der städtischen Verwaltung im Spätmittelalter*. (Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln, H. 45) Köln 1959, S. 445.

13 Arnold ESCH: *Überlieferungs-Chance und Überlieferungs-Zufall als methodisches Problem des Historikers*. In: *HZ* 240 (1985), S. 529-570.

Oft wird nur vom Wein ohne nähere Angabe gesprochen. Findet sich dann doch ab und zu eine Sorten- oder Herkunftsbezeichnung, so vermerkt diese dann lediglich eine Besonderheit. Zusätzlich muß bei der Auswertung von Weinrechnungen berücksichtigt werden, daß nur in ganz seltenen Fällen fortlaufende Rechnungsreihen, so z.B. in Rostock,¹⁴ untersucht werden können. Zumeist sind nur einzelne Jahrgänge überliefert, die zwar ein Schlaglicht auf den Zustand des Weinkellers in dem entsprechenden Jahrgang werfen können, jedoch nur bedingt Aussagen statistischer Art liefern.

Da Ratsweinkeller als Eigenbetriebe geführt wurden und so auch Teil der städtischen Verwaltung waren, sind sie auch im Verwaltungsschriftgut vertreten. Die Organisationsformen der Weinkeller wurden, ganz ähnlich wie es für andere Bereiche der Ratsverwaltung überliefert war, schriftlich niedergelegt. Aus Lübeck sind beispielsweise zwei Verordnungen auf uns gekommen, eine aus der Mitte des 14. Jahrhunderts und eine von 1504, die eine genaue Darstellung der Verfassung und Verwaltung des Weinkellers beinhalten. In die gleiche Quellengruppe gehört auch eine Dienstinstruktion für Ratsmänner aus Lüneburg, in der Mitte des 16. Jahrhunderts entstanden, die ebenfalls die Verwaltung des Kellers erläutert.¹⁵

Die Gründe für die Einrichtung von städtischen Weinkellern sind vielfältig. Von großer Bedeutung war die Sicherung des Weinbedarfs der Stadt. Wein diente dem Rat nicht nur als Genußmittel bei Feierlichkeiten oder als Deputatwein, also als festgelegte Gabe zur Vergütung von Leistungen, sondern spielte auch eine wichtige Rolle im Bereich der Repräsentation und als Ehrengeschenk für Gäste, Gesandte oder zur Pflege von Freundschaften, Partnerschaften und guten Verbindungen zu benachbarten Städten, Adligen und kirchlichen Institutionen. Weingeschenke hatten also eine äußerst wichtige Funktion bei der Pflege von freundschaftlichen Bündnissen und gegenseitigem Wohlwollen. Der Großteil der Abrechnungen bezieht sich auf so motivierte Präsente. Das eingangs geschilderte Beispiel des Lübecker Martensmannes in Schwerin betont den hohen diplomatischen Rang dieser Lieferungen.

Auch die Möglichkeit über die Einrichtung eines städtischen Weinkellers eine Kontrolle der Qualität des Weines und des Ausschankes in der Stadt zu gewährleisten, machte die Einrichtung eines Kellers erstrebenswert.¹⁶ Die Erhebung der Akzise auf den Weinverkauf und die Eintreibung von Zöllen wurden durch die zentrale Institution eines städtischen Weinkellers vereinfacht.

Diese Ursachen und Interessen bei der Errichtung von Weinkellern sind in allen norddeutschen Städten ähnlich. Allerdings gibt es Unterschiede in der Ausprägung des Weinmonopols.

14 Ernst DRAGENDORFF/Ludwig KRAUSE: Das Rostocker Weinbuch von 1382 bis 1391. Rostock 1908.

15 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswenkeller (wie Anm. 11), S. 78; Elisabeth SPIES-HANKAMMER: Der Lübecker Ratsweinkeller und seine Aufgaben im innerstädtischen Weinhandel von den Anfängen bis ins 17. Jahrhundert mit einer Edition der Ratsweinkellerordnung von „1504“. In: DIES., Lübecker Weinhandel (wie Anm. 3), S. 111-148. Siehe auch Anm. 32.

16 Dazu auch HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 99; HUBER, Hildesheim (wie Anm. 10), S. 37.

Der Ausschank des Weines war in den norddeutschen Städten überwiegend in städtischer Hand. In Hannover war der Weinverkauf im Kleinen auf den Stadtweinkeller beschränkt.¹⁷ Auch in Hildesheim besaß die Stadtverwaltung das alleinige Recht des Weinausschankes.¹⁸ In Lüneburg, Bremen, Lübeck und Hamburg bezog sich das Monopol ebenfalls auf den Ausschank bzw. auf den Detailverkauf.¹⁹

Während das Monopol des Rates für den Ausschank des Weines also allgemein verbreitet war, gestaltet sich das Monopol des Weinhandels von Stadt zu Stadt verschieden. Besonders gut läßt sich das Weinhandelsmonopol am Beispiel Lübecks untersuchen.

Der Handel mit Wein unterlag der obrigkeitlichen Aufsicht, das heißt, daß aller Wein, welcher von Kaufleuten in die Stadt verbracht wurde, in den Ratsweinkeller eingelagert werden mußte.²⁰ Allerdings kaufte der Rat den Wein nicht auf. Es bestand für die Händler, aber auch für private Interessenten mit kleineren Mengen, lediglich die Verpflichtung, den Wein im städtischen Keller zu lagern. Die Weinmengen trug man dann in ein Verzeichnis ein, in dem die dafür zu zahlende Miete aufgeführt wurde. Mit der Zunahme des Lübecker Weinhandels im 13./14. Jahrhundert²¹ war es aus räumlichen Gründen nicht mehr so leicht möglich, die Niederlegungspflicht im Ratsweinkeller durchzusetzen. Das Stadtrecht von 1294 gestattete daher den Kaufleuten, den Wein in ihren eigenen Keller bringen zu lassen, aber der Aufsicht des Rates zu unterstellen. Bevor der Wein weiterverhandelt werden durfte, mußte er durch die Weinherren geprüft und einer Qualitätskontrolle unterzogen werden. Zugleich wurde auch durch den Rat der Preis bestimmt. Auch die Kellermiete mußte in der Höhe gezahlt werden, als ob der Wein im Ratskeller gelegen hätte.²²

Dieses Weinmonopol bezog sich überwiegend auf Rheinwein. Andere Sorten, vor allen Dingen französische Weine, waren in dieses Monopol nicht eingeschlossen.²³

In Göttingen, wo es – zwar in geringem Maße, aber dennoch erwähnenswert – einen eigenen Weinbau gab, war lediglich der importierte Wein von dem Weinmonopol des Rates betroffen.²⁴

Die städtischen Weinkeller sind als Institutionen in einer Zeit entstanden, in der in viele Bereiche städtischen Lebens durch obrigkeitliche Regelungen eingegriffen wurden. Seit dem 13. Jahrhundert lassen sich gerade in der Wirtschafts- und Sozialpolitik eine Fülle von Reglementierungen von Preisen, Löhnen, Qualitätskontrollen, gewerb-

17 VOSS, Hannover (wie Anm. 10), S. 65.

18 HUBER, Hildesheim (wie Anm. 10), S. 37.

19 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 3; HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 104; Brigitte FIEDLER: Die gewerblichen Eigenbetriebe der Stadt Hamburg im Spätmittelalter. Hamburg 1974, S. 151.

20 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswinkeller (wie Anm. 11), S. 76.

21 Zum Lübecker Weinhandel allg. vergl. die Beiträge in: SPIES-HANKAMMER (Hg.): Lübecker Weinhandel (wie Anm. 3).

22 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswinkeller (wie Anm. 11), S. 78.

23 Hier muß auf ein Quellenproblem hingewiesen werden, da wir über den Konsum ausländischer Weine, die nicht vom Weinmonopol betroffen waren und daher auch kaum im städtischen Verwaltungsschriftgut auftauchen, nur unzureichend informiert sind.

24 PFEIFFER, Göttinger Gewerbeswesen (wie Anm. 7), S. 27.

licher Produktion und in der Wohlfahrtspolitik feststellen.²⁵ Diese regulierende Politik war vor allen Dingen auf die Sicherstellung des eigenen Bedarfs ausgerichtet und diente der Unabhängigkeit von Dritten und dem Schutz der Bürger.²⁶ Als besonders geeignete Form der Einflußnahme auf zentrale Bereiche städtischer Wirtschafts- und Sozialpolitik erwies sich die Einrichtung städtischer Eigenbetriebe. Um beispielsweise den Mauerbau finanzierbar zu machen und eine Sicherstellung des Materialbedarfs für städtische Bauten zu gewährleisten, wurden Ziegeleien, Steinbrüche und Kalkbrennereien seit dem 13. Jahrhundert in städtischer Regie betrieben. Gleichzeitig wurde so den Bürgern der günstige Einkauf von Baumaterial ermöglicht. Mit ganz ähnlicher Intention wurden seit dieser Zeit auch Apotheken, Bier- und Weinkeller, Kaufhäuser, Mühlen, Münzen, Krane, Waagen und verschiedene Transporteinrichtungen als Eigenbetriebe organisiert.²⁷

Die Verwaltung dieser Eigenbetriebe erfolgte mit geringen Abweichungen immer nach dem selben Muster. Auch die norddeutschen städtischen Weinkeller entsprechen weitgehend dem einheitlichen Bild.

An der Spitze der Verwaltung standen Ratsmitglieder, sogenannte Weinherren, die mit der Aufsicht und dem Betrieb des Weinkellers betraut wurden. Zumeist werden zwei Weinherren genannt, so in Hannover, Lübeck, Bremen, Wismar, Lüneburg und Hamburg.²⁸ Zeitweise sind in Hildesheim und Lüneburg sogar drei Weinherren belegt.²⁹ Dies macht bereits auf die besondere Bedeutung, die dieses Amt innerhalb der Ratsverwaltung hatte, aufmerksam.

Die Weinherren in Lüneburg werden erstmals 1328 genannt.³⁰ Doch ist dieses Amt sicherlich bereits im 13. Jahrhundert mit der Ausbildung der Ratsverfassung und der Verschriftlichung der Verwaltung vorhanden gewesen. In Lübeck finden die Weinherren 1293 ihre erste Erwähnung. Ebenso dürfte die erste Nennung von Weinherren in Wismar (1338), Hamburg (1356), Rostock (1362) und Bremen (1370) nicht mit der Einrichtung des Amtes gleichzusetzen sein.³¹

Durch das Denkbüchlein des Lüneburger Bürgermeisters Claus Stöterogge von 1558 über die verschiedenen Ratsämter sind wir über die Aufgaben der Weinherren

25 Ulf DIRLMEIER/Gerhard FOUQUET: Eigenbetriebe niedersächsischer Städte im Spätmittelalter. In: MECKSEPER, Stadt im Wandel, Bd. 3 (wie Anm. 6), S. 257-279, hier S. 257.

26 Ebenda.

27 Ebenda. Antje SANDER-BERKE: Baustoffversorgung spätmittelalterlicher Städte Norddeutschlands. (Städteforschung R. A, 37) Köln, Weimar, Wien 1995, S. 11f.

28 VOSS, Hannover (wie Anm. 10), S. 79; HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 99, CRULL, Wismar (wie Anm. 10), S. 43; REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 2, FIEDLER, Hamburg (wie Anm. 19), S. 151.

29 HUBER, Hildesheim (wie Anm. 10), S. 37; REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 2.

30 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 5.

31 HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 99f.; Mecklenburgisches Urkundenbuch: Verein für mecklenburgische Geschichte und Altertumskunde (Hg.), XV. Schwerin 1890, Nr. 9107 für Rostock.

besonders gut unterrichtet.³² Auch in Lüneburg erfolgte eine Aufteilung der verschiedenen Verwaltungszweige der Stadt unter den Ratsherren.³³ Die Ressorts wie Kämmerer, Gerichtswesen, Bauen, Bier- und Weinkeller als die wichtigsten Ämter und die Akzise, Mühlen, Apotheken und Ziegelei sowie Hospitäler wurden in der Regel von zwei Ratsherren verwaltet.³⁴ Das Amt der Weinherren gehörte also wie auch in Hamburg zu den angesehensten.³⁵ In Lüneburg läßt sich daher eine Zusammenlegung eines anderen Amtes mit dem Weinamt im Mittelalter nicht nachweisen.³⁶

Bis 1398 wechselten die Weinherren in Lüneburg turnusmäßig jährlich. Danach läßt sich belegen, daß einzelne Ratsmitglieder mehrere Jahre hintereinander als Weinherren fungierten.³⁷ Der Grund hierfür findet sich in der Hauptaufgabe der Weinherren: dem Einkauf des Weines. Hierfür war eine größere Erfahrung von Nöten. Wie anderswo stellte auch in Lübeck der Einkauf des Weines die wichtigste Aufgabe der Weinherren dar, doch hatte auch die Qualitätskontrolle des importierten Weines einen hohen Stellenwert. Nach einer Verordnung aus der Mitte des 14. Jahrhunderts durfte Wein, der zu Schiff in die Stadt kam und weiter verhandelt werden sollte, erst nach einer Untersuchung durch die Weinherren in den Keller gebracht werden. Auf dem Landwege transportierter Wein mußte ohne Ausnahme von den Weinherren geprüft werden. Neben diesen Kontrollaufgaben waren die Weinherren dem Rat gegenüber Rechenschaft pflichtig, das heißt, sie hatten die Verantwortung über alle Arbeitsabläufe im Weinkeller. Hinzu kamen auch gerichtliche Aufgaben bei der Schlichtung und Aburteilung von Streitigkeiten, wie sie der Betrieb eines Weinkellers nach sich zog.

Die praktische Arbeit vor Ort wurde an einen Kellermeister delegiert. In Lübeck standen alle im Weinkeller befindlichen Weine, die dem Rat gehörten oder von Privaten dort eingelagert waren, unter Aufsicht eines Kellerhauptmannes.³⁸ Er wurde vereidigt und war den Weinherren zu Gehorsam verpflichtet.³⁹ Mit besonderer Sorgfalt mußte der Kellerhauptmann den Wein des Rates oder der Privatleute sichern. An jedes Faß wurden daher zwei Schlösser gelegt, von denen eines von dem Eigentümer und eines von dem Hauptmann verwahrt wurde.⁴⁰

Um 1500 unterstanden dem Lübecker Kellerhauptmann noch vier weitere Mitarbeiter. Einem Binder oblag die Aufsicht und Pflege der Fässer sowie des Weines. Dieser war häufig ein Weinfachmann, der zuweilen auch von den Weinherren an den Rhein geschickt wurde, um Wein einzukaufen. Weiterhin ist ein Schreiber genannt, der die Rechnung über alle Einnahmen und Ausgaben führte. Der eigentliche Ausschank wurde von zwei Zapfern besorgt, von denen der eine ausschließlich Rheinwein und der

32 Wilhelm REINECKE: Des Bürgermeisters Claus Stöterogge Denkbüchlein über die Ratsämter. In: Lüneburger Museumsblätter 2, 8 (1912), S. 351-383, hier S. 373f.

33 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 3.

34 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 3f.

35 HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 102.

36 In Hannover waren seit 1467 die beiden Weinherren auch gleichzeitig Verwalter des Bierkellers. VOSS, Hannover (wie Anm. 10), S. 79.

37 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 5.

38 HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 103.

39 HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 103.

40 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswinkeller (wie Anm. 11), S. 79.

andere alle übrigen Weine ausschenkte.⁴¹ Zusätzlich waren noch vier Hilfsarbeiter angestellt, die unter anderem für die Heizung und Reinigung des Kellers sorgen mußten.⁴² Der Lübecker Ratsweinkeller zeigt also am Ende des Mittelalters ein äußerst differenziertes Bild.

Ein so großer Personalaufwand wurde in anderen Hansestädten nicht betrieben. In Lüneburg war den Weinherren lediglich ein Weinzapfer untergeordnet, dessen Eid aus der Mitte des 15. Jahrhunderts überliefert ist. Ihm oblag der Verkauf des Weines im Lüneburger Schankkeller.⁴³ Der Weinzapfer war Angestellter des Rates und erhielt ein jährliches Entgelt. Wie in den meisten norddeutschen Städten wurde der Weinkeller im Mittelalter noch nicht verpachtet. Mit seinem Eid verpflichtete sich der Weinzapfer, den Wein immer mit dem rechten Maß auszuschenken und den Verkaufserlös gewissenhaft zu verwahren sowie auch schriftlich über die Ein- und Ausgaben Buch zu führen. Als Kasse war im Weinkeller eine Kiste aufgestellt, in die das eingenommene Geld geworfen werden konnte. Ohne die Erlaubnis und Kenntnisnahme des Rates durfte der Weinzapfer keinen zusätzlichen Gesellen anstellen.⁴⁴ Wie auch in Lübeck der Binder, so war in Lüneburg der Weinzapfer ein Mann, der besondere Kenntnisse in der Pflege des Weines besaß. Im 16. Jahrhundert lassen sich in Lüneburg Belege dafür finden, daß die Weinzapfer selbst in den Herkunftsgebieten des Weines beheimatet waren. Ein Hans von Köln hob in seinem Anstellungsgesuch von 1578 ausdrücklich hervor, „er sei am Rhein gebürtig und von Jugend auf mit Wein umgegangen.“⁴⁵

Vergleichbar mit Lüneburg sind die Verhältnisse in Wismar. Auch hier wurde von den beiden Weinherren, welche die Aufsicht über den Weineinkauf und die Kontrolle über den Bürgerwein hatten, der im städtischen Keller niedergelegt werden mußte, ein Kellermeister eingestellt.⁴⁶ Dieser Kellermeister, der auch Weinschenk oder Weinzapfer genannt wurde, war dem Rat ebenfalls durch Eidesleistung verpflichtet. Er hatte ähnlich wie in Lüneburg dafür Sorge zu tragen, daß der Wein sorgfältig eingelagert und verzapft wurde; er mußte über die Ein- und Ausgänge genau Buch führen und Hilfskräfte überwachen, die für das Heizen und Säubern des Kellers zuständig waren. Interessant ist in Wismar, daß sich hier im 16. Jahrhundert ebenfalls der Nachweis finden läßt, daß Rheinländer, also Männer, die offenkundig im Umgang mit Wein geschult waren, als Weinzapfer angestellt wurden. Je nachdem inwieweit das Weinmonopol angewendet wurde, gestaltete sich auch die praktische, tagtägliche Arbeit der Weinherren und Kellermeister sowie die Form ihrer Rechnungslegung.

Eine wichtige Funktion des städtischen Weinkellers war die ausreichende Versorgung des Rates mit qualitativem Wein, welcher zur Eigenversorgung, als Deputatwein, zu Repräsentationszwecken und als Geschenk benötigt wurde. Die Buchführung über diese an den Rat ausgegebenen Weine machte daher einen Großteil der Rechnungen der städtischen Weinkeller aus. In Rostock nahmen diese Präsente am Ende des

41 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswieinkeller (wie Anm. 11), S. 80.

42 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswieinkeller (wie Anm. 11), S. 80.

43 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 6.

44 Wilhelm REINECKE, Eidesformeln. In: Lüneburger Museumsblätter 3,9 (1914), S. 49-78, hier S. 58f.

45 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 10.

46 CRULL, Wismar (wie Anm. 10), S. 45.

14. Jahrhunderts einen so großen Umfang ein, daß für die Jahre 1382 bis 1391 ein eigenes Weinbuch geführt werden mußte.⁴⁷ In diesem Buch werden nicht nur die Präsente an Wein, sondern auch an Bier, Met und Spezereien, die in dieser Zeit ausgegeben worden sind, verzeichnet. Allerdings sind die Weinrechnungen am umfangreichsten, die Kosten für Bier-, Met sowie die Apotheke, welche die Spezereien lieferte, nehmen nur geringeren Raum ein.

In der Einleitung zu den jährlichen Abrechnungen werden die amtierenden Bürgermeister und Weinherren genannt. Es folgen die einzelnen Posten mit der Angabe der Empfänger und zum Teil mit Nennung des Anlasses, bei dem sie verabreicht wurden. Am Schluß wird die Abrechnung der Bürgermeister mit den Weinherren durchgeführt.⁴⁸ Dieses Buch ist eine nachträgliche Zusammenstellung. Als Vorlage haben Zettel gedient, die von den Weinherren und den Kellermeistern geführt worden sind. Der Weinvorrat der Stadt reichte in dieser Zeit nicht aus, um alle Repräsentationsaufgaben zu bewältigen, und so wurde zusätzlich der von Privatpersonen eingelagerte Wein genutzt und abgerechnet. Auch in dieser Rechnung werden häufig nur der Lieferant, Empfänger und der Preis genannt, die Sorte ist nicht immer erkennbar. Die Nennung der Empfänger gibt ein sehr umfangreiches Bild von den auswärtigen Beziehungen der Stadt Rostock am Ende des 14. Jahrhunderts, einer Zeit, in der die Stadt von der gesteigerten politischen Bedeutung der mecklenburgischen Herzöge im Ostseeraum profitierte.⁴⁹

Den überwiegenden Teil der abgerechneten Lieferungen machten nämlich Präsente aus, die von der Stadt zu Ehren vornehmer Fremder verschenkt wurden. Dieser Wein wurde ausgeschenkt, wenn sich diese Persönlichkeiten in Rostock aufhielten. Zusätzlich wurde Wein als Reisebedarf für die Fahrten der Bürgermeister und Ratsherren im Dienste der Stadt ausgegeben. Bei den Reisen wurde den Ratssendeboten nicht nur Wein für den eigenen Bedarf geliefert, sondern zusätzlich noch gewisse Mengen als Gastgeschenke. Auch wurde Wein direkt als Geschenk an einflußreiche Personen übersandt, regelmäßig beispielsweise an den Herzog von Mecklenburg. In ähnlicher Tradition wird die eingangs geschilderte, bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts gepflegte Zeremonie des Lübecker Martensmanns in Schwerin gestanden haben.

In vergleichbarer Weise geben auch die Hildesheimer Spezialabrechnungen der Weinherren Auskunft über die vom Rat verschenkten Weine. Sie sind damit ein Spiegelbild der politischen Beziehungen der Stadt im 15. Jahrhundert.⁵⁰ Die auswärtigen Gäste wurden bei Bürgern der Stadt einquartiert und mit dem Wein aus einem der städtischen Keller beliefert. 1407 waren beispielsweise Abgesandte des Rates von Braunschweig, Hannover, Goslar, Einbeck, Hamburg, Lübeck und Göttingen in der Stadt. Zusätzlich wurde den Bürgermeistern, als sie zu Gericht saßen, oder den Kämmerern bei der Rechnungslegung Wein ausgeschenkt. Auch zur Besiegelung von Kaufgeschäften wurde Wein getrunken, sogenannter *Wincop*. 1407 schenkte man auch den armen

47 DRAGENDORFF/KRAUSE, Rostocker Weinbuch (wie Anm. 14).

48 DRAGENDORFF/KRAUSE, Rostocker Weinbuch (wie Anm. 14), S. VIII.

49 DRAGENDORFF/KRAUSE, Rostocker Weinbuch (wie Anm. 14), S. XVI.

50 UB Hildesheim V und VI (wie Anm. 7).

Sündern im Gefangenenkeller, vermutlich als letzte Stärkung vor der Hinrichtung, Wein aus.⁵¹

Aus Hildesheim sind zum einem Weinbücher überliefert, die als Aufzeichnung des Weinschreibers anzusehen sind. Sie geben Auskunft über den gezapften Wein mit der Angabe des Käufers und der Menge. Zusätzlich werden eigene Konten für die größten Abnehmer, die städtischen Wirte, geführt. Zum anderen unterhielten die Weinherren auch gesonderte Listen über den von den Ratsherren bezogenen und getrunkenen Wein.⁵² Die Endabrechnungen in diesen Weinbüchern führte der Weinschreiber mit den Kämmerern durch.⁵³ Zusätzlich sind noch die Abrechnungen der Weinherren überliefert. Diese wurden auch vom Weinschreiber verfaßt. In jenen Abrechnungen listen die Weinherren, die in Hildesheim auch die Funktion eines Kellermeister übernahmen, den Weinvorrat auf und machen Angaben über den Ankauf des Weines. Zugleich wird Rechenschaft über die Auslagen für Licht, Kohlen und Fässer abgelegt. Interessant bei den Hildesheimer Rechnungen ist, daß offensichtlich nicht nur allein in städtischen Weinkellern Wein ausgeschenkt, sondern daß darüber hinaus mit durchschnittlich sieben Wirten abgerechnet wurde, die ebenfalls in städtischem Auftrag Wein ausschenken durften, jedoch nicht als selbständige Pächter arbeiteten. Der größte Teil der Ausgaben bezog sich aber auf den Konsum des Rates, der den Wein auch für Geschenke und Repräsentationszwecke benötigte. Die Höhe dieser Ausgaben wechselte von Jahr zu Jahr. So ist ein schwankender Reingewinn in den Hildesheimer Weinrechnungen zu verzeichnen.⁵⁴

Auch in Hannover und Göttingen war der Ertrag aus dem Weinkellerbetrieb in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts nicht besonders hoch, da auch hier die ständig wechselnden Entnahmen auf Geheiß des Rates den Gewinn aus dem Verkauf schmälerten. Als ständige Einnahmequelle des Rates kamen die Weinkeller im Mittelalter aufgrund der unbeständigen Ertragshöhe nicht in Betracht.⁵⁵

Hinzu kam, daß der Rat auf zusätzliche Weinlieferungen durch Bürger angewiesen war, die er im Laufe eines Rechnungsjahres erwerben mußte. Das läßt sich sehr gut anhand der Osnabrücker Rechnungen beobachten,⁵⁶ ebenso wie das Verfahren, wie die Verordnungen des Rates umgesetzt worden sind. Auch in Osnabrück konnten nicht alle Fässer, welche die Stadt erreichten, im Ratsweinkeller gelagert werden. Einigen Weinhändlern wurde daher gestattet, den Wein in ihrem Haus zu lagern, wie es ja bereits auch für Lübeck gezeigt werden konnte. In Osnabrück wurde auch hierüber genau Buch geführt. Beim Eintreffen wurde die Menge des Weines vermessen und der Tag der Einlagerung vorerst auf einem Zettel festgehalten. Mindestens einmal pro Monat

51 UB Hildesheim V (wie Anm. 7), S. 316f.

52 HUBER, Hildesheim (wie Anm. 10), S. 38.

53 HUBER, Hildesheim (wie Anm. 10), S. 38.

54 HUBER, Hildesheim (wie Anm. 10), S. 42.

55 VOSS, Hannover (wie Anm. 10), S. 78; PFEIFFER, Göttinger Gewerbeswesen (wie Anm. 7), S. 27.

56 Staatsarchiv Osnabrück, Dep. 3 b II/480, Weinregister. Zum Osnabrücker Weinhandel vgl. Christian REINICKE: Das Fragment eines Rechnungsbuches des Osnabrücker Kaufmanns Cord Kerckerling. Eine unbekannte Quelle zur Osnabrücker Wirtschaftsgeschichte um 1500. In: Osnabrücker Mitteilungen 91 (1986), S. 49-83 mit weiterer Literatur.

erhielt beispielsweise Tonyes Elsen 1485 eine Lieferung von 7 bis 16 Ohm Wein, für die er dann die Akzise entrichten mußte. Insgesamt hatte Tonyes in diesem Jahr 21 Fuder und 1 Ohm eingelagert.⁵⁷ Gleichzeitig bezog der Rat von dem Händler Wein für seinen eigenen Bedarf und für Repräsentationszwecke. Wenn der Vorrat im städtischen Weinkeller zu Ende ging, wurde aus dem Keller des Tonyes Wein erworben. Hierbei sind keine festen Konjunkturen nachweisbar. Es wurden also nicht nur im Herbst und Winter nach der Weinernte Fässer eingelagert. Vermutlich wurden, wie die annähernd monatlichen Notizen belegen, die Weine von einem größeren Zwischenlager in die Keller gebracht, oder – was wahrscheinlicher ist – kleinere Mengen als Beifracht von den regelmäßigen Handelsreisen mitgebracht, beziehungsweise von fremden Händlern eingeführt.⁵⁸ Zu denken ist hier insbesondere an Kölner Kaufleute.⁵⁹ Doch waren die Osnabrücker Weinhändler nicht nur auf den Kölner Markt angewiesen, sondern haben eigene Reisen zu den Anbaugebieten am Mittelrhein unternommen.⁶⁰

Auch in Rostock läßt sich mit Hilfe des Weinbuchs vom Ende des 14. Jahrhunderts feststellen, daß die Stadt offenbar keinen großen eigenen Weinvorrat besaß. Stadtwein wird ausdrücklich nur an ganz wenigen Stellen genannt. Die weitaus größte Menge der als Präsente verschenkten Weine wurde von Privatleuten bezogen, von denen in Rostock über 30 genannt werden.⁶¹

Genauere Zahlen über die innere Betriebsführung von Weinkellern sind für die zweite Hälfte des 15. Jahrhunderts aus Hamburg überliefert.⁶² Die eigentlichen Kosten des Betriebes des städtischen Weinkellers waren nicht besonders hoch, umfassen sie ja nur die Ausgaben für Transport, Kohlen, Kerzen und Löhne.⁶³ Die Einnahmen aus dem Zapf wurden jedoch nicht durch die laufenden Betriebskosten geschmälert, sondern in hohem Maße durch die Kosten für die Deputat- und Ehrenweine, die dem Rat zustanden und welche als Präsente an einflußreiche Personen oder Städte ausgeliefert wurden. Dies macht nochmals auf die wichtigste Zielsetzung bei der Einrichtung städtischer Weinkeller aufmerksam: die Sicherung des städtischen Bedarfs an Wein – als Einnahmequelle durch den Detailverkauf kommen die Weinkeller erst in zweiter Linie in Betracht. Daher ist eine Verpachtung des Weinkellers an einen Wirt selten in den

57 Ebenda, 1485, fol. 3r. Zum Fassungsvermögen der Fässer: Klaus MILITZER: Handel und Vertrieb rheinischer und elsässischer Weine über Köln im Spätmittelalter. In: GERLICH, Weinbau, Weinhandel und Weinkultur (wie Anm. 4), S. 165-185, hier: S. 176. Damit lag der Import von Tonyes Elsen wesentlich höher als der des Weinhändlers Kerckerling. Vgl. REINICKE, Fragment (wie Anm. 56), S. 69, Tab. 2.

58 Ganz ähnlich wurde auch in Hildesheim verfahren. Auch hier wurde das ganze Jahr über Wein abgemessen, der in den Kellern der Wirte eingelagert wurde. Vgl. z.B. UB Hildesheim V (wie Anm. 7), S. 315. In Quedlinburg weisen die Weinrechnungen der Jahre 1479-1482 ebenfalls die Einlagerung von kleineren Mengen Wein, jeweils ein Faß, in die Keller der Kaufleute aus, die zuvor vom Markmeister ausgemessen wurden. Walter HOBOM: Der städtische Haushalt Quedlinburgs in den Jahren 1459 bis 1509. (Forschungen zur Thüringisch-sächsischen Geschichte, 3. H.) Halle 1912, S. 26.

59 MILITZER, Handel (wie Anm. 57), S. 178.

60 REINICKE, Fragment (wie Anm. 56), S. 67.

61 DRANGENDORFF/KRAUSE, Rostocker Weinbuch (wie Anm. 14), S. IX.

62 FIEDLER, Hamburg (wie Anm. 19), S. 162f.

63 FIEDLER, Hamburg (wie Anm. 19), S. 164.

norddeutschen Städten des Spätmittelalters nachzuweisen. Zu sehr war der Rat auf eine gesicherte Weinversorgung zu Repräsentationszwecken angewiesen. Einzig große finanzielle Schwierigkeiten konnten zu einer oft nur zeitlich befristeten Verpachtung des Ratsweinkellers führen, wie beispielsweise um 1400 in Bremen. In Lüneburg, Hamburg und Lübeck ist eine Verpachtung erst im 16. und 17. Jahrhundert nachweisbar.⁶⁴

Es ist bereits angeklungen, daß zu den vornehmlichsten Aufgaben der Weinherren der Weineinkauf gehörte, wobei die Ratsherren sich in einigen Fällen durch einen fachkundigen Kellermeister unterstützen ließen. Beim Einkauf des Weines standen den Weinherren prinzipiell verschiedene Möglichkeiten offen. Einerseits konnten sie am städtischen Handel teilnehmen und den Wein von einheimischen Kaufleuten kaufen, andererseits wurden sie selbst aktiv und bezogen Wein direkt im Herkunftsgebiet. In nahezu allen norddeutschen Städten, so in Lüneburg, Hamburg, Bremen, Wismar, Rostock, Lübeck, Goslar und Göttingen wird Rheinwein genannt. Bereits im Früh- und Hochmittelalter ist Rheinwein als Marken- und Qualitätsbezeichnung bekannt.⁶⁵ Obwohl es aufgrund der Quellenlage schwierig ist, die Anteile, welche die verschiedenen Sorten am eingekellerten Wein gehabt haben, genau zu bestimmen, ist doch erkennbar, daß Rheinwein die wichtigste Sorte war. Dies wird auch daran deutlich, daß sich beispielsweise in Lübeck und Bremen das Ausschankmonopol des Rates ausdrücklich auf den Rheinwein bezog.⁶⁶

Rheinwein ist ein recht unklarer Begriff. Sicherlich ist hierbei nicht nur an die Anbaugebiet zu denken. Wie bei anderen Handelsartikeln auch ist der Name des Transportweges für das Produkt übernommen worden. Möglicherweise sind im Spätmittelalter auch Elsässer-, Nahe- und Moselweine darunter zu verstehen.⁶⁷

Sicher bezeugt ist, daß auch der Lübecker Rat vom Weinhandel der Lübecker Kaufleute profitierte. Lübecker und Hamburger Kaufleute sind als Einkäufer von Wein, die an den Rhein reisten, bereits im 13. Jahrhundert belegt.⁶⁸ Auch Kölner Kaufleute, die Wein nach Lübeck und Bremen verhandelten, sind für diese Zeit bezeugt.⁶⁹ Die Lübecker Weinherren konnten am Wein- oder Tafelhof, am linken Ufer der Trave beim Holstentor gelegen, auf ein breites Angebot von Weinen zurückgreifen. Erst im 16. Jahr-

64 HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 101; REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 13. Zum Bremer Ratsweinkeller allg. vgl. Herman ENTHOLT: Der Ratskeller zu Bremen. Bremen 1929.

65 SCHMITZ, Preisbildung (wie Anm. 5), S. 62.

66 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswieinkeller (wie Anm. 11), S. 84; REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 44, BORNHÖFT, Lübecker Weinhandel (wie Anm. 3), S. 33.

67 HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 114f.; MILITZER, Handel (wie Anm. 57), S. 174 mit weiterer Literatur.

68 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswieinkeller (wie Anm. 11), S. 77; BORNHÖFT, Lübecker Weinhandel (wie Anm. 3), S. 30.

69 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswieinkeller (wie Anm. 11), S. 83; HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 100.

hundert ist ausdrücklich bezeugt, daß ein Angestellter des Ratsweinkellers, der Binder, selbst an den Rhein reiste, um Wein einzukaufen.⁷⁰

Diese Reisen im Auftrag des Rates zum Weineinkauf sind auch in Lüneburg belegt. Hier werden zugleich auch wichtige Umschlagplätze genannt. In seinem Denkbüchlein über die Lüneburger Ratsämter gibt Claus Stöterogge in der Mitte des 16. Jahrhunderts hierzu genauere Hinweise: Stöterogge hat sein Denkbüchlein als eine Art Dienstanweisung für künftige Ratsmänner verstanden wissen wollen. Er ermahnte daher die Weinherren besonders, Wein in guter Qualität preisgünstig einzukaufen. Insbesondere rhein- und waalabwärts in den Niederlanden und Flandern, namentlich in Dordrecht wurde Wein umgeschlagen. Hier, so wie an anderen wichtigen Umschlagplätzen, sollte der Wein eingekauft werden.⁷¹

Für den Hamburger Weinkeller ist für das Spätmittelalter ein Transport über Köln nach Dordrecht oder ijsselabwärts nach Deventer, Kampen und Utrecht belegt, von wo der Wein dann nach Hamburg verschifft wurde. Auch ein direktes Engagement Kölner und anderer rheinischer Weinhändler in Hamburg ist bezeugt.⁷²

Im Spätmittelalter wurde Köln zum bedeutendsten Stapelplatz für Wein. Zudem wurden die fremden Kaufleute in der Stadt mehr und mehr zurückgedrängt, während die Kölner Kaufleute zunehmend auch in den flandrischen und Brabanter Städten handelten.⁷³ Besondere Ausstrahlungskraft hatte der Kölner Weinmarkt auch auf die westfälischen und norddeutschen Städte, so daß der hier genannte Rheinwein häufig über Köln bezogen wurde.⁷⁴ Die westfälischen Städte, insbesondere Münster und Osnabrück, besaßen eine Vermittlerfunktion. Von hieraus wurde der Landtransport des Weins in das Umland und weiter nach Bremen und Hamburg organisiert, obwohl festgehalten werden muß, daß dem Seetransport sicherlich ein höherer Stellenwert beizumessen ist.⁷⁵

Im Spätmittelalter erlangte Frankfurt am Main für den Weinhandel, vornehmlich mit Elsässer Wein, in den hansischen Raum besondere Bedeutung. Direkte Weintransporte sind von Frankfurt nach Lübeck und Bremen im Spätmittelalter belegt.⁷⁶ Sicher bezeugt sind auch Fahrten des Lüneburger Weinschenks am Anfang des 16. Jahrhunderts nach Frankfurt.⁷⁷

Anders als in Lübeck und Bremen versorgte sich der Göttinger Rat kaum durch den Handel der Kaufleute der Stadt. Die Ratsherren reisten hier selbst, um Wein einzukaufen. Auch für Göttingen sind Fahrten nach Frankfurt für das Spätmittelalter durch die Kämmererechnungen belegt.⁷⁸ Dieses Verfahren ist sicherlich für zahlreiche

70 WEHRMANN, *Der Lübeckische Rathswenkeller* (wie Anm. 11), S. 80.

71 REINECKE, *Denkbüchlein* (wie Anm. 32), S. 374.

72 FIEDLER, *Hamburg* (wie Anm. 19), S. 155; MILITZER, *Handel* (wie Anm. 57), S. 181.

73 MILITZER, *Handel* (wie Anm. 57), S. 172 mit weiterer Literatur zum Kölner Weinhandel.

74 Ebenda, S. 178.

75 Hierzu mit weiterer Literatur: REINICKE, *Fragment* (wie Anm. 56), S. 61-67.

76 HARTMEYER, *Weinhandel* (wie Anm. 11), S. 106; MILITZER, *Handel* (wie Anm. 57), S. 174.

77 REINECKE, *Lüneburger Ratsweinkeller* (wie Anm. 9), S. 54; MILITZER, *Handel* (wie Anm. 57), S. 174.

78 PFEIFFER, *Göttinger Gewerbesesen* (wie Anm. 7), S. 27.

kleinere Städte üblich, in denen die Kaufmannschaft nicht regelmäßig Weinhandel betrieb. Nur bei Bedarf wurden hier durch den Rat Einkaufsfahrten organisiert.⁷⁹

Neben den direkten Einkäufen der Weinherren auf den Frankfurter Messen, in den Herkunftsgebieten oder in den wichtigen Handelsplätzen am Rhein fungierten gerade die Weinkeller von Lübeck, Lüneburg und Bremen als Lieferanten und Einkaufsplätze für benachbarte Städte. Lübeck hatte für Mecklenburg, insbesondere Wismar und Schwerin, sowie Lüneburg für Hamburg eine wichtige Rolle inne. Bremen war ein bedeutender Versorgungsort für Oldenburg.⁸⁰

Rheinwein war sicherlich die bedeutendste Weinsorte in den norddeutschen Weinkellern. Daneben erlangte der Gubensche Wein, also aus Guben in der Lausitz, für die nordöstlichen Hansestädte ein besonderes Gewicht. In Rostock läßt sich sein Anteil im Weinkeller für das Ende des 14. Jahrhunderts sogar fast so hoch wie der des Rheinweins bestimmen.⁸¹ Ebenso ist dieser Wein in Lübeck und Wismar im Spätmittelalter nachweisbar.⁸² Alle anderen Weine treten hinter diesen weit zurück. Für den südlichen Hanseraum, wie beispielsweise in Goslar, wird auch Wein aus Thüringen erwähnt.⁸³ Über die Elbe wurde auch Wein aus dem Brandenburgischen, insbesondere aus Rathenow an der Havel, nach Lübeck transportiert.⁸⁴

Bemerkenswert ist auch, daß kaum Nachrichten über die verschiedenen Qualitäten überliefert sind. Offensichtlich wurde im Spätmittelalter Wein noch nicht nach Jahrgängen klassifiziert. Unterschieden wurde lediglich nach altem und neuem Wein.

Ausländische Weine sind eindeutig in der Minderzahl. Insbesondere „französische“ Weine haben einen untergeordneten Stellenwert, gelten sogar als minderwertig. Noch im 16. Jahrhundert wurde der Ankauf „französischer“ Weine, beispielsweise für den Lüneburger Weinkeller, vermieden.⁸⁵ In Wismar sind sogar bis ins 17. Jahrhundert keine „französischen“ Weine nachweisbar.⁸⁶ Unter dem Begriff „französische Weine“ wurden im Spätmittelalter offensichtlich jedoch nur eine bestimmte Gruppe von Weinen, wohl aus Zentralfrankreich, zusammengefaßt. In Lübeck und Bremen wird im 15. Jahrhundert nämlich vereinzelt sogenannter *Aschonyer* oder *Assoie*-Wein aus der Gascogne und Wein aus Poitou genannt.⁸⁷ Elsässerwein kann z. T. auch als Rheinwein

79 Beispielsweise wurde 1394 in Bocholt der Weinausschank durch den Rat angestrebt, um Schulden abzuführen. Hierfür wurde eigens eine Einkaufsfahrt organisiert. Friedrich REIGERS: Beiträge zur Geschichte der Stadt Bocholt und ihrer Nachbarschaft. ND Grabenstädt 1981, S. 413f. mit Anm. 106.

80 HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 106f.

81 DRAGENDORFF/KRAUSE, Rostocker Weinbuch (wie Anm. 14), S. IX.

82 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswinkeller (wie Anm. 11), S. 86; CRULL, Wismar (wie Anm. 10), S. 75.

83 Uvo HÖLSCHER: Beiträge zur goslarschen Verwaltungsgeschichte. In: Zeitschrift des Harz-Vereins für Geschichte und Altertumskunde 42 (1909), für 1470, S. 139.

84 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswinkeller (wie Anm. 11), S. 86.

85 REINECKE, Denkbüchlein (wie Anm. 32), S. 359.

86 CRULL, Wismar (wie Anm. 10), S. 55.

87 WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswinkeller (wie Anm. 11), S. 86; HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 116.

bezeichnet worden sein. Ausdrücklich wird er für das 15. Jahrhundert in Lüneburg, Goslar, Bremen und Göttingen genannt.⁸⁸

Eine andere Geschmacksrichtung brachten die schweren, süßen Weine aus dem Mittelmeerraum. Besonders hervorzuheben sind hierbei die spanischen Weine. Als *Romenye*, *Romanie* oder *Rumanye*, sowie *Malmesie*, *Malvasier* werden sie in nahezu allen norddeutschen Weinkellern genannt. Häufig kamen sie zusammen vor und wurden auch zum selben Preis ausgedient. In Lübeck war einer der beiden Weinschenke ausdrücklich nur für den Ausschank von *Romenye* und *Malmesie*-Wein zuständig. Der *Romenye* ist beispielsweise in Lüneburg, Lübeck, Wismar, Osnabrück, Göttingen und Hildesheim genannt. In Rostock wurde sogar in zwei Sorten, eine süßere und eine herbere unterschieden.⁸⁹ Der *Malmesie* ist in Lüneburg, Wismar, Lübeck, Göttingen, Stralsund und Osnabrück bezeugt.⁹⁰

Diese süßen, schweren Weine dienten auch zum Mischen mit herberen Weinen oder als Grundstoff für gewürzte Weine. Ganz ähnlich verhält es sich mit dem sog. *Bastert* oder *Bastard*, der wohl auch aus Spanien bezogen wurde und in Lüneburg, Wismar, Lübeck und Göttingen belegt ist.⁹¹

Zu besonderen Anlässen wurde auch mit Nelken, Zimt oder Honig gewürzter und gesüßter Wein gereicht. Er erscheint unter dem Namen *Claret* oder *Lauter-* bzw. *Lutterdrank*. In Rostock oblag am Ende des 14. Jahrhunderts die Zubereitung dem städtischen Apotheker, der auch die entsprechenden Gewürze verwaltete.⁹² Besonderer Beliebtheit erfreute sich auch der sog. *Aland*; ein Wein, der mit der Aland-Wurzel gewürzt wurde.⁹³

Die Weinpreise sind sehr schwer zu ermitteln, da die Weinrechnungen oft nur die Endsummen der Verkaufserlöse nennen. Zudem besitzen wir nur in ganz seltenen Fäl-

88 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 46; HÖLSCHER, Goslarsche Verwaltungsgeschichte (wie Anm. 83), S. 139; PFEIFFER, Göttinger Gewerbeswesen (wie Anm. 7), S. 28; HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 114.

89 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 46; CRULL, Wismar (wie Anm. 10), S. 53; DRAGENDORFF/KRAUSE, Rostocker Weinbuch (wie Anm. 14), S. X; WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswieinkeller (wie Anm. 11), S. 86; Staatsarchiv Osnabrück, Dep. 3 b II/480 1491, 1494; PFEIFFER, Göttinger Gewerbeswesen (wie Anm. 7), S. 28; HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 116; UB Hildesheim VI (wie Anm. 7), S. 642.

90 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 48; CRULL, Wismar (wie Anm. 10), S. 53; WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswieinkeller (wie Anm. 11), S. 87; PFEIFFER, Göttinger Gewerbeswesen (wie Anm. 7), S. 28; HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 117; Staatsarchiv Osnabrück, Dep. 3 b II/480 1485.

91 REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 46; CRULL, Wismar (wie Anm. 10), S. 53; WEHRMANN, Der Lübeckische Rathswieinkeller (wie Anm. 11), S. 87; VON DER ROPP, Göttinger Statuten (wie Anm. 7), S. 225.

92 DRAGENDORFF/KRAUSE, Rostocker Weinbuch (wie Anm. 14), S. XI. Weitere Belege: REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 50; HARTMEYER, Weinhandel (wie Anm. 11), S. 118.

93 UB Hildesheim V (wie Anm. 7), 1407, S. 319; DRAGENDORFF/KRAUSE, Rostocker Weinbuch (wie Anm. 14), S. XI; REINECKE, Lüneburger Ratsweinkeller (wie Anm. 9), S. 45, 50.

len fortlaufende Rechnungsreihen, welche die Errechnung von Preiskonjunkturen erlauben. Die Hamburger Rechnungen bieten hier mit der Geschlossenheit des Materials sicherlich eine Ausnahme. Diese Register lassen sogar einen Vergleich von Einkaufs- und Zapfpreis zu. 1431 wurde weißer Rheinwein für Preise zwischen 31 bis 51 Pfennig pro Stübchen eingekauft. Dies bedeutet, daß in dieser Zeit wegen der Qualitätsunterschiede oder verschiedener Transportkosten ein gewisser Spielraum zwischen den Preisen lag. Interessant ist jedoch, daß diese Handelsspanne sich nicht im Verkaufspreis niederschlug. 1431 wurden die Rheinweine zu zwei Preisen von 52 und 56 Pfennig pro Stübchen abgegeben und blieben dann auch mehrere Jahre konstant.⁹⁴ Vergleichbar sind die Zahlen aus Hildesheim. Auch hier wurde der Rheinwein Mitte des 15. Jahrhunderts zum festen Preis von 8 Schilling pro Stübchen ausgeschenkt. Teurer war der „*walsche win*“, wohl französischer Wein aus bevorzugten Lagen oder allgemein Südwein, der mit 14 Schilling pro Stübchen veranschlagt wurde.⁹⁵ Die vom Rat festgelegten Ausschankpreise waren also nicht dem Spiel von Angebot und Nachfrage ausgesetzt. Auch wird eine feinere Qualitätsunterscheidung mit Hilfe der Preise nicht deutlich.

Mit Hilfe der Rostocker Quellen für das späte 14. Jahrhundert kann man auch einen Einblick in die verschiedenen Preise für die unterschiedlichen Weinsorten erhalten. Weißer Rheinwein kostete 6 Schilling pro Stübchen, Gubenscher Wein aus der Lausitz 3 Schilling pro Stübchen, Claret, also Würzwein, 12 Schilling pro Stübchen.⁹⁶ Der Rheinwein war also doppelt so teuer wie der aus der Lausitz bezogene Wein. Hierbei dürften sicherlich die unterschiedlichen Qualitäten eine wichtige Rolle bei der Preisgestaltung gespielt haben.⁹⁷

Die vom Rat festgelegten Zapfpreise, welche die schwankenden Einkaufspreise gleichsam regulierten, verdeutlichen noch einmal die Motivationen für die Errichtung der norddeutschen städtischen Weinkeller. Der Gewinn und Profit lagen in erster Linie darin, Einfluß auf den Weinhandel zu nehmen und für eigene Zwecke, vornehmlich zur Repräsentation, zu nutzen. Wie wichtig diese ständige Verfügbarkeit von Wein in guter Qualität und ausreichender Menge für den Rat war, zeigt ja das eingangs geschilderte Beispiel. Der diplomatische Rang des Geschenks von einem Faß Rheinwein war noch Anfang des 19. Jahrhunderts so hoch, daß er nicht durch eine einfache jährliche Geldzahlung, etwa in der Höhe des Verkaufswertes des Weines, abgelöst werden konnte. Hierin, in der hervorgehobenen, prestigeträchtigen Bedeutung von Wein für die norddeutschen Städte, ist die Hauptursache für die Existenz norddeutscher Weinkeller im Spätmittelalter zu sehen.

Die Abbildungen auf den beiden nächsten Seiten zeigen kleine Zettel, auf welchen während des ganzen Jahres die eingelagerte Menge an Wein und der Tag der Lieferung vermerkt wurden. Bei der Rechnungslegung wurden die Notizen in das Weinregister übertragen und summiert.

94 FIEDLER, Hamburg (wie Anm. 19), S. 157.

95 UB Hildesheim VI (wie Anm. 7), S. 607, 611.

96 DRAGENDORFF/KRAUSE, Rostocker Weinbuch (wie Anm. 14), S. IX-XI.

97 Zumeist läßt sich eine preisliche Qualitätsunterscheidung nur indirekt belegen, da zwar die verschiedenen Preise pro Stübchen angegeben sind, aber Sorten- und Herkunftsbezeichnungen fehlen. Z.B. UB Hildesheim V (wie Anm. 7), S. 436.

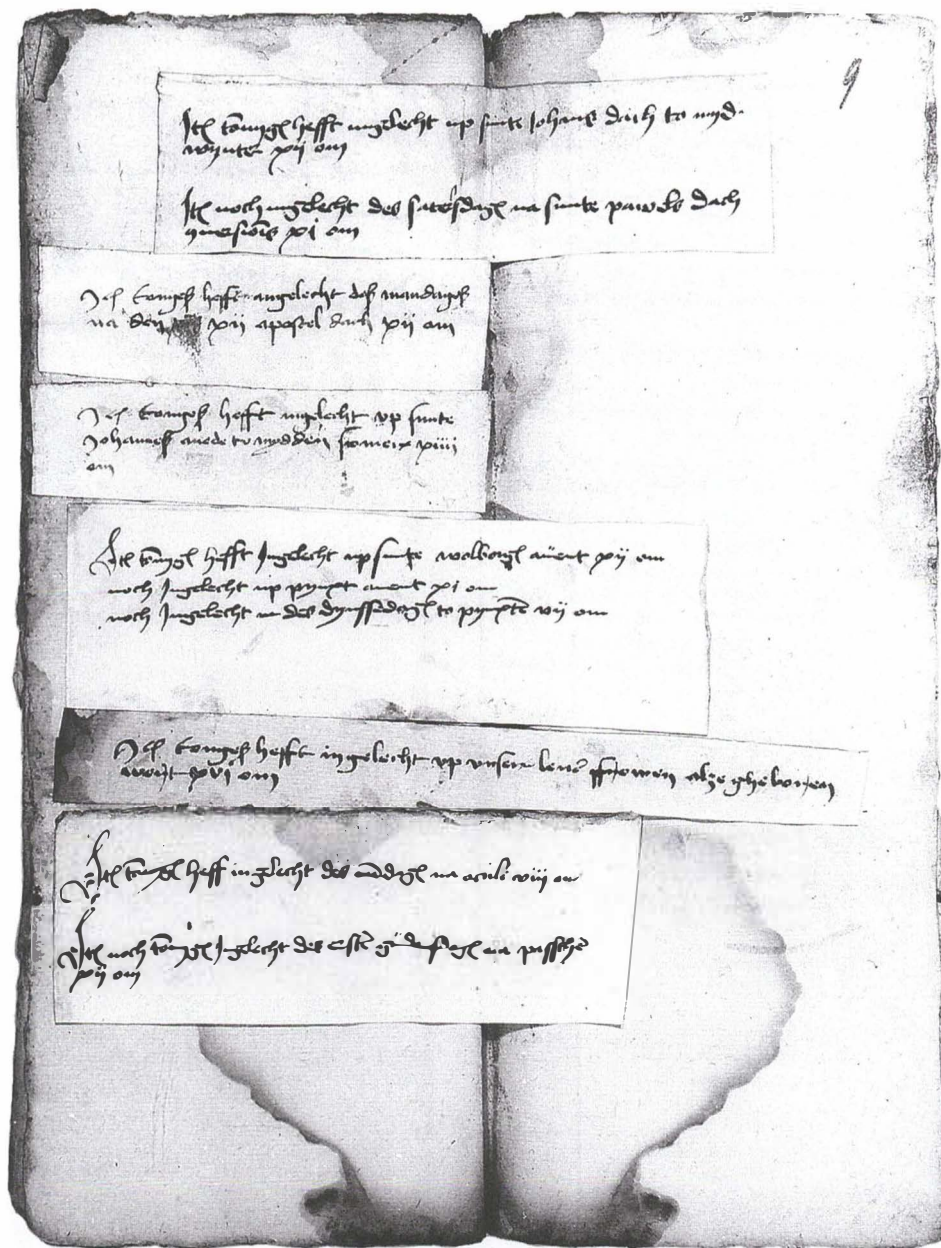


Abbildung 1: Notizzettel für Weinlieferungen, Rostock 14. Jh. (Staatsarchiv Osnabrück Dep. 3b II/480, 1485, fol. 3r und 4v; sowie Zettel vor fol. 9v).

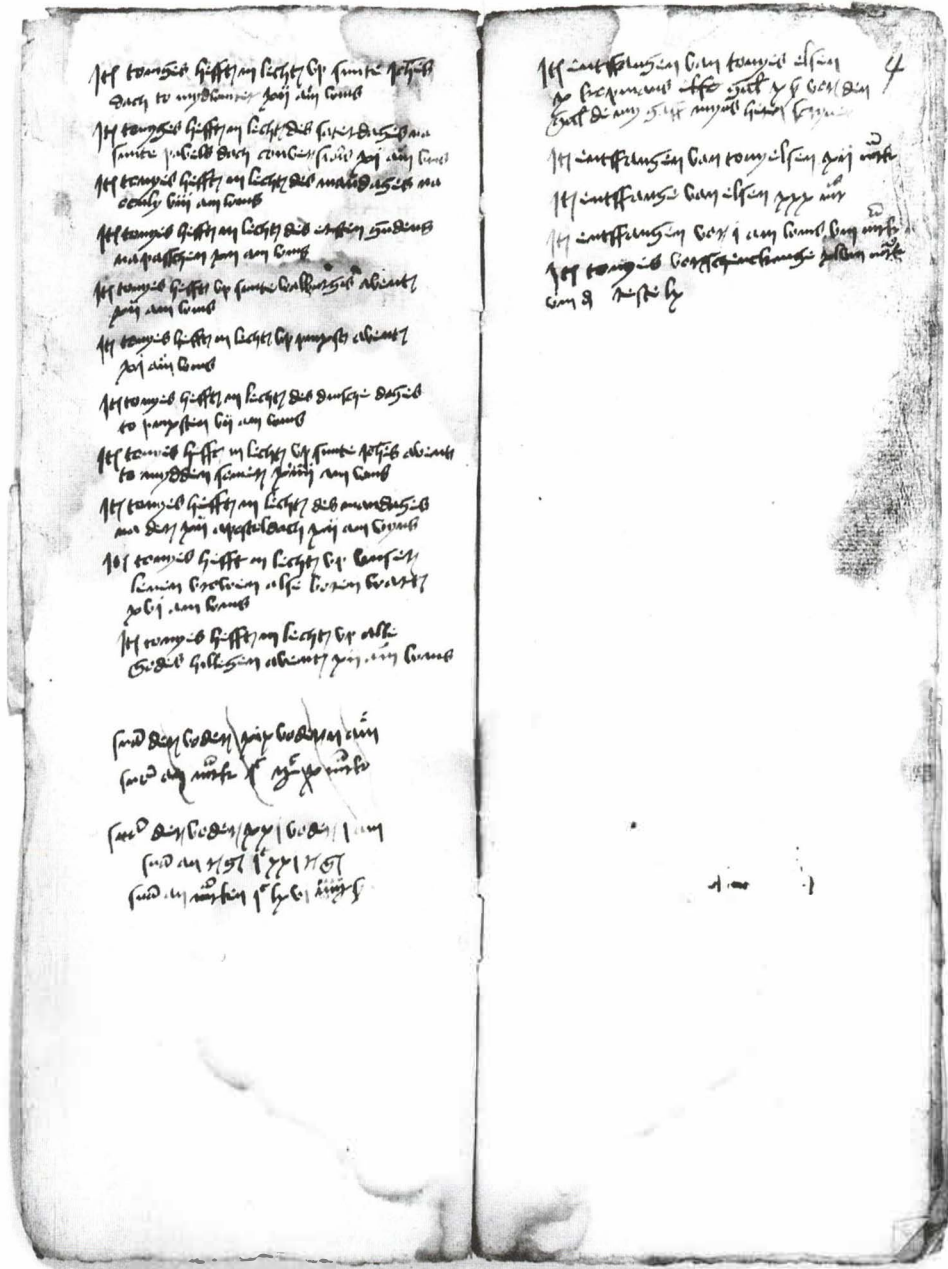


Abbildung 2: Notizzettel für Weinlieferungen, Rostock 14. Jh.
 (Staatsarchiv Osnabrück Dep. 3b II/480, 1485, fol. 3r und 4v; sowie Zettel vor fol. 9v).

RAYMOND VAN UYTVEN

DER GESCHMACK AM WEIN IM MITTELALTER

Wer im Mittelalter täglich oder regelmäßig Wein trank, manchmal aus Prestige Gründen, begnügte sich meistens mit einem einfachen Wein. Nicht nur weil dieser selbstverständlich billiger war, sondern einfach weil es manchmal keinen besseren gab. Man kann diese Gewohnheit mit der Situation in den typischen Weinländern vergleichen, wo es auch heute noch üblich ist, regelmäßig einfachen aber anständigen Landwein zu konsumieren. Es wäre jedoch falsch daraus zu schließen, daß die Leute im Mittelalter es nicht besser wußten oder nicht imstande waren, die Qualität des Angebots zu beurteilen. Der Memorialist Galbert von Brügge († nach 1128) berichtet darüber, wie die Gäste des Grafen von Flandern ihn eindringlich baten, besseren Wein servieren zu lassen. Der Heilige Bernardus machte seinem Ärger Luft über diejenigen Mönche, die während einer Mahlzeit drei bis vier Becher Wein anfahren ließen und sich erst nach langem Riechen und Kosten einen auswählten. Honoré Bonet (um 1380) prangerte die Ritter seiner Epoche an, die ihre Zeit dauernd mit endlosen Diskussionen verschwätzten über die Frage, welcher nun der bessere Wein sei: der Burgunder oder der Gascogner. Er meinte, solche Fragen seien ebenso sinnlos wie eine Diskussion über die Frage, welche Stadt, Barcelona oder Florenz, über die schönsten Frauen oder welches Land, Frankreich oder Italien, über die besten Kriegerleute verfüge.

Dennoch gab es damals eine stark verbreitete Weinliteratur. Von den Anleitungen über Wein und Weinanbau, sowohl auf Lateinisch als auch in den Volkssprachen, ist die des vermutlich aus Irland stammenden Dominikaners Jofroi von Waterford und des Servais Copale von Hoei eine der interessantesten. Ihr um 1300 entstandenes Werk, »*Segré des Segrez*« (Geheimnis der Geheimnisse) war eine wohl besonders freie Interpretation und Übersetzung einer lateinischen Abhandlung über Gesundheit und Nahrung (»*Secretum Secretorum*«), die in verschiedenen Fassungen zirkulierte und auch ins Mittelhochdeutsche übersetzt wurde. Das Werk enthält unter anderem eine Übersicht über die verschiedenen Weinsorten: junge Weine (einjährig), mittelalte Weine und alte Weine (vier bis sieben Jahre). Vor allem die Erwähnung letzterer Kategorie ist merkwürdig, da meistens behauptet wird, daß die Leute im Mittelalter nur jungen Wein tranken und daß mit dem gelegentlich erwähnten „alten“ Wein der der vorletzten Ernte gemeint war. Beide Autoren teilen die Weine nach Traubenfarbe ein. Grüne Trauben ergeben einen spritzigen, blassen Wein, der nach einem Jahr an Kraft gewinnt und dessen Farbe verblaßt; nach zwei Jahren bekommt er eine Farbe wie „Kornähren“ und nach vier bis fünf Jahren, bei „Vollreife“, wird er eher zitronen- bis orangenfarbig. Blaue Trauben ergeben einen Wein, der zunächst blaß ist, nach einem Jahr rosa, nach zwei Jahren rötlich und nachher, bei „Vollreife“, tiefrot. Wein aus schwarzen Trauben ist zunächst einigermaßen dunkel; nach einem Jahr wird er klarer und nach zwei Jahren hellrot. Die Geschmackspalette variiert von süß bis säuerlich. Reifer Wein hat einen feinen Geruch; wenn der Wein noch nicht ausgegoren ist, hat er überhaupt keinen Duft. Wirklich schlecht riechende Weine gibt es selbstverständlich auch.

Bei Dichte oder Corpus variieren Weine von leicht und wässerig bis hell aber schwer und voll. Was die Kraft anbelangt, läuft die Skala von schwach bis stark. Der Charakter eines Weines variiert, immer noch nach dem »*Segré des Segrez*«, je nach Boden- und Lageverhältnissen des Weingartens (des *Terroirs* der Önologen). Ob eine Weinrebe auf den Gipfeln, den Hängen oder in den Tälern, im Inland oder an der Küste wächst, beeinflusst das Ergebnis stark. Der »*Segré des Segrez*« lobt vor allem die Weine aus Griechenland und Zypern, den *Garnaat*, „der sanft duftet, dem Gaumen schmeichelt und die Sinnesorgane nicht kränkt“. Die Weine aus der Provence und der Gascogne seien temperamentvoll und kräftig; der Wein aus Auxerre sei kräftig aber seine Qualität sehr variabel; der Bastardwein aus La Rochelle sei kräftig und süß. „Französische“ Weine (aus der Ile-de-France) seien schwach und eher dünn; der rote Orléans und der weiße Saint-Emilion seien graziös; der Rheinwein sei kräftig aber noch etwas gärend und „duftet leise nach Veilchen“. Manchmal wurde er als Most exportiert. Für jede Weinsorte schreibt der »*Segré des Segrez*« Gebrauchsrichtlinien vor im Rahmen der Theorie der vier *Humores* oder Körperflüssigkeiten (Schleim, gelbe Galle, Blut und schwarze Galle), die dem Namen des griechischen Arztes Hippokrates († 375 v. Chr.) verbunden ist.

Die medizinische und botanische Abhandlung »Buch der Bäume und Weine« des in Italien schreibenden Deutschen Gottfried von Franken (Anfang des 14. Jahrhunderts) enthält für unseren Zweck weniger Informationen. Dennoch scheint der Autor ein erfahrener Weintrinker gewesen zu sein. So erwähnt er, daß „der rote Wein, der in Deutschland angebaut wird, weniger kräftig sei als der Weißwein von dort“. In den lateinischen Ländern verhalte es sich genau umgekehrt. Der Wein schmecke am besten, wenn er aus der Mitte des Fasses kommt. Tatsächlich war es so, daß der Wein aus der oberen Hälfte des Fasses an manchen Orten teurer verkauft wurde als der aus der unteren Hälfte, der länger oxidiert hatte. Um Mißbräuchen vorzubeugen, gab es in den Niederlanden zahlreiche Verordnungen, die solche Praktiken verboten. Gottfried selber kannte die vielen Tricks der Taverneninhaber nur allzu gut. So boten sie den potentiellen Kunden, die für eine Kostprobe kamen, zunächst Nüsse und alten salzigen Käse an, auf daß der Wein süßer schmecken würde. Erfahrene Weinmakler hingegen essen in Wasser getränktes Brot, ehe sie kosten, denn Nüchternheit und Hunger zerstören den Geschmack. Sie kosten mehrere Male und bewahren den Wein lange im Mund.

Auch sogenannte Weinbücher oder Weinführer waren damals im Umlauf, darunter manche mit einem humorvollen Blickwinkel. Beispiele sind »*La Bataille des Vins*« von Henri d'Andeli (um 1225) und »*La Disputaison du Vin et de l'iaue*« (Anfang des 14. Jahrhunderts). »*La Bataille des Vins*« berichtet über einen Wettkampf zwischen über siebzig hauptsächlich weißen Weinen, die Anspruch erheben auf einen Platz am königlichen Tisch. Jeder einzelne Wein gibt mit seiner Kraft und/oder seinem Geschmack an. Ins Gespräch kommen unter anderem der Wein aus Argenteuil (Seine, in der Nähe Versailles), „der klar war wie eine Träne im Auge“, „der gute, elegante Wein“ aus dem Elsässer Gebiet, der sich gemeinsam mit den Moselweinen rühmt, den Kölnern ihr Geld zu nehmen. Ferner taucht auch der Wein aus La Rochelle auf, an dem sich ganz England, die Bretagne, die Normandie, Flandern, Wales, Schottland, Irland und Skandinavien laben. Auch die französischen Weine kommen an die Reihe, welche eingestehen, daß sie nicht kräftig, sondern eher *sade* („fruchtig“) und *savorous* („schmackhaft“) sind. Letztendlich krönt der König den Wein aus Zypern, „der wie ein Stern“

funkelt sowie den „guten, eleganten“ Wein aus Aquilea (an der nordadriatischen Küste) zu Siegern. Übrigens galten diese beiden wegen ihrer Süßheit und Kraft bereits seit der Antike als große Weine.

In der anonymen »*La Disputaison du Vin et de l'iaue*« (,Der Kampf zwischen Wein und Wasser'), eine der zahlreichen mittelalterlichen Parodien auf akademische Streitgespräche, wird eine Debatte gestaltet, die beim Festmahl des Liebesgottes stattfindet. Zwei „Wein-Lager“, das eine vom Inland Frankreichs unter der Leitung von dem Beaune, dem Clamecy und dem Auxerre, das andere von westlichen Küstengegenden, angeführt von dem Saint-Jean-d'Angély, dem Gascogne, dem La Rochelle und später auch dem Anjou, bekämpfen einander. Im Kampfgericht saßen „die Meister der Weine“: der Griechische Wein, der Garnaat, der Muscadet und der Wein aus Zypern also Südweine. Der Rheinwein fungierte als Beisitzer.

Der Auxerre, „ein Wein für Könige, denn kräftiger und beräuschender als die übrigen Weine“ hebt seine Qualitäten in einer alliterierenden Reihe auf *f* und *s* hervor:

<i>Je suis cler, saillant en verre,</i>	Ich bin klar, sprudelnd im Glas,
<i>Fins, fres, frait, sade, fremiant</i>	fein, erfrischend, trocken, fruchtig, funkelnd,
<i>sasfrés, savoureux et friant</i>	delikat, schmackhaft und stürmisch

Der Auxerre lobt den Beaune, „der Papst (von Avignon) liebte ihn sehr, nicht zu rot, nicht zu farbig“. Der Clamecy sei mit ihm zu vergleichen, aber sei ihm nicht ebenbürtig, dennoch sei er ein „eleganter, guter, kräftiger und voller“ Wein. Der Wein aus Saint-Jean-d'Angély wirft dem Auxerre aber vor, er werde allzu leicht rötlich. Selber bezeichnet er sich als „den besten aller Weißweine“.

<i>J'ai force, bonté et couleur</i>	Ich besitze Kraft, Güte und Farbe
<i>Ma couleur tieing toute ma vie [...]</i>	Meine Farbe hält ein ganzes Leben [...]

Man kann ihn neun bis zehn Jahre (!) aufbewahren, während der Auxerre rasch an Qualität verliert.

Saint-Jean lobt seinen Nachbarn aus Gascogne: „Seine Farbe ist nicht geringen Wertes“ und überdies verbessere er die Farbe und Kraft der Weine, mit denen er gepanscht wird. Die Gascogner Gegend produziert sowohl weiße als auch rote Weine, die weit über die Landesgrenzen hinaus abgesetzt werden.

Saint-Jean verteidigt zudem den La Rochelle. Der sollte eine Ähnlichkeit mit dem Garnaat, einem der größten Weine der Welt, aufweisen.

Der Saint-Pourçain erwidert, daß er der feinste und gesuchteste Wein sei und daß er am päpstlichen und am französischen Hof am meisten geschätzt werde. *J'ai la bouche, j'ai la couleur* (,ich habe den Geschmack, ich habe die Farbe'). Die betreffende Farbe war hellrot (*oeil de perdrix*; wie das ‚Auge eines Rebhuhns'). Er ernte Beifall in Frankreich und in Deutschland, denn, so betont er: *Je sui saint, bon, cler et sain* (,heilig, gut, klar und gesund'). Im Vergleich zu den anderen Vorstellungen klingt diejenige der französischen Weine weniger überzeugend. Es fehlt ihnen einfach an kräftigen Argumenten. Ihrerseits loben die Richter zunächst auch das Wasser, das so wichtig sei für das Wachstum und den Transport des Weines, bevor sie schließlich ein salomonisches Urteil fällen:

<i>Que chacun s'espéciauté</i>	daß jeder über besondere Qualitäten verfügt,
<i>A de bonté qu'autre n'a mie</i>	die den anderen entbehren.

Die Gespräche über Wein im »*La Disputaison du Vin et de l'iaue*« werden den heutigen Weinkennern vertraut vorkommen. Der Dichter behandelt nacheinander Geschmack, Farbe, Vollheit und Lebensdauer der unterschiedlichen Weine. Seine Überzeugung, daß der Wein an alle Sinnesorgane appelliere, teilte er mit so manchem Weinkenner seiner und unserer Zeit, wie aus den oben zitierten Abhandlungen hervorgegangen ist.

Auch der *Archipoeta*, jener Genußmensch aus dem 12. Jahrhundert, spielte bereits auf diesen Aspekt an:

<i>Ave color vini clari</i>	Einen schönen Gruß, Farbe des klaren Weines.
<i>Cui sapor sine pari [...]</i>	Sein Geschmack ist unüberbietbar [...]
<i>O quam placens in colore</i>	O, wie prächtig ist die Farbe
<i>Et quam flagrans in odore</i>	Und wohlriechend sein Duft
<i>O quam sapidum in ore.</i>	Wie geschmackvoll im Munde.

Kardinal Nikolaus von Kues (1431) schreckt nicht davor zurück, die Kenntnisse über Gott mit den Weinkenntnissen zu vergleichen, denn „auch Wein wird mit dem Gehör, dem Blick und dem Geschmack wahrgenommen“. Der Chronikschreiber Froissart freute sich schon, „als er den Wein aus den Flaschen strömen hörte“.

Es war natürlich unmöglich, Farbe und Klarheit des Weines ohne durchsichtige Gefäße, Weingläser also, zu schätzen. Die übliche Darstellung von Personen im Mittelalter, die ihren Wein aus metallenen oder tönernen Bechern hinunterstürzen, beruht daher zweifelsohne auf falschen Vorstellungen, die in historischen Spektakelfilmen leider verallgemeinert wurden. Die bereits erwähnte Abhandlung »*La Disputaison du Vin et de l'iaue*« spricht an verschiedenen Stellen von Weingläsern, als seien sie eine Selbstverständlichkeit. Sie tauchen auch in komischen Szenen auf, die in Gasthäusern ablaufen, so zum Beispiel in der satirischen Geschichte der »Drei Damen aus Paris« (Anfang des 14. Jahrhunderts) und in dem »Roman des Grafen von Anjou« von Jean Maillart (1316). Dort lobte eine der auftretenden Figuren den frischen Wein im Glas, der bewirkt, daß „das Glas beschlägt“. In einem Bravourstück in Reimen zählt Deschamps ein Sammelsurium an mittelalterlichem Trinkgeschirr auf. Dabei fällt ihm das Glas als erstes ein. Und in einem südniederländischen Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert war *ein gemeyn Glas* (ein normales Glas) die übliche Maßbezeichnung, um in Rezepten eine benötigte Menge Wein anzudeuten.

Mit Hilfe von verfeinerten Untersuchungsmethoden ist es den Archäologen in den vergangenen Jahrzehnten gelungen, eine Typologie der Weingläser, so wie sie ab dem 13. Jahrhundert in ganz Westeuropa verwendet wurden, zu entwickeln. Mühelos kann man sie auf Miniaturen und Malereien aus dem 15. Jahrhundert erkennen. Eine Miniatur vom Anfang des 15. Jahrhunderts stellt in einer auffälligen Szene den Besuch eines Herrn (Weinmakler!) bei einen Weinbauern dar. Auf dem rustikalen Tisch steht ein Glas Wein bereit (dessen Farbe beurteilt werden soll), während der noble Herr an einer Weinschale schnuppert.

Die mittelalterlichen Weinkenntnisse fanden ihren Niederschlag in mnemotechnischen Versen, die weit verbreitet waren. Sie listeten vierzehn bis zwanzig alliterierende Qualifizierungen für einen guten Wein auf. Frater Salimbene de Adam notierte im Frankreich der Mitte des 13. Jahrhunderts eine Fassung mit drei *b* und sieben *f*. Ein anderer forderte von einem guten Wein dreimal das *s*, dreimal das *n* und achtmal das *f*:

<i>Sain, sad et saverouse</i>	Gesund, elegant und geschmackvoll
<i>Net, nais et natureus</i>	Sauber, einfach und natürlich
<i>Fin, fres, fait, fort</i>	Fein, frisch, kalt, kräftig
<i>Frick, flurant, freignant</i>	Spritzig, duftig, reizend
<i>Furmente, fort</i>	Aus Fromenteau (Pinot gris Traube), kräftig

Eine ausführlichere Fassung erwähnt sogar drei *b*, drei *c*, dreimal das *n*, dreimal das *s* und achtmal das *f*.

Überraschenderweise haben die mittelalterlichen Autoren diese Qualifizierungen wiederholt benutzt. »Die drei Damen aus Paris«, eine Geschichte, die von dem aus Namen (Namur) gebürtigen Watriquet de Couvin um 1321 in Versen verfaßt wurde, ist wohl das deutlichste Beispiel. Die drei Damen haben es satt, immer zu Hause zu sitzen, während ihre Gatten sich in Gasthäusern herumtreiben. Darum entscheiden sie sich eines Abends zu einem richtigen Gelage mit Unmengen von Flußwein (oder Marnewein). Eine von ihnen erläutert: Es sei ein Wein

<i>cleres, fremians, fors, fins, fres</i>	klar, spritzig, kräftig, fein, frisch
<i>Sus langue frians, douz et plaisanz</i>	die Zunge reizend, süß und angenehm.

Ihre Bitte um Garnaat, „um viele Male besser als französischer Wein“, schlägt dem Faß den Boden aus. Die Feinschmeckerin unter den Damen macht obendrein klar, wie man Wein trinken soll. „Ich werde ihn mit kleinen Schlückchen trinken, damit er länger die Zunge streichelt. Zwischen zwei Zügen soll man kurz seufzen, so dauern deren Süße und Kraft länger im Munde“.

Froissart aus dem Hennegau schmachtete nach einem Wein *clair, friant* (,klar und reizend'). Der Franzose Deschamps sehnte sich nach einem Wein, der *frisque, friant, cler* (,frisch, reizend, klar') war. Er mißbilligte Wein, der „hart, nicht allzu voll, bitter und weich“ war. Er bevorzugte unter anderem Beaune, jenen heiligen Wein *qui ploure* (,der trânt') und Rheinwein, an denen er sich in Brüssel labte. Stärker noch beschrieb eine Bibelübersetzung in Versform aus dem 13. Jahrhundert Wein als *fors, frians et fins* (,kräftig, reizend und fein'). Und ein Arrasser Versemacher aus dem selben Jahrhundert lobte den Wein aus Auxerre als

<i>clair, net, sade et bevant</i>	klar, sauber, elegant und geschmeidig.
<i>Il ne crut pas en La Rochelle.</i>	Er wuchs nicht in La Rochelle

Beim berühmten Weinmarkt von Arras fand im Jahre 1200 die Uraufführung von Jehan Bodels »*Le Jeu de Saint-Nicolas*« statt. Es ist nicht verwunderlich, daß eine Weinschenke eines der wichtigsten Bühnenbilder war. Ein Weinliebhaber bekennt sich zu folgender Aussage:

<i>Vois con il mengue s'escume</i>	Sieh', wie er seinen Schaum ißt
<i>Et saut et estenchele et frit!</i>	und sich tummelt und funkelt und perlt!
<i>Tiens le seur le langue un petit</i>	Halt ihn kurz auf der Zunge
<i>Si sentiras ja outrevin!"</i>	So wirst du bestimmt einen Superwein kosten!

Etwas weiter heißt es: „Spür, wie sanft er im Munde ist“ und noch „ein Wein, der nicht ölig ist, sondern im Gegenteil an einer felsigen Küste aufwuchs“. Der Wirt empfiehlt hier also seine Ware, indem er auf deren spezifisches *Terroir* hinweist.

Tavemeninhaber gehörten zu den privilegierten Händlern, die werben durften. Zu diesem Zweck engagierten sie „Weinrufer“, die aus vollem Halse und auf offener Straße das Eintreffen einer neuen Sendung Wein bei ihrem Auftraggeber verkündeten. Bodel legte ihnen folgende Worte in den Mund:

<i>Le vin aforé de nouvel,</i>	Wein gerade angesteckt
<i>A plein lot et a plain tonnel,</i>	Mit voller Kanne und vollem Faß
<i>Sade, bevant et plein et gros,</i>	Geschmackvoll, geschmeidig, fest und voll
<i>Rampant comme écureuil en bois</i>	Schwungvoll wie ein Eichhorn im Wald
<i>Sans nul mors de pourri ni d'aigre,</i>	Ohne Spur von Schimmel oder Säure
<i>Seur lie. court et sec et maigre,</i>	Vergoren, kräftig, fest und munter
<i>Cher comme larme de pechour,</i>	Klar wie die Träne eines Sünders
<i>Croupant seur langue a lecheour.</i>	Die Zunge des Feinschmeckers streichelnd.

Auch in dieser lediglich professionellen Werbung tauchen die klassischen alliterierenden Ausdrücke auf. Der Arrasser Bodel hatte aber kein Alleinrecht auf solche Wertschätzungen.

Der in Paris ansässige Englischlehrer Alexander Neckam († 1217, »*De nominibus utensilium*« – ‚Über die Namen der Gebrauchsgegenstände‘) tat ähnliches im Lateinischen: „Klar bis auf den Boden des Bechers, in dieser Helligkeit wie die Träne eines Büßers; und die Farbe ist die eines Ochsenhorns. Er trifft den Trinker wie ein Blitz; äußerst schmackhaft wie eine Mandel, munter wie ein Eichhörnchen, verspielt wie ein Kind, fest wie ein Haus der Zisterzienser oder der Grauen Mönche, spritzig, subtil wie ein Syllogismus des *Petit Pont* [des Zentrums der Pariser Philosophischen Fakultät], zart wie feine Baumwolle und in Sachen Kühllheit dem Kristall überlegen.“

Die ausgesprochene Vorliebe der Leute im Mittelalter für besondere Weinsorten wurde bis jetzt nur beiläufig besprochen. Es ist natürlich unmöglich, die einzelnen Zeugnisse detailliert zu überblicken. Aber wohl glauben wir, ihnen einen allgemeinen Eindruck über die damaligen Präferenzen entnehmen zu können.

Grundsätzlich zog man dem Wein des vorigen Jahres den der neuen Ernte vor, nicht zuletzt weil ersterer auch sehr schnell verdarb. Die neue Ernte wurde manchmal sogar noch als Most versandt! Die Wein- und/oder Diätanleitungen von Bartholomeus Angli-

cus (um 1250), von Waterford und Copale (um 1300) und von Pietro d'Crescensi («Das Buch der ländlichen Zauber«, Bologna 1303) sprechen ausführlich von vier bis sieben Jahre altem Wein. Dennoch kann man die Gültigkeit dieser Zeugnisse für das Mittelalter anzweifeln, da die Autoren sich stark von antiken Beispielen inspirieren ließen. Auf ähnliche Weise könnte in den lateinischen Tierepen von mittelalterlichen Dichtern vielleicht das Lob des Horaz († 8 v. Chr.) über den *Falernum* anklingen. In dem »*Ecbasis cuiusdam captivi*« (,Die Flucht eines Gefangenen', Trier, 11. Jahrhundert) fordert der Löwe *quinquennis vini ... citra mare nati* (,fünfjährigen Wein, Übersee geboren'). Der Fuchs bietet ihm statt dessen Wein aus Trier an „süßer und besser kann man nirgendwo finden“. Dem Abt im »*Ysengrinus*« vom Meister Nivardus (Gent um 1148) gelingt es nur, „Fünfjähriges *Falernum*“ über die Lippen zu bringen. Zu der Zeit war es aber so, daß *Falernum* zu einer allgemeinen dichterischen Bezeichnung für jeden Wein geworden war. Im oben bereits erwähnten »*La Disputaison du Vin et de l'iaue*« rühmte sich der Saint-Jean-d'Angély der Außerordentlichkeit des Weines, weil man ihn leicht neun bis zehn Jahre bewahren konnte. Auch wenn er zur Übertreibung neigt, gibt es keinen Grund, seine Behauptung ganz und gar abzulehnen. In zahlreichen literarischen Texten von Chrestien de Troyes («Die Geschichten des Grales«, zweite Hälfte des 12. Jahrhunderts) und Eustache Deschamps († 1406 oder 1407) und in der burlesken Verserzählung »*La vessie au prêtre*« (,Die Blase des Priesters'), deren Autor, Jakob von Baisieux (13. Jahrhundert), behauptete, er habe sie aus dem Niederländischen übersetzt, labt man sich während exquisiter Mahlzeiten an „neuen und alten Weinen“ und hebt „die besten Weine, alte und neue“ in einem Atemzug hervor. Es scheint uns allerdings unwahrscheinlich, daß in solchen Ausschnitten mit der Bezeichnung „alter Wein“ tatsächlich der der vorigen Weinlese gemeint wurde, weil das Erscheinen des neuen Weines auf dem Markt fast immer eine Preissenkung des vorigen mit sich brachte.

Jene lobenden Worte galten also wahrscheinlich dem einige Jahre alten Wein, der in Wirklichkeit aber eher seltsam gewesen sein soll. Denn nur wenn ein Wein einen ausreichenden Zucker- und Alkoholgehalt aufwies, war er haltbar. Dies war nur der Fall bei Weinen eines außerordentlichen Jahres oder bei Weinen aus dem Süden. Diese alten Weine waren somit immer stark, süß und vor allem teuer. Deshalb fand man sie recht selten in mittelalterlichen Weinkellern vor. Eine Erbschaft in Troyes aus dem Jahre 1400 zählte unter den 18 Weinfässern nur eines mit einem vierjährigen Wein, einen Chablis. In Kastilien gab es aber häufig *preciosos* oder *raros*, Weine, meistens weiße die drei, vier oder mehr Jahre alt waren.

Allem Anschein nach wird die Nachfrage nach altem Wein erst im 16. Jahrhundert wesentlich größer. Im Jahre 1524 bestellte Erasmus in Burgund „alten Wein, der nicht säurig ist und jungen Wein, der reif ist, aber nicht süß oder scharf und mit einer Farbe, die zum leicht Roten neigt“. Noch deutlicher ist in diesem Zusammenhang die Aussage aus dem Jahre 1536 des Vigilius ab Aytta, des später berühmten Politikers, der meinte, daß man guten Wein, ähnlich wie aner kennenswerte Gedichte, an der Art, wie sie dem Zahn der Zeit widerstehen, erkennen kann. Im Jahre 1545 bestellte die Stadt 's-Hertogenbosch in Köln Wein, damit sie dem Kaiser Wein der Lese des Jahres 1540 anbieten konnte, weil dieser *soet van den gewas* (,einer süßen Ernte') war.

Bei der Farbe machte man einen Unterschied zwischen *rouges ou blancs ou de paillette* (,rot, weiß oder blaßrot'). Weißwein konnte aber auch gelblich, strohfarbig oder grünlich (,wie Ochsenhorn') sein. Man bevorzugte den Weißwein ein wenig. In

den Augen eines Abtes aus einer der Geschichten von Walter Map († 1210) war der weiße mächtiger als der rote, und darum stellte er ersteren rechts und letzteren links von ihm auf den Tisch hin. Laut Frater Salimbene de Adam († um 1290) wurde der weiße Auxerre „weiß, etwas goldig, mit kraftvollem, angenehmen Duft und stärkend“ höher als der rote Auxerre eingeschätzt. In einer Vision erschien der Herrgott Machteld von Magdeburg († 1294) mit zwei goldenen Kelchen. In der linken Hand trug er einen Becher mit Rotwein und in der rechten einen mit Weißwein. Dazu sagt der Herr selber, daß letzterer edler sei als der rote. Von beiden zu trinken sei noch verdienstvoller, so fügt er hinzu. Der Arzt Arnold von Villanova († 1311) hielt Weißwein für den „subtilsten“ und am meisten geeignet für die Zubereitung von Arzneimitteln.

In Diest schien der Weißwein fast immer einiges teurer zu sein als der Rotwein. Mehr noch als sonstwo in Europa hatte der Weißwein Anhänger in Brabant und den nördlichen Niederlanden. Daran änderte sich nichts bis ins 18. Jahrhundert hinein.

Der Rotwein war bisweilen *vermeil*, hellrot wie ein *oeil de perdrix* („das Auge eines Rebhuhns“) aber meistens *paillet* („ein Bleichgesicht“). Auf zahlreichen Miniaturen und spätmittelalterlichen Gemälden färbt er die Gläser. Bis tief in das 16. Jahrhundert hinein war in Frankreich vor allem der *paillet* oder *clairret* (nicht mit dem Kräuterwein *claret* zu verwechseln) erfolgreich. Im Keller von Pierre le Gendre, Frankreichs *tresorier* († 1525), fand man außer fünf Fässern weißen und zwei Fässern roten (*vermeil*) 36 Fässer von diesem Wein vor.

Die richtigen *Connaisseurs* schätzten vor allem die alkoholreichen, kräftigen Weine, die vorzugsweise aus dem Süden stammen sollten. Der Zypernwein, der König der Weine, verdankte diesem Geschmack seinen Ruf. Um die Geistesverwirrung einer Person zu charakterisieren, fand der Fabliaudichter Jean le Galois nichts Besseres als: „Hätte er Zypernwein getrunken, er hätte den Kopf nicht so verloren“. Trier fiel im »*Carmina Burana*« die höchste Ehre zuteil weil es „die stärksten Weine“ lieferte. Eloy d’Amerval (Ende des 15. Jahrhunderts) meint rundheraus: *Bon vin monte au cerveau* („Guter Wein steigt in den Kopf“). Roter Auxerre wurde weniger geachtet, wußte Frater Salimbene, weil er weniger Kraft als die italienischen Weine besaß.

Nach der Frequenz der Erwähnungen und den zugeteilten Qualifizierungen in literarischen Texten aus dem mittelalterlichem Frankreich zu urteilen, gab es damals einen Konsens über die lobenswertesten Weine. Die Weine aus Soissons und Montpellier haben ihr Renommee nach dem 13. Jahrhundert jedoch verloren, und auch der Wein aus La Rochelle büßte im Laufe des 14. Jahrhunderts an gutem Ruf ein. Dauernd an der Spitze hingegen standen der Auxerre, der Saint-Pourçain und der Beune, dessen Ruf im Spätmittelalter noch zu wachsen schien. Der Papst von Avignon liebte ihn so sehr, so unterstellte Petrarca († 1374), daß er sich weigerte, nach Rom zurückzukehren! Der Wein aus Etampes hingegen hatte einen bedenklichen Ruf. Henri d’Andeli (»*Bataille des Vins*«, um 1225) ließ ihn mit dem Bann belegen, und in einer antifeministischen Satire (13. Jahrhundert) hieß es, daß der gesunde Menschenverstand einer Frau *a la valeur des vins dou vignou d’Etampes* („habe den Wert des Weins von Etampes“).

In literarischen Texten aus den Niederlanden und England liegen die Verhältnisse etwas anders. Im 14. Jahrhundert benennen die Niederländer, die ja weiter von den Erzeugungsgebieten entfernt sind, die Weine meistens noch mit dem Namen des größeren Raums, in dem sie produziert wurden. Nur La Rochelle, Beune, Saint-Pourçain und

Saint-Jean d'Angély sind Weinzentren, die in die Literatur eingegangen sind. Trotzdem wird der Auxerre gelegentlich dem La Rochelle vorgezogen und der Burgunder Wein *vaut mieux que vin français* („ist besser als der Wein aus der Ile de France“). Vielleicht war diese Aussage bereits ein Teil der Werbekampagne des Weines aus Beaune, in der sogar Philipp der Gute († 1467) eine Rolle spielte. So beschrieb er den Beaune als *réputé seigneur des meilleurs vins de la Christianité* („der Herr der besten Weine der Christenheit“). Als er übrigens im Jahre 1461 Ludwig XI. bei dessen Krönung in Reims begleitete, hatte er in seinen Wagenladungen Wein aus Beaune und Germolles (Gem. Mellecy) bei sich. Die Burgunder Höflinge waren ganz der Meinung ihres Meisters. Einer erzählte in der berühmten Novellensammlung »*Cent Nouvelles Nouvelles*«, daß im gesamten Hennegau kaum ein besserer Wein aufgetrieben werden kann als dieser *beau vin de Beaune* („schöner Wein aus Beaune“). Der Burgunder Chronist Jacques du Clercq († 1501) äußert seine Enttäuschung über ein besonders schlechtes Weinjahr, denn *même ceulx du pays de Beaune ne vallèrent comme riens et furent très verts* („selbst jene aus Beaune sind unwert und sauer“). Der Beaune war der einzige, der laut einem unbekanntem Dichter aus dem 15. Jahrhundert den Rheinwein möglicherweise überbieten konnte:

*Vinum Renense
super omnia vina recense,
Si sit Belnense,
laus est et gloria mense.*

Der Rheinwein
über alle jungen Weine,
mit Ausnahme des Beauneweines,
ist das Lob und der Ruhm des Tisches.

Der Rheinwein war in den nördlichen und östlichen Regionen der Niederlande das ganze Mittelalter hindurch zweifelsohne der berühmteste Wein. Deshalb wunderte sich Johann von Hocsem († 1348), daß im Jahre 1336 der Poitou-Wein besser war als der Rheinwein (der durch einen nassen August verfault war). Sogar der Franzose Eustache Deschamps tat sich schwer einzugestehen, daß zu den Freuden, die er während seines Aufenthalts in Brüssel genossen hatte, auch die Rheinweine gehörten. Ein flämischer Dichter-Priester Jacob de Hont (erstes Viertel des 16. Jahrhunderts) war verrückt nach Weißling und Hecht *al zijn ze diere* („obwohl sie teuer sind“) und, so schreibt er weiter *Gheen beter dranc daerop dan Rijnschen wijn, die verblijet herte ende zin [...]* („Kein besserer Trank dazu als Rheinwein, der Herz und Sinne aufmuntert [...]).

Rheinwein erwärmt auch das Blut und das Gemüt: In einem Gedicht aus dem 15. Jahrhundert heißt es, daß ein Liebhaber seiner Geliebten einen Becher hinhält in der stillen Hoffnung, er möge nicht nur ihre Backen erröten! Wie anders benahm sich ein braver Verehrer in einem anderen Gedicht aus derselben Periode. Er bot seiner Angebeteten Poitou-Wein an: *Drink. schoon lief. het is Poitou* („Trink Schönes, es ist nur Poitou“). Eigentlich suggerierte er, es handele sich nur um einen leichten Wein, der sie nicht berauschen würde!

Als sich im 16. Jahrhundert Humanismus und Renaissance durchsetzten, veränderten sich auch die Konsumgewohnheiten. Wein war übrigens gehörig teurer geworden, unter anderem wegen des Krieges zwischen den Habsburger Niederlanden und Frankreich und der damit verbundenen höheren Steuern. Dadurch wurde Wein noch mehr als früher ein Luxusprodukt, das ausschließlich in den besseren Kreisen getrunken wurde. Indem man Wein trank, lieferte man den Beweis, daß man über guten Geschmack und vor allem über Geld verfügte. So konnte man sich vom Volk unterscheiden. Die Universitätsprofessoren in Löwen klagten laut über die gestiegenen Weinpreise. Obwohl ihr Status es eigentlich von ihnen verlangte, waren sie kaum noch in der Lage, ihren Kollegen Wein anzubieten.

Überdies hatte die sogenannte „kleine Eiszeit“, die sich ungefähr ab 1540 durchsetzte, den einheimischen Wein völlig ungenießbar gemacht. Bereits früher hatte man sich mißbilligend über den brabantischen Landwein geäußert. Die Worte aus einem Kochbuch aus dem zweiten Teil des 15. Jahrhunderts waren gnadenlos: *neempt rooden wijn van den mijnten die ghij vijnt, al waert landtwijn!* (,Nehmen Sie roten Wein, den mindesten den Sie finden, sogar Landwein').

Erasmus und seine humanistischen Freunde rümpften die Nase über den örtlichen Wein, den sie, ohne eine Miene zu verziehen, *vilum* (,Bösewicht') oder *villicum* (,Grobian') anstatt *vinum* (,Wein') nannten. Ein Theologe aus diesem Kreis ging sogar so weit, beweisen zu wollen, daß mit Löwener Wein keine Messe zelebriert werden könnte, weil „[...] es sich eigentlich nicht um Wein handelte!“ Daß sie richtig wählerische *Connaisseurs* waren, beweist Erasmus' Loblied auf die neue Weinlese des Jahres 1523 in Burgund: „Ich hatte früher bereits einen Burgunder Wein ausprobiert, aber der war massiv und bitter. Dieser aber hat eine angenehme Farbe, etwa Goldbronze, er ist nicht scharf auf der Zunge und auch nicht zu süß.“ Eine weitere Bemerkung illustriert ebenfalls seinen verfeinerten Geschmack für Wein, als er beiläufig manchen Ausdruck und manches Sprichwort, die in einer Übersetzung ihre Kraft verlieren, mit Regionalweinen vergleicht, deren Charme durch den Export verlorenght.

Die Lokalweine konnten das durch die Einfuhr von auserlesenen ausländischen Weinen verwöhnte Publikum nicht länger reizen. Dazu kam noch, daß auch die veredelten Brauereien dem täglichen Trinkbedarf abhalfen. Die Preise und der Absatz der Landweine stagnierten oder sanken sogar. Die nachlassende Nachfrage war mitverantwortlich für die abnehmende Rentabilität des Weinanbaus in den nördlichen Gegenden, wo auch das Klima die Produktion negativ beeinflusste. Die Anzahl der Jahre, in denen die Weinlese gar nichts einbrachte oder notgedrungen in Weinessig umgewandelt wurde, stieg auf beängstigende Weise an. Demgegenüber forderte der risikofolle Weinanbau ständig hohe Investitionen, die erst nach drei Jahren ihre Früchte trugen und die im Laufe des 16. Jahrhunderts noch zunahmen. In den abgelegenen Gebieten im Norden war der Weinanbau nämlich besonders arbeitsintensiv, und die Kosten für neue Weinreben, Düngung und andere Materialien stiegen weiter an. Andererseits ergab sich aus den steigenden Getreidepreisen im 16. Jahrhundert eine interessante Alternative für Weingärten, die auch für die Getreideproduktion in Frage kam. Die übrigen Äcker wurden brachgelegt oder in Steingruben, Wald oder Obstgärten (u.a. Kirschen) umgewandelt. Es war also nicht verwunderlich, daß viele Weingärten, die sehr unter den Zerstörungen und Verwahrlosungen der Bürgerkriege am Ende des 15. Jahrhunderts und des Religionskrieges im letzten Viertel des 16. Jahrhunderts gelitten hat-

ten, hinterher nicht wieder mit Reben bepflanzt wurden. Nur im Maastal, im unabhängigen Fürstentum Lüttich, das größtenteils von den Heimsuchungen der letzten Jahrzehnte des 16. Jahrhunderts verschont blieb, konnte der Weinanbau noch einige Jahrhunderte standhalten.

In England, politisch sehr nah mit Gascogne verknüpft, hatte die Geringschätzung der eigenen Weine bereits früher begonnen. Peter von Blois († um 1200) nörgelte bereits über den englischen Wein, den man zähneknirschend und mit zugeprägten Augen „kauen, eher als trinken mußte“. Wilhelm von Malmesbury (erste Hälfte des 12. Jahrhunderts) hatte den Weinanbau im Gloucester Tal zwar noch in den höchsten Tönen gerühmt, aber im Laufe des 13. Jahrhunderts entschieden sich der Hof, der Adel und der Klerus mehr und mehr, ihre englischen Weingärten und sogar jene, die sie in der Nähe von Paris besaßen, aufzugeben und den Wein aus Gascogne anzukaufen.

In den Niederlanden des 16. Jahrhunderts waren es nicht nur die Akademiker, die sich als besonders wählerische Weintrinker profilierten. Bürger aus Antwerpen waren um 1560 über die schwankende Qualität des Weines, den die Taverneninhaber servierten, dermaßen enttäuscht, daß sie sich dazu entschieden, ihren Wein direkt aus dem Rheinland zu beziehen. Sogar aus offiziellen Verordnungen und Steuergesetzen geht hervor, daß man sich mehr und mehr um die genaue Herkunft der Weine kümmerte. Selbstverständlich nahm damit auch die Verschiedenheit des Angebots zu.

Beispielhaft für den verfeinerten Geschmack ist das Erscheinen des *taste-vin*. Am Ende des 15. Jahrhunderts verwendete Eloy d'Amerval diese Bezeichnung noch, um den echten Weinliebhaber und *Connoisseur* anzudeuten; er prangerte die Geizhälse an, denen es gelang, in einer Periode von zehn Jahren nicht ein einziges Mal guten Wein zu trinken:

<i>mais le vendent au taste-vin</i>	aber ihn verkaufen an <i>taste-vin</i> (oder <i>Connoisseurs</i>)
<i>Et garde le pire pour eulx</i>	und den schlechten Wein für sich behalten

Im Jahre 1517 ist in einer Notariatsakte bereits von einem *taste-vin* als eine geeignete Tasse zum Wein Kosten die Rede, und dieser Gebrauch wurde bereits um 1500 auf einer Miniatur von Simon Bening abgebildet. Im letzten Jahrzehnt des 15. Jahrhunderts wurden Weinkühlfässer verwendet, um dem Wein die erwünschte Frische zu geben.

Wein war nicht nur ein herrliches Getränk. Ab dem Mittelalter waren der Wein und das Weintrinken mit allerhand Gedanken und Gefühlen verbunden und hatten in einer ganzen Skala von Ritualen und Bräuchen eine Funktion. Wein und Trauben waren das Symbol der Messe und der Eucharistie und vor allem von Christus selber, dem Herrn des Weingartens aus der biblischen Parabel, dem Weinspender (Hochzeit von Kana). Ikonographisch besonders beliebte Vorstellungen waren diejenigen von Christus, der in einem Kübel die Weintrauben zertritt und insbesondere von Christus, der selber wie eine Weintraube ausgepreßt wurde (die „mystische Weinpresse“). Maria wird als die Weinrebe, die Christus erzeugt hat, verehrt.

Wein war ein Arzneimittel, das alle Wunden, sowohl innerliche als auch äußerliche, heilte. Er erfreute das Herz und stärkte den Mut. Als Edward III. von England die feindliche Kriegsflotte nahen sah, ließ er sich Wein bringen und „der König und all seine Ritter tranken“.

Wein bedeutete Freundschaft und Heiterkeit. Laut Walter Map sollte Ludwig VII. von Frankreich († 1180) geäußert haben: „Wir in Frankreich haben nichts außer Brot, Wein und Heiterkeit.“ Wein löste Feststimmung und Gemütlichkeit aus. Zu erfreulichen Ereignissen und Festmahlen gehörte ganz einfach Wein. Fürsten und angesehenen Besuchern wurde Wein angeboten. Ein Schluck Wein hieß sowohl „Willkommen“ als auch „Auf Wiedersehen“. Magistrate und Richter wurden so oft mit Weingeschenken beschert, daß *pots-de-vin* der gängige Ausdruck für Korruption wurde. Bei Versammlungen von Kollegen aller Art oder von Freunden oder auf einem intimen *tête-à-tête* von Liebhabern sorgten Musik und Gesang aber vor allem Wein für die Stimmung.

Der Vorzug für bestimmte Weine, wie er aus literarischen Quellen ersichtlich ist, spiegelt sich natürlich auch im Preis wider, welchen die Verbraucher zu zahlen bereit waren.

Auch wenn der (Löwener) Landwein sich bis 1530 aufgrund seines niedrigen Preises noch gegen die besseren deutschen und burgundischen Weine behaupten konnte, so war doch mit dem Vordringen der billigeren Weine von der französischen Küste während des zweiten Viertels des 16. Jahrhunderts das Schicksal des Weinbaus in den südlichen Niederlanden besiegelt.

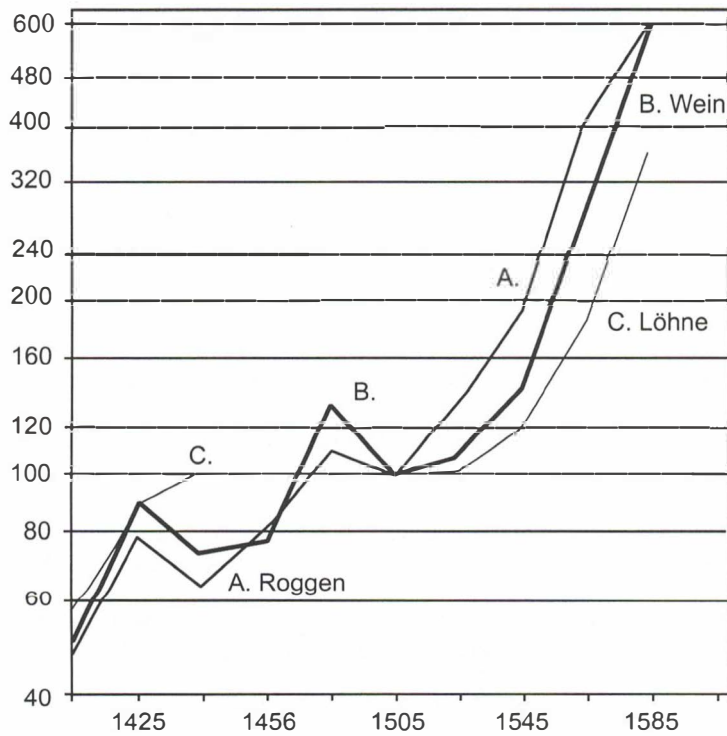
(Der Text dieses Vortrags ist in einer ausführlichen und mit den nötigen Anmerkungen versehenen Fassung erschienen in R. van Uytven: *De zinnelÿke Middeleeuwen*. Löwen 1998, S. 23-51.)

Tabelle 1: Weinpreise in Löwen („plakken“ pro „gelte“)

	1400/1405	1440/1445	1530/1535
Wein aus Löwen	3½-4	4½-5	6
Rheinwein	6⅔	11-12	14¾-6½
Wein aus Beaune	6⅔	13½-15	18
südländischer Wein	20	24	30

Tabelle 2: Weinpreise in Diest („plakken“ pro „kan“)

	1500/1505	1525/1530	1565/1570
Hoegaarden (in Brabant)	-	4-6	6
Poitou	-	-	6
Gascogne	4-7	6-10	-
Orléans	5-6	5-6	-
roter Rheinwein	6-7	6-9	-
weißer Rheinwein	7-12	7½-13	14-18
Elsaß	-	9-12	-
Beaune	10-12	10-12	-
Romanien	7-14	10-18	16-20
„Bastaard“	10-12	16-18	16-20
Muskadeller	23-16	10-18	-
Malvaisier	16-20	20	20



Graphik 1: Preise von Rheinwein und Roggen im Vergleich mit dem Lohn eines Maurermeisters in Löwen, 1405-1605 (Index 100 = 1505/1524)



Abbildung 1: Weinkaufleute kosten Wein mit „task-sin“, nach Simon Bening († 1561)
(Bayerische Staatsbibliothek München, Clm. 23638)

Literatur

- Maurice A. ARNOULD, u.a.: Les Routes de la Treille. Brüssel 1990.
- Jan CRAEYBECKX: Un grand commerce d'importation: les vins de France aux anciens Pays-Bas du XIII^e au XVI^e siècle. Paris 1958.
- Drinken in het verleden, Tentoonstelling ingericht door het Stadsbestuur van Leuven. Stedelijk Museum, Leuven, 9 juni - 5 augustus 1973. Ausstellungskatalog Löwen 1973.
- Albert HENRY: Un texte oenologique de Jofroi de Waterford et Servais Copale. In: Romania. revue trimestrielle consacrée à l'étude des langues et des littératures romanes 107 (1988), S. 1-37.
- Albert HENRY: A propos d'un texte oenologique en ancien français. In: Bulletin de la Classe des Lettres et des Sciences morales et politiques. Académie Royale de Belgique 5, S., 72 (1986), S. 16-29.
- Raymond VAN UYTVEN: Het verbruik van land- en vreemde wijnen in Brabant gedurende de 16^e eeuw. In: De Brabantse Folklore 167 (1965), S. 299-337.

GERHARD FOUQUET

WEINKONSUM IN GEHOBENEN STÄDTISCHEN PRIVATHAUSHALTEN DES SPÄTMITTELALTERS

I.

*Ein wenich weins erfrewt das hertz,
Vertreibt dem swachen oft den smertz,
Auch traurigen den swaren moit,
Erwermt dem kalden sin gebloit,
Macht sclaißen, der nit rauwen kan
Und sprechen, der sich lang versan,
Setzt sorg und forcht dan auf ein ort,
Und firt etwas koenlicher fort.¹*

Herz und Schmerz, Mut und Blut, wie dies der Kölner Jurist, Ratsherr und Weinhändler Hermann Weinsberg 1586 so trefflich zu reimen wußte – das ist die eine Seite spätmittelalterlicher Verbrauchsgewohnheiten beim Wein: der Rebensaft als Stimulans für Wohlbefinden, Genuß, Gastlichkeit und Gemeinschaft. Auf der anderen Seite war der Wein, wie die jüngere Konsumgeschichte zeigen konnte,² ein eminent wichtiges Grundnahrungsmittel, eine Funktion, die das Getränk heute, zumindest in Mitteleuropa, weitgehend verloren hat.

Darum nun geht es in dieser Studie. Die Quellen für einen allgemeinen Überblick über den Weinkonsum spätmittelalterlicher Privathaushalte sind allerdings sehr unein-

1 Konstantin HÖHLBAUM/Friedrich LAU/Josef STEIN (Hgg.): Das Buch Weinsberg. Kölner Denkwürdigkeiten aus dem 16. Jahrhundert, 5 Bde. (Publikationen der Gesellschaft für Rheinische Geschichtskunde, 3, 4 und 16) Leipzig, Bonn 1886-1926, V, S. 260-265, hier: S. 261. Zu Weinsberg: Wolfgang HERBORN: Die Familie von Schwelm/von Weinsberg. Entwicklungsstufen einer bäuerlichen Familie im großstädtischen Milieu an der Schwelle zur Neuzeit. In: Beiträge zur Heimatkunde der Stadt Schwelm und ihrer Umgebung NF 32 (1982), S. 36-62 (auch in: Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde 25, 1983/84, S. 7-26); DERS.: Hermann von Weinsberg (1518-1597). In: Rheinische Lebensbilder, Bd. XI, Köln 1988, S. 59-76.

Abkürzungen: MK = Mark; fl rh = rheinischer Gulden; lb = Pfund; ß = Schilling; d = Pfennig; hl = Heller.

2 Ulf DIRLMEIER: Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert). (Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Kl. 1978, 1) Heidelberg 1978, bes. S. 293-490. Zur Definition von ‚Lebenshaltung‘, die „sowohl die Gesamtheit des für die Lebensgestaltung auf sozialem, wirtschaftlichem und kulturellem Gebiet als notwendig Erachteten [...] als auch deren Verwirklichung im Rahmen der gegebenen materiellen Möglichkeiten“ umfaßt: Marcel NICOLAS: Lebenshaltung und Lebensstandard. In: Wilhelm BERNSDORF (Hg.): Wörterbuch der Soziologie. Stuttgart 1969, S. 624-626, hier S. 624.

heitlich, zur Beurteilung von Weinqualitäten und -quantitäten zum großen Teil auch nur sehr bedingt brauchbar. Überdies wird eine generelle Einschätzung der Verbrauchsgewohnheiten beim Wein dadurch erschwert, daß die Lebenswelten von der bäuerlichen bis hin zur fürstlich-königlichen Sphäre, vom Stadtarmen bis hin zu den großen reichstädtischen Geschlechtern von ungeheuren Unterschieden geprägt waren: Die Spannweite reichte von der schlechten Konstanzer Armenverpflegung – Brot, ein mit etwas Schmalz gekochtes Wassermus, als Getränk lediglich Wasser³ – bis hin zum Luxuskonsum von Adel und Patriziat, bei denen Qualitätswein zum selbstverständlichen Bestandteil jeder Mahlzeit gehörte, ganz zu schweigen von den gewürzgesättigten, vielgängigen Festmählern jener Reichen, umrahmt von den erlesensten und teuersten Südeinen.

Wir haben uns zu beschränken: auf die Sphäre der Großstadt, auf die Lebenswelten und Milieus gehobener städtischer Familien. Befragt werden in erster Linie Quellen aus fünf städtischen Haushaltungen des Spätmittelalters, wobei das 16. Jahrhundert, gängigen wirtschafts- und stadtgeschichtlichen Periodisierungen folgend, diesem Zeitraum zugerechnet wird:⁴ Da sind zunächst die Haushaltsbücher bzw. die persönlichen Aufzeichnungen zweier Kölner Familien: die Rechnungen über den großbürgerlichen Haushalt Hermanns von Goch für den Zeitraum von 1391 bis 1394⁵ sowie rund 150 Jahre später, die zweite Hälfte des 16. Jahrhunderts umgreifend und den Konsum in der obersten handwerklichen Mittelschicht Kölns anzeigend, die Abrechnungen und die Autobiographie, das „Gedenkbuch“ Hermann Weinsbergs.⁶ Zeitlich dazwischen, Umstände und Verbrauch der Epoche vom endenden 15. bis zum sechsten Dezennium des 16. Jahrhunderts dokumentierend, rangieren die allerdings nur fragmentarisch erhaltenen bzw. edierten Haushaltsbücher dreier Nürnberger Patrizier – in chronologischer Folge: die Aufzeichnungen des Michel Behaim (1486-1511), des Anton Tucher (1507-1517) und des Paul Behaim (1548-1568).⁷ Mit einigen Seitenblicken auf Alltag

3 Otto FEGER (Hg.): Die Statutensammlung des Stadtschreibers Jörg Vögeli. (Konstanzer Stadtrechtsquellen 4) Konstanz 1951, Nr. 12, S. 29-37 (1527).

4 Vgl. z.B. Erich MASCHKE: Deutsche Städte am Ausgang des Mittelalters (1974). In: DERS. (Hg.): Städte und Menschen. Beiträge zur Geschichte der Stadt, der Wirtschaft und Gesellschaft 1959-1977. (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Bh. 68) Wiesbaden 1980, S. 56-99, hier S. 56 und 85.

5 Franz IRSIGLER: Ein großbürgerlicher Kölner Haushalt am Ende des 14. Jahrhunderts. In: Edith ENNEN/Günter WIEGELMANN (Hgg.): Studien zu Volkskultur, Sprache und Landesgeschichte, Festschrift Matthias Zender, Bd. II. Bonn 1972, S. 635-668.

6 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), I-V. Dazu Robert JÜTTE: Household and Family Life in Late Sixteenth-Century Cologne: The Weinsberg Family. In: The Sixteenth Century Journal 17 (1986), S. 165-182.

7 Wilhelm LOOSE (Hg.): Anton Tuchers Haushaltsbuch (1507-1517). (Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart, 134), Tübingen 1877; Johann KAMANN: Aus Nürnberger Haushaltungs- und Rechnungsbüchern des 15. und 16. Jahrhunderts. In: Mitteilungen des Vereins für die Geschichte der Stadt Nürnberg 6 (1886), S. 57-122; 7 (1888), S. 39-168. Dazu Ulf DIRLMEIER: Alltag, materielle Kultur, Lebensgewohnheiten im Spiegel spätmittelalterlicher und frühneuzeitlicher Abrechnungen. In: Mensch und Objekt im Mittelalter und in der frühen Neuzeit. Leben – Alltag – Kultur. (Österreichische Akademie der Wis-

und Luxus adliger wie höfischer Haushalte, aber auch auf die eingeschränkten Möglichkeiten sozial wesentlich tiefer platzierter bäuerlicher wie städtischer Schichten und Gruppen sowie auf den Weinkonsum des niederdeutschen Raums versuchen wir, die sich in den genannten Quellen dokumentierenden, weit überdurchschnittlichen Konsumgewohnheiten und -möglichkeiten der besseren Kreise Kölns und Nürnbergs sozialgeschichtlich wie räumlich vergleichend einzuordnen. Diskutiert wird dabei zunächst der nahezu unausrottbare Topos vom Spätmittelalter als „Saufzeitalter“, untersucht werden Formen der Lebenshaltung beim Konsumgut und Grundnahrungsmittel Wein, dargestellt am Einkaufsverhalten, an der Vorratswirtschaft, gefragt wird endlich nach dem Konsum von Wein im eigentlichen Sinn: nach dem alltäglichen und festtäglichen Verbrauch in jenen gehobenen Haushalten, nach der Beachtung diätetischer Maximen, soweit dies die Quellen überhaupt zulassen, sowie nach der Bevorzugung bestimmter Weinsorten und -kreszenzen.

II.

Die Projektionen des 20. Jahrhunderts vom absterbenden Spätmittelalter, von einer Zeit des Verfalls wie des Grobianismus, stellen sich durchaus als Entwürfe wider die moderne Zivilgesellschaft dar, ausgelebt in wohlfeilen Inszenierungen pseudomittelalterlicher Märkte, Turniere und Festgelage. Diese nahezu bruchlosen Vorstellungen vom Mittelalter sind zu Vulgärformen degenerierte Topoi aus der populären Kulturgeschichtsschreibung des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts, sie folgen bekanntlich auch bestimmten Positionen und langwährenden Konstanten der historischen Forschung. Wir verweisen nur auf Johan Huizinga, der in seinem historiographischen Meisterwerk »*Herstij der Middeleeuwen*« (1919) das Spätmittelalter mit einer Verfallsmetapher assoziierte, erklärtermaßen das „Ableben überreifer Kulturformen“ behandelte,⁸ wir verweisen auf das 1932 erschienene, mehrfach aufgelegte Buch von Willy Andreas »*Deutschland vor der Reformation*«, das vom Spätmittelalter unter dem Leitgedanken der Vorläufigkeit erzählt – „eine Epoche der Gärung, der Verworrenheit, des Suchens“.⁹ Ein kulturhistorisches Bild vom Spätmittelalter wurde dadurch zu Beginn dieses Jahrhunderts gezeichnet, das, von wirtschaftsgeschichtlicher Warte aus verstärkt durch die Agrarkrisentheorie Wilhelm Abels, mit seinem „krisenhaft düsteren Gepräge“ noch die 1970er Jahre bestimmte und bis heute in der wissenschaftlichen Diskussion nachwirkt.¹⁰

senschaften, phil.-hist. Kl. SB 568, Veröffentlichungen des Instituts für Realienkunde des Mittelalters und der frühen Neuzeit, 13) Wien 1990, S. 157-180.

8 Johan HUIZINGA: *Herbst des Mittelalters. Studien über Lebens- und Geistesformen des 14. und 15. Jahrhunderts in Frankreich und in den Niederlanden* (1919). 11. Aufl., Stuttgart 1975. Zitat aus: DERS.: *Mein Weg zur Geschichte. Letzte Reden und Skizzen*, übers. von Werner KAEGI. Basel 1947, S. 55f.

9 Willy ANDREAS: *Deutschland vor der Reformation. Eine Zeitenwende*. 3. Aufl., Stuttgart, Berlin 1932, S. 8.

10 Zur Agrarkrisentheorie: Wilhelm ABEL: *Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft*. (Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte, 32) Stuttgart, New York

Aus Verfall und Vorläufigkeit entsprang die Vorstellung einer Hypertrophie der Lebensäußerungen: Der historische Nationalökonom Gustav Schmoller fand bereits 1871 bei der Untersuchung des spätmittelalterlichen Fleischverbrauchs nur schiere Gier vor, sprach von Essern mit „gewaltigen Leibern und heftigen Ausbrüchen der Leidenschaft“¹¹ und führte damit eine Erkenntnishaltung in die Konsumgeschichte des Mittelalters ein, die zumindest noch vor 20 Jahren *communis opinio* war.¹² Ja, noch 1986 hat Werner Meyer in einer eher populärwissenschaftlichen Publikation die spätmittelalterliche Eidgenossenschaft als „Schwur-, Sakral-, Freß- und Saufgemeinschaft“ charakterisiert.¹³

Natürlich hat man gerade den Konsum von Wein und anderen alkoholischen Getränken an jener Elle gemessen, nahezu übereinstimmend Weinquantitäten für das Spätmittelalter angenommen, die weit über den Verbrauchsgewohnheiten der Neuzeit gelegen hätten. Karl Müller beispielsweise bezeichnete in seiner 1953 erschienenen »Geschichte des badischen Weinbaus« die Epoche des frühen 16. Jahrhunderts schlicht als „Saufzeitalter“, sah „trunkene Leute“ aus den sonntäglichen „gesteckt“ vollen Wirtshäusern auf die Gassen torkeln und Mütter wie Ammen mit Kindern hantieren, um sie im Wein zu baden. Ja sogar die Trinkgefäße, die Affen, Nonnen, Löwen und Sauen, seien, so Müller, „den damaligen Saufereien“ angepaßt gewesen.¹⁴ Gegenstimmen erhoben sich nur ganz vereinzelt: Stephan Beissel etwa konstatierte bereits 1885 anhand der Xantener Dombaurechnungen für das 17. Jahrhundert ein Arbeitslohn-Bierdeputat-Verhältnis von 2½:1, während sich im Mittelalter der Lohn zum Trinkgeld wie 100:2 verhalten habe. „Das Saufen“, so der streitbare Jesuit Beissel wider den Sittenverfall der Frühen Neuzeit, „welches sich im 16. Jahrhundert an den Höfen einge-

1980. Zitat: Karl HELLEINER: Europas Bevölkerung und Wirtschaft im späteren Mittelalter. In: Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung 62 (1954), S. 254-269, hier S. 269. Zum Diskussionsstand: Peter KRIEDTE: Spätmittelalterliche Agrarkrise oder Krise des Feudalismus? In: Geschichte und Gesellschaft 7 (1981), S. 42-68; Ernst SCHUBERT: Einführung in die Grundprobleme der deutschen Geschichte im Spätmittelalter. Darmstadt 1992, S. 5-16. Zur Kritik im europäischen Zusammenhang die zahlreichen Studien. In: Ferdinand SEIBT/Winfried EBERHARD (Hgg.): Europa 1400. Die Krise des Spätmittelalters. Stuttgart 1984. Zur Historiographie immer noch lesenswert: František GRAUS: Das Spätmittelalter als Krisenzeit. Ein Literaturbericht als Zwischenbilanz. (Mediaevalia Bohemica, Supplementum 1, 1969) Prag 1969.

- 11 Gustav SCHMOLLER: Die historische Entwicklung des Fleischkonsums, sowie der Vieh- und Fleischpreise in Deutschland. In: Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft 27 (1871), S. 282-362, hier S. 287.
- 12 Vgl. z.B. Ernst PITZ: Die Wirtschaftskrise des Spätmittelalters. In: Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 52 (1965), S. 347-367, hier S. 367: für das Spätmittelalter sei der „ausschweifende Luxuskonsum“ prägend. Zusammenstellungen bei: DIRLMEIER, Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 10-14.
- 13 Werner MEYER: Hirsebrei und Hellebarde. Auf den Spuren des mittelalterlichen Lebens in der Schweiz. 2. Aufl., Olten, Freiburg i. Br. 1986, S. 286.
- 14 Karl MÜLLER: Geschichte des badischen Weinbaus. Mit einer badischen Weinchronik und einer Darstellung der Klimaschwankungen im letzten Jahrtausend. Lahr 1953, S. 25f.

bürgert hatte, war bis in die tiefsten Kreise herabgestiegen und verdarb das Mark der deutschen Nation.“¹⁵

Gewiß – es ist zu konzedieren, daß bei manchen, vor allem in ungünstigen klimatischen Standorten während des Spätmittelalters zu beobachtenden Stagnations- und Rückgangerscheinungen die Verbreitung des deutschen Weinbaus im späten 15. bzw. in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts ihren Höhepunkt erreicht hat, und dies trotz der zunehmenden Konkurrenz der billigen, gehopften Biersorten und bei einer im Vergleich zur Neuzeit geringeren Bevölkerungsdichte.¹⁶ Einschränkend dazu sei nur schon jetzt bemerkt, daß Wein wie auch Bier nahezu konkurrenzlose Konsumgüter unter den Stimulantia waren. Bekanntlich traten erst im Verlauf der Frühen Neuzeit Kaffee und Tee ihren Siegeszug an.¹⁷ Gewiß weisen auch zeitgenössische Reiseberichte und Chroniken auf Abgründe des Weingenusses im Spätmittelalter hin. Nur eine Blütenlese davon: Da erzählt der Chronist im »*Bellum Waltherianum*«, daß sich 1261 viele der *pauperes homines* im städtischen Aufgebot Straßburgs, da sie in jenem Jahr noch keinen neuen Wein erhalten konnten, *cum appetitu* betrunken hätten. Für die anrückende Streitmacht des Bischofs sei es daher einfach gewesen, sie zu erschlagen.¹⁸ In

-
- 15 Stephan BEISSEL: Geldwerth und Arbeitslohn im Mittelalter. Eine culturgeschichtliche Studie im Anschluß an die Baurechnungen der Kirche des hl. Victor zu Xanten. Freiburg i. Br. 1885, S. 180f.
- 16 Zuletzt mit der einschlägigen Literatur: Otto VOLK: Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter. Forschungsstand und Forschungsprobleme. In: Alois GERLICH (Hg.): Weinbau, Weinhandel und Weinkultur. Sechstes Alzeyer Kolloquium. (Geschichtliche Landeskunde, 40) Stuttgart 1993, S. 49-163, hier S. 54-68. Darüber hinaus: Christhard SCHRENK/Hubert WECKBACH (Hgg.): Weinwirtschaft im Mittelalter. (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn, 9) Heilbronn 1997; Michael MATHEUS: Der Weinbau zwischen Maas und Rhein: Grundlagen, Konstanten und Wandlungen. In: DERS. (Hg.): Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter. (Trierer Historische Forschungen, 23) Mainz 1997, S. 503-532. Für die Trierer Talweite und damit in einem ausgesprochenen Gebiet intensiven Weinbaus hat man seit dem ausgehenden 14. Jahrhundert einen Rückgang der Rebflächen beobachtet, u.a. durch die Umwandlung in Obst- und Nußbaumkulturen: Lukas CLEMENS: Trier – Eine Weinstadt im Mittelalter. (Trierer Historische Forschungen, 22) Trier 1993, S. 382-407. Zur Verbreitung des Bieres während des 15. Jahrhunderts: Franz IRSIGLER: Die wirtschaftliche Stellung der Stadt Köln im 14. und 15. Jahrhundert. Strukturanalyse einer spätmittelalterlichen Exportgewerbe- und Fernhandelsstadt. (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Bh. 65) Wiesbaden 1979, S. 271-282; Gerhard FOUQUET: Aspekte des privaten Bierkonsums im Süden und Westen Deutschlands während des ausgehenden Mittelalters und der beginnenden Neuzeit. In: 'Proeve 't al, 't is prysselyck'. Verbruik in Europese steden (13de-18de eeuw). Consumption in European Towns (13th-18th Century). Liber amicorum Raymond van Uytven. (Bijdragen tot de geschiedenis, 81, 1998) Antwerpen 1988, S. 171-190.
- 17 Günther SCHIEDLAUSKY: Tee, Kaffee, Schokolade, ihr Eintritt in die Europäische Gesellschaft. (Bibliothek des Germanischen Nationalmuseums Nürnberg, 17) München 1961; Fernand BRAUDEL: Sozialgeschichte des 15.-18. Jahrhunderts: Der Alltag. München 1985, S. 263-276; Paul MÜNCH: Lebensformen in der frühen Neuzeit. Frankfurt a. M., Berlin 1992, S. 326-329.
- 18 Philipp JAFFÉ (Hg.): *Bellum Waltherianum*. In: *Annales aevi Suevici*. (MGH. SS. 17) Hannover 1861 (ND Hannover 1963), S. 105-114, hier S. 107f.
-

einem – jedenfalls nach Ansicht des Abtes – „bestialischen“ Saufgelage, das der brandenburgische Markgraf Georg mit zwölf zumeist jugendlichen Begleitern 1505 im fränkischen Zisterzienserkloster Heilsbronn abhielt, erleichterte man die frommen Mönche in kurzer Zeit um 126 Maß Wein. Tische, Bänke, Tischtücher und die Kleidung der Zechenden troffen von dem edlen Getränk, das wüste nächtliche Geschrei der Betrunknen hallte in den sonst so stillen Klostermauern.¹⁹ Und der Diakon der Basler Pfarre St. Martin, Johannes Gast, schreibt in seinem Tagebuch, daß im Februar 1546 der junge Hans Joder Holzach gestorben sei, und zwar an den Folgen eines Trinkgelages, *in qua vino Corsico ingurgitando se oblectarant nonnulli* („bei dem sich einige damit vergnügt hätten, sich mit korsischem Wein vollzusaufen“). Gast bezeichnete solches Treiben als *intemperantia* und schloß mit erhobenem Zeigefinger: *Corporis iusta et pia habenda est ratio*.²⁰ Der Spötter unter den Chronisten des 16. Jahrhunderts, Graf Froben Christoph von Zimmern, schildert mit sichtlicher Freude, wie sich in Speyer ein hochmöglicher Domherr und eine junge *Hübschlerin* nächtlings am Wein ergötzen und schließlich völlig betrunken in großem Getöse auseinanderstoben.²¹ An das gute Weinjahr 1540, als der Wein stark, süß, gut und billig war, erinnert sich der Kölner Hermann Weinsberg nur mit Schaudern: *hat sich das folk zu dem trinken und swelgen begeben*; derart überschüttet hätten sich die Leute mit Wein, *das sei uff der straisen, hin und widder an den hecken gelegen haben wie die swein*.²² Und Konrad Celtis konnte nicht umhin, in seiner Lobrede auf Nürnberg (1495/1502) die unmäßigen Zechgewohnheiten seiner Zeit anzuprangern, insbesondere das ganz und gar schädliche Zutrinken, das, so Celtis, unter der Bevölkerung Deutschlands sehr verbreitet sei.²³ Gerade aber aus solchen moralisierenden Beobachtungen, die das im Vergleich zur lobenswerten Vergangenheit wachsende Übermaß und dessen üble Folgen schildern, läßt sich wie aus den naiven Erzählungen von Trinkexzessen nur wenig über die realen Lebenswelten und die Verbrauchsgewohnheiten entnehmen.

Auch fremde Reisende, vor allem italienische Humanisten, durch literarische Topoi wie durch die Beobachtung der deutschen Soldreiter, der *lanzscheneccchi*, auf einen bestimmten Typus des wilden, streitbaren, plumpen und grausamen Deutschen festgelegt, wußten von der Unmäßigkeit der Bewohner jenseits der Alpen im Essen und Trinken zu berichten.²⁴ Die Italiener mit ihren ganz verschiedenen Trinkgewohnheiten ver-

19 Georg MUCK: Beiträge zur Geschichte von Kloster Heilsbronn. Ansbach 1859, S. 120.

20 Paul BURCKHARDT (Hg.): Das Tagebuch des Johannes Gast. (Basler Chroniken, 8) Basel 1945, S. 258.

21 Hansmartin DECKER-HAUFF/Rudolf SEIGEL (Hgg.): Die Chronik der Grafen von Zimmern, 3 Bde., 1.-4. Aufl., Sigmaringen 1972-1981, III, S. 239.

22 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), I, S. 151.

23 Albert WERMINGHOFF (Hg.): Conrad Celtis und sein Buch über Nürnberg. Freiburg i. Br. 1921, S. 172f. Als Beispiel für die zahlreichen Verbote des Zutrinkens seit dem 15. Jahrhundert: Joseph BAADER (Hg.): Nürnberger Polizeiordnungen aus dem XIII. bis XV. Jahrhundert. (Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart, 63) Stuttgart 1861 (ND Amsterdam 1966), S. 115.

24 Zum Topos der Trunksucht: Peter AMELUNG: Das Bild des Deutschen in der Literatur der italienischen Renaissance (1400-1559). (Münchner Romanistische Arbeiten, 20) München 1964, S. 31f., 76f., 94f. und 110f.

standen freilich auch nicht die deutschen Sitten, sie blieben ihnen weitgehend fremd. Francesco Petrarca beispielsweise blickte in seinen späteren Urteilen über Deutschland in dieser Hinsicht nur mit Verachtung auf dieses barbarische Land und griff bei der Beschreibung Kölns zu den plattesten Stereotypen: *ventris amor, studium gulae, somnus quiesque* („Liebe zum Bauch, Trunksucht, Schlaf und Müßiggang“), das zeichne die Stadt aus. „Dieses Land gönnt Bacchus nicht das Seine“, keinen Qualitätswein, keinen festlichen Weingenuß kenne es.²⁵ Und Giovanni Antonio Campano urteilt in seinen Briefen vom Reichstag in Regensburg 1471 über die eintönigen Zechgelage in dieser schmutzstarrenden und stinkenden anti-urbanen Welt: „Hier gibt es kein anderes Leben als Trinken“. Zudem sei der Wein sauer, die „Tränen“ kämen ihm bei jedem Becher, den er leere.²⁶ Jahrzehnte zuvor hat Enea Silvio Piccolomini in seiner zweiten Fassung der Beschreibung Wiens die Lebensgewohnheiten in der Stadt eher karikiert denn referiert: „Man trinkt, ißt, spielt und streitet, solange bis der Weinkeller erschöpft ist“. Besonders der gemeine Mann, die *plebs*, sei „dem Bauch ergeben“ und „gefäßig“, ein „wild gewordenes, wüstes Pack“, das an Festtagen mit Unmäßigkeit alles Geld verschleudere, was es die Woche über durch Handarbeit verdient habe.²⁷ Allenfalls in einer der üblichen literarischen Schmeicheleien, gemünzt 1444 auf den Hof des Passauer Bischofs Leonhard Laiming, ließ sich Piccolomini herbei, die Annehmlichkeiten des Schlosses Ebelsberg bei Linz zu loben und die Qualität des Weines wie der dargebotenen Leckereien in milderer, freilich durchaus ironisch gebrochenen Farben zu zeichnen. Vorurteile verbanden sich auch mit politischen Gegensätzen: Der Neapolitaner Baldassare Cossa, als Papst Johannes XXIII. 1415 auf dem Konzil zu Konstanz abgesetzt, ließ sich vor seinem Hofpersonal dazu hinreißen, König Sigmund nicht nur als „armselig, als Dummkopf und groben Deutschen“ zu bezeichnen, sondern auch als *bibulum*, als Säufer.²⁸ Die durch bestimmte Topoi und Vorurteile verstellte Wahrneh-

- 25 Domenico ROSSETTI (Hg.): Poesie minori del Petrarca, 3 Bde. Mailand 1829-1834, Bd. II: Epistulae metricae, Sez. X, 1, S. 220; Sez. III, 2, S. 72. Durch Verf. modifizierte Übersetzung von: Klaus VOIGT: Italienische Berichte aus dem spätmittelalterlichen Deutschland. Von Francesco Petrarca bis Andrea de' Franceschi (1333-1492). (Kieler Historische Studien, 17) Stuttgart 1973, S. 35.
- 26 Johannes Burchardus MENCKENIUS (Hg.): Joanni Antonii Campani episcopi Aprutini epistolae et poemata. Leipzig 1707, ep. 1, S. 335 und ep. 2, S. 347. Übersetzung von: VOIGT, Berichte (wie Anm. 25), S. 176.
- 27 Edition: VOIGT, Berichte (wie Anm. 25), Anhang, S. 246-252, hier S. 251: *Bibitur, editur, luditur, contenditur, donec vinaria cella exhausta est. Plebs ventri dedita, vorax, quicquid ebdomada tota manu quaequivit, id festo die absumit. Lacerum et incompositum vulgus, iners et laboris impatiens. Passim tota urbe vagatur.*
- 28 Zu dem Piccolomini-Brief: Rudolf WOLKAN (Bearb.): Der Briefwechsel des Eneas Silvius Piccolomini, Bd. I, 1. (Fontes rerum Austriacarum, Diplomataria et acta, 61) Wien 1909, Nr. 155, S. 424-432, hier: S. 426. Zur Äußerung Johannes' XXIII. (Baldassare Cossas): *Sed omni sero, ut apud nos publica fama erat, et apparebant indicia multa, dictus Balthasar coram quibusdam suis domesticis ipsi Regi Romanorum obloquebatur, asserens, eum esse pauperem, aut bibulum, fatuum et barbarum (...)*: Hermann VON DER HARDT (Hg.): Magnum oecumenicum Constantiense concilium de universali ecclesiae reformatione, unionione et fide, Bd. II. Frankfurt a. M., Leipzig 1697, Sp. 396. Dazu Hermann HEIMPEL, Dietrich von Niem (c. 1340-1418). (Westfälische Biographien, 2) Münster 1932, S. 216.

mung des Fremden allenthalben: Als beispielsweise im August 1445 rund 500 eidgenössische Kriegsknechte in Basel lagen, wußte Henman Offenburg in seiner Chronik nur davon zu erzählen, daß sie, die rohen Männer aus den Alpen, sofort damit begonnen hätten, die Keller einiger Adels- und Klosterhöfe zu plündern: ein Saufgelage – 14 Fuder Wein sollen es gewesen sein *und liessent do yederman win trincken*.²⁹



Abbildung 1: „Das Erbrechen“ (aus dem Hausbuch der Familie Cerruti, Österreichische Nationalbibliothek, Wien, Cod. ser. Nov. 2644, fol. 99v, Vorlage: Bildarchiv der ÖNB)

Der katalanische Franziskaner Francesc Eiximenis (um 1340- †1409) entwarf in seinem 1384 entstandenen Hauptwerk »*El Crestià*« einen Katalog über die Trinksitten

²⁹ August BERNOULLI (Hg.): Die Chronik Henman Offenburgs 1413-1445. In: Basler Chroniken, Bd. V. Leipzig 1895, S. 201-325, hier S. 287f. Dazu Elsanne GILOMEN-SCHENKEL: Henman Offenburg (1379-1459), ein Basler Diplomat im Dienste der Stadt, des Konzils und des Reiches. Basel 1975, S. 134f.

europäischer Völker. Und obgleich er Köln, Paris und Oxford aus eigener Anschauung kannte, bescheinigte er den Deutschen, daß sie überhaupt keinen Wein tranken. Bier, Apfelwein, Met und andere Alkoholika, die in keiner Weise dem Wein glichen, stünden vielmehr in der Gunst der deutschen wie auch der englischen Verbraucher ganz oben an, und dies in Massen. Bereits am frühen Morgen vor dem Frühstück ginge es mit dem Trinken los.³⁰

Gewiß – endlich haben auch die Feste des Mittelalters, die überbordende Üppigkeit und Pracht mancher Festmähler in vielerlei Hinsicht das überkommene Bild von grobianischer Gefräßigkeit und maßlosem Getränkekonsum gefördert.³¹ Wir erwähnen hier nur die Beschreibung des berühmten Mainzer Hoffestes von 1184 in der »*Chronica Slavorum*« Arnolds von Lübeck: „Da war ein Vorrat an Wein, der den Rhein herab und hinauf transportiert worden war wie beim Gastmahl des Ahasver; ohne Maß nach jedermanns Bedürfnis und Belieben wurde daraus geschöpft.“³² Bei der nicht minder bekannten Amberger Hochzeit des Jahres 1474, als Pfalzgraf Philipp mit Herzogin Margarethe von Bayern-Landshut vermählt wurde, bestellte man in den Ämtern schier unglaubliche Lebensmittelmengen: Erwähnt seien hier nur die Keller, wo man in Massen Luxusgewächse wie Malvasier und Reinfal, wo man italienischen Wein und fränkischen Landwein eingelagert hat. Beim Frankenwein allein hielten die Fässer nach den erhaltenen Beschaffungslisten rund 110.000 Liter.³³ Gerade aber in solchen Festmählern und ihrem als öffentliches Spektakel inszenierten Nahrungskonsum wurde die Alltagsroutine durchbrochen, der Luxus dieser Bankette war ein wichtiger Bestandteil in den Verhaltensformen des demonstrativen Konsums.³⁴ Nach den Worten des Speyerer Bischofs Matthias Rammung (1464-1478) hatte man sich bei derartigen Anlässen

30 Jorge J. E. GRACIA: Rules and Regulations for Drinking Wine in Francesc Eiximenis »*Terç del Crestià*« (1384). In: *Traditio* 32 (1976), S. 369-385, hier S. 380f.

31 Zu Festmählern: Johanna Maria VAN WINTER: Van soeter cokene. Recepten uit de oudheid en middeleeuwen. Haarlem, Bussum 1976; Gerhard FOUQUET: Das Festmahl in den oberdeutschen Städten des Spätmittelalters. Zu Form, Funktion und Bedeutung öffentlichen Konsums. In: *Archiv für Kulturgeschichte* 74 (1992), S. 83-123 mit weiterer Literatur.

32 *Illic copia vini, que per descensum sive per ascensum Reni advecta fuerat, sicut in convivio Assueri, sine mensura pro uniuscuiusque possibilitate vel voluntate hauriebatur*. Johann Martin LAPPENBERG (Hg.): *Arnoldi Chronica Slavorum*. (MGH. SSrG. 14) Hannover 1869 (ND Hannover 1978), S. 88 (III, 9). Zuletzt zu diesem Hoftag: Heinz WOLTER: Der Mainzer Hoftag von 1184 als politisches Fest. In: Detlef ALTENBURG/Jörg JARNUT/Hans-Hugo STEINHOFF (Hgg.): *Feste und Feiern im Mittelalter*. Paderborner Symposium des Mediävistenverbandes. Sigmaringen 1991, S. 193-199.

33 Maximilian BUCHNER (Hg.): Quellen zur Amberger Hochzeit von 1474. In: *Archiv für Kulturgeschichte* 6 (1908), S. 385-438, hier S. 405-410 (*Bestellung der profande in die kuchen*). Dazu DERS.: Die Amberger Hochzeit (1474). Ein Beitrag zur politischen und kulturellen Geschichte des ausgehenden Mittelalters. In: *Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins* 64 (1910), S. 584-604 und 65 (1911), S. 95-127.

34 Thorstein VEBLEN: *Theorie der feinen Leute. Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen*. (The Theory of the Leisure Class. An Economic Study of the Evolution of Institutions, New York 1899) Köln 1958 (ND München 1981), S. 62-84.

vor allem *kostlich* zu geben, in jeder Hinsicht sei dabei die alltägliche *ordenunge* zu übertreten.³⁵

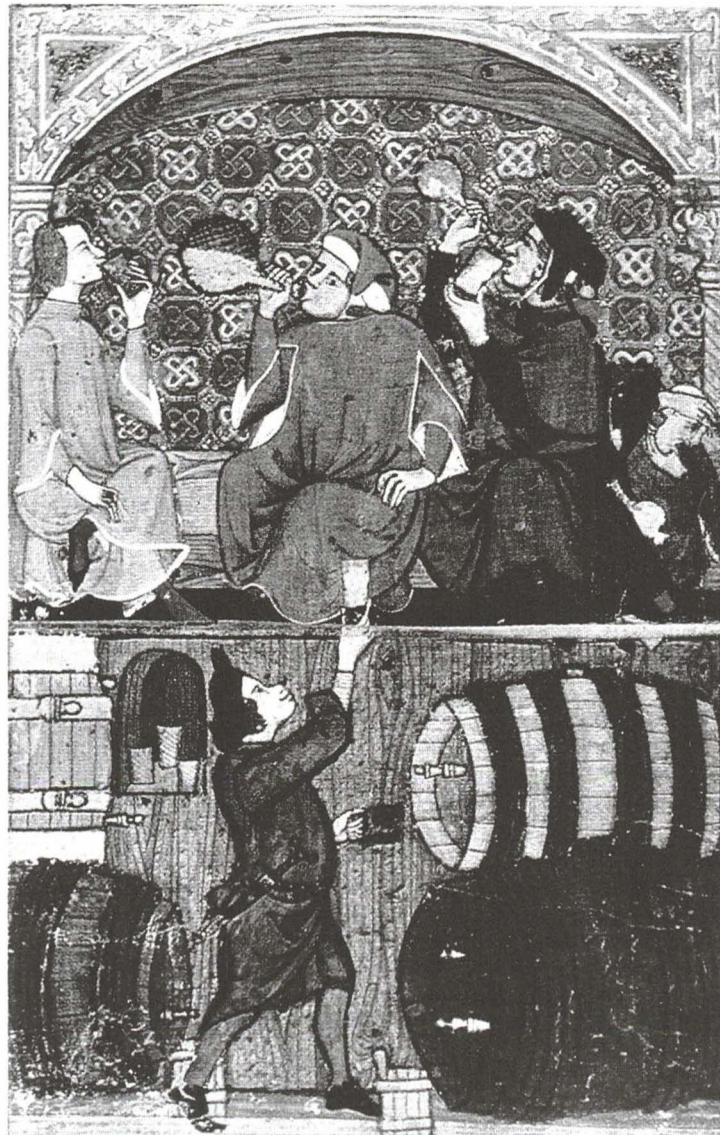


Abbildung 2: „Schenke in Genua“, Miniatur spätes 14. Jahrhundert
(aus „De septem vitiis“. British Library, London, MS. add. 27695, fol. 14r)

35 Gerhard FOUQUET: *Wie die kuchenspise sin solle* – Essen und Trinken am Hof des Speyerer Bischofs Matthias von Rammung (1464-1478). In: *Pfälzer Heimat* 39 (1988), S. 12-27. Die Zitate stammen aus der Küchen- und Speiseordnung: ebd., S. 25-27.

Festmähler sind daher ebenso wie die zitierten Beispiele für Konsumexzesse untauglich zur Beurteilung der alltäglichen Verbrauchsgewohnheiten. Sie spiegeln in ihren Anspielungen auf das Motiv des Schlaraffenlands eine Gegenwelt wider, in gleicher Weise wie die beliebten grobianischen Tischzuchten im Stile beispielsweise von Heinrich Wittenwilers »Ring« literarisch eine verkehrte Welt entworfen haben: *Und drank so treuleich und so fast, / Bis daz fr des atens gprast* – so heißt es von der unkultivierten Frau Els bei der Schilderung eines bäuerlichen Hochzeitsmahls.³⁶

III.

Die aus solchen methodisch unzulässigen situativen Zusammenhängen gewonnenen Ansichten der älteren Kultur- und Sittengeschichte über den permanenten Alkoholmißbrauch im Spätmittelalter haben sich während der letzten Jahre durch die Forschungen der jüngeren Alltags-, Konsum- und Kulturgeschichte gewandelt.³⁷ Gezeichnet wird nicht mehr ein eindimensionales Bild vom Spätmittelalter als Periode des Überflusses und hemmungsloser Verbrauchsexzesse. Man hat pauschale Urteile über die monotone, die abwechslungslose und allein auf Quantitäten setzende Küche³⁸ differenziert, man hat die immense statusbezogene Funktion von qualitativem Essen und durchaus reichlichem Trinken herausgestellt, in der Unterscheidung zwischen Festmahl, alltäglicher Herrenspeise und gemeiner Speise die stark divergierenden „Konsumgewohnheiten und -möglichkeiten des Spätmittelalters“ betont.³⁹

- 36 Bernhard SOWINSKI (Hg.): Heinrich Wittenwiler „Der Ring“. Stuttgart 1988, S. 242, vv. 5661f. Dazu Trude EHLERT: *Doch so fülle dich nicht satt!* Gesundheitslehre und Hochzeitsmahl in Wittenwilers „Ring“. In: *Zeitschrift für deutsche Philologie* 109 (1990), S. 68-85, bes. S. 73f. und 76ff. Zur Gattung in Auswahl: Thomas Perry THORNTON (Hg.): *Grobianische Tischzuchten*. (Texte des späten Mittelalters, 5) Berlin 1957, S. 14.
- 37 Dazu Gerhard JARITZ: *Zwischen Augenblick und Wirklichkeit*. Einführung in die Alltagsgeschichte des Mittelalters. Wien, Köln 1989 (mit weiterführender Literatur). Allgemein zuletzt: Richard VAN DÜLMEN: *Historische Kulturforschung zur Frühen Neuzeit*. Entwicklung – Probleme – Aufgaben. In: *Geschichte und Gesellschaft* 21 (1995), S. 403-429.
- 38 Bezeichnend dafür ist etwa die Bemerkung Arno Borsts über Nahrungsgewohnheiten im 13. Jahrhundert: „der Reiche aß nicht besser, sondern mehr“: Arno BORST: *Lebensformen im Mittelalter*. 4. Aufl., Frankfurt a. M., Berlin 1987, S. 189.
- 39 Ulf DIRLMEIER: Die Ernährung als mögliche Konstante der Bevölkerungsentwicklung. In: Bernd HERRMANN/Rolf SPRANDEL (Hgg.): *Determinanten der Bevölkerungsentwicklung im Mittelalter*. Weinheim 1987, S. 143-154, hier S. 152. Die Literatur im Hinblick auf die Neubewertung der Kochkunst im Spätmittelalter ist in den letzten Jahren sehr zahlreich geworden. Daraus: Hans WISWE: *Kulturgeschichte der Kochkunst*. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München 1970; Ingrid BITSCH/Trude EHLERT/Xenja VON ERTZDORFF (Hgg.): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen 1987; Trude EHLERT: *Das Kochbuch des Mittelalters*. *Rezepte aus alter Zeit*. 3. Aufl., Zürich, München 1991; DIES.: *Zum Funktionswandel der Gattung Kochbuch in Deutschland*. In: Alois WIERLACHER/Gerhard NEUMANN/Hans Jürgen TEUTEBERG (Hgg.): *Kulturthema Essen*. Ansichten und Problemfelder. (Kulturthema Essen, 1) Berlin 1993, S. 319-341. Gerhard FOUQUET (Hg.): *Goldene Speisen in den Maien*. *Das Kochbuch des Augsburgers Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz*

Statusbezogene Unterschiede in den Verbrauchsgewohnheiten beim Wein wie bei den anderen Nahrungsmitteln sind zunächst im Einkaufsverhalten und an der Vorratswirtschaft spätmittelalterlicher Haushalte auszumachen.

Hier ergaben sich schon erhebliche Ungleichgewichtigkeiten durch unterschiedliche Marktzugänge, durch verschiedenartige, aus Anbaumöglichkeiten und -traditionen, aus mentalen Vorprägungen resultierende Verbrauchsgewohnheiten, wobei wir zunächst weniger an die Mittelgebirgsbarriere denken, welche die niederdeutschen Bierkonsumgebiete von den west-, mittel- und oberdeutschen Weinverbrauchsräumen getrennt hat. Die Zäsuren beim Wein- und Nahrungskonsum sind vielmehr entlang der Scheidelinie zwischen den Städten, vornehmlich den Großstädten, überhaupt den Ausnahmeerscheinungen innerhalb der spätmittelalterlichen Gesellschaft, und dem Land zu suchen, wenn es sich nicht gerade um ausgesprochene Weinbauregionen handelte. Aufgrund der Zentralfunktion der Städte als Märkte, aber auch durch eine gezielte Wirtschafts- und Marktpolitik zum Nachteil der ländlichen Produzenten, lag nach allen verfügbaren Belegen der Durchschnittsverbrauch von Wein wie von allen anderen Nahrungsmitteln in den Städten qualitativ wie quantitativ über dem der Landbevölkerung.⁴⁰ Symptomatisch dafür ist das Faktum, daß während der zahlreichen Versorgungskrisen des Spätmittelalters die Landbewohner in die Städte zogen, weil deren Vorratshaltung bessere Überlebenschancen eröffnete.⁴¹ Jahrhundertlang dürfte sich der bekannte, um 1520 geprägte Satz des Johannes Boemus zur Ernährung der Bauern zumindest in der Tendenz als gültig erwiesen haben: „Geringes Brot, Haferbrei oder gekochtes Gemüse ist ihre Speise, Wasser und Molken ihr Getränk“.⁴² Boemus ist hier nicht unbedingt beim Wort zu nehmen: Mit Wasser und Molke deutete er nur die Einfachheit

(†1478). (Sachüberlieferung und Geschichte, 30) St. Katharinen 2000 mit weiterer Literatur.

- 40 Vgl. dazu DIRLMEIER: Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 364-425; Ulf DIRLMEIER/Gerhard FOUQUET: Ernährung und Konsumgewohnheiten im spätmittelalterlichen Deutschland. In: *Geschichte in Wissenschaft und Unterricht* 44 (1993), S. 504-526, hier S. 509 (leicht verändert: DIES.: Diet and Consumption. In: *Germany: A New Social and Economic History*, Bd. I: 1450-1630, ed. by Robert W. SCRIBNER. London [u.a.] 1996, S. 85-111). Zum Stadt-Land-Verhältnis zusammenfassend: Ulf DIRLMEIER: Stadt und Bürgerum. Zur Steuerpolitik und zum Stadt-Land-Verhältnis. In: Horst BUSZELLO/Peter BLICKLE/Rudolf ENDRES (Hgg.): *Der deutsche Bauernkrieg*. 2. Aufl., Paderborn [u.a.] 1991, S. 254-280, bes. S. 270 und 275-279. Darüber hinaus besonders Rolf KIESSLING: *Die Stadt und ihr Land: Umlandpolitik, Bürgerbesitz und Wirtschaftsgefüge in Ostschwaben vom 14. bis ins 16. Jahrhundert*. (Städteforschung, A, 29) Köln, Wien 1989.
- 41 Ulf DIRLMEIER: Zum Problem von Versorgung und Verbrauch privater Haushalte im Spätmittelalter. In: Alfred HAVERKAMP (Hg.): *Haus und Familie in der spätmittelalterlichen Stadt*. (Städteforschung, A, 18) Köln, Wien 1984, S. 257-288, hier S. 267 mit Nachweisen.
- 42 *Panis cibarius puls avenacea aut decoctum legumen cibus. Aqua serumve potus*: Günther FRANZ (Hg.): *Quellen zur Geschichte des deutschen Bauernstandes in der Neuzeit*. 2. Aufl., Darmstadt 1976, S. 2f.

der bäuerlichen Getränke an, zu denen noch Apfelmost und Bier kamen. Sonst aber blieb Wein nur der Sphäre des Festes vorbehalten.⁴³

Man muß allerdings schon anhand der wenigen Hinweise zum ländlichen Weinkonsum und den Möglichkeiten des Verbrauchs, die wir bislang besitzen, regional wie zeitlich differenzieren. Natürlich dürfte gerade in Weinanbaugebieten auch auf dem bäuerlichen Tisch reichlich Wein gestanden haben. Zum Jahre 1498 bezeugt beispielsweise eine Mainzer Quelle, daß die Bauern in der Umgebung der Stadt sehr viel Wein getrunken hätten. Ob sich darin nur die typische städtische Sichtweise auf die groben, „bäurischen“ Sitten der Landbewohner widerspiegelt, sei dahingestellt.⁴⁴ Aber auch in den Dörfern im Einzugsbereich Luxemburgs – und damit in keiner der Weinbauregionen der Zeit – wurde, nach den ermittelten Ausfuhrmengen des städtischen Weinhandels zu urteilen, in nicht geringem Umfang Wein konsumiert.⁴⁵ In den Getreideanbaugebieten der Vorderpfalz kultivierten Bauern seit karolingischer Zeit Weinreben, um daraus ihren Haustrunk zu keltern.⁴⁶ Eine ganz andere Einschätzung erlauben dagegen die zwischen 1485 und 1487 niedergeschriebenen Reisetagebücher des Paolo Santonino, der den Bischof von Caorle, Pietro Carlo, als Sekretär auf mehreren Visitationen in die nördlichen Grenzgebiete des Patriarchats von Aquileia, vor allem nach Oberkärnten und Osttirol, begleitete. Die hohen Herren machten dabei auch in den *domus rusticanae* am Wegesrand Station, wurden von den Bauern bewirtet. Ärmliche Kost (*tenue admodum prandium*) hat man ihnen dabei vorgestellt, es gebrach an Wein, die wenigen Tropfen, die man erhalten konnte, waren von mäßiger Qualität, ja selbst geeignete Trinkgeschirre gab es nicht überall.⁴⁷ Nur bei einer bäuerlichen Mahlzeit fand die verwöhnte geistliche Reisegesellschaft hervorragendes Essen und guten Weißwein vor. Für diese von Santonino als *urbane* bezeichnete Bewirtung war indes der Dorfpfarrer verantwortlich gewesen.⁴⁸

43 Werner RÖSENER: Bauern im Mittelalter. 3. Aufl., München 1987, S. 108f.; FOUQUET, Festmahl (wie Anm. 31), S. 87; Reinhard SPRENGER: Bäuerliche Feiern im spätmittelalterlichen Deutschland. Gründe und Voraussetzungen – Formen und Verlauf. In: *Mediaevistik* 2 (1989), S. 215-223, bes. S. 217f.

44 MÜNCH, Lebensformen (wie Anm. 17), S. 319.

45 Michel PAULY: Luxemburg im späten Mittelalter, Bd. II: Weinhandel und Weinkonsum. (Publications de la section historique de l'institut G.-D. de Luxembourg, 109) Luxembourg 1994, S. 212. Auch im Hennegau wurde von den Bauern anscheinend viel Wein konsumiert, die Forschung spricht hier vom Wein als *boisson de paysan*: Gérard SIVERY: Les comtes de Hainaut et le commerce du vin au XIV^e siècle. (Publications du centre régional d'études historiques de l'Université de Lille, 6) Lille 1969, S. 42.

46 Beispiel: Gerhard FOUQUET (mit Beiträgen von Ingrid DÖRRER und Rolf DRECHSEL): Die Geschichte Dannstadts und Schauernheims von den Anfängen bis zum Dreißigjährigen Krieg, Bd. I. Speyer 1989, S. 96, 228 und passim.

47 Giuseppe VALE (Hg.): Itinerario di Paolo Santonino in Carintia, Stiria e Carniola negli anni 1485-1487. (Studi e Testi, 103) Rom 1943, S. 138 und 159. Dazu Helmut HUNDSBICHLER: Reise, Gastlichkeit und Nahrung im Spiegel der Reisetagebücher des Paolo Santonino (1485-1487). Diss., Wien 1979 (Maschr.), S. 117-119 und 247f.

48 *Licet urbane suscepti fuerimus: in cena enim ultra plura fercula, non caruimus coturnicibus, piscibus et crustulis optimis, vinoque albo. cibarijs non dissimili*: VALE, Itinerario (wie Anm. 47), S. 148f.; HUNDSBICHLER, Reise (wie Anm. 47), S. 246.

Weinkonsum als Ausdrucksform, als Zeichen der spätmittelalterlichen urbanitas: In den west- und oberdeutschen Mittel- und Großstädten des Zeitalters gehörte jedenfalls der billige, bei Krämern gekaufte und in Wirtshäusern getrunkene Massenwein grundsätzlich nicht zu den Genußmitteln, sondern bildete neben Musgetreide, Brot, Fleisch und Hering ein wichtiges Grundnahrungsmittel.⁴⁹ Zahlreiche Quellen belegen die Verbreitung des Weinkonsums zumindest bis in die unteren Mittelschichten der Städte: In Straßburg – zugegebenermaßen wegen der zentralen Lage der Stadt inmitten des elsässischen wie des badischen Weinbaus ein exzeptionelles Beispiel – wurde 1446 in einer Ungeldordnung den privaten Haushaltungen eine Pauschalabgabe für Wein angeboten. In den Häusern, so der Rat, dürften dafür auch gelegentlich und kurzzeitig Anwesende, *arme lüte, lehenlüt, murer, zimberlüte oder snider*, mit Wein verköstigt werden, ohne daß dafür eigens Ungeld zu begleichen wäre.⁵⁰ Im Jahre 1457 erlaubte man den städtischen Weinzapfern, die billigen Landwein feilboten, schon früh am Morgen ihre Verkaufsläden zu öffnen und *armen lüten, arbeitern oder bilgerin* auszuschenken.⁵¹ Tägliche Weinrationen waren bei Spitalspfündnern und bei der Verköstigung von Tagelöhnern, Knechten und Mägden keine Seltenheit⁵². In Nürnberg beispielsweise gab das städtische Bauamt selbst den „Pappenheimern“, den Latrinereinigern, neben dem Barlohn noch *ire recht*, nämlich Wein, Bier, Käse und Brot.⁵³ Und Valerius Anshelm bestätigt zu Beginn des 16. Jahrhunderts in seiner Berner Chronik, daß mit Wasser gemischter Wein Grundbestandteil der alten, normalen Kost auch minderbemittelter Stadtbewohner gewesen sei.⁵⁴ Ein Blick auf den Weinhandel weist gleichfalls auf einen weitverbreiteten städtischen Weinkonsum im Spätmittelalter hin. In Köln, wie Straßburg einer der herausragenden Weinhandelsplätze der Zeit, setzten in den Jahren 1390 und 1391 zwar die großen Weinhändler 81% aller Weineinkäufe um, die auf den Fernhandel bedachten Grossisten machten aber zahlenmäßig nur etwas mehr als ein Viertel unter den 645 Weinhandelstreibenden der Stadt aus. Nahezu drei Viertel der Kölner Händler dagegen kaufte in jenen Jahren Mengen unter 50 Fuder Wein auf, rund 38% von ihnen sogar unter 7,5 Fuder, waren also kleine Weinkrämer und Wirte, ausgesprochene Detaillisten, welche Mittel- und wohl teilweise auch Un-

49 ABEL, Strukturen und Krisen (wie Anm. 10), S. 53-56; DIRLMEIER, Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 306f.

50 Karl Theodor EHEBERG (Hg.): Verfassungs-, Verwaltungs- und Wirtschaftsgeschichte der Stadt Straßburg bis 1681, Bd. 1: Urkunden und Akten. Straßburg 1899, Nr. 39, S. 140-147, hier S. 145. Zum Straßburger wie zum gesamten elsässischen Weinhandel: Hektor AMMANN: Von der Wirtschaftsgeltung des Elsaß im Mittelalter. In: Alemannisches Jahrbuch (1955), S. 95-202, hier S. 101-153.

51 Johann Karl BRUCKER (Hg.): Straßburger Zunft- und Polizei-Verordnungen des 14. und 15. Jahrhunderts. Straßburg 1889, S. 547-549.

52 DIRLMEIER, Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 317-328.

53 Matthias LEXER/Friedrich VON WEECH (Hgg.): Endres Tuchers Baumeisterbuch der Stadt Nürnberg (1464-1475). (Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart, 64) Stuttgart 1862 (ND Amsterdam 1968), S. 113. Dazu Valentin GROEBNER: Ökonomie ohne Haus. Zum Wirtschaften armer Leute in Nürnberg am Ende des 15. Jahrhunderts. (Veröffentlichungen des MPI für Geschichte, 108) Göttingen 1993, S. 144f.

54 Die Berner Chronik des Valerius Anshelm, 6 Bde. Bern 1884-1901, II, S. 389f.

terschichtsangehörige mit dem täglichen Weintrunk versorgten.⁵⁵ Einer unter jenen Zapfern mit einem bescheidenen lokalen Weinhandel war Hermann Weinsberg, der im Januar 1551 seinen ersten Wein, nämlich 8 *Foder Mosler*, in die Keller des Hauses Weinsberg einlegen ließ. Die Weinvorräte des im Familienbesitz befindlichen Wirtshauses „Goldenes Horn“ betrug 1561 immerhin mehr als 47 Fuder *firm*, also alten Wein.⁵⁶

Aber auch Nachrichten aus Teuerungsjahren zeigen im Kontrast die normalen Lebens- und Trinkgewohnheiten in den Großstädten auf: In Straßburg und Frankfurt am Main, gleichfalls einem wichtigen Weinumschlagsplatz im Spätmittelalter,⁵⁷ wurde infolge der extremen Teuerungsjahre 1446 bzw. 1490 ausnahmsweise als Ersatz Bier gebraut.⁵⁸ Als Nürnberg während des Markgrafenkrieges 1449/50 mit einer Handelsblockade bedroht und der Wein zu einem knappen und kostspieligen Konsumgut wurde, kauften ihn nur noch die wenigen *gesund leut, die in nit abprechen wolten und die der ful gewont* waren. Für den übergroßen Rest der Stadtbevölkerung ließ man nun verstärkt Bier brauen, und auf die Dauer blieb nur noch als *daz pest dranck* Wasser übrig.⁵⁹

Und es ist schließlich daran zu erinnern, daß zumindest in zahlreichen oberdeutschen Städten die Verbrauchsteuern, insbesondere die Ungelder auf Wein, einen bemerkenswerten Anteil an der Refinanzierung der kommunalen Haushalte hatten: In Basel beispielsweise machten die Akzisen teilweise bis über 80% der ordentlichen Jahreseinnahmen aus, allein zwischen 1500 und 1525 kam es dort zu einer Verdopplung des Weingeld-Aufkommens, ohne daß die Bevölkerung in nennenswertem Ausmaß gewachsen wäre.⁶⁰ Hinzu kam, daß derjenige, der Wein einlagerte, sich also eine entsprechende Vorratshaltung leisten konnte, beispielsweise in Schwäbisch Hall nur 4% Steuern zahlte, während zu Beginn des 16. Jahrhunderts auf dem Schankwein durch

55 Wolfgang HERBORN/Klaus MILITZER: Der Kölner Weinhandel. Seine sozialen und politischen Auswirkungen im ausgehenden 14. Jahrhundert. (Vorträge und Forschungen, SB 25) Sigmaringen 1980, S. 9-13. Zur Organisation des Weinzapfs: Ernst PITZ: Schrift- und Aktenwesen der städtischen Verwaltung im Spätmittelalter. Köln, Nürnberg, Lübeck. (Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln, 45) Köln 1959, S. 105f.

56 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), I, S. 352; II, S. 112f.

57 Michael ROTHMANN: Die Frankfurter Messe als Weinhandelsplatz im Mittelalter. In: MATHEUS, Weinbau (wie Anm. 16), S. 365-419.

58 Auguste HANAUER: *Études économiques sur l'Alsace ancienne et moderne*, Bd. I: Les monnaies; Bd. II: Denrées et salaires. Paris, Straßburg 1876-1878, II, S. 340; Karl BÜCHER: *Die Berufe der Stadt Frankfurt a. M. im Mittelalter*. Leipzig 1914, S. 119.

59 Erhard SCHÜRSTAB: *Kriegsbericht und Ordnungen*. In: *Die Chroniken der fränkischen Städte: Nürnberg*. Bd. II. (Die Chroniken der deutschen Städte vom 14. bis ins 16. Jahrhundert, 2) Leipzig 1864 (ND Göttingen 1961), S. 351.

60 Einen Überblick bietet: DIRLMEIER, *Stadt und Bürgertum* (wie Anm. 40), S. 259-262. Zu Basel: Bernhard HARMS: *Die Steuern und Anleihen im öffentlichen Haushalt der Stadt Basel 1361-1500. Ein Beitrag zur mittelalterlichen Finanzstatistik*. In: *Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft* 63 (1907), S. 627-681, hier S. 679-681.

die Verkleinerung der Schenkmaße ein Aufschlag von 20% lastete.⁶¹ Das bedeutet: Man muß davon ausgehen, daß das Steueraufkommen zum großen Teil durch den Wein-, Fleisch- und Getreidekonsum vor allem der mittleren, aber auch der unteren Schichten gedeckt worden ist. Die negativen Folgen dieser indirekten Konsumbesteuerung gerade für die ärmeren Bevölkerungskreise wurden dabei von den Zeitgenossen durchaus wahrgenommen und kritisch diskutiert. Dafür sorgten schon eine Reihe von Unruhen, so geschehen etwa 1514 in Nördlingen wegen einer Erhöhung der Weinakzise, dafür stehen die allenthalben überlieferten „bösen Reden“, auch die konkreten Forderungen des gemeinen Manns: Beispielsweise stand im Zentrum der 46 Artikel der Frankfurter Gemeinde von 1525 als politisches Ziel die Halbierung der Ungelder, *dem Armen zu Gutt*.⁶² Ende des 15. Jahrhunderts zollte der Dominikaner Felix Faber der Stadt Ulm für ihre niedrigen Konsumsteuern nur Anerkennung, ein Lob, das zumindest im Hinblick auf das Weinungeld zutrifft: Der Arme, so Faber, könne dort leichter sein Leben fristen.⁶³

Es wäre aber verfehlt, aus solchen, leicht zu vermehrenden Belegen bei ärmeren städtischen Handwerker- und Tagelöhnerhaushalten einen Dauerkonsum von Wein mit entsprechender Vorratshaltung unterstellen zu wollen. Ein Rechenexempel soll die auch mit Hilfe anderer Quellen nachzuweisenden, gravierenden sozialen Niveauunterschiede beim Weinverbrauch sowie die unterschiedlichen Vorratsmöglichkeiten deutlich machen: Nach dem um 1487 erlassenen Frankfurter Vermögensteuersatz von 30 fl rh für ein Ohm Wein (90 Schenkmaß à 1,593 Liter = 143,37 Liter) wären bei einem täglichen Quantum von je einer Maß für zwei erwachsene Personen Gülden im Wert von rund 240 fl rh zu kaufen gewesen. Bei der Vermögensteuererhebung von 1495 besaßen jedoch allein 57% der Frankfurter Steuerzahler nur ein Vermögen von weniger als 50 fl rh, konnten sich also in keiner Weise ein Maß Billigwein pro Tag leisten,⁶⁴ geschweige denn eine entsprechende Vorratshaltung. Bezeichnenderweise heißt es denn auch in den Straßburger Ungeldvorschriften, daß Wein zum Eigenverbrauch nur von den *reichen und [...] habenden* eingelagert werde. Und ein Bericht über die Weinungelderhebung aus der Mitte des 15. Jahrhunderts spricht davon, daß in einigen

61 Dieter KREIL: Der Stadthaushalt von Schwäbisch Hall im 15./16. Jahrhundert. Eine finanzgeschichtliche Untersuchung. (Forschungen aus Württemberg-Franken, 1) Schwäbisch Hall 1967, S. 182.

62 Friedrich DORNER: Die Steuern Nördlingens zum Ausgang des Mittelalters. Diss., München 1905, S. 62, 69 und 111; Friedrich BOTHE: Die Entwicklung der direkten Besteuerung in der Reichsstadt Frankfurt bis zur Revolution 1612-1614. (Staats- und sozialwissenschaftliche Forschungen, 26.2) Leipzig 1906, S. 150f. (zu einer Krise wegen erhöhter Verbrauchsteuern im Jahre 1508). Die 46 Artikel Frankfurts in: Günther FRANZ (Hg.): Quellen zur Geschichte des Bauernkriegs. (Ausgewählte Quellen zur deutschen Geschichte der Neuzeit. Freiherr vom Stein-Gedächtnisausgabe, 2) Darmstadt 1963, Nr. 150, S. 455-461.

63 Gustav VEESENMAYER (Hg.): *Fratris Felicis Fabri tractatus de civitate Ulmensi*. (Bibliothek des Literarischen Vereins Stuttgart, 186) Tübingen 1889, S. 147; DIRLMEIER, Stadt und Bürgertum (wie Anm. 40), S. 268f.

64 Armin WOLF (Hg.): Die Gesetze der Stadt Frankfurt a. M. im Mittelalter. (Veröffentlichungen der Frankfurter Historischen Kommission, 13) Frankfurt a. M. 1969, Nr. 315, S. 393-399. Zur Berechnung: DIRLMEIER, Versorgung (wie Anm. 41), S. 272.

Straßburger Stadtbezirken während des gesamten Jahres nicht mehr als ein Fuder eingelegt werde. In der Tat waren dies auch die ärmeren Viertel der Stadt.⁶⁵

Vorratshaltung vornehmlich von Getreide und Wein war ein Privileg der Wohlhabenden und Reichen, auch wenn zeitgenössische Urteile wie der Bericht über die Eroberung von Mainz Ende Oktober 1462 dem entgegen zu stehen scheinen: *den burgern* hätten damals die siegreichen Truppen des Erzbischofs Adolf von Nassau *ihr wein undt frucht* genommen.⁶⁶ Die auf das obere Ende der sozialen Leiter beschränkten Möglichkeiten zur Vorratswirtschaft übrigens nicht nur in Metropolen, sondern auch in kleineren Städten – dies veranschaulichen Inventare und Abrechnungen von der Wirtschaft im Haus des 1556 verstorbenen Bürgermeisters Jakob Keltz im thüringischen Saalfeld⁶⁷ – zeigen auch die durch die Ratsregierungen oberdeutscher Städte im 15. Jahrhundert erlassenen Verordnungen zur Verproviantierung der privaten Haushalte bei Kriegsgefahr: Die Untergrenze der Pflicht zur Vorratshaltung lag danach bei ca. 100 bis 500 fl rh.⁶⁸ Gewiß gab es Ausnahmen: So besorgte sich z.B. Thomas Platter um 1529, noch bevor sein Haushalt in Basel fertig eingerichtet war, ein Faß Wein und betont, daß es zwar lange gereicht habe, er und seine Frau aber auch nie, *wie arm wier erstlich gsin sind*, ohne Wein und Brot gegessen hätten.⁶⁹ Und der Stralsunder Bartholomäus Sastrow sowie sein Bruder Johannes genehmigten sich täglich immer *ein halb Mäßlein Wein* – selbst in Zeiten bitterster Einschränkung, als sie seit 1542 am Speyerer Reichskammergericht einen Prozeß ihres Vaters zu betreiben hatten und ihr Essen meist nur aus drei oder vier Semmeln bestand.⁷⁰ Das Beispiel aber des Augsburgers Burkard Zink und seiner Frau Elisabeth spiegelt ganz andere städtische Lebensbedingungen wider. Das Ehepaar brachte sich 1420 zu Beginn seines Hausstandes mit Abschreibearbeiten bzw. Spinnen durch und konnte dabei, verglichen mit Handwerker-

65 BRUCKER, Straßburger Zunft- und Polizei-Verordnungen (wie Anm. 51), S. 332f.; EHEBERG, Straßburg (wie Anm. 50), Nr. 182, S. 413-415 und Nr. 242, S. 484-494 (Zitat).

66 Mainzer Chronik (1459-1484). In: Die Chroniken der mittelhochdeutschen Städte: Mainz, Bd. II. (Die Chroniken der deutschen Städte vom 14. bis ins 16. Jahrhundert, 18) Leipzig 1882 (ND Göttingen 1968), S. 55.

67 Hermann PUSCH: Vom Hausstand und Haushalt einer Thüringer Bürgerfamilie im 16. Jahrhundert (Bürgermeister Jacob Keltz in Saalfeld a. d. Saale). In: Bericht des Herzoglichen Realgymnasiums zu Meiningen über das Schuljahr 1900-1901. Meiningen 1901, S. 3-40, hier: S. 23 (Inventar mit Wein- und Biervorräten) und 24-29 (Abrechnung für die Wochen 7.6.-10.7.1556). Dazu auch Weiland HELD: Thüringen im 16. Jahrhundert. In: Jürgen JOHN (Hg.): Kleinstaaten und Kultur in Thüringen vom 16. bis 20. Jahrhundert. Weimar, Köln, Wien 1994, S. 9-36, hier: S. 29f.

68 DIRLMEIER, Versorgung (wie Anm. 41), S. 267f.

69 Alfred HARTMANN (Hg.): Thomas Platter. Lebensbeschreibung. 2. Aufl., Basel 1999, S. 97.

70 Gottlieb Christian Friedrich MOHNIKE (Hg.): *Bartholomäi Sastrowen Herkommen, Geburt und Lauff seines gantzen Lebens, auch was sich in dem Denckwerdiges zugetragen, so er mehrentheils selbst gesehen und gegenwärtig mit angehoret hat, von ihm selbst beschrieben*, 3 Bde. Greifswald 1823-1824, I, S. 210. Dazu Ursula BROSTHAUS: Bürgerleben im 16. Jahrhundert. Die Autobiographie des Stralsunder Bürgermeisters Bartholomäus Sastrow als kulturgeschichtliche Quelle. (Forschungen und Quellen zur Kirchen- und Kulturgeschichte Ostdeutschlands, 11) Köln, Wien 1972, S. 77.

oder Meisterlöhnen, nach eigenen Angaben im Wochendurchschnitt verhältnismäßig gut verdienen. Sie versteuerten sogar schon 1421 ein Vermögen von ca. 25 fl rh.⁷¹ Trotz dieser vergleichsweise gesicherten Verhältnisse finden sich in der Lebensbeschreibung Zinks in einer Liste der Preise für Grundnahrungsmittel nur Hinweise auf eine Vorratshaltung beim Brotgetreide. Fleisch haben die Zinks dagegen pfundweise, Eier in Größenordnungen von sechs bis sieben Stück, Wein in Quantitäten von einem Maß, aber wohl je nach Bedarf und Anlaß durchaus auch in besseren Qualitäten eingekauft.⁷² Es muß also nach solchen Befunden davon ausgegangen werden, daß die Bevölkerung spätmittelalterlicher Großstädte zum übergroßen Teil beim Wein wie bei allen anderen Grundnahrungsmitteln direkt vom täglichen Markt abhängig war und sich bei dem hohen Anteil von kleinen Handwerkern, Lohnarbeitern, Tagelöhnern und Armen ganz überwiegend außerstande sah, „durch Reservebildung bzw. Bevorratung den periodisch wiederkehrenden Versorgungskrisen vorzubeugen“.⁷³

Unsere fünf Musterhaushaltungen aus den oberen sozialen Milieus der Städte Köln und Nürnberg kannten natürlich allesamt eine mehr oder minder ausgeprägte Vorratswirtschaft. Doch es gab bezeichnende Unterschiede: Der Kölner Hermann von Goch hat im Zeitraum von 1391 bis 1394 einen Anteil von 12,6% seines in Geld veranschlagten Haushaltsbudgets für Wein ausgegeben. Bier und Met spielten als Getränke so gut wie keine Rolle. Dieses Konsumverhalten mit der eindeutigen Bevorzugung von Wein macht den großbürgerlichen Lebenszuschnitt des Hauses sehr gut sichtbar.⁷⁴ Goch erwarb allerdings in den wenigen durch Abrechnungen dokumentierten Monaten seinen Wein nicht *en gros*, sondern in mehr als 200 einzelnen Chargen, darunter waren nur drei Großeinkäufe in Mengen zwischen ca. 751 und 1086 Liter.⁷⁵ Im Haus wurde also schon ein gewisser Grundvorrat an Wein gehalten, wozu wohl noch der wahrscheinlich bei Linz im Eigenbau kultivierte Rotwein unbekannter Menge kam. Angesichts der zahlreichen Detaileinkäufe kann aber von einer eigentlichen Vorratswirtschaft beim Wein nicht gesprochen werden.

71 Erich MASCHKE: Der wirtschaftliche Aufstieg des Burkard Zink (*1396-†1474/5) in Augsburg (1965). In: MASCHKE, Städte und Menschen (wie Anm. 4), S. 420-447, hier: S. 424-426.

72 Beim Brotgetreide nennt Zink als Bezugsgröße für seine Preisangaben aus dem wohlfeilen Jahr 1420 1 Schaff = 205,3 Liter; sonst sind als Hohlmaße bzw. Gewichte 1 Metze = 25,7 Liter, 1 Pfund (Kramgewicht) = 472,38 Gramm, 1 Maß = 1,77 Liter (Visiermaß) bzw. 1,048 Liter (Schenkmaß) angegeben: Chronik des Burkard Zink (1368-1468). In: Die Chroniken der schwäbischen Städte: Augsburg, Bd. II. (Die Chroniken der deutschen Städte vom 14. bis ins 16. Jahrhundert, 5) Leipzig 1866 (ND Göttingen 1965), S. 129f. Zu Maßen und Gewichten in Augsburg: Moritz John ELSAS: Umriss einer Geschichte der Preise und Löhne in Deutschland im ausgehenden Mittelalter bis zum Beginn des neunzehnten Jahrhundert, 2 Bde. Leiden 1936-1940, Bd. I, S. 152-154.

73 DIRLMEIER, Versorgung (wie Anm. 41), S. 276.

74 IRSIGLER, Kölner Haushalt (wie Anm. 5), S. 640 und 642.

75 IRSIGLER, Kölner Haushalt (wie Anm. 5), S. 656.

In der Weinhandelsstadt Köln mit ihrem exorbitanten Angebot brauchte es dies in normalen Weinjahren auch nicht.⁷⁶ Hier im „Weinhaus der Hanse“ konnte sich Goch jederzeit bei den zahlreichen städtischen Weinzapfern bedienen und tat dies offensichtlich auch, besonders wenn Gäste im Hause waren. Dann schnellte nämlich der Aufwand gewaltig empor, von mittleren 3 bis 5 β auf beispielsweise 5 Mk 5 β bei 40 Eingeladenen, was einer Kostensteigerung gegenüber dem Normalbedarf von rund 1300 bis 2200% gleichkam.⁷⁷ Vergleichbare ökonomische Grundsätze beobachteten übrigens auch die Gesandten der Stadt Hamburg an der päpstlichen Kurie in Avignon. Dies belegen erhaltene Abrechnungen aus den Jahren 1338 bis 1355.⁷⁸ Auch die Hamburger Diplomaten ließen in den Kellern ihrer zu Avignon angemieteten Häuser Wein für die kurzen Rhythmen des täglichen Normalbedarfs einlagern. Im Frühjahr 1348 hat übrigens der Rechnungsführer der Gesandtschaft mit kaltem Blut das durch die Panik der Pest verursachte Sinken der Weinpreise ausgenutzt, um in Großeinkäufen die Vorräte aufzufüllen.⁷⁹ Standen aber Festtage bevor oder erwartete man Gäste, wurde, nach den detaillierten Rechnungen zwischen 1354 und 1355 zu urteilen, regelmäßig Wein zugekauft, wahrscheinlich qualitativere Kreszenzen – mehrmals ausdrücklich Muskateller.⁸⁰

Dagegen hat die Gesandtschaft des böhmischen und ungarischen Königs Ladislaus Postumus 1453 während ihres Aufenthalts im spätsommerlichen Rom, bei dem man gleichfalls eine Herberge anmietete und eine eigene Küche betrieb, Wein ausschließlich in größeren Kontingenten eingekauft, also eine ganz zielgerichtete Ökonomie betrieben.⁸¹ Aber auch mobile Haushalte schleppten gelegentlich große Weinvorräte mit sich: Die klassischen Exempla dafür sind natürlich die städtischen Aufgebote. Dazu

76 Vgl. oben Anm. 55. Darüber hinaus Raymond VAN UYTVEN: Die Bedeutung des Kölner Weinmarktes im 15. Jahrhundert. Ein Beitrag zu dem Problem der Erzeugung und des Konsums von Rhein- und Moselwein in Nordwesteuropa. In: Rheinische Vierteljahrsblätter 30 (1965), S. 234-252; IRSIGLER, Köln (wie Anm. 16), S. 243-271. Zuletzt Klaus MILTZER: Der Kölner Weinhandel im Späten Mittelalter. In: Bernhard KIRCHGÄSSNER/Hans-Peter BECHT (Hgg.): Stadt und Handel. (Stadt in der Geschichte, 22) Sigmaringen 1995, S. 23-47. Für Kölner Maße und Gewichte bzw. Münzverhältnisse vgl. IRSIGLER, Köln (wie Anm. 16), S. 341: 1 Fuder = ca. 975 Liter = 6 Ohm = 156 Viertel; 1 Ohm = ca. 145,6 Liter = 26 Viertel = 105 Quart; 1 Quart = ca. 1,4 Liter = 4 Pint. Ein Ohm zu 104 Quart und die Quart zu 1,312 l (1 Ohm = 136,47 l) berechnet: Heinz ZIEGLER: Flüssigkeitsmaße, Fässer und Tonnen in Norddeutschland vom 14. bis 19. Jahrhundert. In: Blätter für deutsche Landesgeschichte 113 (1977), S. 276-337, hier S. 300.

77 IRSIGLER, Kölner Haushalt (wie Anm. 5), S. 656 (1 Rechnungs-Mark = 12 β = 144 d).

78 Theodor SCHRADER (Hg.): Die Rechnungsbücher der hamburgischen Gesandten in Avignon 1338 bis 1355. Hamburg, Leipzig 1907.

79 SCHRADER, Rechnungsbücher (wie Anm. 78), S. 79*. Zur Pest in Avignon, die im Frühjahr 1348 ihren Höhepunkt erreichte, zuletzt: Klaus BERGDOLT: Der Schwarze Tod in Europa. Die Große Pest und das Ende des Mittelalters. München 1994, S. 66-69.

80 SCHRADER, Rechnungsbücher (wie Anm. 78), S. 116-124 (Auszüge aus dem Haushaltsbuch: 1354 II 22 - 1355 IV 3).

81 Hermann ZEIBIG (Hg.): Zur Geschichte der Gesandtschaft des Königs Ladislaus Postumus nach Rom im Jahre 1453. In: Notizenblatt. Beilage zum Archiv für Kunde österreichischer Geschichtsquellen 18 (1853), S. 337-352, 368-378, 393-404 und 428-440, hier: S. 394-402 (Abrechnungen vom 26.8. - 24.9.1453).

nur zwei Beispiele: Von den Regensburgern sind beim Hussitenzug des Jahres 1431 jeweils rund 7300 Liter Wein und Bier auf Wagen mitgeführt worden.⁸² Ein kleines Reiterdetachment Basels, das im Rahmen der Auseinandersetzung mit Burgund Ende November 1476 aufgestellt wurde, verproviantierte sich im oberelsässischen Kestenhholz (Châtenois) mit Wein und ließ die wertvolle Fracht durch Fuhrleute zum lothringischen Kriegsschauplatz bringen.⁸³ Im Jahre 1399 ließen aber auch drei Kölner Stadtgesandte samt einer drei- bis vierköpfigen Dienerschaft bei ihrer Reise auf Rhein, IJssel und über See nach Hamburg in dem gecharterten Schiff 955 Liter Weiß- und 220 Liter Rotwein einlagern. Die Bestände wurden dann in Hamburg aus den Vorräten des Ratsweinkellers ergänzt, über Land erreichte man schließlich samt Wein und allen möglichen Viktualien den Hansetag in Lübeck.⁸⁴

Ähnliches finden wir denn auch bei dem Nürnberger Anton Tucher. Der seit 1493 verwitwete Patrizier lebte zwar zum Zeitpunkt der Anlage seines Haushaltsbuchs im Jahre 1507 nur mit sieben bis neun ständigen Hausbewohnern zusammen, darunter drei Kindern sowie in der Regel zwei Mägden und zwei Knechten, Tucher hatte aber als Vorderster Losunger und damit als erster Regierer der Stadt Nürnberg⁸⁵ ein großes Haus mit vielen Gästen zu führen. Anton Tucher bewirtschaftete daher seinen Wein-, wie übrigens auch seinen Bierkeller, mit offensichtlicher Sorgfalt und besonderer Umsicht. Der Losunger kaufte den Wein für seinen gehobenen Bedarf im Unterschied zu dem Kölner Hermann von Goch nur in größeren Quantitäten ein.⁸⁶ In dem einzigen vollständig edierten Jahr 1507 erstand Tucher seinen Hauswein in sechs Großeinkäufen. Mitte Januar wurde die Saison eröffnet: Der neue Wein kam aus dem nahen Unter- und Mittelfranken nach Nürnberg. Bis zum August erwarb dann Tucher den Rebensaft bei verschiedenen Weinhändlern, wobei die eingelagerten Quantitäten zwischen ca. 254 und 1272 Liter schwankten.⁸⁷ Geordert wurden dabei immer ganze Fässer oder Fäßchen. Bei solchen Mengen verwundert es nicht, daß der Losunger selbst 300-Liter-Gebinde noch mit der Diminutivform belegt hat.

82 Max MENDHEIM: *Das reichsstädtische, besonders Nürnberger Söldnerwesen im 14. und 15. Jahrhundert*. Leipzig 1889, S. 12.

83 Von den 198 fl rh Gesamtausgaben wurden dabei 10 fl rh (= 5%) für den Weinankauf verwendet: Zschans Rechnung (Zug nach Nancy 1476/77), Staatsarchiv Basel, Politisches G 1,7. Dazu Rudolf WACKERNAGEL: *Geschichte der Stadt Basel*, 3 Bde. und 1 Bd. (Register) Basel 1907-24 und 1954 (ND Basel 1968), Bd. II, 1, S. 98f.

84 Konstantin HÖHLBAUM (Hg.): *Unkosten einer Kölner Hansefahrt von 1399*. In: *Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln* 10 (1886), S. 77-90.

85 Ludwig GROTE: *Die Tucher. Bildnis einer Patrizierfamilie*. München 1961, S. 22-24. Zu den Nürnberger Losungern: Paul SANDER, *Die reichsstädtische Haushaltung Nürnbergs. Dargestellt auf Grund ihres Zustandes von 1431 bis 1440*, 2 Halbbde. Leipzig 1902, S. 98-103, 229-231 und 337-342.

86 LOOSE, *Tuchers Haushaltsbuch* (wie Anm. 7), passim. Nürnberger Flüssigkeitsmaße: 1 Fuder = 12 Eimer; 1 Eimer = 32 Viertel = 68 Schenkmaß; 1 Schenkmaß = 1,069 Liter: DIRLMEIER, *Einkommensverhältnisse* (wie Anm. 2), S. 572.

87 LOOSE, *Tuchers Haushaltsbuch* (wie Anm. 7), S. 8-12.

Wir wollen uns zunächst einen Überblick über die Vorrats- und Verbrauchsmengen, auch über die Kostenanteile von Wein und Bier im patrizischen Haushalt Anton Tuchers verschaffen:

Eingekaufte und verbrauchte Wein-/Biermengen im Haus Anton Tuchers

	Wein		Bier		Kostenanteile		Wein Ø/Eimer d
	Vorrat Liter	Verbr. Liter	Vorrat Liter	Verbr. Liter	Wein %	Bier %	
1507	6178,8	3053,1	4325,2	3998,1	26,0	10,1	510
1508	7232,9	3089,4	4216,1	4034,4	27,5	11,2	450
1509	9304,6	3416,5	4143,4	3925,4	28,1	10,3	480
1510	10002,0	3925,4	5161,1	5088,4	30,2	12,9	450
1511	8396,0	3634,6	4325,2	4288,8	26,7	10,5	450
1512	7959,8	3780,0	4688,6	4543,3	28,8	9,6	540
1513	7341,9	3271,1	4361,5	4288,8	40,6	12,7	630
1514	7523,6	3525,6	3961,7	3889,0	29,3	9,4	504
1515	6106,1	3089,4	4870,4	4361,5	28,1	10,0	567
1516	10431,3	3343,8	4906,7	4434,2	27,5	9,3	567
1517	8959,3	3062,2	5161,1	4652,3	27,9	9,9	646
Ø	8130,6	3381,0	4556,5	4318,6	29,2	10,5	526,7

Wie die vorstehende Übersicht zeigt, summierten sich die im Durchschnitt der Jahre zwischen 1507 und 1517 im Hause Anton Tuchers eingelagerten Weinvorräte auf ca. 8131 Liter. Dagegen stand ein mittlerer jährlicher Verbrauch von 3381 Liter. Das bedeutet: Die durchschnittliche Vorratsmenge hätte einen normalen Weinkonsum von 2,4 Jahren mühelos abgedeckt, bei sparsamerem Wirtschaften wäre der Weinverbrauch höchstwahrscheinlich für drei Jahre sichergestellt gewesen. Das zeigt aber auch, daß die allgemeine Vorstellung, die mittelalterlichen Verbraucher hätten in der Regel nur einjährigen firmen Wein getrunken, revidiert, zumindest differenziert werden muß. Zumindest im Hause Anton Tuchers dürfte man nach den Umsatzmengen auch zwei bis vier Jahre alte Weine goutiert haben, sie haben sich tatsächlich so lange im Faß gehalten.

Anton Tucher beobachtete also insgesamt eine absolut krisensichere Haushaltsführung beim Wein. Bezeichnenderweise hat sich dagegen Burkard Zink, obwohl er mittlerweile wohlhabend geworden war und bereits 1433 Kornvorräte von ca. 7,4 Tonnen besaß, bei der Armagnakengefahr des Jahres 1443 zusätzlich mit Korn, Wein, Schmalz und Fleisch, und was er sonst noch für notwendig hielt, versorgen müssen.⁸⁸ Ein Blick auf das jährliche Haushaltsbudget macht schon die weiten Abstände und die entsprechend unterschiedliche Lebenshaltung deutlich: Burkard Zink gab zwischen 1441 und

88 Chronik Zink (wie Anm. 72), S. 178; MASCHKE, Zink (wie Anm. 71), S. 431.

1444 im jährlichen Mittel rund 100 fl rh aus, Anton Tucher hatte von 1507 bis 1517 einen durchschnittlichen Jahresaufwand von 926 fl rh.⁸⁹

Die Kosten für den verbrauchten Wein berechnete nun Tucher im Jahresdurchschnitt mit ca. 97 fl rh. Diese Summe macht mit mittleren 29,2% den höchsten Einzelposten im Nahrungsmitteletat des Haushalts aus mit Ausnahme der Sammelrubrik „Wochengeld“, unter die täglich frisch eingekaufte Viktualien, vornehmlich Brot und Fleisch, subsumiert wurden.⁹⁰ Dieser Kostenanteil des Weines an den Ausgaben für die Ernährung entspricht durchaus den Standards in gehobenen Haushalten des Spätmittelalters: So schwankte in den Lobither Zollrechnungen des Herzogs von Geldern aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts der Kostenanteil des Weins an den wöchentlichen Ausgaben für die Ernährung zwischen ca. 14 und 24%,⁹¹ so gab die genannte Gesandtschaft des Königs Ladislaus Postumus an die römische Kurie auf dem Hin- und Rückweg in den Wirtshäusern zwischen 15 und 50% des Nahrungsbudgets für Wein aus, abhängig von der Zahl der Gäste und des dabei zu treibenden Repräsentationsaufwandes.⁹² Das sich aus der städtischen Oberschicht rekrutierende Reiteraufgebot Rothenburgs o. T. benötigte im Schwabenkrieg des Jahres 1499 während der Wochen mit eigener Küchenführung knapp 40 bis gut 54% der Ernährungskosten für Wein.⁹³ Ja selbst im Überschlag der jährlichen Kosten für eine fiktive dreiköpfige Haushaltung des *gemainen mann(s) – ain mann, ain weib und ain magd* – wurden im Überlingen der Jahre um 1580 35,6% des Nahrungsaufwandes für Getränke, und zwar

89 MASCHKE, Zink (wie Anm. 71), S. 427 und 435f. Einen Überblick über das Gesamthaushaltsbudget Tuchers bei: DIRLMEIER, Alltag (wie Anm. 7), S. 159. Danach ergab sich folgender durchschnittlicher Jahresaufwand (1507 bis 1517):

Wochengeld	146,8 fl rh	
Wein	97,0 fl rh	
Bier	35,0 fl rh	
Schmalz	16,4 fl rh	
Gewürze u. ä.	22,2 fl rh	34,3%
Brennholz	25,6 fl rh	
Gesinde	22,0 fl rh	5,1%
Laufender Haushalt	363,0 fl rh	39,2%
Gesamthaushalt	926,0 fl rh	100%

90 Vgl. dazu oben Anm. 89; DIRLMEIER, Alltag (wie Anm. 7), S. 159.

91 Johanna Maria VAN WINTER: Nahrung auf dem Lobither Zollhaus auf Grund der Zollrechnungen aus den Jahren 1426-27, 1427-28 und 1428-29. In: Liber Castellorum. Festschrift F. G. N. Renaud, Zutphen 1981, S. 338-348, hier S. 341-344.

92 Am 28.7.1453 beispielsweise hat man bei einem Essen in Salzburg, das wahrscheinlich für Mitglieder des erzbischöflichen Hofes gegeben wurde, neben dem normalen Trinkwein zu 10 d pro Kandel auch Südweine, Malvasier zu 28 d und *walisch wein* zu 16 d, servieren lassen: ZEIBIG, Gesandtschaft (wie Anm. 81), S. 345.

93 Ulf DIRLMEIER: Die Kosten des Aufgebots der Reichsstadt Rothenburg ob der Tauber im Schweizerkrieg von 1499. In: Bernhard KIRCHGÄSSNER/Günter SCHOLZ (Hgg.): Stadt im Krieg. (Stadt in der Geschichte, 15) Sigmaringen 1989, S. 27-39, hier S. 32f.

ausschließlich für Wein, berechnet.⁹⁴ Hinzu kam in diesem eher der bürgerlichen Wohlhabigkeit zuzuschlagenden Haushaltsansatz⁹⁵ noch ein Kostenanteil von 1,8% für Branntwein, der sich ja erst seit dem ausgehenden 15. Jahrhundert, als Aquavit aus Italien kommend, in der Gunst der mitteleuropäischen Verbraucher durchgesetzt hatte.⁹⁶ Und in seinem Haushaltsabschluß von 1555/56 hat Paul Behaim den Weinverbrauch mit ca. 109½ fl rh beziffert. Das waren 33,8% der Kosten für die Ernährung.⁹⁷

Die im Tucher'schen Hause vertrunkenen 3381 Liter Wein verschiedener Sorten und Lagen kontrastierten mit einem mittleren Bierverbrauch, der um knapp ein Fuder höher lag: Ganze 4319 Liter Bier wurden zwischen 1507 und 1517 pro Jahr gebraucht. Das im Vergleich zum Wein wesentlich billigere Getränk nahm mit durchschnittlich 35 fl rh pro Jahr und einem mittleren Kostenanteil am Nahrungsmittelverbrauch von 10,5% einen erheblich niedrigeren Rang im Haushaltsbudget Tuchers ein. Wir können dabei nur konstatieren, daß wohl während des 15. Jahrhunderts in Nürnberg wie in ganz Mittel- und Oberfranken, ersichtlich schon aus dem Rechnungsbuch des Großkaufmanns Hans Praun zwischen 1471 und 1478,⁹⁸ ein Konsumwandel zugunsten der billigen Massenbiere einsetzte und damit erheblich früher als in den Weinbaugebieten an Rhein, Neckar, Mosel und Main.⁹⁹ Wann genau dieser Wandlungsprozeß begann und wie tiefgreifend er war, läßt sich kaum generalisieren. Im Lobithier Zollhaus der Herzöge von Geldern beispielsweise wurde bereits in den 1420er Jahren erheblich mehr Bier als Wein getrunken.¹⁰⁰ In Köln markierten die 1460er Jahre zumindest eine

94 Franz Joseph MONE (Hg.): Vermögen und Verbrauch der Privatleute vom 14. bis 17. Jahrhundert. In: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 19 (1866), S. 3-32, hier S. 29.

95 Dies zeigt neben dem Vorhandensein einer Magd in dieser Normal-Ökonomie auch der lapidare und im Grunde nur Mittel- und Oberschichtkonsum einbeziehende Hinweis: *den reichen trifft es noch mehr*: MONE, Vermögen (wie Anm. 94), S. 29.

96 Vgl. z.B. Hans WISWE: Die Branntweinkaltschale. Studien um ein Speisebrauchtum. In: Beiträge zur deutschen Volks- und Altertumskunde 8 (1964), S.61-86, bes. S.72ff. mit Hinweisen auf die Rezeption des Branntweins im deutschen Raum besonders ab dem 16. Jahrhundert (Branntweinakzisen); WISWE, Kochkunst (wie Anm. 39), S. 128. Zur Diätetik und küchenmäßigen Verwendung z.B. Trude EHLERT (Hg.): Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch. Frankfurt a. M. 1996, S. 273f. (*Die tugent von dem geprenten wein*).

97 KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 78.

98 Horst POHL: Das Rechnungsbuch des Nürnberger Großkaufmanns Hans Praun von 1471 bis 1478. In: Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg 55 (1967/68), S. 77-136, hier S. 90.

99 DIRLMEIER/FOUQUET, Ernährung (wie Anm. 40), S. 507 und 522. Am Hof der Wettiner beispielsweise setzte der Konsumwandel auch in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts ein. Hier stieg der Bierverbrauch vom Jahre 1449 (198 Faß) diskontinuierlich bis auf die Rekordmarke von 432 Faß im Jahre 1482 an, was wohl auch mit der allgemeinen Klimaverschlechterung der Zeit des ausgehenden 15. Jahrhunderts zusammenhängen mag: Brigitte STREICH: Zwischen Reisherrschaft und Residenz: Der Wettinische Hof im späten Mittelalter. (Mitteldeutsche Forschungen, 101) Köln, Wien 1989, S. 347 und 350. Zum Bier allgemein: Raymond VAN UYTVEN: Bier und Brauwesen. In: Lexikon des Mittelalters, Bd. II. München, Zürich 1983, Sp. 135-139; FOUQUET, Aspekte (wie Anm. 16).

100 Berechnungsbeispiele bei: VAN WINTER, Lobithier Zollhaus (wie Anm. 91), S. 341-344.

Trendwende, als sich das wohlschmeckende, bekömmliche Hopfenbier gegen das alte Grutbier durchsetzte und gleichzeitig der Weinmarkt der Stadt wie übrigens auch der Colmars zusammenbrach, das eng mit dem Kölner Handel verbunden war. Die Weinumsätze konnten sich nach zeitweiligen Aufschwüngen im letzten Viertel des 15. Jahrhunderts erst ab den 1530er Jahren wieder nachhaltiger erholen.¹⁰¹ In den Augsburger Hospitalsrechnungen erscheinen Biereinkäufe erst ab 1476, dann aber regelmäßig.¹⁰² In der Stadt Luxemburg diente Bier noch während des gesamten 15. Jahrhunderts als Ersatzgetränk, wenn nicht genügend Wein vorhanden war.¹⁰³ Jedenfalls hat man, wie dargelegt und aus der Tabelle ersichtlich, selbst im patrizischen Haushalt Anton Tuchers zu Beginn des 16. Jahrhunderts erheblich mehr Bier als Wein getrunken. Anton Tucher bevorzugte dabei das heimische Nürnberger Bier, bezog es nahezu ausschließlich von der Brauerei Goller und lediglich in zwei Qualitätssorten als preiswertes Winter- und etwas teureres Sommerbier.¹⁰⁴ Die auswärtigen Gebräue, die Hofer, Einbecker oder böhmischen Biere, wurden dagegen wohl aus Sparsamkeitsgründen nur in kleinen Mengen, sehr selten und dann eher zu Repräsentationszwecken erworben.¹⁰⁵ Indes – im Haus des Michel Behaim wurde wohl hauptsächlich Wein konsumiert. Jedenfalls ließ Behaim nach seiner Ungeldrechnung von 1496 1890 Liter Wein und lediglich ca. 418 Liter Bier einkaufen.¹⁰⁶ Rund sieben Jahrzehnte später hatten sich dann im Haushalt des Paul Behaim nach einer Rechnungsnotiz zum Jahre 1564 die Verbrauchs-

101 VAN UYTVEN, Kölner Weinmarkt (wie Anm. 76), S. 246-252; IRSIGLER, Köln (wie Anm. 16), S. 262-282. Zu Colmar: Lucien SITTLER: *La viticulture et le vin de Colmar à travers les siècles*. Colmar 1956, S. 74ff.

102 ELSAS, Umriß (wie Anm. 72), I, S. 615. Im 17. Jahrhundert scheint sich dann aber im mittel- und oberfränkischen Raum der Konsumwandel zugunsten des Biers endgültig durchgesetzt zu haben. Im Hausbuch des Hofer Apothekers Michael Walburger finden sich jedenfalls keine Hinweise mehr darauf, daß dem Wein als Alltagsgetränk noch eine namhafte Bedeutung zukam. Weinsuppen freilich werden gelegentlich gegessen. Dafür hat Walburger Wein, vornehmlich aber spanische Sorten, z.B. *Canari Sect*, und andere Südweine, zu Festen und Feierlichkeiten getrunken: Fred HÄNDEL/Axel HERRMANN (Hgg.): *Das Hausbuch des Apothekers Michael Walburger. 1652-1667. Quellenedition zur Kulturgeschichte eines bürgerlichen Hauswesens im 17. Jahrhundert*, 5 Bde. (33. Bericht des Nordoberfränkischen Vereins für Natur-, Geschichts- und Landeskunde in Hof) Hof 1988, I, S. 89, 141 und 248; II, S. 463, 577 und 733; III, S. 836, 902, 907 und 1025; IV, passim (Geschenke).

103 PAULY, Luxemburg, II (wie Anm. 45), S. 218-221.

104 Innerhalb der Sommer- bzw. Winterbiere wurde in Nürnberg noch zwischen rotem, braunem und weißem Bier unterschieden und darüber hinaus je nach Stammwürze in Güteklassen: „vordere, mittlere und Afterbiere“ eingeteilt. Dazu Werner SCHULTHEISS: *Brauwesen und Braurechte in Nürnberg bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts*. (Nürnberger Werkstücke zur Stadt- und Landesgeschichte, 23) Nürnberg 1978, S. 23 und 107. Zu den Bierbauern Hermann d. Ä. (†1511) und Hermann d. J. Goller (†1546/47): LOOSE, *Haushaltsbuch* (wie Anm. 7), S. 8, Anm. 2.

105 Zu den Tucher'schen Einkäufen auswärtiger Biere: LOOSE, *Tuchers Haushaltsbuch* (wie Anm. 7), S. 11, 17 und 157. Zum Behaim'schen Biereinkauf: KAMANN, *Nürnberger Rechnungsbücher* (wie Anm. 7), I und II, passim.

106 KAMANN, *Nürnberger Rechnungsbücher* (wie Anm. 7), I, S. 77.

mengenverhältnisse gerade umgekehrt: *Und ist mir dis jar aufgangen bey 24 aimer weins und bey 43 aimer piers* – ca. 1745 Liter Wein stand also ein Konsum von 3126 Liter Bier entgegen.¹⁰⁷ Ob damit ein Trend in Nürnberger Oberschichtshaushalten des 16. Jahrhunderts beschrieben wird, steht schon bei der fragmentarischen Edition der Haushaltsbücher des Paul Behaim sowie der fehlenden Aufarbeitung sonstiger vergleichbarer Quellen dahin. Generell dürfte aber der Bierkonsum in der Stadt während des 16. Jahrhunderts schon allein durch die rapide Weinteuerung zugenommen haben. Allein zwischen 1500 und 1550/60 hat man eine Verdrei- bis Vervierfachung der Preise für Landwein beobachtet.¹⁰⁸

Und ein weiteres lehrt die Übersicht über die Verbrauchsgewohnheiten in der Ökonomie des Anton Tucher: Bier wurde dort nicht in der Weise bevorratet wie Wein. Man hat das trotz der seit dem beginnenden 15. Jahrhundert einsetzenden konservierenden Hopfenzugabe verhältnismäßig leichtverderbliche Getränk¹⁰⁹ lediglich in Gebinden von einem bis zwei Faß gekauft, so wie man es gerade brauchte. Die geringen Überstände bei den Jahresabschlüssen Tuchers ergaben sich aus dieser sparsamen, ernährungshygienischen und kurzfristigen Vorratshaltung. So heißt es etwa bei der Bilanzierung der Kosten des Jahres 1515: *Summa 67 aimer pier dicz vergangen jar, daran ist noch vorhanden 1 fas, das adi 15 deczembris eingelegt ist worden.*¹¹⁰

Es ist bei all dem nur ansatzweise auszumachen, ob der normale Bier- bzw. Weinkonsum im Hause Anton Tuchers in der ausgeprägten Weise von der sozialen Stellung des Hausgenossen bzw. des Gastes abhängig war wie beispielsweise am wettinischen Hof des 15. Jahrhunderts, wo man die Weine, insbesondere die besseren Kreszenzen, ausschließlich für die Tafel des Kurfürsten reservierte.¹¹¹ Erkennbar werden soziale Unterschiede beim Konsum von Bier oder Wein im Haushalt Tuchers nur in einem einzigen Fall: Bei der jährlich wiederkehrenden Beköstigung von ärmeren Spitalinsassen in seinem Hause ließ der Losunger keinen Wein, sondern billiges Bier reichen, vielleicht aus Knauserigkeit, aber wohl ebenso in Beachtung der Trinkgewohnheiten von Stadtarmen am Beginn des 16. Jahrhunderts.¹¹² Was Anton Tucher seinen Bauern aus Tennenlohe ausschenken ließ, die er gleichfalls einmal im Jahr zu Gast hatte, was man dem Gesinde, den Knechten und Mägden, vorsetzte, ist im Haushaltsbuch an keiner Stelle festgehalten worden.¹¹³ Im Vergleich dazu hat Michel Behaim im August 1500 zwar seinen Handwerkern, *den arbeytern auf dem neuen pau*, neben Suppe, Käse und Brot ebenfalls nur einen Trunk Bier geboten. Die Behaim'schen Bauern aber aus dem unweit Nürnbergs gelegenen Fischbach wurden im dortigen *hauß* des Geschlechts

107 KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 83.

108 Hildegard WEISS: Lebenshaltung und Vermögensbildung des ‚mittleren‘ Bürgertums. Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Reichsstadt Nürnberg zwischen 1400-1600. (Zeitschrift für bayerische Landesgeschichte, Bh. B, 14) München 1980, S. 125f. und 203f.

109 Dazu z.B. Gert FISCHER [u.a.]: Bierbrauen im Rheinland. Köln 1985, S. 28-37.

110 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 42.

111 STREICH, Reiseherrschaft (wie Anm. 99), S. 350f.

112 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 34, 41, 45 und 49.

113 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 10f. und passim.

1502 mit Wein und Weißbrot vorzüglich bewirtet.¹¹⁴ Zugleich vermehrte Michel Behaim 1501 mit einer Schenkung von 34 fl rh den *guldein trunk*, eine Stiftung Herdegen Falzners im alten Spital Nürnbergs, eine der unzähligen „reichen“ Almosenstiftungen im Spätmittelalter, aus deren Erträgen arme Kranke im Spital wöchentlich mit Wein, Brot, Fleisch und Obst unterstützt wurden.¹¹⁵ Und am Weihnachtsabend des Jahres 1510 endlich schenkte Michel Behaim in seiner Eigenschaft als Stadtbaumeister – und daher wohl eher als repräsentative Geste – den Werkleuten im städtischen Bauhof zu ihrer traditionellen Fischesulz 36 Maß Wein, dem Preis nach zu urteilen von sehr guter Qualität. Ein Behaim ließ sich nicht lumpen.¹¹⁶

Einkaufs- und Konsumverhalten, Vorratswirtschaft wie die Budgetansätze bei den Getränken weisen darauf hin, daß Anton Tucher ähnlich wie Michel und Paul Behaim bestimmte, durchaus reflektierte und mit Hilfe jährweiser Saldierungen von Verbrauch und Kosten überprüfte Grundsätze bei seiner Haushaltsführung besaß. Man könnte sie trotz des nicht gerade als gering anmutenden Wein- und Bierverbrauchs als Rechenschaftigkeit, als Sparsamkeit bezeichnen, Maximen der Lebenshaltung, die völlig den patrizischen Verhaltenstugenden der Zeit entsprachen und auch in den Haushaltungen der Nürnberger Michel und Paul Behaim strikte Beachtung fanden.¹¹⁷ Paul Behaim

114 KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 84 und 92.

115 KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 89. Zu Weinstiftungen und entsprechenden Verbrauchsmengen in den Spitälern z.B. Georg SCHREIBER: Der Wein und das mittelalterliche Hospital. Volkskundlich bedeutsame Zuwendungen, Pfründen, Suttin. In: Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde 13/14 (1962/63), S. 7-23; DERS.: Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft, hg. von Gabriel SIMONS. (Werken und Wohnen. Volkskundliche Untersuchungen im Rheinland, 13) Köln 1980, S. 207-218. Zum Almosenwesen im Überblick: Ernst SCHUBERT: Gestalt und Gestaltwandel des Almosens im Mittelalter. In: Jahrbuch für fränkische Landesforschung 52 (1992), S. 241-262, bes. S. 251.

116 KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 103 (das Maß Wein zu 8 d!). Dazu auch Carl Ludwig SACHS: Nürnbergs reichsstädtische Arbeiterschaft während der Amtszeit des Baumeister Michel Beheim VII. (1503-1511). Diss., Nürnberg 1915, S. 36; LEXER/WEECH, Tuchers Baumeisterbuch (wie Anm. 53), S. 124 (mit Rezept für den Sulzfisch).

117 Als bezeichnendes Einzelbeispiel: 1507 schrieb der Patrizier Michel Behaim an seinen zur Ausbildung in Lyon weilenden Sohn Fritz, um ihn zu größerer Sparsamkeit zu veranlassen, besonders was den Kleiderluxus anging: *Ich hab dich darumb hin geschick, das du etwas lernest und karck seyst, das du lernst gelt gewinnen und lernst nit, gelt verzern und verthun*: KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 98, Anm. 2. Zu diesem wichtigen Grundelement reichsstädtisch-patrizischer Erziehung in Nürnberg allgemein: Mathias BEER: Eltern und Kinder des späten Mittelalters in ihren Briefen. Familienleben in der Stadt des Spätmittelalters und der frühen Neuzeit mit besonderer Berücksichtigung Nürnbergs (1400-1550). (Nürnberger Werkstücke zur Stadt- und Landesgeschichte, 44) Nürnberg 1990, S. 314-342; DERS.: Das Verhältnis zwischen Eltern und ihren jugendlichen Kindern im spätmittelalterlichen Nürnberg. Kaufmännische Ausbildung im Spiegel privater Korrespondenzen. In: Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg 77 (1990), S. 91-153, bes. S. 130-133.

ließ immerhin die täglichen Ausgaben auf einem Brett in der Küche seines Hauses aufschreiben.¹¹⁸

Zu dieser sparsamen, geplanten und ständig beobachteten Haushaltsführung Anton Tuchers noch einige Beobachtungen anhand des Weinkonsums: Der Verbrauch von Wein war über die Jahre hinweg verhältnismäßig konstant, schwankte, von dem außerordentlichen Jahr 1510 abgesehen, lediglich in einer Marge von ca. +/- 300 Litern. Dem entsprachen auch übrigens die gesamten ernährungsbedingten Ausgaben: Das teuerste Einzeljahr 1512 mit ca. 408 fl rh rangierte gerade einmal bei 112% des langjährigen Durchschnitts.¹¹⁹ Bezeichnend ist auch das Konsumverhalten im Tucher'schen Haushalt während der im ganzen oberdeutschen Raum spürbaren Weinteuerung von 1512 bis 1515 und 1517.¹²⁰ Der Weinverbrauch wurde zumindest seit 1513 eingeschränkt, durchgreifend vor allem in den Jahren 1515 und 1517, die Neueinlagerungen angesichts der ungünstigen Preisentwicklung gedrosselt, besonders in dem sehr teuren Jahr 1515. Man lebte von den Vorräten, um dann in dem etwas wohlfeileren Weinjahr 1516 den Keller wieder zu füllen. Die Sparsamkeit beim Wein äußerte sich jedoch hauptsächlich nur über den Mengenverbrauch. Denn Anton Tucher erwarb selbst 1513, 1515 und 1517 nicht ausschließlich die noch verhältnismäßig preiswerten Landweine, sondern hielt sich auch noch an seine gewohnten qualitätsvollen Sorten, Weine vom Rhein und Neckar mit Spitzenpreisen bis zu 630 d pro Eimer (= 72,69 Liter) ohne Ungeld. Allerdings schaffte es Tucher, den Verbrauch von Massen- und Qualitätsweinen planvoll zu kombinieren. Dies hieß in der Hauptsache, den mengenmäßigen Konsum der teureren Qualitätsweine zugunsten billigerer Sorten einzuschränken. Denn mit Ausnahme des Jahres 1513, wo ihm die Kalkulation mit durchschnittlichen 630 d pro Eimer inklusive Ungeld und einem damit verbundenen empfindlichen Anstieg des Kostenanteils beim Wein auf 40,6% der Nahrungsmittelausgaben daneben geriet, allerdings ohne daß der gesamte Ausgabenrahmen des Ernährungsaufwands gesprengt worden wäre, gelang es Tucher, in der Zeit von 1514 bis 1516, seine jährlichen Durchschnittskosten pro Eimer zwischen 504 und 567 d zu halten. Gegenüber den Preis-

118 KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 42.

119 Abschlüsse der ernährungsbedingten Ausgaben im Hause des Anton Tucher (Zahlen gerundet): 1507: 342 fl rh; 1508: 316 fl rh; 1509: 343 fl rh; 1510: 341 fl rh; 1511: 355 fl rh; 1512: 408 fl rh; 1513: 387 fl rh; 1514: 353 fl rh; 1515: 363 fl rh; 1516: 400 fl rh; 1517: 400 fl rh. Im Durchschnitt betragen die Kosten: 364,4 fl rh. 1 fl rh = 8 lb 12 d (1 lb alt = 30 d): LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 183 und passim.

120 Zu Nürnberger Weinpreisen, allerdings auf g/Feinsilber reduziert und damit im Grunde für die Konsumgeschichte wenig aussagekräftig: WEISS, Lebenshaltung (wie Anm. 108), S. 201-205. Zur sonstigen Weinpreisentwicklung zwischen 1512/13 und 1517 und zu den regional durchaus unterschiedlichen Teuerungsjahren sei auf Basel, München und Frankfurt a. M. verwiesen: Gerhard FOUQUET: Bauen für die Stadt. Finanzen, Organisation und Arbeit in kommunalen Baubetrieben des Spätmittelalters: Eine vergleichende Studie vornehmlich zwischen den Städten Basel und Marburg. (Städteforschung, A, 48) Köln, Weimar, Wien 1999, Tabelle 16, S. 507f. (Basel); ELSAS, Umriss (wie Anm. 72), I, S. 541 (München) und II, S. 492 (Frankfurt mit Teuerungen beim Rheingauer Wein in den Jahren 1512, 1513, 1515 und 1518; im Jahr 1517 sanken dagegen die Preise erheblich!); ROTHMANN, Messe (wie Anm. 57), S. 408-415 (Preise des Malvasiers 1514 und 1518 konstant!).

turbulenzen des Jahres 1517 scheint indes auch die planvollste Steuerung des Weinkonsums versagt zu haben: Der mittlere Kostenanschlag pro Eimer stieg auf die Rekordmarke von 646 d. Tucher konnte aber durch konsequente Mengenrestriktion des Weins zu Gunsten des Biers, das in diesem Jahr mit 4652 Litern seinen mengenmäßig größten Verbrauch erreichte, den Kostenanteil beim Wein sogar unter den Durchschnittsausgaben halten: rigorose Sparsamkeit, allerdings auf sehr hohem Niveau. Denn für die Kosten eines Eimers oder von knapp 73 Litern Wein im Tucher'schen Keller des Jahres 1517 hätte ein Steinmetzgeselle der Zeit, vorausgesetzt er wäre ganzjährig beschäftigt gewesen, rund fünf Wochen arbeiten müssen.¹²¹

Auf eine vergleichbare Weinteuerung 1588 in Köln reagierte man im wohlhabenden und der obersten Mittelschicht der Stadt zugehörigen Haushalt Hermann und Gottschalk Weinsbergs auf seine Weise. Die Keller waren im Oktober 1588 leer, *keinen weisen noch roeden, firnen noch neuen wein* hätten sie mehr im Haus gehabt, vertraute der Gewährsmann Hermann Weinsberg seinem Gedenkbuch an. Alles wartete auf den neuen Wein. Der aber war *unerhort* teuer, dazu noch *schlecht, ja unreif oder überfirn, das er doch zur gesontheit oder freuden nit genossen mogt werden*. Hermann und Gottschalk Weinsberg hätten es sich wohl leisten können, aber sie scheuten sich, die horrende Summe von 11 Albus für eine Quart (ca. 1,4 Liter) Wein auszugeben. *Also moist der Weinsberg eitz feiren und hat keinen wein*. Man hatte sich ins Bier zu gewinnen. Bier, das bislang nur nebenher konsumiert worden war, nahm nun die Stelle von Wein ein, es avancierte, wie dies im benachbarten brabantischen Raum durch Klimaverschlechterung, Mißwachs und exorbitante Weinpreisstegierungen schon seit den 1560er Jahren als allgemeines Phänomen zu beobachten ist, notgedrungen zum täglichen Haupttrunk bei den Mahlzeiten der Familie.¹²² Und im Jahr darauf, im November 1589, braute man zum ersten Mal im eigenen Hause Bier – ca. 4514 Liter sollen es gewesen sein, denn es galt, wie Hermann Weinsberg sich ausdrückte, *newlich* zu sein und zu *sparen*.¹²³ Still wurde es 1588 auch auf den Straßen Kölns, in den Wirtshäusern, in den Stuben der Gaffeln: *das gesunge und fleschen kloppen verginge abents von dem gesinde und kindern uff der straißen, man vernam seir selten drunken lude*. Die Weinsbergs wußten sich freilich zu behelfen. Gelegentlich ließ man sich doch Wein holen, um ein Fest zu feiern, Gottschalk hatte als Aufseher im Fischkaufhaus immer eine Gratisration zur Verfügung,

121 Nach den Baumeisterrechnungen des Michel Behaim zwischen 1503 und 1511 verdiente ein im städtischen Bauhof angestellter Steinmetzgeselle 20 d als Wintertagelohn und 32 d als Sommertagelohn. Das ergibt als – freilich theoretischen – Jahrlohn 27 fl rh bzw. 6804 d und somit einen durchschnittlichen Wochenlohn von 130,8 d. Zahlen bei: SACHS, Nürnbergs Arbeiterschaft (wie Anm. 116), S. 9 und 12; DIRLMEIER, Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 160.

122 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 316. Dazu Dietrich EBELING: Versorgungskrisen und Versorgungspolitik während der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts in Köln. In: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie 27 (1979), S. 32-59, hier: S. 47ff. Allgemein auch: Hermann KELLENBENZ: Wirtschaftsgeschichte Kölns im 16. und beginnenden 17. Jahrhundert. In: DERS. (Hg.): Zwei Jahrtausende Kölner Wirtschaft. Köln 1975, S. 32-427. Zu Brabant: Raymond VAN UYTVEN: Het verbruik van land- en vreemde wijnen in Brabant gedurende de 16e eeuw. In: De Brabantse Folklore (1965), 167, S. 299-337, hier: S. 316-321. Ich danke Herrn Kollegen van Uytven für diesen Hinweis.

123 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 335.

Hermann ließ für sich selbst Wein im Ratskeller holen, besorgte sich auch im Brauhaus „Unna“ frisches, gutes Bier und resümierte: *also das ich mich vor so vil menschen gut zu behelfen und zu ergetzen hab, das ich des teglichen weindrinkens wol entraten und entberen kan, got hab loff*.¹²⁴ Wein hatte man bis dahin im Haus Weinsberg nie entbehren müssen. Schon der Vater, Christian Weinsberg, hatte mit Wein gehandelt, die Söhne Hermann und Gottschalk betrieben zeitweilig Weinzapf, den Detailverkauf von Wein. 1553 beispielsweise fanden sich unter den Warenbeständen des Ehepaares Hermann Weinsberg und Weisgin Rippin, der ersten Frau des Tagebuchschreibers und Chronisten, 16½ Fuder 12 Viertel Moselaner aus Bruttig bei Cochem, man hatte damit 16162,5 Liter Wein im Haus Weinsberg, verzapfte ihn dort.¹²⁵ Überdies bekam die Familie Ratswein gratis durch die verschiedenen öffentlichen Ämter Hermann Weinsbergs.

Schließlich verfügte die Familie noch über ein eigenes Rebgelände in der Achterstraße, unweit des im Kirchspiel von Sankt Jakob gelegenen Wohnsitzes am Blaubach.¹²⁶ Die Weinsbergs waren damit kein Einzelfall: An Rhein, Main und Donau sind Reblandbesitz und *Fressgütlein* in breiten städtischen Bevölkerungskreisen nachgewiesen worden.¹²⁷ Natürlich war dementsprechend der Weingarten Hermann Weins-

124 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 316f.

125 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 46f.

126 Zu den Familienverhältnissen Hermann Weinsbergs (zwei Ehen, Brüder- und Schwesternfamilien- gruppen): Gerhard FOUQUET: Ein privates Milieu im 16. Jahrhundert. Familie und Haushalt des Kölners Hermann Weinsberg (1518-1597). In: Rainer S. ELKAR u.a. (Hgg.): „Vom rechten Maß der Dinge“. Beiträge zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Festschrift Harald Witthöft zum 65. Geburtstag. (Sachüberlieferung und Geschichte, 17) St. Katharinen 1996, S. 347-379.

127 Allgemein: Franz IRSIGLER: Intensivwirtschaft, Sonderkulturen und Gartenbau als Elemente der Kulturlandschaftsgestaltung in den Rheinlanden (13.-16. Jahrhundert). In: Annalisa GUARDUCCI (Hg.): *Agricoltura e Trasformazione dell' Ambiente, secoli XIII-XVIII*. Florenz 1984, S. 719-747, hier: S. 736. Einzelnachweise zu Köln: Ermentrude VON RANKE: Köln und das Rheinland. Ein Ausschnitt aus dem Wirtschaftsleben des 16. und 17. Jahrhunderts. In: *Hansische Geschichtsblätter* 27 (1922), S. 51-65, hier: S. 57; VAN UYTVEN, Kölner Weinmarkt (wie Anm. 76), S. 239. Weitere Beispiele: Koblenzer Baurechnungen des 13. und 15. Jahrhunderts belegen, daß es jeweils im Oktober zu Bauunterbrechnungen kam *propter autumpnum* bzw. *propter vindemiam*: Karl LAMPRECHT: *Deutsches Wirtschaftsleben im Mittelalter. Untersuchungen über die Entwicklung der materiellen Kultur des platten Landes auf Grund der Quellen zunächst des Mosellandes*, 3 Bde. Leipzig 1885-1886, Bd. II, S. 523 und 526. Weingartenbesitz in der Frankfurter und Sachsenhäuser Gemarkung zeichnet die wohlhabenden und patrizischen Familien Frankfurts in der Frühen Neuzeit aus: Gottlieb SCHNAPPER-ARNDT: *Studien zur Geschichte der Lebenshaltung in Frankfurt a. M. während des 17. und 18. Jahrhunderts*, hg. von Karl BRÄUER, Bd. I. (Veröffentlichungen der Historischen Kommission der Stadt Frankfurt a. M., 2) Frankfurt a. M. 1915, S. 111f. In Würzburg waren während des 16. Jahrhunderts Weingärten die „am weitesten verbreitete Vermögensart [...]. Sie finden sich dementsprechend in allen Vermögensklassen, Berufsgruppen und Vierteln“: Hannelore GÖTZ: *Würzburg im 16. Jahrhundert. Bürgerliche Vermögen und städtische Führungsschichten zwischen Bauernkrieg und fürstbischöflichem Absolutismus*. (Veröffentlichungen des Stadtarchivs Würzburg, 2) Würzburg 1986, S. 114-126, bes. S. 117. Zu stadtbürgerlichem Reblandbesitz im Elsaß: AMMANN, *Wirtschaftsgel-*

bergs in der Achterstraße auch ein Ort der Rekreation und Muße, man feierte dort seine Feste wie beispielsweise Ende Juni 1594. Jener Sonntagnachmittag in der behäbigen Schilderung Hermanns: Die Familie erging sich zuerst in dem baumbestandenen Grashof. Man sah dann hinüber zu den Reben, bemerkte wohlgefällig, daß *die trauben in folter bloit stunde*, setzte sich dann in dem kleinen *somerhaus* des Gartens zu Tisch, machte es sich mit Speise und Wein *frolich*, das junge Volk *sanck und spranck im gras*. *Wingart Foelix* nannte Hermann Weinsberg seinen *hortus amoenus*.¹²⁸ Der Weingarten war aber selbstverständlich zuerst ein Ort der Ökonomie. Gleichwohl hatte man in den frühen 1580er Jahren die Rebfläche durch die Anlage des Grashofes verkleinert, Hermann Weinsberg ließ noch Bäume pflanzen.¹²⁹ Rebpflege, Lese, Kelterung und Faßausbau des Weins aus der Achterstraße betrieb die Familie Weinsberg in Eigenwirtschaft. Die Erträge schwankten erheblich. In den 1550er Jahren erzielte man recht gute Leseergebnisse, die um 1400 Liter Wein ergaben, in den extrem von schlechter Witterung heimgesuchten 1580er Jahren mußte sich die Familie z.B. im Jahre 1582, da im feuchten Herbst die Trauben sehr gefault waren, mit 437 Liter zufriedengeben. Zwei Jahre später konnten dafür wieder stattliche 1950 Liter auf die Fässer gezogen werden – *war vil gnog*, so Hermann Weinsberg.¹³⁰ Gelesen wurden die Trauben entweder wie im Herbst 1558 zusammen mit dem Gesinde, *und wer lust haben dazu quam*,¹³¹ oder durch angeworbene Tagelöhner, die dann auch den Transport der Trauben, das Keltern sowie das Führen und Einlagern der Fässer besorgten.¹³² Voller Argwohn beobachtete Hermann Weinsberg diese Arbeiter. Im Herbst 1555 notierte er unter die Ertragsrechnung mißgelaunt: *war wol ein aim an trauben verflogen*.¹³³

Hermann Weinsberg hat den Wein aus der Achterstraße wenig geschätzt. Vielleicht lag es an der Sorte – es handelte sich um Rotwein –, vielleicht war ihm das Gewächs für die gehobenen, gleichwohl einfachen Gaumenfreuden im Hause Weinsberg zu minderwertig. Der Wein wurde jedenfalls in der Regel verkauft, man betrachtete ihn eher als einen wirtschaftlichen Zugewinn – *des wingarts [...] nutz*¹³⁴ – denn als eine Bereicherung der Tafel. 1575/76 erlöste Hermann aus dem Verkauf von zwei Fudern (ca. 1950 Liter) immerhin 130 fl.¹³⁵ Der Wein aus dem eigenen Anbau brachte aber auch eine gewisse Sicherheit, eine – bei den in der Regel eher bescheidenen Er-

tung (wie Anm. 50), S. 107f. Zahlreiche Regensburger Kaufleute waren im 14. und 15. Jahrhundert Weingartenbesitzer: Wiltrud EIKENBERG: Das Handelshaus der Runtinger zu Regensburg. Ein Spiegel süddeutschen Rechts-, Handels- und Wirtschaftslebens im ausgehenden 14. Jahrhundert. (Veröffentlichungen des MPI für Geschichte, 43) Göttingen 1976, S. 146f.

128 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 391.

129 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 240.

130 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 80 (1555: 1456 Liter), S. 101 (1558: 1383 Liter) und S. 220 (1571: 510 Liter); V, S. 215 (1582: 437 Liter) und S. 240 (1584: 1950 Liter).

131 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 101 (1558).

132 Exemplarisch die detaillierte Rechnung von 1584: Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 240.

133 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 80.

134 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 215.

135 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 337.

tragen – freilich beschränkte Unabhängigkeit gegenüber den zahlreichen exorbitanten Weinteuerungen der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts. So notierte Hermann Weinsberg am 25. November 1574, als er nach dem Tod der zweiten Ehefrau Drutgin Bars mit seiner Mutter Sophia Korth einen gemeinsamen Hausstand führte: Man habe im vorigen Herbst sich gezwungen gesehen, den Wein aus der Achterstraße *uber disch zu trinken*. Denn der firme Weißwein, den man sich sonst *das jar durch* aus dem Weinzapf des Bruders Gottschalk besorgt hatte, war *zu teur* geworden. Dafür gab es Mäkelei am eigenen Gewächs: Der Wein *was etwas schlecht, plomp*, doch *nit saur*. Die Mutter freilich habe ihn *gern* getrunken. Das *gewass* des Jahrgangs 1574 jedenfalls hat wieder Bruder Gottschalk *uff den kauf bekommen*.¹³⁶ Nur weg damit!

Diese Bemerkungen zum Mißwachs von 1574 wie die Erzählungen zur Weinteuerung von 1588 machen deutlich, daß die gehobenen Kölner Bürgerfamilien des 16. Jahrhunderts nach wie vor keine ausdrückliche Vorratswirtschaft beim Wein kannten, wie wir das schon bei Hermann von Goch im ausgehenden 14. Jahrhundert beobachtet haben. Unterhielt Hermann Weinsberg keinen Weinzapf, so ließ er sich den täglich benötigten Wein auf dem Markt besorgen genauso wie Brot, Fleisch, Fisch und andere Viktualien. Mit Ausnahme des Brotgetreides, das Hermann aus reichlichen Grundrenten zufließ, wurde auf eine ausgeprägte Vorratshaltung verzichtet. Das macht eben den Unterschied zwischen ländlich-kleinstädtischen und großstädtischen Haushalten aus. Man verfügte in der Metropole Köln über ein differenziertes Lebensmittelgewerbe, die Kölner Metzger, Fischhändler, Bäcker und Krämer konnten zu normalen Zeiten jeden Tag ein preiswertes, dabei vielfältiges Angebot bereithalten, auch im Hinblick auf den Wein.¹³⁷

IV.

Der älteren Kultur- und Sittengeschichte galten die konsumierten Weinmengen im Spätmittelalter als unumstößliche Beweise: Die Zeit war geprägt von permanentem Alkoholmißbrauch, von Saufereien und Trunksucht. Die moderne Konsumgeschichte hat gezeigt, daß dieses Bild differenziert werden muß, daß situative Bedingtheiten beim Weinkonsum zu klären und zu beachten sind, daß regionale Unterschiede bestanden, daß es große soziale, ja auch individuelle Verbrauchsgewohnheiten und -möglichkeiten gegeben hat.

Es wäre beispielsweise methodisch völlig abwegig, den festlichen Weingenuß als Ausweis für die Normalität des Alltags zu nehmen, am festlichen Trinken alltägliche Verhaltensweisen zu messen. Dies haben wir schon eingangs hervorgehoben. Natürlich wurde bei Festmählern gewaltig Wein konsumiert: 1494 etwa vertranken die Genossen der Basler Safran-Zunft, einer der vier Herren-Zünfte der Stadt, zu ihrem jährlichen Fest am Neujahrstag während der abendlichen Mahlzeit im Durchschnitt rund 2 Liter alten und neuen Wein pro Kopf, wozu man noch als Spezialität *gesotten win* reichte. Beim Mittagstisch war man noch bescheidener gewesen, hielt sich aber mit

¹³⁶ Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 288.

¹³⁷ JÜTTE, Household (wie Anm. 6), S. 171-179 mit entsprechenden Nachweisen.

mittleren 1,6 Liter pro Zecher noch ganz stattlich.¹³⁸ Auf den einzelnen Safran-Genossen entfielen also an diesem Tag, nachprüfbar durch die entsprechenden Rechnungen, allein ca. 3½ Liter Wein; die wollten erst einmal getrunken sein wie die rund 6 Liter roten und weißen Rebensaft pro Kopf, die der Wolxheimer (Unterelsaß, w. Straßburg) Pfarrer Johannes Agram bei den zweitägigen Patroziniumsfeierlichkeiten des Jahres 1516 für die Zubereitung des Essens wie als Getränk seiner 52 geladenen *confratres* verrechnete. Ebenso dürfen tägliche Verbrauchsmengen von rund 2,4 Liter Wein und mehr, die die Patrizier des schon genannten Rothenburger Reiteraufgebots 1499 im Schwabenkrieg verzehrten, nicht unbesehen auf ihren normalen Alltagskonsum umgelegt werden. Die Rothenburger, brav den Heeren Maximilians I. hinterherziehend und jedes Scharmützel meidend, ließen es sich außerhalb ihrer häuslichen Bedingungen und der Kontrolle durch die Nachbarschaft wohl sein – ein *fur den unlust* der Wirtin in Konstanz zugestecktes Trinkgeld sollte wohl die Folgen des reichlichen Weingenusses ungeschehen machen.¹³⁹ Auch der Weinverbrauch der Großhaushalte der Zeit, der fürstlichen Höfe mit ihrem aufwendigen, auf prätentiose Öffentlichkeitswirkung setzenden Luxuskonsum, taugt wenig als Maß für den Alltagsaufwand in spätmittelalterlichen Städten. Den jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch wie am Hof des Erzbischofs von Arles, im 15. Jahrhundert zwischen 657 und 854 Liter schwankend,¹⁴⁰ den überbordenden Weinstrom, wie er zu Beginn des 16. Jahrhunderts am Heidelberger Hof des pfälzischen Kurfürsten mit durchschnittlichen 971 Liter pro Jahr oder mit 2,7 Liter täglich pro Kehle floß,¹⁴¹ kannte selbst ein Anton Tucher nicht. Ein Blick auf die errechneten Verbrauchszahlen dieses großen Einladungsshaushalts genügt da bereits.

Nein – das Alltagsmaß der Basler Safran-Gesellen, der Rothenburger und Nürnberger Patrizier sowie der wohlhabenden Familien Kölns war von anderem Zuschnitt. Ulf Dirlmeier konnte anhand vielfacher Quellen zeigen, daß in den spätmittelalterlichen Großstädten Oberdeutschlands von einem üblichen „Tagesverbrauch Erwachsener in einigermaßen gesicherten Lebensumständen“ zwischen 0,5 und 1 Maß, also je nach Schenkmaß von Rationen zwischen rund 0,5 bis 0,8 und 1 bis 1,6 Liter auszugehen ist. Im hypothetischen Schnitt lag der Weinverbrauch also bei 1,3 Litern pro Tag und Kopf.¹⁴²

138 FOUQUET, Festmahl (wie Anm. 31), S. 117. Zu den Zunftessen: Paul KOELNER: Die Kuchbücher der Safranzunft. In: Basler Jahrbuch (1929), S. 202-269. Die Aufstellung über das von Johannes Agram ausgerichtete Mahl ist in dessen Rechnungsbuch überliefert: Archives du Bas-Rhin Strasbourg, G1151, f. 63r.

139 DIRLMEIER, Kosten (wie Anm. 93), S. 35f.

140 Louis STOUFF: Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles. (Civilisations et Sociétés, 20) Paris 1970, S. 92, 230 und 238.

141 FOUQUET, Hof des Speyerer Bischofs von Rammung (wie Anm. 35), S. 21.

142 DIRLMEIER, Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 326 und 569-573 (Maßverhältnisse). Zu ähnlichen Weinverbrauchszahlen (1,8 Liter pro Kopf und Tag) ist auch jüngst Claudia Märkl bei der Untersuchung des Nahrungskonsums an den Höfen der Päpste Pius II. (1458-1464) und Paul II. (1464-1471) gekommen: Claudia MÄRTL: Humanistische Kochkunst und kuriale Ernährungsgewohnheiten um die Mitte des 15. Jahrhunderts, in: Herrschaft und Kirche im Mittelalter. Gedenksymposium zum ersten Todestag von Norbert Kamp am 13.10.2000 in Braunschweig, Braunschweig 2001, S. 47-70, hier: S. 62.

Diese Faustregel von 1,3 Liter gilt indes – wohlgermerkt – nur für den gutsituierten bürgerlichen Standard. Ein Nürnberger Tagelöhner dagegen hätte während der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts selbst bei ganzjähriger Beschäftigung, was, wie schon betont, überhaupt nur ausnahmsweise der Fall gewesen sein dürfte, allein für den täglichen Konsum von lediglich $\frac{1}{2}$ Maß einfachen Landweins, also etwas mehr als 0,5 Liter, schon rund 29% seines theoretisch verfügbaren Jahreseinkommens einsetzen müssen. Selbst einem Handwerksgehilfen im Nürnberger Baugewerbe der Zeit dürfte der tägliche Konsum der gleichen, am unteren Ende der Skala rangierenden Tagesration noch sehr schwer gefallen sein: Etwas mehr als ein Fünftel seines zur Verfügung stehenden Haushaltsbudgets und damit ein übergroßer Anteil wäre dafür einzusetzen gewesen.¹⁴³ Wir haben schon zu Beginn dieser Studie Vergleichbares zum geringen Weinverbrauch der Masse der Lohnarbeiter in spätmittelalterlichen Großstädten angeführt,¹⁴⁴ und Verbrauchszahlen belegen dies nachdrücklich. So betrug der Durchschnittskonsum in brabantischen und flandrischen Städten in der Zeit von ca. 1350 bis 1540 lediglich zwischen 15 Liter (Leuven 1475/76) und 100 Liter (Brügge 1420/21) pro Kopf und Jahr.¹⁴⁵

Wie sahen nun die Verhältnisse in unseren fünf Beispielhaushaltungen aus? Sind die Verbrauchsmengen von wohlhabenden und sehr reichen Haushalten Kölns und Nürnbergs mit der genannten Faustregel für bürgerliche Wohlhabigkeit – 1,3 Liter Wein pro Tag – in Beziehung zu setzen? Die Quellen geben für diese Frage vergleichsweise wenig her. Verlässliche Zahlen zu den verbrauchten Weinmengen, auch Selbsteinschätzungen und Bewertungen des täglichen Konsums kann man im Grunde nur aus der Autobiographie des Kölners Hermann Weinsberg gewinnen. Er allein gab sich Rechenschaft über sein tägliches Weintrinken. Bei den exakt zu ermittelnden Jahresverbrauchszahlen des Hermann von Goch und des Anton Tucher sind weder die genaue Zahl der Hausangehörigen bekannt noch die Menge und der Verbrauch der zahlreichen Gäste abzuschätzen. Für die Behaim'schen Haushaltsbücher gilt ähnliches.

Als man im Oktober 1575, nach dem ersten Jahr des gemeinsamen Hausstandes der Hermann, Gottschalk und Sibilla Weinsberg Abrechnung über die eingekauften Lebensmittel hielt, vereinbarten die beiden Brüder, den Weinverbrauch nicht im Haushaltsbuch zu berücksichtigen. In der jährlichen Abrechnung sollte vielmehr der Gesamtverbrauch aller Angehörigen des Haushalts dokumentiert werden, Wein indes konsumierten nur die beiden Männer bei Tische, die übrigen Familienmitglieder enthielten sich des Rebensafts. Denn die Frauen des Hauses seien, so Hermann, *jesuitisch und drincken nit vil*¹⁴⁶ mit Ausnahme der *suster Sibil*, die *auch alzit ein glesgin* leere,

143 DIRLMEIER, Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 327f.

144 Vgl. Kap. III.

145 VAN UYTVEN, Verbruik (wie Anm. 122), S. 313f.

146 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 350. Zu den Frauen im Hause Weinsberg und ihrer Religion: Gérald CHAIX: *De la piété à la dévotion. Le conseiller de Cologne Hermann Weinsberg entre mère et belle-sœur (1518-1597)*. In: Jean DELUMEAU (Hg.): *La religion de ma mère. Les femmes et la transmission de la foi*. Paris 1992, S. 157-172, bes. S. 168ff. Zu geschlechtsspezifischen Verhaltensweisen im Umgang mit Alkohol: Katharina SIMONMUSCHEID: *Der Umgang mit Alkohol: Männliche Soziabilität und weibliche Tugend, in: Kontraste im Alltag des Mittelalters* (Österreichische Akademie der Wissenschaften, phil.-

davon sei nit bezalen darf. Gottschalk und Hermann rechneten daher lediglich untereinander ab.¹⁴⁷ Dabei ist es bis zum Ende des gemeinsamen Haushalts im Jahre 1597 geblieben.

Während also aus dem detaillierten Haushaltsbuch für den Weinkonsum keine Hinweise zu gewinnen sind, hat Hermann Weinsberg seinem Gedenkbuch mancherlei über sein tägliches Trinken anvertraut. Er rückte darin sogar eine Überschlagsrechnung seines Weinverbrauchs zwischen dem 1. Oktober 1575 und dem nämlichen Datum des Jahres 1576 ein. Danach hätten er, Hermann, und Gottschalk, sein Bruder, jeden Abend *ein helfgin* („eine halbe Quart“) Wein getrunken. Überdies haben sich die beiden Herren *die 40 tag durch in der fasten* auch noch beim Mittagmahl für die verordnete Enthaltbarkeit beim Fleisch und den Laktizinen mit Wein getröstet.¹⁴⁸ Dies alles summierte sich im Überschlag auf 200 Quart oder ca. 280 Liter Wein, pro Kopf damit auf bescheidene 140 Liter im Jahr oder ca. 0,4 Liter im täglichen Mittel – eine vergleichsweise geringe Menge. Das abendliche Gläschen von Schwester Sibill, auch der beim Kochen benötigte Wein müßten sogar davon noch abgezogen werden. Die Kosten für die 200 Quart, ein fixes Quantum, das in jedem Jahr wiederkehrte,¹⁴⁹ teilten sich die Brüder. Es handelte sich bei dem Tischgetränk im Hause Weinsberg um einen einfachen weißen Trinkwein, der im Durchschnitt der Jahre 1575/76 nur 4 Albus pro Quart kostete. Aber – außerhalb der Mahlzeiten wurde ebenfalls noch emsig Wein verkostet. Hermann Weinsberg bezifferte diesen Konsum *baussen zitz* mit 85 Quart Wein besserer Qualitäten – 5 bis 7 Albus pro Quart – und 33 Flaschen (à 2 Quart) des guten, vor allem kostenfreien Ratsweins. Das machte noch einmal 211,4 Liter, wovon drei Flaschen Ratswein oder 8,4 Liter als *offer gelde* gestiftet wurden – insgesamt also 203 Liter. Zusammen mit dem Wein bei den Mahlzeiten hat Hermann Weinsberg demnach im Haushaltsjahr 1575/76 303 Liter Wein verschiedener Qualitäten oder im Tagesdurchschnitt ca. 0,8 Liter verbraucht.¹⁵⁰ Die von Michel Pauly für Luxemburg vorgelegten Forschungsergebnisse bestätigen diese Marge sogar für den Gesamtverbrauch aller erwachsenen Einwohner der Stadt während der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts.¹⁵¹

hist. Kl.: Forschungen des Instituts für Realienkunde des Mittelalters und der frühen Neuzeit. Diskussionen und Materialien, 5) Wien 2000, S. 35-60.

147 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 332; V. S. 101f.

148 Zum Problem des Fastens, allerdings ohne auf den Weingenuß einzugehen: Gerhard JARITZ: Fasten als Fest? Überlegungen zu Speisebeschränkungen im späten Mittelalter. In: Reinhard HÄRTEL (Hg.): Geschichte und ihre Quellen. Festschrift für Friedrich Hausmann zum 70. Geburtstag. Graz 1987, S. 157-168.

149 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 134f.

150 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 337.

151 PAULY, Luxemburg, II (wie Anm. 45), S. 78 (0,62 Liter pro Erwachsenem im Jahr, und zwar im mittleren Trend zwischen 1443 und 1499). Pauly hat für die Weinhändlerfamilien der Stadt einen etwas höheren Verbrauch wahrscheinlich gemacht: Einschließlich der Kinder lag hier die Weinkonsummenge bei 0,6 Liter pro Kopf und Jahr (ebd., S. 75). Er zeigt darüber hinaus auf, wie schwankend die verbrauchten Weinquantitäten von Jahr zu Jahr sein konnten (ebd., S. 78f.).

Einen Hinweis darauf, daß es methodisch recht schwierig ist, aus Jahresverbrauchsmengen den täglichen Weinkonsum zu berechnen, bietet das Jahr 1591. Hier verzeichnete Hermann Weinsberg nahezu das gleiche Jahresquantum Wein wie 1575/76, im Tagesschnitt trank aber der mittlerweile 73 Jahre alt gewordene Müßiggänger nach eigenen Angaben erheblich weniger als früher: *den nachmittag drinck ich eitz nit, den morgen nimmer*. Den ihm zustehenden Ratswein beispielsweise verschenkte er in diesem Jahr zu einem guten Teil.¹⁵²

Freilich: Hermann Weinsberg konsumierte bei den offensichtlich mit sturer Pünktlichkeit um elf Uhr vormittags und um sieben Uhr abends abgehaltenen und rund eine Stunde währenden täglichen Hauptmahlzeiten, wo sich alle Familienmitglieder mit Ausnahme des Gesindes um den *gemeinen disch* im Haus Weinsberg versammelten, nicht nur Wein, sondern verschmähte auch das Kölner Hopfenbier nicht. Bier wurde, wie bereits ausgeführt, im Hause Weinsberg mit Ausnahme besonderer Weinteuerungsjahre nur neben dem Wein konsumiert. Man sollte freilich aus der rangniederen Stellung des Biers unter den Alkoholika nicht auf geringere Quantitäten schließen. In seiner Selbstbeschreibung von 1578 nannte Hermann Weinsberg die täglich von ihm verbrauchte Biermenge: *drink den mittag und aben ungeferlich ein halfsen beirs*.¹⁵³ Das summierte sich pro Tag immerhin auf ca. 0,7 Liter Gerstensaft. Hermann Weinsberg trank damit zu den Mahlzeiten mehr Bier als Wein – das alkoholärmere Bier als Ersatz für Wasser –, auch wenn im Gesamttagverbrauch der Wein zumindest in den jüngeren und mittleren Lebensjahren des Kölners das Bier übertraf.

Insgesamt lebte man im Haushalt der Hermann, Gottschalk und Sibilla Weinsberg *sperlich*,¹⁵⁴ nicht nur was das Trinken, sondern übrigens auch was das Essen angeht. Die Zusammensetzung der Mahlzeiten war für heutige Begriffe eintönig, für die Zeitgenossen ohne jegliches Raffinement: Mittags wie abends nahm man geräuchertes und frisches Fleisch zu sich, meistens gekocht, seltener gebraten. Dazu gab es Brot und Gemüse: gekochte Möhren, Kraut, Bimen, Rüben und Quitten. Butter und Käse, je nach Jahreszeit Obst rundeten das Mahl ab.¹⁵⁵

Eine mittlere tägliche Weinration um oder sogar unter 0,8 Liter, ein Bierverbrauch von 0,7 Liter, dabei ein zwar, was die Zutaten angeht, durchaus qualitätsvolles, aber doch bescheidenes Essen – das entsprach nicht unbedingt der Norm eines wohlhabenden Kölner Haushalts der Zeit. Hermann Weinsberg wußte dies selbst ganz genau. Denn zu seinem Weinverbrauch des Jahres 1591, der mit ca. 305 Liter ganz im Rah-

152 Ende 1591 berechnete Hermann Weinsberg für das laufende Jahr seinen Konsum wie folgt: 26 Quart Weißwein vom Markt, 44 Quart Rotwein *mines gewachs* und 74 Flaschen (= 148 Quart) Ratswein, *summa 218 quarten in all* (= 305,2 Liter) – freilich: *darunden sin etliche zeichen geregnet. die ich verschenckt hab*. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 350.

153 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 117

154 Hermann Weinsberg erläuterte diesen Grundsatz einmal seinem Neffen Gottschalk: Man müsse *sperlich sin, nit uber sin narong, gewin, inkomst verzeren*. Denn wenn man mehr *verdede dan gewonne und nemans von frunden wult geben, vurstrecken, borgen, so folgte, das man gepfant und alles quit wurde, oder moiste mit den kindern bidlen gain*: Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 397.

155 JÜTTE, Household (wie Anm. 6), S. 171f.

men des Üblichen lag, bemerkte er: *Dess ist nit vil*. Fremde, so Hermann, verwundern sich wohl darüber, denn *ander nachparn* würden *vil mehe weins vertoin*. Den vergleichsweise recht sparsamen Weinverbrauch im Hause Weinsberg begründete Hermann damit, daß sein Bruder Gottschalk *dick abents wein im Fischkaufhaus* trinke. Die Kaufleute und Wirte gäben ihm Wein *zum besten*, zeittypische Schmieralia dafür, *dass man ihn die arbeit nach der uren* (nach Geschäftsschluß) *gestattet und irer abwardet*. Da nun der wohl gefüllte Gottschalk wenig sowie die anderen Hausbewohner und Frauen nichts tranken, *nemans* mit ihm *gesellschaft* hielte, gebrauchte auch er, Hermann, kleinere Maße: *so hab ich eitz ein weinkruchlin, darus drinck ich uber dischs vor mich, damit die andern wol zufriden. Sobrigheit und sperligheit ist auch nit unnutz.*¹⁵⁶

Sparsam im Essen und Trinken war das Haus Weinsberg jedoch nur während des Alltags. Hatte man Gäste, was freilich nicht oft vorkam,¹⁵⁷ hielt der Familienverband seine üblichen häuslichen Feste ab – das Neujahr, das ominöse Hausfest, die Geburtstagsfeste – oder gab Hermann Weinsberg im Rahmen seiner öffentlichen Verpflichtungen ein Festmahl, stieg der Weinkonsum teilweise beträchtlich an – ein durchaus übliches Verhalten im Rahmen des demonstrativen Konsums. Beim abendlichen Neujahrsschmaus des Jahres 1581 beispielsweise blieb man im familiären Rahmen noch ganz bescheiden: Hermann und Gottschalk vertranken wohl zusätzlich zu dem üblichen Quantum lediglich eine Quart Wein (ca. 1,4 Liter).¹⁵⁸ 1582, bei einem Essen der Bruderschaft an der Pfarre St. Jakob, begrenzte der Brudermeister Hermann Weinsberg, weil *missbruch* eingerissen war *mit fleischs und wein*, mit Zustimmung aller Mitglieder den festlichen Konsum auf eine Quart Wein.¹⁵⁹ Die gleiche Menge *gutes weissen weins* und Ratsweins für jeden Speisenden gab es auch 1590 beim 30. Geburtstagsfest des Neffen Hermann. Dazu schenkte man freilich noch Bier in unbestimmter Menge aus, wozu zwei Quart *bleichert*, ein Claretwein, gereicht wurden – ein nach der überlieferten Speisefolge recht ansehnliches Mahl im Hause Weinsberg. Es sei nicht üppig, *doch genoig angerichtet* gewesen, so Hermann.¹⁶⁰ Am 4. November 1587 bei seinem Abschiedsessen als Hauptmann der Wache zeigte sich Hermann Weinsberg dagegen besonders freigebig, für seine Verhältnisse sogar überaus opulent. Die 13 Personen des Gastmahls vertranken nach der peniblen Rechnung unseres Gewährsmanns 28 Quart *an gemeinem weissen wein* pro 7 Albus und 12 Quart *raitzwein* pro 9 Albus die Quart, insgesamt also ca. 56 Liter: 4,3 Liter rannen an diesem Abend

156 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 350.

157 Nach den Berechnungen von Robert Jütte hatte Hermann zwischen 1577/78 und 1584/85 im jährlichen Schnitt ca. 22, Gottschalk rund 159 Gäste bei zusammen etwa 30 Festen: JÜTTE, Household (wie Anm. 6), S. 172f.

158 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 186.

159 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 209-212.

160 Die gesamte Speisefolge dieses Geburtstagsfestes ist überliefert: Der Tisch im Saal des Hauses Cronenberg war mit Blumen, Rosmarin und *schirmkrut* bestreut. An Trachten gab es: 1) *ein firken- und geissen-schink mit 4 schusseln sclaitz* (Salat) *mit eiern*; 2) 2 Schüsseln, jede mit einer *hennen und groin fleischs*; 3) Bratenfleisch: *ein halflamp und zwei groisse hoener in 2 schuttel, jede 8 sprahen capern*; 4) *zuletzt*: Käse, Butter, *raummilch in schalen*, Haselnüsse, Äpfel, Küchlein: Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 343f.

den Schlund jedes Zechers hinunter. Und Hermann Weinsberg setzt zu diesem recht ungewöhnlichen Symposium in seinem Hause hinzu: *Eirst drank man gemechlich und redte alles, was zu reden was – die unvermeidlichen Tischreden wurden gehalten –, darnach ging es harter an, das man frolich wart.* Endlich ließ man *auch die banket stain* und alle *zegten so lange, bis der ein vor, der andere nach, hinweg scleis an die straisen dur.*¹⁶¹

Solch bacchantisches „Kampfrinken“ verurteilte Hermann Weinsberg sonst eigentlich, überhaupt die *gastereien*, das *zechen* waren ihm gerade im fortgeschrittenen Alter zuwider. In seiner Selbstbeschreibung von 1578 wurde er nicht müde, den sechzigjährigen, greisen Hermann als Verächter von solchen Festmählern mit ihren Unsitten, vornehmlich dem Zutrinken, herauszustellen. Er halte es vielmehr so, daß er jedem Gast am Tisch ein *gleslin bringe, drink es doch eitz nit aus, dan der misbrauch der groisse gulden glesern oder erden gescheir umbzutrinken, ist noch nit abkomen.* Selbstverständlich könne er noch eine ganze Menge vertragen, er mäßige sich aber, wollte die Kontrolle über sich nicht verlieren. Und mit gelinder Wehmut: *Vormails plach ich rauwer zu leben.*¹⁶² Ach ja, die Jugend! Zum Jahr 1540 vertraute er rückblickend auf die Grillen des Zweiundzwanzigjährigen seinem Gedenkbuch an: *Ich quam auch umb disse zit an das trinken, weinte mich drin.* Sehr viel Wein habe er damals getrunken, eine ganze Menge davon vertragen. Aber auch zu der Zeit schon habe er sich *zemlich im drunk halten* können, so daß er nicht häufig betrunken gewesen sei: *bin bei verstant pliben*, auch bei Festlichkeiten, wo er sich nur selten habe *ubergeben moissen.* Für diese Enthaltbarkeit gab es auch einen ganz handfesten Grund: Übermäßiger Weingenuß bereitete Hermann Weinsberg einen gehörigen Kater, es pflegte ihm, *der kop morgens fro seir wehe zo doin.*¹⁶³ In den Selbstbeschreibungen um 1550 und 1578 beobachtete der zweiunddreißigjährige bzw. sechzigjährige Hermann an sich immer noch die gleichen Symptome – *tut mir der kop grausam wehe* –, fügte aber hinzu, daß seiner Natur die *genade* zuteil geworden wäre, *bei dem drunk frolich und zum freiden geneigt* zu sein. So könnte er *balder im drunk etwas nach laisen.* Er achtete darauf, daß die Umwelt an ihm *den drunk nit lichtlich spurren* sollte.¹⁶⁴ Und selbst der mit seinem beträchtlichen Weinkonsum stets prahlende Hans von Schweinichen schreibt in der Rückschau auf sein Leben: *Ob es aber* (nämlich das unmäßige Trinken) *mich zur Seligkeit und guter Gesundheit gereichet, stelle ich an sein Ort.*¹⁶⁵

Überbordendes Trinken blieb eine Ausnahmeerscheinung im Leben des Hermann Weinsberg, festlicher Weingenuß und eben nicht der Alltag, in dem immer auf einen – gewiß im zeitgemäßen Rahmen – recht bedachten Umgang mit den Alkoholika geachtet wurde. Dennoch: Hermann Weinsberg war bei aller Zurückhaltung kein Kost-

161 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 288f.

162 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 120.

163 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), I, S. 151. Zu den Selbstbeobachtungen Hermann Weinsbergs in seinen verschiedenen Lebensaltern: Robert JÜTTE: Aging and Body Image in the Sixteenth Century: Hermann Weinsbergs (1518-97), Perception of the Aging Body. In: European History Quarterly 18 (1988), S. 259-290.

164 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 6 und 120.

165 Hermann OESTERLEY (Hg.), Denkwürdigkeiten des Hans von Schweinichen. Breslau 1878, S. 32.

verächter; er hielt auf einen guten Tropfen, schätzte die Weißweine der nahen Mosel, den Ratswein, also Qualitäts- bis Spitzenweißweine, deren Preise in der Regel bis zu 100% über denen des Schankweins für die ärmere Stadtbevölkerung lagen.¹⁶⁶ Im Jahre 1551 bezog Hermann aus Alken an der Mosel sogar eine bekannte Spezialität: *etliche frensche gefeurte wein*, ob zum Eigenverbrauch oder zum Verkauf über seinen Weinzapf, steht dahin.¹⁶⁷

Mit der Bevorzugung von Weißwein folgten Hermann Weinsberg wie auch Anton Tucher, Michel und Paul Behaim, die sehr selten und dann nur in kleinen Mengen Rotwein – Paul Behaim 1559/60 einen *rot gensfuesser* – einkauften,¹⁶⁸ übrigens wie schon die Hamburger Gesandten in Avignon um die Mitte des 14. Jahrhunderts,¹⁶⁹ nicht nur ihrem Gaumen, sondern auch einer Richtung der spätmittelalterlichen Diätetik. In einem Lehrgedicht »Versehung des Leibs«, einem der üblichen Ratgeber bei Pestepidemien, urteilte beispielsweise 1429 Heinrich von Laufenberg: *Dein Tranck sey lauter weisser wein, doch soll er nicht zestarke sein*.¹⁷⁰ Die zeitgenössische Diätetik war sich in der Frage, ob weiß oder rot, jedoch nicht einig. Der Nürnberger Stadtarzt Dr. Johannes Lochner beispielsweise hielt in seinen 1480 verfaßten »Konsilia« für die Reise seines Sohnes nach Rom zwar ebenfalls darauf, daß der Wein *lawtter*, also klar, sein sollte.¹⁷¹ Dies war offensichtlich ein wichtiges qualitatives wie diätetisches Unterscheidungsmerkmal, um zu junge, vor dem zweiten Abstich verkaufte, mit Hilfe übler Kellerkniffe – in Trier z.B. mit Birmenviez¹⁷² – gepanschte oder schlicht minderwertige Weine zu erkennen wie den aus Weinhefe gepreßten bzw. durch Aufguß von Wasser auf Hefe gewonnenen Hefenwein oder den über den Trester abgezogenen letzten und wohl unbeschreiblichen Kelterwein, den man etwa dem Gesinde im Rheingauer Kloster Johannisberg als Alltagsgetränk gab.¹⁷³ Johannes Lochner setzte aber wohl in

166 Zum Ratswein: IRSIGLER, Köln (wie Anm. 16), S. 243, Anm. 14.

167 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), I, S. 364. Zu den als Spezialität vor allem des Elsaß und des Mittelrheins geltenden Spezialweinen: Michael MATHEUS: Gefeuertes Wein. Zur „Weinverbesserung“ in alter Zeit. In: Kreis Bernkastel-Wittlich Jahrbuch 1985, S. 361-373; DERS.: „Gefeuertes Wein“. Un procédé de vinification très particulier au Moyen Age. In: Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe Occidentale au Moyen Age et à l'époque moderne. (Flaran 11, 1989) Auch 1991, S. 259-266.

168 Zu Michel und Paul Behaim: KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 96 (1505); II, S. 81. Anton Tucher hat dagegen, soweit erkennbar, überhaupt keinen Rotwein für seinen Tisch eingekauft: LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7).

169 SCHRADER, Rechnungsbücher (wie Anm. 78), S. 75.

170 Heinrich VON LAUFENBERG: Versehung des Leibs. Augsburg 1429, f. 3r. Dazu WISWE, Kochkunst (wie Anm. 39), S. 66.

171 Hans J. VERMEER: Johann Lochners „Reisekonsilia“. In: Sudhoffs Archiv 56 (1972), S. 145-196, hier: S. 166.

172 CLEMENS, Trier (wie Anm. 16), S. 317.

173 Zu den sogenannten Trester- und Hefenweinen: Friedrich VON BASSERMANN-JORDAN: Geschichte des Weinbaus, 2 Bde., 2. erw. Aufl., Frankfurt a. M. 1923 (ND Neustadt a. d. W. 1975), Bd. I, S. 614-616 und Bd. II, S. 844 (Gesindeentlohnung mit Tresterwein). Johannes Butzbach berichtet von den Zuständen in Johannisberg: Andreas BERIGER (Hg.): Johannes Butzbach. Odeporicon. Eine Autobiographie aus dem Jahre 1506. Zweisprachige Ausgabe, Weinheim 1991, S. 270f. Zu Weinverfälschungen und Schönungsmethoden z.B.: VON

Anlehnung an die medizinische Tradition der Antike hinzu: *ein wollgeschmagker roter weynn, rosacium vinum genandt*, sollte es schon sein. Der dürfte allerdings *nicht vill obrigs rottht sein, nicht fast sawr, nicht vast sus, sunder der luschtiglich zenger; oder eynn wenig piczell*. Könnte man den Rotwein nicht bekommen, ginge freilich auch *eynn weisser weynn*. Wenn es nur irgend möglich wäre, sollte ihn aber der Sohn meiden¹⁷⁴.

Hermann Weinsberg trank darüber hinaus *lieber neuwen dan firnen wein*¹⁷⁵. Bei seinem von Sparsamkeit, ja Geiz bestimmten Charakter scheint Weinsberg den teuereren älteren Wein wohl kaum aus diätetischen Gründen verschmäht zu haben, wie dies Johannes Lochner seinem reisenden Sohn empfahl – der Biezler beim Rotwein deutete es schon an: Hüte dich *vor mergklichem weynn vnnd ser alt weynn*¹⁷⁶. Lochner warnte hier jedoch nur vor den aufgrund ihrer langen Lagerung und infolge der vergleichsweise wenig ausgeprägten Konservierungsmöglichkeiten überfirnen Weinen. Denn den Zeitgenossen, auch den Goch, Behaim und Tucher, galt eigentlich die Unterscheidung zwischen neuem, in der Regel frisch gepreßtem Most und altem, jedoch selten über ein Jahr im Faß liegenden Wein als das Qualitätsmerkmal schlechthin¹⁷⁷. Wir haben jedoch bei Anton Tucher gesehen, daß sich bei entsprechend sorgfältiger Lagerhaltung Wein auch länger als ein Jahr hielt, daß spätmittelalterliche Verbraucher durchaus ältere Weine schätzten. Unsere bisherigen Bemerkungen deuteten es bereits an: Den spätmittelalterlichen Konsumenten fehlte zwar ein Bewußtsein für Weinlagen und -sorten

BASSERMANN-JORDAN (op. cit.), I, S. 454-460; Georg FREUND: Die Reichspolizeiordnungen des 16. Jahrhunderts und das Delikt der Weinverfälschung. In: Zeitschrift für neuere Rechtsgeschichte 11 (1989), S. 1-11. Darüber hinaus VOLK, Weinbau (wie Anm. 16), S. 137-141 mit zahlreicher Literatur; Bettina PFERSCHY-MALECZEK: Weinfälschung und Weinbehandlung in Franken und Schwaben im Mittelalter. In: SCHRENK/WECKBACH, Weinwirtschaft (wie Anm. 16), S. 139-178.

174 VERMEER, Reisekonsilia (wie Anm. 171), S. 166. Zum Rotwein als bevorzugtem Getränk der Antike: SCHREIBER, Weingeschichte (wie Anm. 115), S. 295. Ein Freund des burgundischen Rotweins scheint Erasmus von Rotterdam gewesen zu sein. Er verkostete ihn allerdings nur bei besonderen Anlässen und mit Maßen. Schrieb Erasmus doch im Oktober 1526 an John Francis, den Leibarzt des englischen Schatzkanzler Thomas Wolsey: *Tandem hilariter coenatus cum amicis, extra ordinem bibi dimidiatum cyathum vini Burgundiaci, dilutum aqua qua dici*: P. S. ALLEN/D. LITT (Hg.): Opus epistolarum des. Erasmi Rotterodami, Bd. VI. Oxford 1926, Nr. 1759, S. 423.

175 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 120.

176 VERMEER, Reisekonsilia (wie Anm. 171), S. 166.

177 Dazu etwa Friedrich VON BASSERMANN-JORDAN: Von der Mode im Weingeschmack. In: Das Weinblatt. Allgemeine Deutsche Weinfachzeitung 35 (1937). S. 937-938 und 956-958, hier: S. 956; Michael MATHEUS: Die Mosel – ältestes Rieslinganbaugebiet Deutschlands? In: Landeskundliche Vierteljahrsblätter 26 (1980), S. 161-173, hier: S. 162f. Ein anschauliches Beispiel für den Weinkonsum im Wandel des Jahres in den gehobenen Kreisen Kölns bietet das Gedicht Hermann Weinsbergs: *De usu vini per annum apud Agrippinenses/Vom gebrauch des weins durchs gansse jair beinnen der stat Coln*: Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 477-480.

– dies kam erst im 19. Jahrhundert auf¹⁷⁸ –, dafür aber legte man auf die Qualität des Gewächses sehr großen Wert. In den städtischen Sesterregistern Triers beispielsweise sind die Weine zeitweilig in mindestens sechs Güteklassen eingeteilt, eine ebensolche Differenzierung beobachtete auch Ulrich Richental unter den während des Konzils in Konstanz angebotenen Weinen.¹⁷⁹ Die herzoglichen Amtsrechnungen Österreichs unterschieden in den Jahren 1327 bis 1329 in Ritterwein, guten Wein, Dienerwein, Füllwein, guten Most, Most und Dienermost.¹⁸⁰

Es war zumindest in gehobenen Haushalten der Zeit genügend Kennerschaft beim Wein vorhanden. Es gab ausgesprochene *connaisseurs* wie den Hofkastner Hans Grebenberger, der im Auftrag des Salzburger Erzbischofs 1551 die Zehntweine in der Steiermark begutachtete und seinem Herrn briefliche Urteile zustellen ließ: *gut, wenig und wol geschmach*, so Grebenberger enthusiastisch vom Wein in Deutsch-Landsberg, über das Gewächs in Straßgang dagegen nur die gewohnte Enttäuschung: *wie alle Jahr sauer und schlecht*.¹⁸¹ Kölner Kaufleute orderten um 1397 bei einem Mainzer Wirt drei Fuder Wein für ihren Bedarf auf der Frankfurter Messe und ließen hinzufügen: Die Farbe sollte der Trinkwein halten, schön und nicht verschnitten, sortenrein, möge er sein. Und Michel Behaim schrieb 1499 beim Festmahl zum Eintritt der Barbara Holzschuher ins Kloster Pillenreuth hinter das Konto über den zusätzlich eingekauften Wein lapidar und sichtlich verärgert: *was sauer*.¹⁸²

Qualitätsmerkmale wurden vor allem an der Herkunft des Weines festgemacht: Es gab ausgesprochen gesuchte und daher teure Weinbauregionen, wobei man natürlich nicht sicher sein kann, ob diese Unterschiede tatsächlich bestanden oder nur zugeschrieben worden sind. In seinem europäischen „Weinranking“ ließ Francesc Eiximenis nur die Weine des Mittelmeerraumes gelten, schätzte vor allem die italienischen und griechischen Kreszenzen.¹⁸³ Eine Preis- und damit auch Qualitätsskala für die deutschen Ge-

178 Rolf SPRANDEL: Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands. (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Bh. 149), Stuttgart 1998; Fritz SCHUMANN: Rebsorten und Weinarten im mittelalterlichen Deutschland, In: SCHRENK/WECKBACH, Weinwirtschaft (wie Anm. 16), S. 221-254.

179 Zu Trier: MATHEUS, Mosel (wie Anm. 177), S. 162f.; CLEMENS, Trier (wie Anm. 16), S. 317. Zu Konstanz: Otto FEGER (Hg.): Ulrich von Richental. Das Konzil von Konstanz. Sarnberg, Konstanz 1964, S. 173-175.

180 SCHREIBER, Weingeschichte (wie Anm. 115), S. 296.

181 Othmar PICKL: Handel und Wandel am „Hofzaun des Reiches“ um 1550. Beiträge zur Handels- und Wirtschaftsgeschichte von Leibnitz, Radkersburg und Pettau. In: Ferdinand TREMEL (Hg.): Festschrift für Otto Lamprecht. Graz 1968, S. 172-187, hier: S. 176f.

182 Zur Kölner Weinbestellung: Bruno KUSKE (Hg.): Quellen zur Geschichte des Kölner Handels und Verkehrs im Mittelalter, 4 Bde. (Publikationen der Gesellschaft für Rheinische Geschichtskunde, 33) Bonn 1917-1934, I, Nr. 285. Zu Behaim: KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 107f.

183 GRACIA, Rules (wie Anm. 30), S. 381-383. Henry of Derby, der spätere (1399) englische König Heinrich IV., ließ auf seiner Preußenreise 1390/91 bezeichnenderweise nur ein einziges Mal den in Preußen angebauten *landewyn* einkaufen, bevorzugte stattdessen die teuren Kreszenzen aus dem Elsaß und dem Rheinland sowie die Südweine aus Italien, Spanien und Griechenland: L. T. SMITH (Hg.): Expeditions to Prussia and the Holy Land Made by Henry Earl of Derby. (Camden New Series, 42) London 1894, S. 47.

wächse und ihre europäischen Konkurrenten in der Gunst der Verbraucher überliefert der Augsburger Chronist Burkard Zink zum Jahr 1420: Zink unterschied zwischen einfachem Kochwein zu 3 hl das Maß und Neckar- bzw. Frankenwein für 2 oder 3 d – *gar guet* seien diese Sorten. Die Elsässer Weine rangierten bei 4 d das Maß, die *allerpesten* sogar bei 5 d. Dem entsprachen ungefähr die *lantwin* unbekannter, möglicherweise Tiroler Herkunft, *wie guet sie waren*, mit 3 oder 4 d. Und schließlich kam als alle Sorten überragende Krönung der *welsch win, was gar guet, ain maß* für 6 bis 8 d.¹⁸⁴

Im Haushaltsbuch Anton Tuchers findet diese Augsburger Rangliste rund ein Jahrhundert später ihre Nürnberger Entsprechung. In der Skala des tatsächlichen Konsums im Hause Tucher rangierte unter den Weinen mit Herkunftsbezeichnung der Rheinwein zwar nicht an Preis, aber ganz offensichtlich an Beliebtheit an erster Stelle. 1508 beispielsweise wurde ein Faß *gut rheinisch wein* in Speyer bei dem Weinhändler Peter Kapp zu dem Spitzenpreis von 13 lb d pro Eimer geordert.¹⁸⁵ Es gab freilich auch beim Rheinwein beträchtliche Qualitätsunterschiede: Als Anton Tucher 1509 vier Faß Wein, ein Quantum von ca. 1400 Litern, aus Landau bezog, schwankten die Preise und damit auch die Qualitäten zwischen 9½ und 11 lb d pro Eimer. Im gleichen Jahr besorgte sich Tucher wiederum in Speyer ein Faß *virnen* Wein, den Eimer zu 11 lb d.¹⁸⁶ Noch häufig standen rheinische, in der Regel wohl vornehmlich Pfälzer Kreszenzen, 1510 etwa direkt in St. Martin geordert, und immer wieder *gut virne* Weine auf den Einkaufslisten des Hauses Tucher.¹⁸⁷ Die ersten Plätze unter den Spitzenweinen beanspruchten indes der sogenannte Osterwein, ein Gewächs aus österreichischer Herkunft, um Wien und in der Wachau kultiviert und von dem Regensburger Handelshaus Runtinger z.B. in ganzen Schiffsladungen die Donau aufwärts geführt,¹⁸⁸ und der Elsässer, auch beispielsweise am Tisch des Deutschordenshochmeisters Konrad von Jungingen zu Beginn des 15. Jahrhunderts im fernen Ostpreußen geschätzt,¹⁸⁹ beide sehr teuer, aber selbst von dem reichen Tucher auch sehr selten gekauft: 1514 ein Faß zu 310 Litern Elsässer, in dem verhältnismäßig wohlfeilen Jahr 1516 brachte der Weinhändler Jörg von Landau zwei Fässer aus dem Elsaß nach Nürnberg mit insgesamt 1238 Litern zu 17 lb d pro Eimer. Mit 23 lb d noch erheblich teurer war 1516 der Osterwein – ein mächtiges Gebinde von 1200 Litern nahm Tucher von diesem edlen Tropfen, den er

184 Chronik Zink (wie Anm. 72), S. 129. Zu Weinsorten, ihrem unterschiedlichen Verbrauch und den differierenden Preisen methodisch vorbildlich: VAN UYTVEN, Verbruik (wie Anm. 122), S. 321-337; SPRANDEL, Malvasia (wie Anm. 178), S. 87-131.

185 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 18f. Auch in Flandern etwa stand Rheinwein hoch in Kurs. Am Brügger Hof der Isabella von Portugal, der Gemahlin Herzogs Philipp des Guten von Burgund, beispielsweise wurden Ende 1450 bei festlichen Banketten neben Wein aus Beaune immer die qualitätsvollen Rheinweine kredenzt: Monique SOMMÉ: L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XV^e siècle. In: Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques 1968-1: Les problèmes de l'alimentation. Paris 1971, S. 103-117, hier: S. 116.

186 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 21f.

187 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 19, 25, 28, 32f., 38, 40 und 44.

188 EIKENBERG, Runtinger (wie Anm. 127), S. 148. Mit zahlreichen weiteren Belegen: SPRANDEL, Malvasia (wie Anm. 178), S. 41 und 79-82.

189 Erich JOACHIM (Hg.): Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399-1409. Königsberg 1896, S. 264 und 446.

vorher eigentlich nur in bescheidenen Mengen verschenkt hatte.¹⁹⁰ Zur Spitzengruppe der Kreszenzen zählten im Hause Tucher noch die Weine von der Bergstraße und vom Neckar, immer wieder und in großen Gebinden erworben.¹⁹¹ Gerade die Neckarweine waren weithin geschätzt: Der Arzt des Regensburger Großkaufmanns Matthäus Runtinger beispielsweise empfahl seinem von einem Leberleiden geplagten Patienten, nur Weine vom Neckar, auch die vom Elsaß zu trinken, weil darin weniger Weinhefe sei.¹⁹²

Die Mittelgruppe unter den Trinkweinen Anton Tuchers bildeten verschiedene Sorten, Rheingauer Produkte z.B.,¹⁹³ allen voran aber der nahe Frankenwein. Er stand am häufigsten bei Tucher auf dem Tisch. Eindeutig bevorzugt wurden dabei die Gewächse aus dem unterfränkischen Königsberg. Dies kam nicht von ungefähr: Kurfürst Friedrich der Weise von Sachsen, der gelegentlich im Hause des Nürnberger Losungers eingeladen war, brachte zuerst 1508 ganze 812 Liter als Gastgeschenk aus dem Dorf mit, das 1440 an das Haus Wettin gefallen war.¹⁹⁴ Solche Weingaben des Sachsen-Herzogs aus dem unterfränkischen Königsberg, die gelegentlich über das Maß der reinen Gastfreundschaft hinausgingen und wohl eher als eine Gegengabe für politisches Wohlverhalten aufzufassen sind, kamen auch noch 1512 und 1514 ins Haus.¹⁹⁵ Tucher kaufte die Königsberger, die in Nürnberg in einer eigenen Weinniederlassung vertrieben wurden, immer wieder in beträchtlichen Mengen aber auch selbst ein.¹⁹⁶ Billiger, und damit zur unteren Gruppe der von Anton Tucher goutierten Trinkweine gehörend, waren die Gewächse des nahen Oberfrankens, besonders die Weine aus Reut bei Forchheim.¹⁹⁷ Sehr preiswerte Erzeugnisse kamen von der Tauber, aus Wertheim bzw. Röttingen.¹⁹⁸ Nur ein einziges Mal ließ Tucher in Erfurt billigen Thüringer Wein erwerben.¹⁹⁹ Ob der Patrizier das gleiche empfand wie der aus der kurpfälzischen Weinbauregion um Bretten stammende und damit verwöhnte Philipp Melanchthon, steht dahin. Melanchthon schrieb beispielsweise im August 1535 dem sächsischen Kanzler Christian Beier, die Dysenterien seines – Beiers – Sohnes, der in Jena zur Ausbildung weilte, kämen nicht zuletzt von den miserablen gesottenen Weinen Thüringens und setzte hinzu: *Ac*

190 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 38, 45 und 46f. Zu den Geschenken: ebd., S. 99, 103 und 140.

191 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 11, 18f., 25, 28f., 31 und 48.

192 EIKENBERG, Runtinger (wie Anm. 127), S. 148. Zu dem Weinanbaugbiet Neckar: Sigrid SCHMITT: Mittelalterlicher Weinbau am Neckar, in: SCHRENK/WECKBACH, Weinwirtschaft (wie Anm. 16), S. 93-121.

193 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 46.

194 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 16f. Zu Königsberg: Handbuch der Historischen Stätten Deutschlands, Bd. VII: Bayern, hg. v. Karl BOSL. 3. Aufl., Stuttgart 1981, S. 365-367.

195 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 30f. und 38.

196 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 26, 33, 37, 40 und 44. Zum Nürnberger Weinmarkt: KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 69, Anm. 1. Nürnberg verfügte im Spätmittelalter über eine Monopolstellung im Handel mit Südtiroler, Elsässer, Main- und Tauberweinen: Hektor AMMANN, Nürnbergs wirtschaftliche Stellung im Spätmittelalter. (Nürnberger Forschungen, 13) Nürnberg 1970, S. 190.

197 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 23, 26 und 33.

198 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 21, 40 und 45.

199 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 37.

*mihi quoque aliquot metuo. Sed diligentiam et cautionem adhibebo.*²⁰⁰ Und der wettinische Hof, der seinen Haupttrinkwein aus den Weinanbaugebieten an Elbe und Saale bezog, zahlte 1478/79 10 fl einem Meister, *der sich der Kunst usgibt, gute Weyne zu machen.*²⁰¹

Rhein-, Main- und Neckarweine, Bergsträßer, Franken- und Taubergewächse standen auch auf den Tafeln des Michel und Paul Behaim, des Nürnberger Kaufmanns Hans Praun. Hier ergibt sich in der Wertskala und -schätzung kein anderes Bild als bei Anton Tucher.²⁰² Paul Behaim erweiterte lediglich das Spektrum der Weinbauregionen, indem er noch Wein aus dem rheinhessischen Pfeddersheim und Veltliner einkaufen ließ.²⁰³

Ganz außergewöhnlich teure und daher auch nur zu außergewöhnlichen Anlässen gekaufte und verkostete Kreszenzen bildeten im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit die schweren, süßen und aromatischen Südweine sowie die Würzweine, an luxuriösen Tischen, bei prestigeträchtigen Festmählern als Dessertweine zu den sonstigen Leckereien wie Konfekt und kandierten Früchten gereicht – ein absolutes „Muß“.²⁰⁴

Selbst an den großen Höfen der Zeit – sehr zurückhaltend der sächsische Hof, ambitionierter die Höfe des Deutschordenshochmeisters (1399-1409) und des Salzburger Erzbischofs (1550) – wurden diese kostspieligen Venediger Waren, allen voran der hochgeschätzte Malvasier, ursprünglich entweder von Napoli di Malvasia auf Morea (Peloponnes) oder von Candia auf Kreta stammend, später auch in Spanien z.B. in Sitges nahe Barcelona kultiviert, dann der Reinfal aus Istrien bzw. aus Ober- und Mittelitalien sowie der Muskateller aus Kreta, sehr selten eingekauft und dann hauptsächlich als repräsentative Gaben verschenkt.²⁰⁵ Der Kölner Hermann von Goch erhielt am En-

200 Karl Gottlieb BRETSCHNEIDER (Hg.): *Corpus Reformatorum*, Bd. II. Halle 1835, Sp. 938. Schon im Mai 1530 hat sich Melanchthon abfällig über die Weine Thüringens geäußert (ebd., Sp. 40f.). Herr Kollegen Heinz Scheible, Heidelberg, danke ich für diese Hinweise. Der von Georg Schreiber zitierte, angeblich von Melanchthon stammende Vers, Thüringer Wein käme aus der Gegend, *ubi nativum lacrymantur montes acetum* (SCHREIBER, Weingeschichte, wie Anm. 115, S. 300), war nicht zu identifizieren.

201 STREICH, *Reiseherrschaft* (wie Anm. 99), S. 351.

202 KAMANN, *Nürnberger Rechnungsbücher* (wie Anm. 7), I und II, passim; POHL, *Rechnungsbuch* (wie Anm. 98), S. 108.

203 KAMANN, *Nürnberger Rechnungsbücher* (wie Anm. 7), II, S. 49 und 66.

204 FOUQUET, *Festmahl* (wie Anm. 31), S. 91 und passim. Zu den Würzweinen etwa: Friedrich E. WEISS-BASS: *Weingewerbe und Weinleutezunft im alten Basel*. Basel 1958, S. 6-10. Zuletzt VOLK, *Weinbau* (wie Anm. 16), S. 133-136 mit weiterer Literatur.

205 Zu Herkunft, Handel und Verbreitung dieser Südweine zusammenfassend: SPRANDEL, *Malvasia* (wie Anm. 178), S. 23-28, 55-68 und 95-117. Zum Venedighandel mit Südweinen z.B. der Augsburger Paumgärtner: Karl Otto MÜLLER (Hg.): *Welthandelsbräuche* (1480-1540). (Deutsche Handelsakten des Mittelalters und der Neuzeit, 5) Wiesbaden 1962, S. 27. Zum Malvasier z.B. SCHREIBER, *Weingeschichte* (wie Anm. 115), S. 300; GRACIA, *Rules* (wie Anm. 30), S. 382f. Zu Sachsen, dem Deutschen Orden und Salzburg: STREICH, *Reiseherrschaft* (wie Anm. 99), S. 351; JOACHIM, *Marienburg Tresslerbuch* (wie Anm. 189), S. 10, 224, 459 und passim; Felix STRAUSS: *Die Speiseanordnung einer Woche am erzbischöflichen Hof zu Salzburg aus dem Jahre 1550*. In: Herwig EBNER/ Walter HÖFLECHNER/Helmut J. MEZLER-ANDELBURG/Paul W. ROTH/Hermann WIESFLECKER

de des 14. Jahrhunderts einmal eine Quart Malvasier, ein anderes Mal 1½ Quart Claret verehrt, einen mit Gewürzen und Honig gefertigten Süßwein, den er mehrmals sogar selbst für den eigenen Gebrauch erworben hat.²⁰⁶ Anton Tucher kaufte für den eigenen Gebrauch keinen Südwein, verschenkte aber – selten genug und dann in kleinsten Mengen von knapp 2½ bis 4½ Litern – Malvasier (1517 zu 52 d das Viertel = 2,125 Liter) und Reinfal (1513 zu 36 d pro Viertel) sowie den mit 24 d pro Viertel (1517) etwas preiswerteren, wohl roten *chardinalwein*.²⁰⁷ Äußerst sparsam ging auch Michel Behaim mit solchen Kostbarkeiten um: Ein einziges Mal ließ er bei einem Festmahl Reinfal kredenzen, zweimal entschloß er sich dazu, *sussen wein* unbekannter Provenienz zu verschenken, nach Preis und Datum zu urteilen, sicherlich kein Most.²⁰⁸ Bei besonderen Anlässen stand bei Paul Behaim gelegentlich Reinfal und *salvawein*, ein Salbeiwinein, auf den Tischen.²⁰⁹ Der Nürnberger Patrizier schätzte aber auch, wie schon bei dem Kölner Hermann Weinsberg beobachtet, heimische Spezialitäten, vornehmlich die gesottenen Weine. Sie waren einfach preiswerter, besonders da man sie im Haus Behaim selbst herstellte.²¹⁰ Als Paul Behaim im Jahre 1569 die *schweger und geschweien* zu sich nach Hause einlud, hatte er Pech mit einer solchen Zubereitung: Der *wein* war *gar streng nach dem sieden worden*.²¹¹

Auch in dem den alltäglichen, nicht jedoch den festlichen Weingenüssen abholden Niederdeutschland suchte man sich bei herausgehobenen Anlässen im Luxus der Süd- und Würzweine als besonders freigebig zu erweisen.²¹² Dafür nur zwei Beispiele: In seinem von 1471 bis 1528 geführten Tagebuch hat der Hildesheimer Ratsherr und Bürgermeister Henning Brandis manche festlichen Szenarien festgehalten, den Wein- und

(Hgg.): Festschrift Othmar Pickl zum 60. Geburtstag. Graz, Wien 1987, S. 589-603, hier: S. 594.

206 IRSIGLER, Kölner Haushalt (wie Anm. 5), S. 656. Zum Claret: SPRANDEL, Malvasia (wie Anm. 178), S. 20, 22, 145, 158 und 163-165.

207 LOOSE, Tuchers Haushaltsbuch (wie Anm. 7), S. 66, 103 und 141. Wahrscheinlich beinhalteten die gelegentlichen Weinpräsente der Nürnberger Patrizierin Walburga Kress auch Südweine: Georg KRESS VON KRESSENSTEIN (Hg.): Das Schenkbuch einer Nürnberger Patriziersfrau von 1416 bis 1438. In: Anzeiger für die Kunde der deutschen Vorzeit NF 23 (1876), Sp. 37-42 und 70-74.

208 KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 73 und 104.

209 KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 65 und 83.

210 KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 82f.

211 KAMANN, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 84.

212 Für festlichen Weinkonsum im niederdeutschen Raum z.B.: E. DEECKE: Historische Nachrichten von dem lübeckischen Patriziat. In: Jahrbücher des Vereins für mecklenburgische Geschichte und Alterthumskunde 10 (1845), S. 50-96, hier: S. 86-92. Einige Hinweise zum Weintrinken im niederdeutschen Alltag bei: Ina TSCHIPKE: Lebensformen in der spätmittelalterlichen Stadt. Untersuchungen anhand von Quellen aus Braunschweig, Hildesheim, Göttingen, Hameln und Duderstadt. (Schriftenreihe des Landschaftsverbandes Südniedersachsen, 3) Hannover 1993, S. 120-122; Gerhard FOUQUET: Nahrungskonsum und Öffentlichkeit im Späten Mittelalter: Beobachtungen zum Bierverbrauch der Lübecker Oberschicht. In: Zeitschrift der Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte 124 (1999), S. 31-49.

Bierkonsum dabei beobachtet.²¹³ Natürlich stand bei Fürstenbesuchen, Hochzeiten und Bürgermeisterwahlen das berühmte Einbecker Bier im Vordergrund, auch weithin in Oberdeutschland als Markenname ein Qualitätsbegriff.²¹⁴ Fürstlichen Gästen schenken die Hildesheimer aber auch *welschen wyn*, immer Claret und häufig Hypokras, ein aus Rotwein und Gewürzen bereitetes Getränk.²¹⁵ Als Henning Brandis zu Beginn des Jahres 1493 zum regierenden Bürgermeister gewählt wurde, verehrte ihm der Rat Hildesheims neben dem obligatorischen Faß Einbecker und einer großen Menge Wein auch Hypokras, Claret, sogar Malvasier.²¹⁶ Im Jahre 1504 beim Festmahl zu Ehren des neugewählten Hildesheimer Bischofs gab es Wein, Hamburger und Einbecker Bier, Gose, Mumme, wie selbstverständlich auch Malvasier.²¹⁷ Gewürz- und Südweine hat man auch in Niederdeutschland bei Festessen gerne zum Dessert genommen. Als Brandis 1509 beim Einzug seiner dritten Ehefrau ein großes Festmahl gab und den Tafelnden vier üppige Trachten auftragen ließ, gab es zum Schluß Butter und Käse, Äpfel und Nüsse, als Getränke Hypokras und Claret, auch firmen Wein und Most.²¹⁸ Und schließlich noch ein Blick in das Münster des 16. Jahrhunderts: Dort wurde an den Hochfesten des kirchlichen Jahreskreises in den Hospitälern der Stadt als besondere Gratifikation firmer Wein, auch *basters*, ein süßer, aus Spanien importierter teurer Wein, *rumenie*, gleichfalls ein Südwein, endlich *luttertrank* (Lauterwein), ein wie der Claret über Gewürze abgeklärter Wein unterschiedlichster Zubereitung gereicht.²¹⁹ Für den Lautertrank steht ein Rezept des Münsteraner Klosters Ringe, überliefert aus der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts:²²⁰ Auf rund 11 Liter Wein kamen knapp 1400 g raffiniertes Zucker, 3 Lot Wacholder, 3 Lot Zimt, 2 Lot Paradieskörner, 1 Lot Muskatblüte, 1 Lot Muskat, 1 Lot Galgantwurzel, ¼ Lot des teureren Safran, schließlich 1 Lot *brun doch* – ein kostbares Gebräu!

213 Ludwig HÄNSELMANN (Hg.): Henning Brandis' Diarium. Hildesheimische Geschichten aus den Jahren 1471-1528. Hildesheim 1896 (ND Hildesheim 1994).

214 DIRLMEIER/FOUQUET, Ernährung (wie Anm. 40), S. 507 und 522.

215 HÄNSELMANN, Brandis (wie Anm. 213), S. 59, 175 und 227. Zum Hypokras: Moriz HEYNE: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. (Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer, 2) Leipzig 1901, S. 371. Horst KREISKOTT: Mittelalterliche Kräuter- und Arzneiweine und ihre Wirkungen, in: SCHRENCK/WECKBACH, Weinwirtschaft (wie Anm. 16), S. 179-191, hier: S. 187f.

216 HÄNSELMANN, Brandis (wie Anm. 213), S. 136.

217 HÄNSELMANN, Brandis (wie Anm. 213), S. 180.

218 HÄNSELMANN, Brandis (wie Anm. 213), S. 193. Zu den Hochzeiten: TSCHIPKE, Lebensformen (wie Anm. 212), S. 139-145.

219 Barbara KRUG-RICHTER: Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650. (Studien zur Geschichte des Alltags, 11) Stuttgart 1994, S. 234f.; zu Baster, Romania und Lautertrank: SPRANDEL, Malvasia (wie Anm. 178), S. 20, 24, 26 und passim.

220 KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 219), S. 235.

V.

Als Resümee: Die Periode vom 14. bis zum 16. Jahrhundert war kein Saufzeitalter. Die zahlreichen Beispiele für Alkoholmißbrauch, auch das gern zitierte: *bin ich fol gewesen* aus dem Tagebuch des pfälzischen Kurfürsten Friedrich IV. der Jahre 1596 bis 1599,²²¹ waren Ausnahmen, hübsche Kuriosa, aber nicht der Alltag. Überbordende Trinkanlässe und -gewohnheiten kehren als Räusche und *reuschlein* im 17. Jahrhundert wie zu allen Zeiten wieder.²²² Man sollte vielmehr das Phänomen ernst nehmen, daß Essen und Trinken, daß Wein und Bier als Bestandteile der täglichen Mahlzeiten wie des festtäglichen Genusses in den mittelalterlichen Gesellschaften Europas eine besondere Rolle spielten, ja eine Vorrangstellung eingenommen haben.²²³ Dafür sorgten schon die zahlreichen und beständig wiederkehrenden Hungerkrisen. Es war eine „Ökonomie des Überlebens“,²²⁴ ein Leben am Abgrund, in latenter, mitunter heftig aufflammender Angst vor der nächsten Erntekatastrophe.²²⁵ Der zugegebenermaßen reichliche Konsum des Grundnahrungsmittels Wein, in oberdeutschen Städten mit durchschnittlich 1,3 Liter pro Kopf und Tag zu beziffern und auch in Oberschichtshaushalten mit Spielräumen nach oben wie nach unten eingehalten, war, aus der Perspektive langer Zeitreihen gesehen, daher immer die Ausnahme, war Ausdruck von guten Ernten, von billigem Massenangebot. Die Schritte hin zum Abgrund blieben jedoch nicht gleich bemessen. Die Gesellschaften der großen Städte, denen unser vornehmliches Augenmerk galt, schieden sich vielmehr in die übergroßen Massen der Lohnarbeiter, kleinen Handwerker und der Armen, die alle ohne oder ohne zureichende Vorratshaltung bei Hungerjahren auf das kirchliche Almosen und die öffentliche Nahrungsmittelunterstützung der Städte angewiesen waren. Der kleinere Rest der Stadtgesellschaft, die Wohlhabenden und Reichen, die Goch, Behaim, Tucher und Weinsberg, waren, wohl versorgt mit Vorräten, Grundrenten und Eigenerzeugnissen, weitgehend immun gegen Krise und Not. Ein Hermann Weinsberg brauchte während der exorbitanten Nahrungsmittelteuerung der Jahre 1586 bis 1588 nicht zu hungern und erkannte hellsichtig: *Damit hab ich vor so vil tusent zufriden sein, die dess nit haben.*²²⁶ Man schränkte im Hause Weinsberg nicht aus existenzieller Not, sondern aus Gründen der Sparsamkeit lediglich seinen Weinverbrauch ein, trank dafür mehr Bier. Die Reichen wurden immer satt, hatten stets genug zu trinken – das war ihr vornehmliches Privileg vor den Armen.

221 Jacob WILLE (Bearb.): Das Tagebuch und Ausgabenbuch des Churfürsten Friedrich IV von der Pfalz. In: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 33 (1880), S. 201-295, hier: S. 235f.

222 HÄNDEL/HERRMANN, Hausbuch Walburger (wie Anm. 102), II, S. 463 und III, S. 1025.

223 Dazu prägnant: Jacques LE GOFF: Kultur des europäischen Mittelalters. München, Zürich 1970, S. 595.

224 Michael STÜRMER (Hg.): Herbst des alten Handwerks. Meister, Gesellen und Obrigkeit im 18. Jahrhundert. München, Zürich 1986, S. 107.

225 Vgl. etwa Fritz CURSCHMANN: Hungersnöte im Mittelalter. Ein Beitrag zur deutschen Wirtschaftsgeschichte des 8. bis 13. Jahrhunderts. Leipzig 1900 (ND Aalen 1970); Wilhelm ABEL: Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland. 2. Aufl., Göttingen 1977; Michel MOLLAT: Die Armen im Mittelalter. München 1984, S. 58-61.

226 Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 379.

Unterschiede beim Wein- und Nahrungskonsum ergaben sich jedoch nicht nur im Hinblick auf das teilweise verhängnisvolle Wechselverhältnis: Vorratswirtschaft, Marktabhängigkeit und Krisenanfälligkeit. Die herrschenden städtischen Gesellschaftsschichten gebrauchten wie Adel und Fürsten die Ernährung und den Weinkonsum, um ihre Wohlhabenheit zur Schau zu tragen, um ihre Überlegenheit auch in diesem Bereich kund zu tun. Wir haben gezeigt, daß hierbei je nach Anlaß differenziert werden muß, daß Weinquantitäten und -qualitäten im Rahmen des Alltagsaufwands weit unter dem Konsum von Festen und Feierlichkeiten lagen. In den Häusern der kaufmännischen und handwerklichen Oberschichten Kölns und Nürnbergs war man im Alltag sparsam. Das entsprach kaufmännischer Erziehung und Lebenshaltung.

Die Genügsamkeit freilich bewegte sich auf einem hohen Niveau. Keinem Goch, Behaim und Tucher, keinem Weinsberg wäre es eingefallen, billige Massenweine zu trinken, sich gar einen Tort mit Hefen- oder Tresterweinen anzutun oder es mit Dünnbier bewenden zu lassen. Der Wein- und Bierkonsum des gemeinen Mannes entsprach nicht ihrem Standard, nicht ihrem verfeinerten Geschmack. Diese Herren hatten eine außerordentliche Kennerschaft beim Wein entwickelt, ihr Gaumen war erprobt. Man kannte verschiedene Weinsorten, wußte um die Güte der Weine, konnte die Kreszenzen nach Herkunft unterscheiden, schätzte Weinspezialitäten, konsumierte teure Würzweine, kaufte – gewiß mit Zurückhaltung und eher als repräsentative Geste – auch die ausnehmend kostspieligen Südweine. Weinkonsum und Qualitätswahl hatten sich in diesen Oberschichten situativ breit aufgefächert: Der Wein diente der täglichen Ernährung, war Genußmittel, avancierte zum Symbol von Luxus und Verschwendung. Um noch einmal Hermann Weinsberg zu zitieren: *Summa, man drinkt wein zur freuden und trurens zeiten.*²²⁷

227 Aus dem Gedicht: *Vom gebrauch des weins durchs gansse jair beinnen der stat Coln:* Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 477-480, hier: S. 480.

REGISTER

A

- Abbach (Ort bei Kelheim, Niederbayern) 68
- Abel, Wilhelm (Historiker) 135
- Adalgisel Grimo (Diakon, † nach 634) 90
- Admont (Benediktinerstift in der Steiermark) 69
- Adolf II. von Nassau (Erzbischof von Mainz, um 1420- †1475) 149
- Agnes (Ehefrau des Schöffen Friedrich in Graach an der Mosel, 1. H. 14. Jh.) 96
- Agnete de Bergentheim (13. Jh.) 97
- Agram, Johann (Pfarrer und Rektor der Kirche von Wolxheim, 1503- †1537) 46, 47, 164
- Ägypten 19
- Ahr (Fluß) 12
- Albertus Magnus, hl. (eigentlich Albert Graf von Bollstädt, scholastischer Gelehrter, um 1200- †1280) 78, 79
- Alexander Neckam *siehe* Neckam, Alexander
- Alexandria (Stadt in Ägypten) 84
- Alken (Ort an der Mosel, bei Koblenz) 170
- Alpen 50, 59, 60, 62, 99, 138, 140
- Altbayern (Regierungsbezirke Oberbayern, Niederbayern sowie südl. Oberpfalz) XII, 49-51, 55, 57, 59, 60, 64, 65, 68, 69, 71
- Alter, Willi, Dr. (Präsident der Pfälzischen Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften) 18
- Altötting (Stadt in Oberbayern) 66
- Alz (Fluß) 66
- Alzey (Stadt in Rheinland-Pfalz) X
- Amberg (Stadt in der Oberpfalz) 141
- Amerval, Eloy d' (französischer Dichter aus Béthune, 15. Jh.) 126, 129
- Arnold (Arnaldus) von Villanova (Gelehrter und Arzt, um 1240- †1311) 126
- Amper (Fluß) 51
- Andechens (Kloster in Oberbayern) 70
- Andeli, Henri d' *siehe* Henri d'Andeli
- Andlau (adliges Damenstift im Unterelsaß) 46
- Andreas, Willy (Historiker, 1884-1967) 135
- Anjou (Grafschaft, Herzogtum in Nordwestfrankreich) 121, 122
- Anno (Bischof von Freising, 854- †875) 65
- Anshelm, Valerius, gen. Ryd (Rued) (Schweizer Chronist, 1475- †1546/47) 146
- Antwerpen (Seehafenstadt in Belgien) 129
- Aquileja (Stadt in Italien, Prov. Udine) 120, 145
- Arbeo (Bischof von Freising, †783/84) 68, 69
- Arbogast, Sankt (Augustinerchorherrenstift bei Straßburg) 40, 41, 43, 45
- Argenteuil (Stadt in Frankreich, Dép. Seine-et-Oise) 120
- Arles (Stadt in Südfrankreich) 164
- Arnold von Lübeck (Benediktiner, Chronist, seit 1177 Abt des Johannesklosters in Lübeck, † um 1211/14) 141
- Arras (Stadt in Frankreich, Dép. Pas-de-Calais) 123, 124
- Arzis (Ort in Bessarabien, Ukraine) 7
- Arzl (Stadtteil von Innsbruck, Tirol) 63
- Aschach (Ort bei Linz, Oberösterreich) 55, 59, 66, 71
- Aschaffenburg (Stadt in Unterfranken am Main) 94
- Augsburg (Stadt in Schwaben) 76, 149, 150, 156, 172, 173, 175
- Ausonius, Decimus Magnus (lat. Dichter und Lyriker, Konsul unter Gratian, um 310- †393/94) 88

- Auxerre (Stadt in Frankreich, Dép. Yonne) 120, 121, 123, 126, 127
- Avenches (Stadt im Schweizer Kanton Waadt) 88
- Avignon (Stadt in Südfrankreich, Dép. Vaucluse) 121, 126, 151, 170
- Ayrinschmalz, Konrad (Abt des Klosters Tegernsee, um 1426- †1492) 81
- Aytta, Viglius ab (Zuichemus) (Jurist, Diplomat, Politiker und Bibliothekar in Brüssel und Gent, 1507- †1577) 125
- B**
- Bacchus (griechischer und römischer Gott des Weines) 23, 39, 139
- Baden 2, 7, 13, 25, 27, 29, 93, 136, 146
- Baldassare Cossa *siehe* Johannes XXIII.
- Balduin von Luxemburg (Erzbischof von Trier, 1285- †1354) 96
- Bamberg (Bistum)
- Otto I., der Heilige (Bischof von Bamberg, 1060- †1139) 69
- Barbo, Pietro *siehe* Paul II.
- Barcelona (Seehafenstadt in Spanien) 119, 175
- Bars, Drutgin (zweite Ehefrau Hermann Weinsbergs, † vor 1575) 163
- Bartholomeus Anglicus (Angelicus) (englischer Enzyklopädist in Paris und Magdeburg, um 1180- † nach 1231) 125
- Basel (Stadt in der Schweiz) 138, 140, 147, 149, 152, 159, 163, 164
- Bassermann-Jordan, Friedrich von (Weingutsbesitzer und Weinbauhistoriker, 1872- †1959) 1, 21
- Bayern, bayrisch (Herzogtum, Kurfürstentum, Königreich, Freistaat, *siehe* auch Altbayern) 49-51, 59, 60, 62, 64, 68-71, 75, 80, 81, 141
- Margarethe, Herzogin von Bayern-Landshut (Gemahlin von Pfalzgraf Philipp, 1456- †1501) 141
- Tassilo, Herzog (wohl III.) (letzter Herzog aus dem Stamm der Agilolfinger, um 742- † nach 794) 68
- Theodo (agilolfingischer Herzog, um 660- †717/18) 51, 68
- Beatus von Liébana (Mönch und späterer Abt des Klosters Liébana in Asturien, † 798) 93
- Beaune (Stadt in Burgund, Frankreich, Dép. Côte-d'Or) 121, 123, 126, 127, 130, 131, 173
- Behaim (Nürnberger Patrizierfamilie; Michel Behaim, 1486- †1511; Paul Behaim, 1548- †1568) 134, 155-158, 160, 165, 170-172, 175, 176, 178, 179
- Behaim, Fritz (Sohn des Nürnberger Patriziers Michel Behaim) 158
- Beier, Christian (sächsischer Kanzler, 16. Jh.) 174
- Beissel, Stephan (Jesuit, Archäologe und Kunsthistoriker, 1841- †1915) 136
- Bellmann, Günter (Professor für Deutsche Sprachwissenschaft an der Universität Mainz) 2
- Benedikt (Benedictus) Eck von Piburg, Frater (Mönch und später Abt des Benediktinerklosters Biburg, 1463-1499) 75
- Benediktbeuern (Benediktinerabtei im Bistum Augsburg) 50, 51
- Bening, Simon (Miniaturist aus Gent, um 1483- †1561) 129, 132
- Bensheim (Stadt an der Bergstraße) 24
- Bergentheim *siehe* Agnete de Bergentheim (13. Jh.)
- Bergstraße (Landschaft am Westfuß des Odenwaldes) 24, 29, 35, 174, 175
- Bermersheim (Ort bei Worms) 24
- Bern (Stadt in der Schweiz) 146
- Bernhard von Clairvaux, hl. (Zisterzienser, Mystiker, Abt von Clairvaux, um 1090- †1153) 119
- Bernkastel-Wittlich (Kreis in Rheinland-Pfalz) 89, 95
- Bessarabien 7
- Biblenheim (Ort im Unterelsaß) 44

- Biburg (Benediktinerkloster in Niederbayern) 75
- Benedikt (Benedictus) Eck von Piburg, Frater (Mönch und später Abt in Biburg, 1463-1499) 75
- Bingenheimer, Sigrid (Germanistin) 4
- Birka (ehemalige Wikinger-Stadt auf Björkö im Mälarsee in Schweden) 101
- Biwlerhof (Hofgut in Biblenheim, Unterelsaß) 44, 45
- Blansingen (Ort bei Freiburg i. Br.) 7
- Bloch, Marc (frz. Historiker, 1886-1944) 87
- Bocholt (Stadt in Westfalen) 114
- Bodel, Jehan (französischer Dichter aus Arras, †1216), *siehe* Jehan Bodel
- Bodensee 10, 99
- Boemus, Johannes (Deutschordenspriester, Ethnograph, um 1485- †1535) 144
- Böhmen 151, 156
- Bologna (Stadt in Oberitalien) 74, 125
- Bonet, Honoré (französischer Dichter, um 1380), *siehe* Honoré Bonet
- Bosnien-Herzegowina 4
- Bourges (Stadt in Mittelfrankreich) 88
- Bouterweck, Friedrich (Germanist) 4
- Bozen (Stadt in Südtirol) 11, 51, 55, 57, 59, 60, 62, 63, 64, 70, 71, 79
- Brabant (Herzogtum, historische Landschaft in Belgien und den Niederlanden) 113, 126, 128, 131, 160, 165
- Braga (Stadt im Minho, Nordportugal) 86
- Brandenburg, Mark (Markgrafschaft, Kurfürstentum) 114
- Brandenburg-Ansbach 138
- Georg Markgraf von Brandenburg-Ansbach, der Fromme (1484- †1543) 138
- Brandis, Henning (Bürgermeister und Ratsherr von Hildesheim, 1454- †1529) 176, 177
- Bratislava, Preßburg (Hauptstadt der Slowakei) 5
- Brauneberg (Ort bei Bernkastel-Kues) 86
- Braunschweig (Stadt in Niedersachsen) 109, 176
- Breisgau (Landschaft im südwestlichen Baden) 35
- Bremen (norddeutsche Hansestadt) 105, 106, 112-115
- Brenner, Gerd (Grabungstechniker) 89
- Bretagne (Herzogtum, Landschaft in Nordwestfrankreich) 120
- Bretten (Stadt im Kraichgau) 174
- Breuchel, Philipp Jakob (kaiserlicher Notar, Weinforscher, Chronist, 1733- †1795) 29, 36
- Briedel (Ort an der Mosel, Kreis Cochem-Zell) 95
- Brixen (Bistum)
- Nikolaus von Kues, eigentl. Nikolaus Chrypffs oder Krebs (dt. Philosoph und Theologe, Kardinal, Bischof von Brixen, 1401- †1464) 122
- Bronner, Johann Philipp (Apotheker, Weingutsbesitzer, Weinwissenschaftler und Schriftsteller, 1792- †1864) 22, 30
- Bruchsal (Stadt am Rande des Kraichgaues) 26
- Brügge (Stadt in Westflandern, Belgien) 119, 165, 173
- Brüssel (Stadt in Belgien) 123, 127
- Bruttig (Ort bei Cochem) 161
- Buchner, Elisabeth (Germanistin) 4
- Bukarest (Hauptstadt von Rumänien) 5
- Burghausen (Ort bei Altötting, Oberbayern) 66
- Burgstall (Ort in Südtirol) 29
- Burgund (Herzogtum, Freigrafschaft und historische Landschaft in Ostfrankreich) 94, 119, 125, 127, 128, 130, 152, 171, 173
- Isabella von Portugal (Gemahlin Herzog Philipps des Guten von Burgund, 1397- †1471) 173
- Philipp der Gute (seit 1419 Herzog von Burgund, Graf von Flandern und von Brabant, 1396- †1467) 127, 173
- Burgundius Pisanus (Jurist und Stadtrichter von Pisa, Übersetzer, 1110- †1193) 74, 76, 79

Butzbach, Johannes (Piemontanus) (Benediktiner, Chronist, seit 1507 Prior im Kloster Maria Laach, 1478- †1516) 170

C

Campano, Giovanni Antonio, i. e. Johannes Antonius Campanus (Humanist, 1429- †1477) 139
 Candia (Heraklion, Iraklion) (Hafenstadt auf Kreta) 175
 Caorle (Bistum und Stadt in Norditalien) 145
 – Carlo, Pietro (Bischof von Caorle, Stellvertreter des Patriarchen von Aquileja 1470- †1513) 145
 Carlo, Pietro (Bischof von Caorle, Stellvertreter des Patriarchen von Aquileja 1470- †1513) 145
 Cato, Marcus Porcius (röm. Politiker und Agrarschriftsteller, 234- †149 v. Chr.) 19, 73, 78
 Celtis (Celtis), Konrad, eigentlich Konrad Pickel oder Bickel (Gelehrter, latein. Dichter, Humanist, 1459- †1508) 138
 Champagne (Grafschaft, Landschaft in Nordfrankreich) 94
 Chiemgau (Gau im oberbayerischen Alpenvorland) 60
 Chiers (Fluß bei Longuyon in Lothringen) 90
 Christus *siehe* Jesus Christus
 Clamecy (Ort in Burgund, Dép. Nièvre) 121
 Clercq, Jacques du (Burgundischer Chronist, †1501) 127
 Cochem (Stadt an der Mosel, in Rheinland-Pfalz) 26, 95, 161
 Cochem-Zell (Kreis in Rheinland-Pfalz) 95
 Colmar *siehe* Kolmar (Stadt im Oberelsaß)
 Columella, Lucius Junius Moderatus (röm. Agrarschriftsteller des 1. Jhs. n. Chr.) 19, 21, 73, 78, 85

Copale, Servais (Schriftsteller aus Huy/Hoei, Ende 13. bis Anfang 14. Jh.) 119, 125

Cossa *siehe* Johannes XXIII.

Crusnes (Wasserlauf bei Longuyon in Lothringen) 90

D

Deggendorf (Stadt in Niederbayern) 65
 Deidesheim (Weinort in der Pfalz) 1
 Deschamps, Eustache (französischer Dichter, um 1346- †1406/7) 122, 123, 125, 127
 Deutscher Orden (Deutschordensstaat, Herzogtum, *siehe* auch Ostpreußen) 172, 173, 175
 Deutsch-Landsberg, Deutschlandsberg (Stadt in der Steiermark) 172
 Deventer (Stadt in den Niederlanden, an der IJssel) 113
 Diedenhofen, Thionville (Stadt an der Mosel, in Lothringen) 91
 Diedesfeld (Ort bei Neustadt a. d. W.) 32
 Diest (Stadt in Belgien) 126, 131
 Dioskurides, Pedanios (griechischer Arzt, Verfasser einer Arzneimittellehre, 1. Jh. n. Chr.) 78
 Dirlmeier, Ulf (Historiker) 164
 Dnepr, Dnjepr (Fluß) 7
 Donau (Fluß) 11, 50, 55, 57, 59, 65, 68, 69, 71, 161, 173
 Dordrecht (Stadt in den Niederlanden) 113
 Dorestadt (friesische Handelsniederlassung an der Rheinmündung) 101
 Dürkheim, Bad (Stadt in der Pfalz am Rand der Haardt) 24, 38

E

Ebelsberg (Schloß bei Linz, Oberösterreich) 139
 Ebersberg (Benediktinerkloster in Oberbayern) 70
 Ebringen (Ort bei Freiburg i. Br.) 7

Echternach (Abteistadt an der Mittelmosel, im Großherzogtum Luxemburg) 93, 96, 98, 99
 Edenkoben (Stadt in der Pfalz) 29, 30, 37
 Edesheim (Ort bei Edenkoben) 29
 Edingen (Ort bei Mannheim) 24
 Edward III. (König von England, 1312-†1377) 130
 Egli, Alfred (Germanist) 4
 Einbeck (Stadt an der Ilme, Niedersachsen) 109, 156, 177
 Eisack (Fluß) 29
 Eitelsbach (Ort bei Trier) 99
 Eiximenis, Francesc (katalanischer Franziskaner, wichtiger Vertreter der katalanischen Literatur des 14./15. Jhs., um 1327/32-†1409) 140, 172
 Elbe 11, 12, 114, 175
 Eloy d' Amerval *siehe* Amerval, Eloy d'
 Elsaß (Landschaft am Oberrhein) XI, 2, 9, 25, 27, 35, 36, 39, 44, 47, 71, 93, 112-114, 120, 131, 146, 152, 161, 164, 170, 172, 173, 174
 Elsen, Tonyes *siehe* Tonyes Elsen
 Elsendorf *siehe* Ulrich von Elsendorf
 Emmeram (Haimhram) (fränkischer Missionsbischof in Bayern, Bischof von Poitiers, Märtyrer, † um 685/90) 68, 69
 Emmeram, Sankt (Benediktinerabtei in Regensburg) 55, 57
 – Purchardus (Abt, 11. Jh.) 57
 England, englisch (s. auch Großbritannien) 120, 127, 129, 130, 141, 171
 – Edward III. (König von England, 1312-†1377) 130
 – Henry of Derby (Herzog von Bolingbroke, 1399 als Heinrich IV. englischer König, 1367-†1413) 172
 Enns (Fluß) 55
 Erasmus, Desiderius, gen. Erasmus von Rotterdam (niederl. Humanist und Theologe, 1466/9-†1536) 125, 128, 171
 Erden (Ort im Kreis Bernkastel-Wittlich) 86
 Erfurt (Stadt in Thüringen) 174

Erlauf (Fluß) 55
 Ermoldus Nigellus Aquitanus (aquitanischer Mönch, karolingischer Hofdichter unter Kaiser Ludwig dem Frommen, 9. Jh.) 39
 Eschau (Benediktinerinnenkloster im Unterelsaß) 44
 Essig Voß (Unternehmen in Trier) 89
 Etampes (Ort in Frankreich, Dép. Seine-et-Oise) 126
 Etsch (Fluß) 29, 59, 63, 80
 Ettlingen (Stadt bei Karlsruhe, in Baden) 93
 Eucharius, Sankt (Benediktinerabtei bei Trier, *siehe* auch Matthias, Sankt) 95
 Euren (Vorort von Trier) 97

F

Faber (Fabri), Felix (Dominikaner, Reise-schriftsteller, 1438/41-†1502) 148
 Falkenstein (Burg südlich von Rosenheim, Oberbayern) 60
 Falzner, Herdegen (in Nürnberg) 158
 Feuersbrunn (Ort bei Tulln, Nieder-österreich) 66
 Fischbach (Ort bei Nürnberg) 157
 Flandern (ehemalige Grafschaft und historische Landschaft, Region in Belgien) 78, 113, 119, 120, 165, 173
 Florenz (Stadt in der Toskana) 119
 Forchheim (Stadt in Oberfranken) 174
 Francesc Eiximenis *siehe* Eiximenis, Francesc
 Francis, John (Leibarzt des englischen Schatzkanzlers Thomas Wolsey, erw. um 1520/30) 171
 Franken (Region in Nordbayern) 11, 13, 74, 89, 90, 101, 120, 138, 141, 152, 155, 156, 172, 174, 175
 Frankfurt am Main (Stadt in Hessen) 39, 83, 113, 114, 147, 148, 159, 161, 172
 – Sachsenhausen (Vorort) 161
 Frankreich, französisch 4, 21, 28, 35, 36, 71, 85, 93, 105, 114, 116, 119, 120, 121, 123, 126, 128, 130

- Ludwig VII., der Jüngere (König von Frankreich, 1119- †1180) 130
 - Ludwig XI. (König von Frankreich, 1423- †1483) 127
 - Freiburg i. Br. (Stadt in Baden) 7, 9
 - Freising (Bistum, Fürstbistum)
 - Anno (Bischof von Freising, 854- †875) 65
 - Arbeo (Bischof von Freising, †783/84) 68, 69
 - Otto (Bischof von Freising, Geschichtsschreiber, nach 1111- †1158) 60
 - Freising (Stadt in Oberbayern) 51, 55, 59, 60, 62, 65, 68
 - Neustift (Prämonstratenserstift bei Freising) 62, 65
 - Friedrich (Schöffe in Graach an der Mosel, 1. H. 14. Jh.) 96
 - Friedrich III., der Weise (Kurfürst von Sachsen, 1463- †1525) 174
 - Friedrich IV., der Aufrichtige (Pfalzgraf und Kurfürst, 1574- †1610) 178
 - Friesenheim (Ort in Baden) 13
 - Froissart, Jean (frz. Geschichtsschreiber und Dichter, 1333/37- † um 1404/10) 122, 123
 - Fromenteau (Marquisat in Frankreich) 123
 - Fugger (Handelshaus in Augsburg) 76
 - Fulda (Stadt in Hessen) 39
- G**
- Galbert von Brügge (flämischer Kleriker und Memorialist, † nach 1128) 119
 - Gallien 20
 - Galois, Jean (Jehan) le (Fabliaudichter, erw. um 1479–1490) 126
 - Garmisch (Ortsteil von Garmisch-Partenkirchen) 62
 - Gascogne (Herzogtum, Landschaft in Südwestfrankreich) 114, 119, 120, 121, 129, 131
 - Gast, Johannes (Diakon der Basler Pfarre St. Martin, Chronist, ca. 1500- †1552) 138
 - Geldern (Herzogsgeschlecht) 154, 155
 - Gendre, Pierre le (trésorier de France, um 1465- †1525) 126
 - Gent (Stadt in Flandern, Belgien) 125
 - Genua (Seehafenstadt an der Riviera, Italien) 142
 - Georg Markgraf von Brandenburg-Ansbach, der Fromme (1484- †1543) 138
 - Georgien 4
 - Gepa (Äbtissin von St. Ursula zu Köln, 12. Jh.) 97
 - Gerlich, Alois (Professor für Mittlere und Neuere Geschichte und für Geschichtliche Landeskunde an der Universität Mainz) 2
 - Germolles (Ort bei Mellec, Frankreich, Dép. Saône-et-Loire) 127
 - Gilles, Karl-Josef (Mosel- und Weinhistoriker, 20 Jh.) 85
 - Gimmeldingen (Ort in der Pfalz, bei Neustadt) 29, 30
 - Gloucester (Hauptstadt der Cty. Gloucestershire, England) 129
 - Goch, Hermann von (Kölner Finanzagent und Großbürger, †1398) 134, 150-152, 163, 165, 171, 175, 178, 179
 - Goller, Hermann d. Ä. (Bierbrauer in Nürnberg, †1511) 156
 - Goller, Hermann d. J. (Bierbrauer in Nürnberg, †1546/47) 156
 - Goslar (Stadt in Niedersachsen am Fuß des Oberharzes) 109, 112, 114, 115
 - Gottfried von Franken (Kleriker, Autor einer Obstbaulehrschrift, 14. Jh.) 74-79, 81, 120
 - Göttingen (Stadt in Niedersachsen) 102, 105, 109, 110, 112, 113, 115, 176
 - Göttweig (Augustinerchorherrenstift, seit 1094 Benediktinerabtei im Markt Furth bei Göttweig, Niederösterreich) 64, 65
 - Gozbert (Abt des Benediktinerklosters Tegernsee, 982-1001) 50
 - Graach (Ort an der Mosel, Kreis Bernkastel-Wittlich) 85, 96
 - Graberhof (in Nals/Südtirol gelegenes Hofgut des Klosters Schäftlarn) 63

Graz (Hauptstadt der Steiermark) 75
 – Straßgang (Stadtteil) 172
 Grebenberger, Hans (Hofkastner des Erzbischofs von Salzburg, 16. Jh.) 172
 Griechenland 19, 79, 120, 121, 172
 Gries (Viertel bei Bozen) 60, 63
 Grimpreht (Einwohner von Mittenwald, um 1175) 62
 Großbritannien (s. auch England) 88
 Große, Rudolf 5
 Guben (Stadt in der Niederlausitz) 114, 116
 Gutenberg, Johannes, eigentlich Johann Gensfleisch zum Gutenberg (Erfinder der Buchdruckerkunst mit beweglichen gegossenen Lettern, um 1400-†1468) 40

H

Haardt (Gebirgszug im Osten des Pfälzer Waldes) 29, 30, 32, 35, 36, 38
 Haardt (Ort in der Pfalz, bei Neustadt) 29, 30
 Haithabu (Handelsplatz der Wikinger bei Schleswig) 101
 Hajos (Ort und Weinanbaugebiet südlich von Budapest, Ungarn) 6
 Halfer, Manfred (Germanist) 6
 Hambuch, Wedel (Germanist) 4
 Hamburg (norddeutsche Hansestadt) 103, 105-107, 109, 111-114, 116, 151, 152, 170, 177
 Handschuhsheim (Vorort von Heidelberg) 24
 Hanel, Norbert (Archäologe) 86
 Hannover (Stadt in Niedersachsen) 103, 105-107, 109, 110
 Heidelberg (Stadt in Baden) 24, 164, 175
 – Handschuhsheim (Vorort) 24
 Heilbronn (Stadt in Württemberg) 71, 99
 Heiligenstein (Ort bei Speyer) 26
 Heilsbronn (Zisterzienserkloster in Mittelfranken) 138
 Heinrich II. Graf von Eppan 63

Heinrich von Laufenberg *siehe* Laufenberg, Heinrich von
 Henman Offenburg *siehe* Offenburg, Henman
 Hennegau, Hainaut (Grafschaft, Landschaft in Belgien und Nordfrankreich, Provinz in Belgien) 123, 127, 145
 Henri d'Andeli (französischer Dichter aus Rouen, 13. Jh.) 120, 126
 Henry of Derby (Herzog von Bolingbroke, 1399 als Heinrich IV. englischer König, 1367-†1413) 172
 Heraklion *siehe* Candia
 Hermann von Goch *siehe* Goch, Hermann von
 Hermannstadt, Sibiu (Stadt in Siebenbürgen, Rumänien) 3
 Heron von Alexandria (griechischer Mathematiker, um 100 v. Chr.) 84
 Herrad von Landsberg (Äbtissin des Chorfrauenstiftes Hohenburg/Odilienberg im Elsaß, Verfasserin und Illustratorin des ›Hortus deliciarum‹, 1125/30-†1195) 93
 Herzogenbusch, 's-Hertogenbosch (Stadt in der niederländischen Provinz Nordbrabant) 125
 Hildesheim (Stadt in Niedersachsen) 102, 103, 105, 106, 109, 110, 111, 115, 116, 176, 177
 Himmerod (Zisterzienserabtei bei Wittlich) 91, 97
 Hippokrates (griechischer Arzt, † um 377 v. Chr.) 120
 Hochrhein, hochrheinisch 10
 Hocsem, Johann von (Jan van Hocsem, Jean de Hocsem). *siehe* Johann von Hocsem
 Hoegaarden (Stadt in Belgien) 131
 Hoei, Huy (Stadt an der Maas, Belgien) 119
 Hohenburg/Odilienberg (Chorfrauenstift im Elsaß) 93
 – Herrad von Landsberg (Äbtissin in Hohenburg, Verfasserin und

Illustratorin des ›Hortus deliciarum‹,
1125/30- †1195) 93
Holzach, Hans Joder (in Basel, †1546)
138
Holzschuher, Barbara (Angehörige einer
Nürnberger Patrizierfamilie, um 1500)
172
Honoré Bonet (französischer Dichter, um
1380) 119
Hont, Jacob de (flämischer Dichter, 1437-
†1526) 127
Horaz, Quintus Horatius Flaccus (römi-
scher Dichter, 65 v. Chr.- †8 v. Chr.)
125
Höxter (Stadt in Westfalen) 102
Huizinga, Johan (niederl. Kulturhistoriker,
1872- †1945) 135
Hüttenheim (Ort im Unterelsaß) 43

I

Ihn (Ort bei Niedaltdorf im Kreis
Saarlouis) 89
Ijssel (Fluß) 113, 152
Ile-de-France (Landschaft um Paris) 120,
127
Ill (Fluß) 39, 43
Ingolstadt (Stadt in Oberbayern) 68
Inn (Fluß) 50, 55, 57, 59, 60, 62, 71
Innsbruck (Hauptstadt von Tirol) 55, 57,
60
– Arzl (Stadtteil) 63
Irland 119, 120
Irminen, Sankt (Benediktinerinnenkloster
in Trier) 95
Isabella von Portugal (Gemahlin Herzog
Philipps des Guten von Burgund, 1397-
†1471) 173
Isar (Fluß) 55, 57, 59, 71
Istrien 175
Italien, italienisch X, 4, 74, 85, 119, 120,
126, 138, 141, 155, 172, 175

J

Jacob (Jacques) von Baisieux,
(französischer Dichter, 13. Jh.) 125
Jakobshospital, Sankt (Hospital in Trier)
92
Jehan Bodel (französischer Dichter aus
Arras, †1210) 124
Jean (Jehan) le Galois *siehe* Galois, Jean
(Jehan) le
Jean (Jehan) Maillart (französischer Dich-
ter, um 1316) 122
Jena (Stadt in Thüringen) 5, 174
Jesus Christus (Eigennamen des Heilandes,
um 8/7- † um 30 v. Chr.) 13-15, 19, 93,
129
Jofroi von Waterford (Dominikaner,
Schriftsteller vermutlich irischer
Abstammung, † um 1300) 119, 125
Johann von Hocsem (Hocsemius) (Jan van
Hocsem, Jean de Hocsem) (Chronik-
schreiber aus Lüttich, †1348) 127
Johann von Weiler (Ritter, 13. Jh.) 91
Johannes der Apostel (Sohn des Zebedäus,
Jünger Jesu, † um 100 n. Chr.) 14, 15,
93
Johannes XXIII. (Baldassare Cossa)
(Gegenpapst, †1419) 139
Johannisberg (Kloster im Rheingau) 170
Jordanien 84
Jörg von Landau (Weinhändler, 16. Jh.)
173
Jugoslawien 4, 5

K

Kallstadt (Ort in der Pfalz) 22
Kaltern (Ort südlich von Bozen, Südtirol)
79
Kampen (Stadt an der Ijssel in den
Niederlanden) 113
Kanarische Inseln (spanische Inselgruppe)
83
Kapp, Peter (Speyerer Weinhändler,
16. Jh.) 173
Karl der Große (König der Franken und
römischer Kaiser, 742- †814) 39, 92
Karlsruhe (Stadt in Baden) 93

- Kärnten (Herzogtum, Bundesland Österreichs) 145
- Kastilien (Hochland im mittleren Spanien) 125
- Katharina, Sankt, *intra muros* (Dominikanerinnenkloster in Straßburg) 43, 44
- Kaukasus 12
- Kelheim (Stadt in Niederbayern) 68
- Kelheimwinzer (Ort bei Kelheim) 68
- Keller (Pfarrort bei Bozen, Südtirol) 62
- Kelling (Ort in Siebenbürgen) 8
- Keltern (Ort in Baden-Württemberg) 9
- Keltz, Jakob (Bürgermeister in Saalfeld/Thüringen, †1556) 149
- Kematen (Ort bei Innsbruck) 62
- Kerckering, Cord (Weinhändler in Osna-brück, um 1500) 110, 111
- Kestenholz, Châtenois (Ort im Oberelsaß) 152
- Kinheim (Ort im Kreis Bernkastel-Wittlich) 89
- Klais (Ort bei Garmisch-Partenkirchen) 62
- Kleiber, Wolfgang (Professor für Deutsche Philologie und Volkskunde an der Universität Mainz) 17, 24
- Kleinkarlbach (Ort im Kreis Bad Dürkheim) 26
- Kleinkomburg (Ort in Württemberg) 13, 14
- Klingenmünster (Ort bei Landau/Pfalz) 26
- Koblenz (Stadt in Rheinland-Pfalz) 26, 161
- Kolmar (Stadt im Oberelsaß) 39, 156
- Köln (Stadt in Nordrhein-Westfalen) XII, 39, 97, 108, 111-113, 120, 125, 133-135, 138, 139, 141, 146, 150-152, 155, 156, 160, 161, 163-165, 167, 171, 172, 175, 176, 179
- Gepa (Äbtissin von St. Ursula zu Köln, 12. Jh.) 97
- St. Ursula (Frauenstift) 97
- Königsbach (Ort in der Pfalz, bei Neustadt) 29, 30
- Königsberg (Ort in Unterfranken) 174
- Königsmachern (Ort bei Diedenhofen in Lothringen) 91
- Konrad (Bischof von Passau, Bruder des Geschichtsschreibers Otto von Freising, reg. 1148/49-1164) 66
- Konrad von Jungingen (Hochmeister des Deutschen Ordens auf der Marienburg, reg. 1393- †1407) 173
- Konstanz (Stadt am Bodensee) 134, 139, 164, 172
- Korkisch, Adolf (Germanist) 4
- Korth, Sophia (Mutter Hermann Weinsbergs, † nach 1574) 163
- Krems (Stadt in Niederösterreich) 55, 57, 59, 64-66, 68, 69, 71
- Kress, Walburga (Nürnberger Patrizierin, 15. Jh.) 176
- Kreta 175
- Krim 5, 7
- Kroatien 4
- Kruckenberg (Ort bei Regensburg) 51, 68
- Kürenz (Ort bei Trier) 97, 98

L

- La Rochelle (Ort in Frankreich, Dép. Charente-Inférieure) 120, 121, 123, 126, 127
- Ladislaus Postumus, nachgeborener Sohn König Albrechts II., König von Böhmen und Ungarn (1440- †1457) 151, 154
- Laiming, Leonhard von *siehe* Leonhard von Laiming
- Lana (Ort bei Burgstall in Südtirol) 29
- Landau (Stadt in der Pfalz) 24-26, 36-38, 173
- Landau, Jörg von *siehe* Jörg von Landau
- Landsberg *siehe* Herrad von Landsberg
- Landshut (Stadt in Niederbayern) 57, 59, 71, 141
- Langenborn (Hofgut der Zisterzienserabtei Himmerod in der Nähe des Trierer Amphitheaters) 97
- Laufen (Stadt bei Berchtesgaden) 66, 68
- Laufenberg, Heinrich von (Geistlicher in Freiburg, seit 1445 Mönch in Straßburg, Dichter und Musiker, um 1390- †1460) 170

- Lauter (Fluß) 11, 115
 Lech (Fluß) 50, 64
 Lechfeld 64
 LeGendre, Pierre *siehe* Gendre, Pierre le
 (trésorier de France, um 1465- †1525)
 Leimen (Ort bei Heidelberg) 29
 Leipzig (Stadt in Sachsen) 5
 Lenert, Adolf (Weinbaulehrer und
 Professor in Edenkoben, 1851-1927) 32
 Lengfeld (Ort an der Donau bei Kelheim,
 westlich von Regensburg) 65
 Leonhard von Laiming (Bischof von
 Passau, reg. 1423- †1451) 139
 Leuven *siehe* Löwen
 Libanon 84
 Liébana, Santo Toribio de (ehem. Kloster
 St. Martin, späteres Turibiuskloster im
 Königreich Asturien, Spanien) 93
 – Beatus (Mönch und späterer Abt in
 Liébana, † 798) 93
 Liechtenstein (Fürstentum) 4
 Lieser (Ort bei Bernkastel-Kues) 26
 Lindau (Stadt am Bodensee, in Bayern) 99
 Linz (Stadt in Oberösterreich) 51, 55, 59,
 66, 71, 139, 150
 Lobith (Ort am Niederrhein, Holland) 154,
 155
 Lochner, Johannes Dr. (Nürnberger Stadt-
 arzt, †1491) 170, 171
 Loisach (Fluß) 62
 Lombardei (Landschaft in Oberitalien) 55
 Longuyon (Stadt in Lothringen) 90
 Lorsch (Abtei an der Bergstraße) 24
 Lothringen (Herzogtum, Landschaft in
 Ostfrankreich) 25, 27, 28, 97, 152
 Löwen, Leuven, Louvain (Stadt an der
 Dyle in Belgien) 128, 130, 131, 136,
 165
 Lübeck (Hansestadt in Schleswig-Holstein)
 101, 103-110, 112-115, 141, 152, 176
 Ludwig das Kind (ostfränkischer König,
 893- †911) 69
 Ludwig VII., der Jüngere (König von
 Frankreich, 1119- †1180) 130
 Ludwig XI. (König von Frankreich, 1423-
 †1483) 127
 Lüneburg (Stadt in Niedersachsen) 104-
 108, 112-115
 Lüttich (ehem. Fürstbistum und Stadt in
 Belgien) 94, 129
 Luxemburg (Herzogtum, Großherzogtum
 und Stadt) 4, 145, 156, 166
 Lyon (Stadt in Südfrankreich) 88, 158
- ## M
- Maas (Fluß) 129
 Magdeburg (Stadt in Sachsen-Anhalt) 126
 Maikammer (Ort bei Neustadt an der
 Weinstraße) 29, 32, 34
 Maillart, Jean (französischer Dichter, um
 1316), *siehe* Jean Maillart
 Main (Fluß) 12, 113, 147, 155, 161, 174,
 175
 Mainfranken (*siehe* auch Franken) 13
 Mainz (Erzbistum und Kurstaat)
 – Adolf II. von Nassau (Erzbischof von
 Mainz, um 1420- †1475) 149
 Mainz (Stadt in Rheinhessen) X, XI, 1, 2,
 4, 17, 27, 141, 145, 149, 172
 Malmesbury, Wilhelm von (englischer
 Benediktiner, Historiograph, um
 1085/90- † um 1140/43) 129
 Malvasia *siehe* Napoli di Malvasia
 Manherz, Karl (Germanist) 4
 Mannheim (Stadt in Baden) 24
 Map, Walter (englischer Kleriker und
 mittellateinischer Dichter, um 1140-
 † um 1209) 126, 130
 Marchgrenze 64
 Margarethe, Herzogin von Bayern-Lands-
 hut (Gemahlin von Pfalzgraf Philipp,
 1456- †1501) 141
 Maria (Mutter Jesu) 129
 Marne (Fluß) 123
 Martin, Sankt (Benediktinerabtei bei Trier)
 91, 97
 Matthäus Runtinger *siehe* Runtinger,
 Matthäus
 Matthias von Rammung (Bischof von
 Speyer, reg. 1464- †1478) 141

- Matthias, Sankt (Benediktinerabtei bei Trier, siehe auch Eucharius, Sankt) 91
 Matting (Ort bei Regensburg) 68, 69, 70
 Matzenheim (Ort im Unterelsaß) 43
 Mautern (Ort bei Krems, Niederösterreich) 66, 69
 Mauthausen (Ort in Oberösterreich) 66
 Maximilian I. (dt. Kaiser, 1459- †1519) 164
 Maximin, Sankt (Abtei in Trier) 97
 Mechthild (Machteld) von Magdeburg (Heilige, Mystikerin und Schriftstellerin, um 1207/10- † um 1282/94) 126
 Mecklenburg (ehemaliges (Groß-) Herzogtum, historische Landschaft) 101, 109, 114
 Melancthon, Philipp, eigentl. Philipp Schwarzerd (dt. Humanist und Reformator, 1497- †1560) 174, 175
 Mellecly (Ort in Frankreich, Dép. Saône-et-Loire) 127
 Meran (Stadt in Südtirol) 29, 59, 71
 Mertesdorf (Ort oberhalb der Ruwer, bei Trier) 89
 Mesopotamien 19
 Metten (Benediktinerabtei in Niederbayern) 69
 Mettlach (Benediktinerabtei bei Merzig im Saarland) 95
 Metz (Stadt in Lothringen) 26, 98
 Metzger, Johann (Weinhistoriker) 29, 163
 Metzingen (Stadt in Württemberg) 9
 Meyer, Werner (Historiker) 136
 Mischler-Hoffmann, Andrea (Germanistin) 4
 Mittelrhein, mittelrheinisch 13, 25, 35, 97, 111
 Mittenwald (Ort an der Isar in Oberbayern) 62
 Moldawien 4
 Mollay, Karl (Germanist) 4
 Mondsee (Benediktinerkloster in Oberösterreich) 75
 Monemvassia *siehe* Napoli di Malvasia
 Montpellier (Stadt in der Languedoc, Frankreich) 126
 Moosburg (Kloster bei Freising) 55
 Morea *siehe* Peloponnes
 Mörsstadt (Ort bei Worms) 26
 Mosel (Fluß) 2, 8-10, 12, 13, 15, 21, 25, 27, 33, 35, 83, 85-91, 94-97, 99, 112, 120, 155, 169, 170
 Müller, Karl (Professor und Direktor des Weinbau-Instituts in Freiburg, 1881- †1955) 136
 München (Stadt in Oberbayern) 62, 75, 81, 132, 159
 Münster (Stadt in Westfalen) 24, 25, 113, 177
 – Ringe (Kloster) 177
 Münster, Sebastian (Hebraist, Kosmograph, 1448- †1552) 24, 25
 Munzingen (Ort bei Freiburg i. Br.) 26
 Murg (Fluß) 11
 Murstetten (Ort bei Neulengbach, Niederösterreich) 66
 Mußbach (Ort bei Neustadt an der Weinstraße) 29, 30
 Müstert (Ort bei Piesport, Kreis Bernkastel-Wittlich) 86, 95

N

- Nahe (Fluß) 21, 112
 Nals (Ort in Südtirol) 63, 64
 Namur, Namen (Stadt an der Maas, Belgien) 123
 Napoli di Malvasia (Monemvassia, Monembasia) (Stadt auf der Peloponnes) 175
 Natters (Ort in Tirol, bei Innsbruck) 63
 Neapel (Königreich und Seehafenstadt in Italien) 139
 Neckam, Alexander (engl. Theologe, Naturforscher und Dichter in Paris, 1157- †1217) 124
 Neckar 13, 35, 99, 155, 159, 172, 174, 175
 Nerva, Marcus Coccejus (römischer Kaiser, um 35 n. Chr. - †98 n. Chr.) 86

- Neumagen (Ort an der Mosel, Kreis Bernkastel-Wittlich) 94
- Neustadt an der Weinstraße (Stadt in der Pfalz) 1, 29, 30, 36
- Neustift (Prämonstratenserstift bei Freising) 62, 65
- Neyses, Adolf (Historiker) 85
- Nicetius, hl. (Bischof von Trier, vor 490-†566, reg. seit 525/26) 90
- Nicolaus Bolard (aus Brügge, Autor einer Obstbaulehrschrift, 14. Jh.) 78, 79
- Niedaltdorf (Ort an der Nied im Kreis Saarlouis) 89
- Niederalteich (Kloster in Niederbayern) 55, 65
- Niederbayern 50
- Niederlande, niederländisch 113, 120, 122, 125-130
- Niederösterreich (Herzogtum, Bundesland Österreichs) 64, 79
- Niederschlesien (preußische Provinz, Landschaft beiderseits der mittleren Oder) 79
- Niederwinzer (Stadtteil von Regensburg) 68
- Nierstein (Ort bei Mainz) 21
- Nikolaus von Kues, eigentl. Nikolaus Chrypffs oder Krebs (dt. Philosoph und Theologe, Kardinal, Bischof von Brixen, 1401-†1464) 122
- Nivardus Gandavensis (Magister und mittellateinischer Dichter aus Gent, 12. Jh.) 125
- Noah (alttestamentlich der aus der Sintflut gerettete Stammvater der heutigen Menschheit) 93
- Nordafrika 85
- Nördlingen (Stadt in Bayerisch-Schwaben) 148
- Normandie (Herzogtum, Landschaft in Nordfrankreich) 90, 120
- Nürnberg (Stadt in Mittelfranken) XII, 134, 135, 138, 146, 147, 150, 152, 155-159, 164, 165, 170, 173-176, 179
- Pillenreuth (Augustinerchorfrauenstift bei Nürnberg) 172
- O**
- Oberbayern (Region und Regierungsbezirk in Bayern) 50
- Oberfranken (Region und Regierungsbezirk in Nordbayern) 155, 174
- Oberndorf (Ort am Lech, Kreis Donau-Ried, Niederbayern) 68, 69, 70
- Oberperfuß (Ort bei Telfs, Tirol) 63
- Oberpfalz (Region in Nordbayern) 50
- Oberplanitzing (Ort bei Kaltern, Südtirol) 79
- Oberrhein, oberrheinisch 3, 9-12, 101
- Oberwinzer (Stadtteil von Regensburg) 68
- Odessa (Schwarzmeerhafenstadt in der Ukraine) 12
- Odilienberg (Ottilienberg) *siehe* Hohenburg
- Offenburg, Henman (Basler Ratsherr und Diplomat, 1379-†1459) 140
- Ohlstadt (Ort bei Garmisch-Partenkirchen) 62
- Oldenburg (ehemaliges Herzogtum und Stadt in Niedersachsen) 114
- Oppenheim (Stadt in Rheinhessen) 24
- Orléans (Stadt an der Loire, in Frankreich) 120, 131
- Osnabrück (Stadt in Niedersachsen) 110, 111, 113, 115, 117, 118
- Österreich, österreichisch XII, 4, 9, 11, 12, 50, 51, 59, 64-66, 69, 70, 71, 75, 80, 172, 173
- Ostpreußen (Teil des Deutschordensstaates und des Herzogtums Preußen, preußische Provinz, Landschaft zwischen Weichsel und Memel) 173
- Otto (Bischof von Freising, Geschichtsschreiber, nach 1111-†1158) 60
- Otto I., der Heilige (Bischof von Bamberg, 1060-†1139) 69
- Oxford (Stadt an der Themse, England) 78, 141

P

- Palladius, Rutilius Taurus Aemilianus (lateinischer Schriftsteller, 4. oder frühes 5. Jh. n. Chr.) 19, 74, 78
- Pannonien, Pannonia (römische Provinz in Österreich, Ungarn, Kroatien und Serbien) 85
- Paolo Santonino *siehe* Santonino, Paolo
- Paris (Stadt in Frankreich, Dép. Seine) 20, 90, 93, 96, 122-124, 129, 141
- Saint-Germain-des-Près (Kloster) 90
- Partenkirchen (Ortsteil von Garmisch-Partenkirchen) 62
- Passau (Bistum und Stadt in Niederbayern) 50, 64-66, 139
- Konrad (Bischof von Passau, Bruder des Geschichtsschreibers Otto von Freising, reg. 1148/49-1164) 66
- Leonhard von Laiming (Bischof von Passau, reg. 1423- †1451) 139
- Paul II. (Pietro Barbo) (Papst 1464-1471) 164
- Pauly, Michel (Historiker) 166
- Paumgärtner (Augsburger Handelshaus) 175
- Peloponnes, Morea (griechische Halbinsel) 175
- Persenbeug (Ort in Niederösterreich) 69
- Pesez, Jean-Marie (Mittelalterarchäologe) 93
- Peter von Blois (Petrus Blesensis) (Kleriker, Humanist und Schriftsteller, um 1130/35- † um 1204/12) 129
- Peter, Sankt (Benediktinerabtei in Salzburg) 50, 51, 55, 57, 68
- Petrarca, Francesco (italienischer Dichter, Humanist und Philologe, 1304- †1374) 126, 139
- Petrus de Crescentiis, i.e. Pietro d'Crescensi (Crescenzi) (Agrarschriftsteller, um 1233- † um 1320/21) 74-77, 79, 90, 125
- Pfalz, pfälzisch (Pfalzgrafschaft, Kurpfalz, Rheinpfalz, historische Landschaft in Südwestdeutschland) 1, 13, 17, 18, 21, 22, 24, 26, 28-30, 32, 33, 35, 36, 38, 85, 94, 145, 164, 173, 174, 178
- Friedrich IV., der Aufrichtige (Pfalzgraf und Kurfürst, 1574- †1610) 178
- Margarethe, Herzogin von Bayern-Landshut (Gemahlin von Pfalzgraf Philipp, 1456- †1501) 141
- Philipp der Aufrichtige (Pfalzgraf, seit 1476 Kurfürst, 1448- †1508) 141
- Pfeddersheim (Ort in Rheinhessen) 175
- Philipp der Aufrichtige (Pfalzgraf, seit 1476 Kurfürst, 1448- †1508) 141
- Philipp der Gute (seit 1419 Herzog von Burgund, Graf von Flandern und von Brabant, 1396- †1467) 127, 173
- Piccolomini, Enea Silvio de (Papst Pius II.) (Humanist, Theologe, Dichter, Historiker 1405- †1464) 139, 164
- Piesport (Kreis Bernkastel-Wittlich) 86, 95
- Pietro Barbo *siehe* Paul II.
- Pietro d'Crescensi (Crescenzi) *siehe* Petrus de Crescentiis
- Pillenreuth (Augustinerchorfrauenstift bei Nürnberg) 172
- Pisa (Stadt im mittleren Italien) 74
- Pius II. *siehe* Piccolomini, Enea Silvio de
- Planitz (Ort in Südtirol) 80
- Plattensee, Balaton (größter See Ungarns) 55
- Platter, Thomas (Basler Humanist, 1499- †1582) 149
- Pleinting (Ort an der Donau bei Vilshofen, in Niederbayern) 65
- Plinius der Ältere, Gaius Secundus (Major) (römischer Staatsbeamter, Schriftsteller und Universalgelehrter, 23/24- †79 n. Chr.) 19, 73, 78, 84, 85
- Poitou (Landschaft in Westfrankreich) 114, 127, 131
- Polen 4, 5
- Pompeji (antike Stadt in Italien) 23, 84
- Portugal 86, 173
- Isabella von Portugal (Gemahlin Herzog Philipps des Guten von Burgund, 1397- †1471) 173

- Post, Rudolf (Germanist) 6
 Praun, Hans (Nürnberger Großkaufmann, 15. Jh.) 155, 175
 Preßburg (Hauptstadt der Slowakei), *siehe* Bratislava
 Preußen (westliche Gebietsteile des Deutschordensstaates, Herzogtum, *siehe* auch Ostpreußen) 172, 173, 175
 Provence (Grafschaft, Landschaft in Südfrankreich) 21, 120
 Prüfening (Benediktinerkloster bei Regensburg) 69, 70, 71
 Puff, Michael, genannt Schrick (Michael Schrickius) (Wiener Arzt, um 1400-†1473) 76
 Purchardus (Abt von St. Emmeram in Regensburg, 11. Jh.) 57
- Q
- Quedlinburg (Stadt in Sachsen-Anhalt am Nordfuß des Harzes) 111
 Quirin (Quirinus) vom Tegernsee, hl., (Märtyrer, seit dem 8. Jh. Tegernseer Patron, † Rom um 269) 80
- R
- Raitenhaslach (Zisterzienserkloster bei Burghausen in Oberbayern) 65, 66, 68, 71
 Rammung, Matthias von *siehe* Matthias von Rammung
 Ramsen (Ort in der Pfalz) 26
 Rathenow (Stadt im Westhavelland) 114
 Regensburg (Stadt in der Oberpfalz) 50, 51, 55, 57, 59, 65, 68, 69, 71, 139, 152, 161, 173, 174
 – Niederwinzer (Stadtteil) 68
 – Oberwinzer (Stadtteil) 68
 – Prüfening (Benediktinerkloster bei Regensburg) 69, 70, 71
 – Purchardus (Abt von St. Emmeram, 11. Jh.) 57
 – St. Emmeram (Benediktinerabtei) 55, 57
- Reichenhall, Bad (Stadt in Oberbayern) 57
 Reims (Stadt in der Champagne, Frankreich) 127
 Reut (Ort bei Forchheim in Oberfranken) 174
 Rhein (Fluß) 2, 3, 9-13, 15, 25, 27, 35, 39, 97, 101, 105, 107, 108, 111-114, 116, 120, 121, 123, 127, 129-131, 141, 152, 155, 159, 161, 172, 173, 175
 Rheingau (Landschaft in Hessen) 21, 159, 170, 174
 Rheinhessen (Landschaft in Rheinland-Pfalz) 13, 20, 22, 24, 175
 Rheinland, rheinisch (*siehe* auch Rhein, Hochrhein, Oberrhein oder Mittelrhein) 2, 10, 13, 101, 105, 107, 108, 112-114, 116, 120, 121, 123, 127, 129-131, 172, 173
 Rheinpfalz 17, 24
 Rhens (Ort am Rhein, südlich von Koblenz) 97
 Rhodt (Ort in der Pfalz) 29, 37
 Rhône 7
 Richental, Ulrich von *siehe* Ulrich von Richental
 Riffe, Hans (Geschäftspartner Johannes Gutenbergs, 15. Jh.) 40
 Ringe (Kloster in Münster/Westf.) 177
 Ripplin, Weisgin (erste Frau Hermann Weinsbergs, † nach 1553) 161
 Rohrendorf (Ort bei Krems) 66
 Rom (Stadt in Italien) 126, 151, 170
 Rosenheim (Stadt in Oberbayern) 57
 Rosental (Ort in Bessarabien, Ukraine) 7
 Rostock (Hansestadt in Mecklenburg) 104, 106, 109, 111, 112, 114-118
 Rothenburg ob der Tauber (Stadt in Mittelfranken) 154, 164
 Rott (Fluß) 50
 Röttingen (Stadt in Unterfranken) 174
 Rudolf III. (Herzog von Österreich, König von Böhmen, um 1282-†1307) 66
 Rufach (Stadt im Oberelsaß) 9, 44
 Rülzheim (Ort in der Pfalz) 26
 Rumänien 4, 5, 8

Runtinger, Matthäus (Regensburger Großkaufmann, †1407) 174
 Rußland 4, 7
 Ruwer (Fluß) 88, 89, 99
 Ryd (Rued), Anshelm Valerius *siehe* Anshelm, Valerius, gen. Ryd (Rued)

S

- 's-Hertogenbosch *siehe* Herzogenbusch
 Saale 12, 175
 Saalfeld an der Saale (Stadt in Thüringen) 149
 Saar (Fluß) 88
 Saarlouis (Stadt im Saarland) 89
 Sachsen (Kurfürstentum) 174, 175
 – Friedrich III., der Weise (Kurfürst von Sachsen, 1463- †1525) 174
 Sachsenhausen (Vorort von Frankfurt am Main) 161
 Saint-Emilion (Ort in Frankreich, Dép. Gironde) 120
 Saint-Germain-des-Près (Kloster in Paris) 90
 Saint-Jean-d' Angély (Ort in Frankreich, Dép. Charente-Inférieure) 121, 125
 Saint-Pourçain (Ort in Frankreich, Dép. Allier) 121, 126, 127
 Saint-Wandrille (Kloster in der Normandie) 89
 Salgesch (Ort im Oberwallis, Schweiz) 7
 Salimbene de Adam, eigentlich Omnebonum (Franziskanerbruder und Chronist aus Parma, 1221- † um 1288/90) 123, 126
 Salzach (Fluß) 66
 Salzburg (Stadt in Österreich) 50, 51, 55, 57, 64, 68, 154, 172, 175
 – St. Peter (Benediktinerabtei) 50, 51, 55, 57, 68
 Santonino, Paolo (persönlicher Sekretär des Bischofs Pietro Carlo von Caorle, Ende 15. Jh.) 145
 Sastrow, Bartholomäus (Stralsunder Bürgermeister, 1520- †1603) 149
 Sastrow, Johannes (Bürger in Stralsund, 16. Jh.) 149
 Schäftlarn (Benediktinerabtei, ab 1140 Prämonstratenserstift, in Oberbayern) 60, 62, 63, 70, 71
 Scharff, Martin (Germanist) 4
 Schattenmann, Karl Heinrich (Minendirektor, Weinwissenschaftler, 1785- †1869) 30, 31
 Scheible, Heinz 175
 Scherweiler (Ort bei Schlettstadt) 43
 Scheyern (Benediktinerkloster in Oberbayern) 70
 Schlesien (Herzogtum, preußische Provinz, Landschaft beiderseits der oberen und mittleren Oder) 5, 79
 Schlettstadt (Stadt im Unterelsaß) 43
 Schmoller, Gustav von (deutscher Nationalökonom, 1838- †1917) 136
 Schoene, Renate 2
 Schottland 120
 Schrick, Michael *siehe* Puff, Michael, genannt Schrick
 Schulz, Horst 83
 Schumann, Fritz, Dr. (Weinhistoriker, 20. Jh.) 22
 Schwaben (historische Landschaft in Süddeutschland) 46
 Schwäbisch Hall (Stadt in Württemberg) 147
 Schwarz, Matthäus (Buchhalter der Fugger, aus Augsburg, 1497- †1574) 76
 Schwarz, Ulrich (Weinhändler aus Augsburg, Vater von Matthäus Schwarz, 15. Jh.) 76
 Schwarz, Ulrich d. Ä. (Bürgermeister von Augsburg, Großvater von Matthäus Schwarz, †1478) 76
 Schwarzwald (süddeutsches Mittelgebirge) 3
 Schwedt, Herbert (Professor für Deutsche Volkskunde an der Universität Mainz) 2
 Schweinichen, Hans von (schlesischer Ritter, 1552- †1616) 169
 Schweiz 2, 4, 12, 13, 35

- Schwerin (Stadt in Mecklenburg) 101, 103, 104, 109, 114
 Seebach, Helmut (Germanist) 4
 Seon (Benediktinerabtei in Oberbayern) 60
 Segeberg, Bad (Stadt in Schleswig-Holstein) 101
 Seine (Fluß) 120
 Servais Copale *siehe* Copale, Servais
 Severin, hl. (Heiliger, einflußreicher Funktionsträger, nach 450 umfangreiches Wirken in Noricum ripense, †482) 64
 Siebenbürgen, Transsilvanien, Transilvania (Landschaft in Rumänien) 3, 8-10, 12, 13
 Sigismund, Sigmund (deutscher König seit 1410, Kaiser 1433, †1437) 139
 Simeon, Sankt (Stift in Trier) 96
 Sinzing (Ort bei Regensburg, Oberpfalz) 68
 Sitges (Ort südwestlich von Barcelona) 175
 Skandinavien 120
 Slowakei 4, 5
 Slowenien 4
 Soissons (Stadt an der Aisne, Frankreich) 126
 Sowjetunion 5
 Spangenberg, Kurt 5
 Spanien, spanisch 20, 21, 85, 115, 172, 175, 177
 Speyer (Fürstbistum und Stadt in der Pfalz) XI, XIII, 1, 26, 138, 141, 149, 173
 – Matthias von Rammung (Bischof von Speyer, reg. 1464- †1478) 141
 Spindler, Sylviane (Germanistin) 4
 Spoleto (Stadt in Italien) X
 Steffens, Rudolf (Germanist) 15
 Steiermark (Herzogtum, Bundesland Österreichs) 172
 Stein (Ort bei Krems, Niederösterreich) 65
 Stein am Rhein (Ort in der Schweiz) 10
 Stöterogge, Claus (Lüneburger Bürgermeister 16. Jh.) 106, 113
 Stralsund (Seehafenstadt in Vorpommern) 115, 149
 Straßburg (Stadt im Unterelsaß) 39, 42-44, 46, 137, 146-149, 164
 – St. Arbogast (Augustinerchorherrenstift bei Straßburg) 40, 41, 43, 45
 – St. Katharina intra muros (Dominikanerinnenkloster in Straßburg) 43, 44
 Straßgang (Stadtteil von Graz) 172
 Südtirol (Tirol südlich des Brenners) XII, 9, 11, 12, 28, 29, 35, 50, 59, 60, 62, 63, 65, 69, 70, 71, 75, 79, 80, 174
- ### T
- Talland (Weinried in Krems) 66
 Tassilo, Herzog (wohl III.) (letzter Herzog aus dem Stamm der Agilolfinger, um 742- † nach 794) 68
 Tauber (Fluß) 174, 175
 Tegernsee (Benediktinerkloster in Oberbayern) XII, 50, 55, 57, 59, 70, 73, 75, 79, 80, 81, 82
 – Ayrinschmalz, Konrad (Abt, um 1426- †1492) 81
 – Gozbert (Abt, 982- †1001) 50
 Temesch, Timis (Kreis im Banat, Rumänien) 5
 Temmels (Ort an der Mosel, südwestlich von Trier) 90
 Tennenlohe (Ort in Mittelfranken) 157
 Theodo (agilolfingischer Herzog, um 660- †717/18) 51, 68
 Thiel, Marcus (Grabungstechniker) 89
 Thionville *siehe* Diedenhofen
 Thüringen (historische Landschaft in Mitteldeutschland) 114, 149, 174, 175
 Tiengen (Ort bei Freiburg i. Br.) 26
 Tiflis, Tbilissi (Stadt in Georgien) 12
 Tirol (Grafschaft, österreichisches Bundesland) 59, 60, 62, 63, 65, 79, 80, 145, 173
 Tittmoning (Stadt bei Traunstein, Oberbayern) 68
 Tonyes Elsen (Weinhändler, 15. Jh.) 111
 Tramin (Ort südlich von Bozen, Südtirol) 75, 79-82
 Transkaukasien 12

Transsilvanien *siehe* Siebenbürgen
 Trauffler, Henri (Historiker) 98
 Traun (Fluß) 59, 71
 Traungau (Gau in Oberösterreich bei Wels)
 51, 55
 Trave (Fluß) 112
 Trebnitz (Stadt in Niederschlesien,
 nördlich von Breslau) 79
 Trient (Bistum und Stadt in Oberitalien)
 63
 Trier (Bistum, Erzbistum und Kurstaat)
 – Balduin von Luxemburg (Erzbischof
 von Trier, 1285- †1354) 96
 – Nicetius, hl. (Bischof von Trier, vor
 490- †566, reg. seit 525/26) 90
 Trier (Stadt in Rheinland-Pfalz) X, XI, 10,
 26, 89-91, 92, 94-98, 125, 126, 170, 172
 – Essig Voß (Unternehmen in Trier) 89
 – Euren (Vorort) 97
 – Langenborn (Hofgut der
 Zisterzienserabtei Himmerod in der
 Nähe des Trierer Amphitheaters) 97
 – St. Eucharius (Benediktinerabtei bei
 Trier, *siehe* auch St. Matthias) 95
 – St. Irminen (Benediktinerinnenkloster)
 95
 – St. Jakobshospital (Hospital) 92
 – St. Martin (Benediktinerabtei bei Trier)
 91, 97
 – St. Matthias (Benediktinerabtei bei
 Trier, *siehe* auch St. Eucharius) 91
 – St. Maximin (Abtei) 97
 – St. Simeon (Stift) 96
 – St. Viktor (Pfarrkirche bei Trier, 1238
 der Abtei St. Martin inkorporiert) 97
 Trins (Ort in Tirol, Österreich) 63
 Troyes (Stadt in der Champagne) 94, 125
 Tschechien 4
 Tschechoslowakei 5
 Tucher, Anton (Nürnberger Patrizier,
 1458- †1524) 134, 152-160, 164, 165,
 170, 171, 173-176, 178, 179
 Tunesien 20

U

Überlingen (Stadt am Bodensee in Baden)
 154
 Ukraine 4, 7, 12
 Ulm (Stadt in Württemberg) 148
 Ulrich von Elsendorf (1. H. 12. Jh.) 50
 Ulrich von Richental (Chronist, ca. 1360-
 †1437) 172
 Ungarn 4, 5, 6, 12, 51, 55, 57, 59, 64, 83,
 151
 Ungstein (Ort bei Bad Dürkheim) 85
 Unterloiben (Ort bei Krems, Nieder-
 österreich) 57, 70
 Ursula, Sankt (Frauenstift in Köln) 97
 Ürzig (Ort bei Bernkastel-Kues) 96
 Utrecht (Stadt in den Niederlanden) 113
 Uytven, Raymond van (em. Professor der
 Universität in Leuven) 160

V

Varro, Marcus Terentius (römischer
 Schriftsteller und bedeutender Gelehrter,
 Verfasser der ›Res rusticae‹, 116-
 †27 v. Chr.) 19
 Venantius Fortunatus (lateinischer christ-
 licher Dichter, seit 565 Hofdichter am
 merowingischen Hofe, um 600 Bischof
 von Poitiers, um 530- † nach 600) 90
 Venedig (Stadt und ehemalige Republik in
 Norditalien) 175
 Verona (Stadt an der Etsch, Norditalien)
 62
 Versailles (Stadt im Südwesten von Paris)
 120
 Vesuv (Vulkan am Golf von Neapel) 23
 Viktor, Sankt (Pfarrkirche bei Trier, 1238
 der Abtei St. Martin inkorporiert) 97
 Vinschgau, Vinschgau (Etschtal oberhalb
 von Meran, Südtirol) 29
 Visperterminen (Ort im Wallis) 7
 Vogesen (Gebirge am Südwestrand der
 oberrheinischen Tiefebene) 12, 39, 46
 Volk, Otto (Historiker) 97, 98
 Voß *siehe* Essig Voß

Votgareuth (Ort bei Rosenheim, Oberbayern) 57
 Vougeot
 – Château du Clos de Vougeot (Schloß und Weinberg in Burgund) 94

W

Waal (Fluß) 113
 Wachau (Abschnitt des Donautals in Niederösterreich zwischen Melk und Krems) 6, 49, 50, 55, 57, 59, 64, 65, 70, 71, 173
 Walburga Kress *siehe* Kress, Walburga
 Walburger, Michael (Apotheker und Rat in Hof, 1594- †1669) 156
 Waldrach (Ort an der Ruwer, bei Trier) 89
 Wales (mit England vereinigt Fürstentum) 120
 Wallis (Kanton der Schweiz) 7, 9, 10, 12
 Walsheim (Ort bei Landau) 26
 Walter Map *siehe* Map, Walter
 Walther von der Vogelweide (mhd. Dichter, um 1170- † um 1230) 82
 Waterford *siehe* Jofroi von Waterford
 Watriquet de Couvin (französischer Dichter aus Namur, 14. Jh.) 123
 Weiler *siehe* Johann von Weiler
 Weinheim an der Bergstraße (Stadt in Baden) 29
 Weinsberg, Christian (Vater von Hermann und Gottschalk Weinsberg, 16. Jh.) 161
 Weinsberg, Gottschalk (Bruder von Hermann Weinsberg, 16. Jh.) 160, 161, 163, 165-167, 168
 Weinsberg, Hermann (Kölner Ratsherr, Chronist, 1519- †1597) 133, 134, 138, 147, 160-163, 165-171, 176, 178, 179
 Weinsberg, Hermann (Neffe des Kölner Ratsherrn und Chronisten Hermann Weinsberg, *1560) 168
 Weinsberg, Sibilla (Schwester von Hermann Weinsberg, 16. Jh.) 165-167
 Weißenburg (Stadt im Elsaß) 30
 Weltenburg (Benediktinerabtei bei Kelheim) 68

Werlin, Josef (Germanist und Historiker) 74, 75
 Wertheim (Stadt am Main) 174
 Westfalen 113
 Wettiner (Fürstengeschlecht) 155, 157, 174, 175
 Wichmann, Karl (Historiker) 98
 Wien (Stadt in Österreich) 57, 59, 64, 71, 75, 139, 140, 173
 Wilhelm von Malmesbury *siehe* Malmesbury, Wilhelm von
 Wintersheim (Ort bei Oppenheim) 24
 Wipp (Fluß) 55, 60
 Wismar (Hansestadt in Mecklenburg) 103, 106, 108, 112, 114, 115
 Wittenwiler, Heinrich [von] (schweizer. Dichter, vor 1387 - † nach 1410) 143
 Wolfenbüttel (Stadt in Niedersachsen) 75, 76, 92
 Wolfratshausen (Stadt in Oberbayern) 62
 Wolsey, Thomas (Kardinalerzbischof von York, Lordkanzler und Erster Minister von König Heinrich VIII., um 1474/74- †1530) 171
 Wolxheim (Ort im Unterelsaß) 41-44, 46, 164
 – Agram, Johann (Pfarrer und Rektor der Kirche von Wolxheim, 1503- †1537) 46, 47, 164
 Worms (Stadt in Rheinhessen) 22, 24, 26
 Württemberg 9, 13, 14, 27, 97
 Würzburg (Stadt in Unterfranken) 74, 77, 161

X

Xanten (Stadt am Niederrhein) 136

Z

Zillertal (Tal des Ziller in Tirol) 60
 Zimmern, Froben Christoph Graf von (Chronist, 1519- †1566/67) 138
 Zink, Burkard (Augsburger Kaufmann und Historiograph, 1396- †1474/75) 149, 150, 153, 172

Zink, Elisabeth (Ehefrau des Burkard Zink,
15. Jh.) 149

Zypem 120, 121, 126

GESCHICHTLICHE LANDESKUNDE

Veröffentlichungen des Instituts für Geschichtliche Landeskunde an der Universität Mainz.

Begründet von Ludwig Petry und Johannes Bärmann,
weitergeführt von Alois Gerlich und Michael Matheus.

Herausgegeben von Franz Josef Felten

35. **Margarete A. Kramer: Die Politik des Staatsministers Emil August von Dungen im Herzogtum Nassau.** 1991. XXII, 270 S., 1 Farbtaf., geb. 05888-5
36. **Ute Mayer / Rudolf Steffens: Die spätmittelalterlichen Urbare des Heiliggeist-Spitals in Mainz.** Edition und historisch-wirtschaftsgeschichtliche Erläuterungen. 1992. XXXVIII, 608 S. m. 1 Graphik, 3 Abb., 9 Ktn., 6 Taf und 24 Tab., geb. 05890-7
37. **Elmar Rettinger, Bearb.: Historisches Ortslexikon Rheinland-Pfalz. Band 2: Ehemaliger Landkreis St. Goar.** 2005. Ca. 600 S., geb. 05889-3
38. **Sigrid Schmitt: Territorialstaat und Gemeinde im kurpfälzischen Oberamt Alzey.** Vom 14. bis zum Anfang des 17. Jahrhunderts. 1992. XII, 372 S. m. 3 Graphiken, 4 Tab., 12 Skizzen und 1 Kte., geb. 6069-3
39. **Susanne Schlösser, Bearb.: Wahl und Krönungsakten des Mainzer Reichskanzlerarchivs 1486–1711.** 1993. X, 318 S., geb. 6068-5
40. **Alois Gerlich, Hrsg.: Weinbau, Weinhandel und Weinkultur.** Sechstes Alzeyer Kolloquium. 1993. VIII, 293 S., 11 Abb., 8 Ktn. in Kartentasche, geb. 6260-2
41. **Hedwig Brüchert-Schunk: Städtische Sozialpolitik vom Wilhelminischen Reich bis zur Weltwirtschaftskrise.** Eine sozial- und kommunalhistorische Untersuchung am Beispiel der Stadt Mainz 1890–1930. 1994. XIII, 413 S. m. 12 Abb., 19 Graph., 38 Tab., geb. 6282-3
42. **Winfried Dotzauer, Wolfgang Kleiber, Michael Matheus und Karl-Heinz Spieß, Hrsg.: Landesgeschichte und Reichsgeschichte.** Festschrift für Alois Gerlich zum 70. Geburtstag. 1995. X, 452 S. m. 9 Abb., 8 Graph., 3 Tab., geb. 6540-7
43. **Reinhard Lahr: Die Mittelrheingemeinden Heimbach, Weis und Gladbach zwischen Grundherrschaft und Industrialisierung (1680–1880).** Ländliche Gesellschafts- und Wirtschaftsstruktur im Umbruch. 1995. XVII, 535 S. m. 55 Abb., 24 Ktn., 193 Tab., geb. 6842-2
44. **Sigrid Schmitt: Ländliche Rechtsquellen aus den kurmainzischen Ämtern Olm und Algesheim.** 1996. XIX, 671 S., geb. 6786-8
45. **Peter Claus Hartmann, Hrsg.: Der Mainzer Kurfürst als Reichserzkanzler.** Funktionen, Aktivitäten, Ansprüche und Bedeutung des zweiten Mannes im Alten Reich. 1997. VII, 229 S., geb. 6919-4
46. **Kurt Düwel / Michael Matheus, Hrsg.: Kriegsende und Neubeginn.** Westdeutschland und Luxemburg zwischen 1944 und 1947. Alzeyer Kolloquium, 27.–29.4. 1995. 1997. X, 258 S., geb. 6974-7
47. **Peter Claus Hartmann, Hrsg.: Kurmainz, das Reichserzkanzleramt und das Reich.** Am Ende des Mittelalters und im 16. und 17. Jahrhundert. 1998. VII, 266 S., geb. 7246-2
48. **Hermann Sommer: Zur Kur nach Ems.** Ein Beitrag zur Geschichte der Badereise von 1830 bis 1914. 1999. XIII, 786 S., geb. 7341-8
49. **Peter Heil: Von der ländlichen Festungsstadt zur bürgerlichen Kleinstadt.** Stadtbau zwischen Deutschland und Frankreich. Landau, Hagenau, Selestat und Belfort zwischen 1871 und 1930. 1999. XII, 213 S., geb. 7427-9
50. **Michael Matheus/Walter G. Rödel, Hrsg.: Landesgeschichte und Historische Demographie.** 2000. VII, 194 S. m. 27 Fig., 21 Tab., 8 Abb., 3 Ktn., geb. 7428-7
51. **Michael Matheus, Hrsg.: Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter.** 2004. VII, 199 S. m. 18 Abb., 10 Ktn. u. 1 Graphik, geb. 6973-9
52. **Hilmar Tilgner: Lesegesellschaften an Mosel und Mittelrhein im Zeitalter des aufklärten Absolutismus.** Ein Beitrag zur Sozialgeschichte der Aufklärung im Kurfürstentum Trier. 2000. XIII, 546 S. m. 21 Tab., geb. 6945-3
53. **Elmar Rettinger: Die Umgebung der Stadt Mainz und ihre Bevölkerung vom 17. bis 19. Jahrhundert.** Ein historisch-demographischer Beitrag zur Sozialgeschichte ländlicher Regionen. 2002. LXI, 507 S. m. 2 Abb., 74 Graph., 6 Ktn. u. 157 Tab., geb. 7115-6
54. **Peter Jeschke, Bearb.: Ländliche Rechtsquellen aus dem kurmainzischen Rheingau.** 2003. XLII, 604 S., geb. 8135-6
55. **Michael Matheus/Walter G. Rödel (Hg.): Bausteine zur Mainzer Stadtgeschichte.** Mainzer Kolloquium 2000. 2002. VII, 238 S., geb. 8176-3
56. **Michael Matheus (Hg.): Funktions- und Strukturwandel spätmittelalterlicher Hospitäler im europäischen Vergleich.** Alzeyer Kolloquium. 2004. Ca. 260 S., geb. 8233-6
57. **Hedwig Brüchert / Michael Matheus (Hg.): Zwangsarbeit in Rheinland-Pfalz während des Zweiten Weltkriegs.** Mainzer Kolloquium 2002. 2004. VIII, 159 S., geb. 8279-4
58. **Stefan Grathoff: Mainzer Erzbischofsburgen.** 2004. Ca. 500 S., geb. 8240-9