Beat Kümin

Das Wirtshaus als sozialer Ort

Taberne

Abb. 1: Kartografische Darstellung von Ortschaften mit gastgewerblichen Einrichtungen im Landgericht Dachau und der benachbarten Residenzstadt München laut der „Beschreibung vnd Erfarung aller vnd ÿeder Tafernen, Schenckstett vnd Pierheüser, in ... Ober vnd Nidern Baÿrn". 1580. Bayerisches Hauptstaatsarchiv, StV 1853.

Die Definition eines ‚sozialen Ortes' kann sehr weit gefasst werden. Im Prinzip kommen alle Stellen oder Gebäude in Frage, wo Menschen sich treffen und austauschen. Hier aber soll eine Institution im Vordergrund stehen, die schon um 1500 eine herausragende Stellung besaß. Neben der Kirche, dem Gemeindehaus und – in entsprechend privilegierten Siedlungen – dem Markt waren Wirtshäuser die wichtigsten Kommunikationszentren vormoderner Gesellschaften.[239] Unter diesen Oberbegriff fallen sowohl die (je nach Region) als Pinten, Schenken oder Buschwirtschaften bezeichneten Trinkstätten wie auch die zusätzlich Beherbergung und warme Mahlzeiten anbietenden Tafernwirtschaften (im Folgenden ‚Tabernen' genannt). Lange galten sie als reine Dienstleistungsbetriebe,[240] mittlerweile aber ist ihre multifunktionale – sozioökonomische, kulturelle und mobilitätsfördernde – Bedeutung unter Historikern unbestritten.[241] Während andere Beiträge dieses Bandes Auskunft über Geschlechterbeziehungen, Konfliktaustrag und die Rollen der Wirtspersonen geben, wird es im Folgenden um die alltäglichen Interaktionsformen der Gäste gehen. Um den Befund so breit wie möglich abzustützen, soll die gesamte Übergangsepoche zwischen Mittelalter und Früher Neuzeit (circa 1450–1600) in den Blick kommen und – was den regionalen Fokus betrifft – der ganze Alpenraum. Als empirische Basis kann ein breites Spektrum von Quellengattungen dienen, insbesondere Mandate, Gerichtsakten und Wirtshausverzeichnisse der Obrigkeiten, frühe Reiseberichte, literarische Reflektionen, Überreste der Materialkultur und bildliche Dokumente wie Holzschnitte.[242]

Bereits im 16. Jahrhundert existierte im deutschsprachigen Europa ein flächendeckendes Netz von Gasthäusern, wie es eine im Zuge der Reformation für die Stadtrepublik Zürich erstellte Liste von 1530[243] sowie ein vergleichbares Register von 1580 für Bayern (Abb. 1) belegen. Schon rein zahlenmäßig ist von einem bedeutenden Phänomen auszugehen, das saisonal – etwa via Straußwirtschaften[244] nach der Weinern-

239 Schwerhoff 2005.
240 Eine Ausnahme bildete Kachel 1924.
241 Clark 1983; Peyer 1987; Scheutz 2004; Tlusty 2005; Kümin 2007; Salzberg 2023.
242 Zu den für das Heilige Römische Reich Deutscher Nation verfügbaren Beständen siehe v. a. die kommentierte Quellenanthologie in Kümin/Tlusty 2011.
243 Escher 1906. Dieses frühe Register für Zürichs Landgebiete war mit einem Sittenmandat verknüpft und sollte der Obrigkeit eine bessere Kontrolle über das Gastgewerbe ermöglichen.
244 Durch einen aufgehängten Strauß aus Zweigen kenntlich gemachte Wirtschaft, in der zeitweilig selbstgemachter Wein ausgeschenkt wird: Straußwirtschaft, DWDS – Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache, Onlineversion. In Österreich und Südtirol vergleichbar mit einem

te – beziehungsweise bei besonderen Gelegenheiten – durch temporäre Zusatzversorgung für Jahrmärkte oder Wallfahrten – weiter aufgestockt werden konnte.

Aus kommunikationsgeschichtlicher Perspektive gab es somit in allen größeren Siedlungen – und in Städten meist mehrfach – strukturelle Voraussetzungen, andere Menschen in relativ informellem Rahmen treffen zu können. Qualitativ hervorzuheben ist dabei, dass sich, anders als etwa im Familien-/Zunftverband oder in der Kirche, wo man meist nur mit persönlich bekannten beziehungsweise lokal ansässigen Leuten zusammentraf, oft Kontakte mit Fremden ergaben, die zwecks Handels, Lohnarbeit, Solddienstes, Botengängen, Ausbildung oder aus anderen Gründen auf Durchreise waren. Eine solch heterogene Klientel lässt erahnen, dass es in Wirtsstuben zu außergewöhnlich vielen, regelmäßigen und funktional unterschiedlichen Interaktionen kommen konnte. Zwar gab es zeitliche Einschränkungen (örtliche Mandate schrieben in der Regel eine abendliche Schließung ab acht Uhr im Winter und neun Uhr im Sommer vor), doch operierten die für die Einhaltung verantwortlichen Amtsträger mit wenig Nachdruck und variablem Erfolg. Die wohl anschaulichste zeitgenössische Beschreibung solcher Zusammenkünfte verdanken wir keinem Geringeren als dem Humanisten Erasmus von Rotterdam (1466/69–1536). Obschon es sich bei diesem Dialog zwischen Bertulf und Wilhelm aus seinen „Vertrauten Gesprächen“ um eine rhetorische Übung und keinen Tatsachenbericht handelt, floss viel Eigenerfahrung des hochmobilen Gelehrten in die Schilderungen mit ein. Im Vergleich zu französischen Verhältnissen, die laut dieser Quelle durch hohe Standards und freundlichen Empfang gekennzeichnet waren, erscheinen Wirtshäuser im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation als weniger vornehm, die Gastgeber als burschikos und die Reisenden als – besonders bei den gemeinsamen Mahlzeiten – auf den eigenen Vorteil bedacht und der persönlichen Hygiene nicht unbedingt zugetan (Abb. 2):

„*Bertulf*: In der Wärmestube zieht man die Stiefel aus [...]. Die vom Regen triefenden Kleider hängt man am Ofen auf, und du selbst setzest dich auch dazu, wenn du dich trocknen willst. Es gibt auch Wasser, wenn man die Hände waschen will, aber es ist so sauber, daß man danach anderes verlangen muss, um die Dreckbrühe wieder abzuwaschen [...]. So kommen häufig in derselben Wirtsstube achtzig bis neunzig Personen zusammen: Fußgänger, Reiter, Kaufleute, Schiffer, Fuhrknechte, Bauern, Kinder, Weiber, Gesunde und Kranke. Der eine kämmt sich, der andere wischt sich den Schweiß ab, der dritte putzt seine Schuhe oder Stiefel und wieder einer rülpst nach Knoblauch. Kurz: das Durcheinander der Sprachen und Menschen ist nicht geringer als einst beim Turmbau von Babel. Fällt ihnen ein Ausländer auf, der nach etwas Besserem aussieht, so gaffen sie ihn alle an, als wäre eine neue Tierart aus Afrika angekommen. [...] Endlich zeigt sich [...] der Gastwirt selbst, der sich in der Kleidung so gut wie nicht vom Gesinde unterscheidet [...]. Sie schätzen die [Reisenden] besonders, die tüchtig trinken.“[245]

Abb. 2: Der Holzschnitt illustriert das breite Spektrum von Handelsleuten, Handwerkern, Söldnern und anderen Reisenden – beiderlei Geschlechts –, die auf Herbergen angewiesen waren. „Der Wirt oder Gastgeb“. Kolorierter Holzschnitt von Erhard Schön (um 1491–1542), circa 1536. Friedenstein Stiftung Gotha, Inv.-Nr. 39,33/778, Foto: Julius Fröbus GmbH (Public Domain Mark 1.0).

Buschenschank.

245 Erasmus 1947 [1526], S. 30 u. 33.

Interessanterweise markiert hier die Reformation keine Epochenwende. Zwar warnten Theologen aller Konfessionen (insbesondere zwinglianisch-calvinistischer Orientierung) vor exzessivem Alkoholkonsum und dadurch gefördertem unsittlichen Verhalten, Wein galt aber als in der Bibel durchaus positiv konnotiertes Geschenk Gottes. Luther war einem Trunk unter Freunden bekanntermaßen nicht abgeneigt und das religiöse Leben – Stichworte: Gottesdienstbesuch in weit vom Wohnort entfernten Pfarrkirchen, Bereitstellung des Kommunionsweins, Missionsreisen, Visitationen – konnte ohne gastgewerbliche Dienstleistungen kaum funktionieren.[246] Eine markante Ausnahme bildete lediglich die Täuferbewegung. Schon in deren „Schleitheimer Bekenntnis" von 1527 wurde Wert auf Absonderung von potentiell korrumpierenden Aktivitäten gelegt. Alle Brüder und Schwestern sollten lernen:

„das alles / was nit mit unserm Gott unnd Christo vereyngt ist nichts anders sei / Dann die grewel / welche wir meiden sollen und fliehen. In dem werden vermeint alle Bepstlich [...] Gottes dienste / versamelung / kirchgang / Weinheuser / [...] unnd andere mehr der gleichen / die dann die welt für hoch helt / und doch stracks wider den befelch Gottes gehandelt werden."[247]

Wie muss man sich die räumlichen Verhältnisse vorstellen? Es gab im 16. Jahrhundert noch kaum spezialisierte Bauten, die meisten Betriebe waren in adaptierten Bauern- oder Stadthäusern untergebracht, wo sie über ein Schild beziehungsweise Anschriften identifiziert werden konnten.[248] Bei Schenken genügte eine geräumige, von einem Kachelofen geheizte Stube[249] mit Zugang zu einem mit Getränken primär lokaler Herkunft bestückten Keller: Wein dominierte in Österreich und der Schweiz; Bier zunehmend in Bayern, wo die sich verschlechternden klimatischen Bedingungen der kleinen Eiszeit den im Mittelalter noch verbreiteten Rebbau verdrängten. Aus Fässern füllte das Schankpersonal auf örtliche Maße geeichte Kannen, die es den Trinkgruppen oben auf ihren Tisch stellte – Tresen kamen erst viel später auf. Getrunken wurde aus Holz-, Ton- oder Zinnbechern, in gehobenen städtischen Kontexten – etwa dem *Goldenen Adler* in Innsbruck mit seiner distinktiven Renaissance-Fassade und eindrücklichen Gästeliste (Abb. 3) – wohl schon aus Gläsern, bei besonders hoher Kundschaft gar aus Silbergeschirr. Bei Tabernen wie dieser war generell alles einige Nummern größer: Es gab mehrere Stuben und Schlafzimmer, idealerweise einen Saal oder Tanzboden, unbedingt eine Küche mit Speisekammer, dazu Stallungen, Lagerhallen, Räume zum Waschen/Backen/Schlachten und Werken. Ein auf Fernreisende ausgerichteter Betrieb erforderte oft einen ganzen Immobilienkomplex mit großem Platzbedarf und vielen Bedienten – kein Wunder, dass Besitzer führender Gasthöfe zu den wohlhabendsten und einflussreichsten Mitgliedern einer Gemeinde gehörten.

246 Blanke 1953.

247 „dass alles, was nicht mit unserem Gott und Christus vereint ist, nichts anderes sei als die Gräuel, welche wir meiden und vor denen wir fliehen sollen. Damit sind gemeint alle päpstlichen […] Gottesdienste, Versammlungen, Kirchgänge, Weinhäuser […] und andere mehr dergleichen, die die Welt für hoch hält, und doch sofort wider den Befehl Gottes gehandelt werden.": Das Schleitheimer Bekenntnis 1527, S. 12–13.

248 Im Alpenraum haben sich vielerorts Spuren von Gaststätten jener Epoche erhalten, etwa beim nachweislich mit 1536 gefälltem Holz gefertigten Bären Münsingen in Bern, dem etwa gleichzeitig errichteten Steinhochbau des Wirtshaus am Erdweg in Bayern oder dem Renaissance-Fresko an der Außenwand des Hotel zum Elephanten in Brixen.

249 Im Tiroler Volkskunstmuseum in Innsbruck ist eine spätmittelalterliche Gaststube aus Issing erhalten.

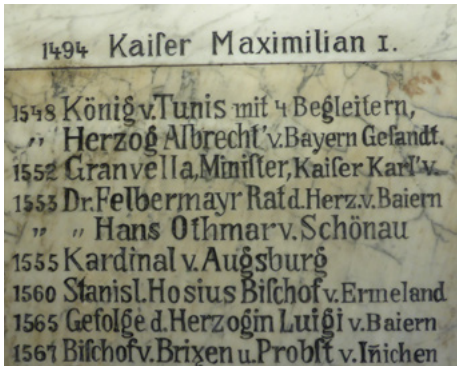

Abb. 3: Die Liste der 1494–1567 im Wirtshaus beherbergten VIPs beim Eingang zum Goldenen Adler in Innsbruck (Foto: Evi Weissteiner).

Ein wichtiges Ergebnis der jüngeren Forschung ist die Relativierung der weitverbreiteten Annahme vom Wirtshaus als ‚Männerort'. Wohl dominierte das maskuline Element rein quantitativ, aber weibliche Präsenz war aus mehreren Gründen signifikant. Zuerst wegen den Wirtsgattinnen beziehungsweise in Eigenverantwortung operierenden Witwen und den vielen Kellnerinnen und Mägden; dann wegen Frauen, die beispielsweise als Näherinnen, Kleinhändlerinnen oder Prostituierte ihre Kundschaft in Trinkstuben suchten; schließlich aber auch wegen der beachtlichen Zahl ‚normaler' weiblicher Gäste. So war der gemeinsame Wirtshausbesuch von Ehepaaren eine weitverbreitete Freizeitaktivität; überall nahmen Frauen an Tauf-, Hochzeits- und Begräbnismahlzeiten teil, die etwa in Bayern nur in Tabernen abgehalten werden konnten; und nicht zuletzt partizipierten sie an den jährlich wiederkehrenden Kristallisationspunkten der Volkskultur (Kirchweihen, Sommer-/Erntedankfeste), wo oft auch in oder vor Gaststätten getanzt wurde. Überhaupt war das Wirtshaus – neben der Kirche – der wohl wichtigste Ort der vormodernen Partnersuche. Laut Zürcher Ge-

richtsakten des 16. Jahrhunderts wurden dort vor Zeugen auch gleich Eheversprechen ausgetauscht.[250] Generell lässt sich festhalten, dass der Besuch ‚respektabler' Betriebe bei legitimen Anlässen in Begleitung von Vätern/Gatten/Brüdern/Verlobten (oder auch kollektiv in Gruppen von beispielsweise Marktfahrerinnen) unproblematisch war; Frauen jedoch, die sich alleine zu nächtlicher Zeit in Winkelwirtschaften begaben, machten sich verdächtig und setzten ihre – primär auf sexueller Reinheit beruhende – persönliche Ehre aufs Spiel.[251]

Sozial gesehen hatten Tischgemeinschaften meist ein homogenes Profil: Arbeiter und Lehrlinge, Handwerksmeister und Kaufleute, Ortsansässige und Reisende blieben gerne unter sich. Man hatte seine bevorzugten Gaststätten einerseits sowie Tische und Stuben andererseits. Dies vereinfachte die interne Kommunikation, wobei die Zugehörigkeit zu bestimmten Gruppen über Konsumentscheide (billiger Landwein versus importierte Getränke; einfache Speisen versus mehrgängige Mahlzeiten) sowie Instrumente wie dem Zutrinken signalisiert werden konnte. Man erhob das Glas und wünschte einem Zechgenossen gutes Gedeihen, allerdings in der Erwartung, dass Letzterer die Geste umgehend erwidern würde und weitere Wertbezeugungen folgen sollten. Es brauchte allerdings nur ein Zögern, mehrdeutiges Wort oder eine abschätzige Geste des Gegenübers, um Spannungen zu erzeugen. Ebenso heikel war das plötzliche Hinzustoßen von Fremden oder sozial anders gestellten Individuen, was an Orten mit nur gerade einer einzigen Herberge (wie sie wohl Erasmus im Blick hatte) kaum zu vermeiden war. Die Obrigkeiten versuchten, solch latent gefährliche Gebräuche deshalb so weit als möglich einzuschränken, wenn nicht gar zu verbieten – symbolisch markierten sie Präsenz über das Aushängen ihrer Ordnungen beziehungsweise das Anbringen von Hoheitszeichen auf Schildern oder Wappenscheiben.[252] Der Wunsch nach öffentlichem Ausdruck von sozialen Bindungen war allerdings gerade in höheren Kreisen kaum zu unterdrücken – davon zeugen die prunkvollen Gefäße, aus denen die Teilnehmer von Bruderschaftsfesten, Ratssitzungen oder Zunftgelagen jeweils einen Schluck nahmen und sie dann so lange im Kreis weiterreichten, bis alle Tischgenossen an der Zeremonie teilgenommen

250 Hürlimann 1998, S. 150.
251 Kümin 2002, S. 55–60; auch Martin 2001.
252 Lutz 1973; Giesicke/Ruoss 2000.

hatten.[253] Verwandte Rituale waren das disziplinierende ‚Vertrinken' – also Anordnungen vor allem ländlicher Richter, laut denen Bußgelder für Vergehen zur Verköstigung von Geschädigten beziehungsweise zur Versöhnung von Streitparteien eingesetzt werden sollten – und der im kommerziellen Leben unverzichtbare ‚Weinkauf': Um den Abschluss eines Vertrages oder einer geschäftlichen Transaktion zu bekräftigen (und gleichzeitig im Wirtshaus vor Zeugen zu publizieren), wurden bis zu zehn Prozent des Kaufwertes für Getränkekosten aufgewendet.[254]

Die Mahlzeiten folgten meist dem Format der Wirtstafel: Zahlungskräftigen Gästen wurden zu festgelegten Zeiten und Preisen mehrgängige Menüs angeboten. Bediente des Hauses stellten die einzelnen Komponenten in Schüsseln auf den Tisch, woraus die Gäste ihre Portionen schöpften. Zum Standardgedeck gehörten Teller, Löffel und Messer; Gabeln als Essbesteck existierten noch nicht. Typisch war eine Mischung aus Suppen, Fleisch- und Fischgerichten, großzügig bemessenen Beilagen, Käse, Früchten und Süßspeisen. Wie auch heute noch variierte die Qualität beträchtlich: Es gab gutes und weniger gutes Kochpersonal, schmackhafte und schlechte Gerichte, dazu die üblichen saisonalen, regionalen und typologischen Unterschiede. Laut dem Erasmus-Dialog versuchten die deutschen Wirtinnen und Wirte den Profit dadurch zu mehren, dass ihre Mahlzeiten mit nahrhaften Breien begannen und die besten Stücke – und Getränke – erst gegen Ende erschienen, also als niemand mehr hungrig oder durstig war. Es finden sich aber auch zeitgenössische Reiseberichte, die den Gasthäusern in Oberdeutschland ein gutes Zeugnis ausstellten. Dabei ist immer zu bedenken, dass uns die betreffenden Autoren Einzelperspektiven vermitteln, die bestimmte Routen, persönliche Erfahrungen beziehungsweise Vorurteile und kulturelle Werte widerspiegeln. Trotzdem gehören die detaillierten Bemerkungen von Antonio de Beatis, der 1517 bis 1518 einen italienischen Kardinal bei einer Alpenüberquerung begleitete, zu den wenigen Quellen, die uns die Verhältnisse veranschaulichen:

„Überall findet man bequeme Unterkunft, und obwohl von Trient an bis fast an den Rhein keine Weinberge mehr vorkommen, so hat man doch in allen Gasthäusern zwei Sorten Wein, weißen und roten, gut und wohlschmeckend, manchmal mit Salbei, Flieder und Rosmarin ge-

253 Ein eindrückliches Beispiel ist der 27 cm hohe und heute im British Museum in London aufbewahrte Reichsadlerhumpen von 1571: Reichsadlerhumpen, The British Museum online.
254 Tlusty 2005, S. 120; Tlusty 2016, S. 119. In Tirol unter ‚Leihkauf' oder ‚Leutkauf' bekannt.

würzt. Das Bier ist in Deutschland wie in Flandern im allgemeinen gut. Es gibt schmackhaftes Kalbfleisch, viele Hühner und treffliches Brot. Der Wein ist bis Köln nicht sehr teuer und das Kalbfleisch sehr billig, [...] Kamine hat man nur in der Küche, sonst überall Öfen [...]. Die Käse sind nicht besonders gut, vor allem deshalb, weil die Deutschen nur faulen Käse lieben; auch einen grünen Käse schätzen sie [...]. An Obst fanden wir gute Weichselkirschen, zahlreiche große Apfel- und Birnbäume [...]. In allen Gasthäusern sind drei oder vier junge Serviermädchen; sowohl der Wirtin und ihren Töchtern wie den genannten Mädchen gibt man aus Artigkeit die Hand; sie lassen sich zwar nicht küssen, wie die französischen Kammermädchen, wohl aber um den Leib fassen und drücken, oft auch gern zum Mittrinken einladen [...]. An Fischen aus Seen und Flüssen und guten Forellen fehlt es nirgends, denn jeder Wirt hat vor seinem Gasthaus einen oder zwei Fischkasten, aus Holz und verschließbar, worin sie lebende Fische halten."[255]

Man sollte sich überhaupt hüten, die Qualität – und Flexibilität – der vormodernen Gastronomie zu unterschätzen, wie dies aus der Rückschau und Annahme eines linearen Zivilisationsprozesses gerne geschieht. In den besten Häusern gab es schon früh Alternativen zur Wirtstafel, etwa das Speisen im eigenen Zimmer, und besonders dort, wo konkurrierende Häuser zur Auswahl standen, waren Gastgeber gut beraten, ihre zunehmend anspruchsvolle Klientel nicht zu enttäuschen. Umgekehrt hatten weniger Begüterte einen rechtlich abgestützten Anspruch auf den sogenannten ‚Pfenwert', also ein einfaches Menü zu entsprechend niedrigem Preis. Dazu konnte – besonders in Städten oder Wallfahrtsorten und bei Jahrmärkten – auf Garküchen und das Angebot von Handelsreisenden ausgewichen werden. Die Wirtsordnung von 1498 für Schlettstadt im Elsass spricht diesbezüglich von „hußlut, varende arbeiter und menglichen, so pfligen by den ko(e)chen zu essen oder fleisch zu holen".[256] Mit Blick auf unsere Thematik ist schließlich hervorzuheben, dass das gemeinsame Trinken und Essen ideale Gelegenheiten zum informellen Austausch bot: in einer einfachen Schenke tendenziell mit Nachbarn und Arbeitskollegen, die man bereits kannte (Abb. 4); an der Wirtstafel eher mit Fremden und sozialen Eliten; im-

255 Beatis 1905, S. 48–51.

256 … „Hausleuten, fahrenden Arbeitern und manchen, die bei den Köchen zu essen oder Fleisch zu holen pflegen": Gény 1902, S. 1.030. Einen Eindruck von spätmittelalterlichen Kochwirtschaften vermittelt heute noch das Wirtshaus Wurstkuchl an der Steinernen Brücke in Regensburg. Zur Kulinarik der Frühen Neuzeit generell: Kümin 2012.

Abb. 4: In dieser unmittelbar bei einer Tiroler Silbermine gelegenen Freiluftschenke macht uns der Zeichner zu Augenzeugen von angeregten Gesprächen, sowohl unter den wohl etwas vornehmeren Herren am Tisch wie auch den Arbeitern, die ganz ungezwungen auf dem Boden sitzen. Links unten zapft die Wirtin den Wein direkt vom Fass. Aus: Schwazer Bergbuch. Kolorierte Miniatur von Jörg Kolber, 1556, Innsbruck. Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum, Innsbruck, TLM, Bibliothek, Dip. 856/68r.

mer aber wurde man mit Neuigkeiten, abweichenden Meinungen und Einsichten in andere Erfahrungswelten konfrontiert – Gaststuben waren also soziale Orte par excellence.

Der zwischenmenschliche Austausch nahm aber noch ganz andere Formen an. Neben Unterkunft, Verpflegung und Geselligkeit gehörte *Kommunikation* im weitesten Sinne zu den Hauptfunktionen gastgewerblicher Einrichtungen. Im Folgenden sollen dies kurze Einblicke in die Teilbereiche Information, politische Dienstleistungen und kulturelle Veranstaltungen veranschaulichen.

Schon immer haben Gasthäuser Reisenden als Ankunfts- und Orientierungsorte gedient. Hier treffen Fremde erstmals auf Einheimische, hier erhält man Informationen zu Sehenswürdigkeiten und lokalen Einrichtungen, hier können Kontakte zu wichtigen Bezugspersonen geknüpft werden. Auf seiner Durchreise durch die Eidgenossenschaft

im Jahre 1474 etwa ermöglichten Wirte in Bern und Kerns am Vierwaldstättersee dem Wallfahrer Hans von Waldheim (1422–1479) aus Halle ein Treffen mit dem schon weit über die Landesgrenzen bekannten Einsiedler Niklaus von Flüe (1417–1487); Ersterer mit Angaben zu dessen Aufenthaltsort, Letzterer über die Bekanntmachung mit dem Beichtvater des Obwaldner Eremiten sowie der Bereitstellung geeigneter Transportmittel.[257] Tabernen und Schenken waren auch für Ortsansässige Umschlagplätze für Neuigkeiten aller Art, nicht nur abstrakt zum Weltgeschehen, sondern ganz konkret zu Verdienstmöglichkeiten (etwa während der Erntezeit), zum Kompetenzbereich von Behördenvertretern (die bei persönlichen Anliegen weiterhelfen konnten) oder zur Rekrutierung von Truppen (wozu Offiziere gern die Infrastruktur von Gasthäusern benutzten). Wirte werden von der Forschung deshalb zu den Brokern gezählt, also den in Anwesenheitsgesellschaften der Vormoderne unerlässlichen Mittlerfiguren zwischen Menschen, die – aufgrund ihrer geografischen oder sozialen Distanz – sonst nicht zusammenfinden würden: zwischen Heerführern und Söldnern, Arbeitgebenden und -nehmenden, Patronen und Klienten aller Art.[258]

Die politischen Dimensionen reichen weit über Epochengrenzen transzendierende Stammtischgespräche hinaus. Überall im Reich gab es Zunft- oder Gesellschaftshäuser, wo Patrizier und städtische Eliten bei Wein oder Bier ihre kollektiven Angelegenheiten berieten. Im westlichen Alpenraum – etwa dem Berner Oberland oder der französisch sprechenden Waadt – waren Landhäuser beziehungsweise *maisons de ville* weit verbreitet, die Kommunen und Tälern Räumlichkeiten für politische wie gerichtliche Nutzungen boten, wobei ein Bürgermeister, *syndic*, Stubenknecht oder sonstiger Amtsträger für das leibliche Wohl sorgte. Weiter östlich bezeugen niederbayerische Weistümer, dass „[Gemeinde-]Versammlungen fast durchweg in den Wirtshäusern [stattfanden], die also auf dem Land auch obrigkeitliche Funktionen erfüll[t]en, vor allem wenn man bedenkt, daß der Wirt [etwa laut dem Oberaichbacher Dorfrecht von 1521] auch den Pfandstall unterhalten muß[te]“.[259] Geradezu ‚internationale‘ Bedeutung erreichten Herbergen, die zur Unterbringung von Staatsgästen dienten. Dies traf vor allem auf republikanische Gemeinwesen zu, denen dafür keine Fürsten-

257 Welti 1920, S. 116–17.
258 Pfister 1992.
259 Cordes 1993; Hartinger 1998, S. 41.

oder Adelsresidenzen zur Verfügung standen. Es war üblich, dass Ratsdelegationen hohen Besuchern dort ihre Aufwartung machten, Wein aus eigenen Rebbergen kredenzten und gleich auch Unterredungen abhielten. Im Umfeld von Basels Beitritt zur Eidgenossenschaft wurden am 13. Juli 1501 im dortigen *Schwarzen Sternen* Gesandte von zehn Bündnispartnern zu einem Willkommenstrunk empfangen, während der *Engel* im schwyzerischen Küssnacht ab 1432 mehrfach als Versammlungsort für „Tagsatzungen der V Orte“ diente.[260] Synergien zwischen Gast- und Gotteshaus wiederum untermauern viele Hinweise auf religiöse Diskussionen, die seit Luthers Thesenanschlag 1517 eine neue Intensität gewannen. In Memmingen, also einem der zentralen Orte des deutschen Bauernkrieges, erregte zum Beispiel im August 1524 ein ‚Bauer‘ Aufsehen, der in mehreren Schenken auf Latein (!) sehr eigenwillige theologische Doktrinen vertrat und in hitzige Debatten mit einem Studenten geriet.[261] Sehr viel offizieller – aber nicht unbedingt weniger leidenschaftlich – muss es im Hauptort Brandenburg-Ansbachs im Herbst 1529 zugegangen sein, als sich im Vorfeld der Augsburger Konfession – dem für Lutheraner zentralen Glaubensbekenntnis – Geistliche in einem dortigen Gasthaus zu einem ‚Konvent‘ versammelten (Abb. 5).

Abb. 5: Gedenkinschrift am Wirtshaus zum Goldenen Stern in Schwabach, wo am 16. Oktober 1529 die 17 „Schwabacher Artikel“ verabschiedet wurden. Foto: Timo Lechner.

Geradezu uferlos wird die Masse der Belege, wenn wir uns abschließend noch auf das weite Feld der Kultur begeben. Vom Tanzen an Feiertagen, auf Kirchweihen und Familienfesten war bereits die Rede, und dazu gehört natürlich Musik (Abb. 6). Zwischen Spielleuten und Gastgebenden herrschte eine symbiotische Beziehung, waren Erstere doch

260 Die Informationen zu Basel und Küssnacht können Gedenkinschriften an den betreffenden Gasthäusern entnommen werden, wobei Ersteres im 20. Jahrhundert aus der Aeschenvorstadt ins St. Albantal umgesiedelt wurde und nun als Gasthof zum goldenen Sternen bekannt ist. Als ‚V Orte‘ werden die fünf Innerschweizer Bündnispartner Uri, Schwyz, Unterwalden, Luzern und Zug bezeichnet.
261 Beim Verhör durch die Memminger Stadtbehörden stellte sich rasch heraus, dass es sich in Wirklichkeit um einen Priester namens Nikolaus Schweigker handelte: Blickle 1997, S. 351–352.

permanent auf der Suche nach Auftrittsorten, während Letztere in gesanglichen beziehungsweise instrumentalen Vorträgen ideale Mittel zur Umsatzsteigerung erkannten.[262] Manuskripte und einschlägige Drucke vermitteln uns Eindrücke von den Rhythmen, Melodien und Gesängen, die bei solchen Gelegenheiten erklungen sein mögen. Eine von Johann Pühler († 1591/1592) in München 1585 publizierte Sammlung enthielt das von einem unbekannten Autor – wohl für ein gehobenes Renaissance-Publikum – komponierte Stück „Trinkt und Springt". Dort finden sich zweckmäßige Verse wie: „Keiner tu vom andern weichen, / laßt die Gläslein umherschleichen, / [...] Guter Wein, der labt das Herze, / frischt das Blut und legt den Schmerzen. / [...] Dieser Wirt, der will uns borgen / von nun an bis auf den Morgen."[263]
Ähnlich eng waren die Bindungen mit dem frühen Drama; in London und anderen englischen Städten wurden Shakespeare-Stücke meist

Abb. 6: Diese Szenen einer typischerweise in und um Tabernen abgehaltenen ‚Bauernhochzeit' veranschaulichen gleich mehrere im Text berührte Themen: ein – zur Feier des Tages sehr viel Fleisch umfassendes – Festmahl, üppiges Trinken, das gesellige Beieinander von Männern und Frauen, lebhafte Tischgespräche, die Präsenz von Spielleuten mit verschiedenen Blasinstrumenten und das ausgelassene Tanzen (wobei der ein städtisches Publikum anvisierende Künstler die Völlerei und Derbheit der Landbevölkerung wohl bewusst überzeichnete). „Bauernhochzeit". Holzschnitte von Erhard Schön (um 1491–1542), 1526. Druck: Hans Guldenmund († 1560), Nürnberg, 1526. Aus: Max Geisberg [Hrsg.], Der deutsche Einblatt-Holzschnitt in der ersten Hälfte des XVI. Jahrhunderts. München 1923–1924 (http://www.zeno.org/nid/20004285689, eingesehen am 28.12.2023).

262 Focht 1997; zum mittelalterlichen Hintergrund: Salmen 1983, wo sich auch relevante Illustrationen finden.
263 Orlando Consort 2001, Lied 22 (Musik-CD mit Kommentar von Angus Smith).

in den Innenhöfen von Gasthäusern aufgeführt, wo das Publikum dem Gebotenen – wie in den wenigen institutionalisierten Theatern – von Galerien herab folgen konnte. In unserem Untersuchungsgebiet ist in erster Linie an Fastnachtsspiele zu denken, die sich ab dem 15. Jahrhundert zunehmender Beliebtheit erfreuten. Gelegentlich lassen die Autoren bestimmte Szenen gleich in Schenken spielen, anderswo (wie in Nürnberg) finden sich Hinweise darauf, dass die Darsteller in den Tagen vor Aschermittwoch von Wirtshaus zu Wirtshaus zogen, um ihre karnevalesken Späße vor immer wieder neuen Trinkgesellschaften aufzuführen.[264]

Bilanzierend lässt sich festhalten, dass dem sozialen Austausch in Wirtshäusern praktisch keine Grenzen gesetzt waren. Quer durch den Alpenraum – und weit darüber hinaus – bildeten Gaststuben Kommunikationsorte ‚höheren Grades' deshalb, weil sich dort die Erfahrungshorizonte der lokalen Bevölkerung mit denen fremder Besucher überlagerten. Dieser kurze Überblick über die Situation zu Beginn der Frühen Neuzeit hat zu zeigen versucht, dass neben den Kerngeschäften von Verpflegung und Beherbergung zahllose Interaktionen wirtschaftlicher, kultureller, ja gar politischer und religiöser Art zu konstatieren sind. Diese konnten je nach Kontext und Beteiligten systemstabilisierende oder potentiell subversive Effekte zeitigen. Arbeitsvermittlung, obrigkeitliche Regulierung, Weinkauf und Patronage trugen zur Festigung sozialer Bindungen bei. Umgekehrt kann nicht überraschen, dass Bedrückte, Unzufriedene und Visionäre – wie die Rebellen von 1524 bis 1526 – die gleichen Betriebe zur Förderung regimekritischer Ziele instrumentalisierten, indem sie etwa auf die Ressourcen der Gastgebenden, die euphorisierende Wirkung von Geselligkeit und die Möglichkeit zur Rekrutierung von Gleichgesinnten setzten. „Men come hither to quarrel, and come hither to be made friends [Gäste kommen hierher, um zu streiten, aber auch, um Freunde zu werden]",[265] schrieb ein englischer Autor über Weinschenken ein Jahrhundert später, und viel besser kann man die Bandbreite der sozialen Interaktionen eigentlich nicht zusammenfassen.

Quellen

264 Manley 2008: London; Simon 2003.
265 Earle 1904, Text Nr. 12, „A Tauerne", S. 33–34.

München, Bayerisches Hauptstaatsarchiv (BayHStA),
StV (Staatsverwaltung) 1853: Wirtshausregister (1580).

Bern, Staatsarchiv des Kantons Bern (StAB),
B V 142: Wirtshausregister (1628).

Beatis, Antonio de, Die Reise des Kardinals Luigi d'Aragona durch Deutschland, die Niederlande, Frankreich und Oberitalien 1517–1518, Ludwig Pastor (Hg.). Freiburg i. B. 1905.
Das Schleitheimer Bekenntnis. Brüderlich vereinigung ezlicher Kinder Gottes/sieben artikel betreffend (Worms 1527), online, o. D., https://www.museum-schleitheim.ch/geschichte/taeuferbekenntnis_1.htm, eingesehen am 27.12.2023.
Earle, Johne, Micro-Cosmographie [1628]. Editio princeps, 1628 with additional characters from the fifth edition of 1629; and the sixth edition of 1633, Edward Arber (Hg.). Westminster 1904.
Erasmus, Desiderius, Gasthäuser. In: Schiel, Hubert (Hg.), Vertraute Gespräche [Colloquia Familiaria, 1526]. Essen 1985, S. 27–35.
Escher, Hermann (Hg.), Ein Verzeichnis der Wirtshäuser der zürcherischen Landschaft aus dem Jahre 1530. In: Zürcher Taschenbuch auf das Jahr 1906, Neue Folge, 29. Jahrgang. Zürich 1906, S. 238–247.
Gény, Josef (Hg.), Oberrheinische Stadtrechte, Abt. III: Elsässische Rechte, Heft 1: Schlettstadter Stadtrechte. Heidelberg 1902.
Hartinger, Walter (Hg.), Dorf-, Hofmarks-, Ehehaft- und andere Ordnungen in Ostbayern. Bd. 1: Niederbayern (= Passauer Studien zur Volkskunde, Bd. 14). Passau 1998.
Kümin, Beat/**Tlusty**, B. Ann (Hg.), Holy Roman Empire (= Public Drinking in the Early Modern World. Voices from the tavern 1500–1800, Bd. 2/3). London 2011.
Reichsadlerhumpen: drinking-glass, The British Museum online, o. D., https://www.britishmuseum.org/collection/object/H_S-836, eingesehen am 18.12.2023.
Welti, Friedrich E. (Hg.), Hans von Waldheims Reisen durch die Schweiz im Jahre 1474. In: Archiv des Historischen Vereins des Kantons Bern, Bd. 25, Heft 2. Bern 1920, S. 89–154.

Literatur

Blanke, Fritz, Reformation und Alkoholismus. In: Zwingliana 9/2, 1949, S. 75–89.
Blickle, Peter, Memmingen – Ein Zentrum der Reformation. In: Jahn, Joachim/Bayer, Hans-Wolfgang (Hg.), Die Geschichte der Stadt Memmingen. Bd. 1: Von den Anfängen bis zum Ende der Reichsstadt. Stuttgart 1997, S. 351–418.
Clark, Peter, The English Alehouse. A Social History 1200–1830. London 1983.
Cordes, Albrecht, Stuben und Stubengesellschaften. Zur dörflichen und kleinstädtischen Verfassungsgeschichte am Oberrhein und in der Nordschweiz (= Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte, Bd. 38). Stuttgart, Jena, New York 1993.
Focht, Josef, „Gespann, mach auf!". Historische Beispiele der Gebrauchsmusik im ländlichen Wirtshaus. In: Drexler, Toni (Hg.), Kellnerin – A Maß! Das Wirtshaus – die weltliche Mitte des Dorfes. Textheft zur gleichnamigen Sonderausstellung im Bauernhofmuseum Jexhof vom 26. April bis 19. Oktober 1997. Fürstenfeldbruck 1997, S. 49–81.
Giesicke, Barbara/**Ruoss**, Mylène, In Honor of Friendship. Function, Meaning, and Iconography in Civic Stained-glass Donations in Switzerland and Southern Germany. In: Butts, Barbara/Hendrix, Lee (Hg.), Painting on Light. Drawings and Stained Glass in the Age of Dürer and Holbein. Los Angeles 2000, S. 43–55.
Hürlimann, Katja, Öffentlicher Konsum in Wirtshäusern. Soziale Funktion des Konsums in den Zürcher Landvogteien Greifensee und Kyburg im 15./16. Jahrhundert. In: Tanner, Jakob/Siegrist, Hannes/Veyrassat, Béatrice (Hg.), Geschichte der Konsumgesellschaft. Märkte, Kultur und Identität (15.–20. Jahrhundert) (= Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Bd. 15). Zürich 1998, S. 147–163.
Kachel, Johanna, Herberge und Gastwirtschaft in Deutschland bis zum 17. Jahrhundert (= Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beihefte, Nr. 3). Stuttgart 1924.
Kümin, Beat, Public Houses and their Patrons in Early Modern Europe. In: Kümin, Beat/Tlusty, B. Ann (Hg.), The World of the Tavern. Public Houses in Early Modern Europe. Farnhill 2002, S. 44–61.
Kümin, Beat, Drinking Matters. Public Houses and Social Exchange in Early Modern Central Europe (= Early Modern History: Society & Culture). Basingstoke 2007.
Kümin, Beat, Eating Out in Early Modern Europe. In: Kümin, Beat (Hg.), A Cultural History of Food in the Early Modern Age (= A Cultural History of Food, Bd. 4). Oxford 2012, S. 87–101.

Lutz, Elmar, Trinken und Zutrinken in der Rechtsgeschichte. In: Ebel, Friedrich u. a. (Hg.), Ferdinandina. Herrn Prof. Dr. iur. Ferdinand Elsener zum 60. Geburtstag am 19. April 1972 gewidmet von seinen Schülern. 2., erweiterte Aufl., Tübingen 1973, S. 56–67.
Manley, Lawrence, Why did London inns function as theaters? In: Huntington Library Quarterly, Bd. 71, Ausgabe 1. Philadelphia 2008, S. 181–197.
Martin, Lynn A., Alcohol, Sex and Gender in Late Medieval and Early Modern Europe. Basingstoke 2001.**Orlando Consort (The)**, Food, Wine & Song: Music and Feasting in Renaissance Europe. CD Harmonia Mundi 2001.
Peyer, Hans-Conrad, Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus. Studien zur Gastlichkeit im Mittelalter (= Schriften der Monumenta Germaniae Historica MGH, Bd. 31). Hannover 1987.
Pfister, Ulrich, Politischer Klientelismus in der frühneuzeitlichen Schweiz. In: Schweizerische Zeitschrift für Geschichte SZG, Bd. 42, Heft 1. Basel 1992, S. 28–68.
Salmen, Walter, Der Spielmann im Mittelalter (= Innsbrucker Beiträge zur Musikwissenschaft). Innsbruck 1983.
Salzberg, Rosa Miriam, The Renaissance on the Road. Mobility, Migration and Cultural Exchange (= Cambridge Elements: Elements in the Renaissance). Cambridge 2023.
Scheutz, Martin, „Hab ichs auch im würthshauß da und dort gehört …". Gaststätten als multifunktionale öffentliche Orte im 18. Jahrhundert. In: Scheutz, Martin/Schmale, Wolfgang/Stefanovà, Dana (Hg.), Orte des Wissens (= Das achtzehnte Jahrhundert und Österreich, Bd. 18/19). Bochum 2004, S. 169–203.
Schwerhoff, Gerd, Die große Welt im kleinen Raum. Zur Verortung überlokaler Kommunikationsräume in der Frühen Neuzeit. In: Dürr, Renate/Schwerhoff, Gerd (Hg.), Kirchen, Märkte und Tavernen. Erfahrungs- und Handlungsräume in der Frühen Neuzeit (= Zeitsprünge, Bd. 9, Heft 3/4). Frankfurt 2005, S. 367–375.
Simon, Eckehard, Die Anfänge des weltlichen deutschen Schauspiels 1370–1530. Untersuchung und Dokumentation (= Münchener Texte und Untersuchungen zur deutschen Literatur des Mittelalters, Bd. 124). Tübingen 2003.
Straußwirtschaft, in: DWDS – Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache. Der deutsche Wortschatz von 1600 bis heute, online, o. D., https://www.dwds.de/wb/Straußwirtschaft, eingesehen am 02.05.2024.

Tlusty, B. Ann, Bacchus und die bürgerliche Ordnung. Die Kultur des Trinkens im frühneuzeitlichen Augsburg (= Veröffentlichungen der Schwäbischen Forschungsgemeinschaft bei der Kommission für Bayerische Landesgeschichte, Reihe 1: Studien zur Geschichte des bayerischen Schwaben, Bd. 34). Augsburg 2005.
Tlusty, B. Ann, Vertrinken – Horizontale Sozialdisziplinierung im frühneuzeitlichen Dorf. In: Nipperdey, Justus/Reinholdt, Katharina (Hg.), Essen und Trinken in der Europäischen Kulturgeschichte (= Kulturelle Grundlagen Europas, Bd. 3). Berlin, Münster 2016, S. 111–129.