

Bernd Fuhrmann  
Mit barer Münze  
Handel im Mittelalter

[GESCHICHTE ERZÄHLT]



primus verlag

weit gereister Nürnberger Patrizier, hielt Muskateller sogar für edler als Malvasia. Überwiegend venezianische Galeeren transportierten diese Weine via Brügge in den Norden, im Süden überwogen die Alpenrouten als Handelswege. Auch der Handel italienischer Weine nach Oberdeutschland erfolgte auf dem Landweg. Bereits der Onkel Friedrichs I. Barbarossa (1152–1190), Bischof Otto von Freising, beschrieb die Fruchtbarkeit Oberitaliens:

Durch den Po oder Eridanus, den die Geographen unter die drei berühmtesten Ströme Europas rechnen, und andere Flüsse wird das Land bewässert, und wegen des fruchtbaren Bodens und des milden Klimas trägt es Getreide, Wein und Öl, und zwar in solchen Mengen, dass es geradezu Wälder von fruchttragenden Bäumen, vor allem Kastanien-, Feigen- und Ölbäume hervorbringt. <sup>3</sup>

Derartige Beobachtungen stellen freilich in der Chronistik des Hochmittelalters Ausnahmen dar.

Unter den einheimischen Weinen besaß der Elsässer Wein den besten Ruf, und er gelangte wie Mosel- und Rheinweine über Köln nach England und Skandinavien. Sicher nicht qualitätssteigernd wirkte sich das weitere Verschieben der Anbaugrenzen nach Norden aus, so wurde im 14. und 15. Jahrhundert Wein beispielsweise in Kassel, Itzehoe, Bad Wildungen, Braunschweig oder am Marburger Schlossberg angebaut. Über die Qualität solcher Weine sollte sich niemand Illusionen hingeben. Zahlreiche Abrechnungen kennzeichneten die jeweils unterste Stufe der Weine als Knechtsweine, und dies beschreibt den Kreis derer, welche die sauren Produkte trinken sollten. Für oberdeutsche Städte konnte ein methodisch sicher fundierter Pro-Kopf-Konsum von 1,3 Litern Wein täglich für das 15. Jahrhundert belegt werden, und dieser Wert kann vor der Verbreitung des Bierkonsums

verallgemeinert werden.

## Trauben und Weine

Als arbeitsintensiv erwies sich der Weinbau: Zunächst musste nach der Schneeschmelze das Deckmaterial entfernt werden, überflüssige Triebe waren abzuschneiden, andere zurückzuschneiden. Es folgten das Einschlagen der Stöcke, das Anbinden der Reben, ein erstes Umgraben des Bodens, dann ein zweites, weniger tiefes Umgraben. Laub und Triebe mussten erneut beschnitten werden, bevor die Lese erfolgte. elteranlagen pressten abschließend die Trauben, während die Weinberge gedüngt werden mussten. Bei den einzelnen Schritten wirkten häufig Tagelöhner in großer Zahl mit.

Die Bedeutung des Weins als Alltagsgetränk begünstigte ein freilich ungesichertes Wissen über unterschiedliche Wasserqualitäten und mögliche Gefährdungen. Andererseits kann die Wasserqualität zumindest der Flüsse oder Fließgewässer so schlecht nicht gewesen sein, denn vor der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts bevölkerten z. B. Lachse den Rhein. In welchen Mengen Most konsumiert worden ist, bleibt unklar. Allerdings erwiesen sich die Erträge der Weinberge als ausgesprochen schwankend, und der Straßburger Chronist Fritsche Closener berichtet:

Als man zählte das Jahr 1278, [...] desselben Jahres verdarb der Wein. [...] Als man das zählte das Jahr 1297, in dem Herbst, da wuchs so viel Wein, dass man für ein leeres Fass ein Pfund gab, und wer 100 leere Fässer hatte, dem füllte man 50 Fässer mit Wein um die anderen 50 leeren. Man gab auch den Wein vom letzten Jahr weg, damit die Fässer leer wurden und man neuen Wein einfüllen konnte. [...] Es verdarb auch viel Wein an den Reben, weil es zu wenig Fässer gab.

Branntwein, vornehmlich in Form von Aquavit, zunächst aus Italien importiert, diente im 15. Jahrhundert in erster Linie als Medizin, noch weniger als Getränk. Sogar extra Gläser für Branntwein ließ 1430/31 beispielsweise der Adlige Konrad von Weinsberg erwerben. Diese Konsumgewohnheit änderte sich nach und nach im folgenden Jahrhundert, zumindest geriet das Getränk als potenziell gefährlich in den Blick der Obrigkeiten, die ohnehin in der Frühen Neuzeit weit stärker in das Leben und die Lebensführung des Einzelnen eingriffen als im Spätmittelalter. Zum Massengetränk wurde Branntwein aber erst in Form von billigem Kartoffelschnaps während des 19. Jahrhunderts.

### Der Aufstieg des Biers

Erst im 15. Jahrhundert begann Bier quasi als Grundnahrungsmittel nicht zuletzt wegen seines günstigen Preises den Wein in weiten Teilen Deutschlands zu verdrängen, und Voraussetzung dafür war der Einsatz von Hopfen, welcher für die nötige Haltbarkeit sorgte. Zuvor dominierte das Grutbier, das mit Kräuterzusätzen leichter verderblich war und süßlich schmeckte. Zunächst exportierten die hansischen Seestädte große Mengen Hopfenbiers in die Niederlande, nach England und an den Niederrhein. Schließlich sollten die Niederlande ihr eigenes Bier in Umlauf bringen. Die bayerischen Biersatzordnungen von 1493 und 1516 schrieben schließlich nur noch Hopfen als Bierzusatz vor. Zum wichtigsten Braugetreide entwickelte sich Gerste, Weizen blieb aber regional vertreten; auch wurden beide Getreide gemeinsam gebraut. Das Münchener Hofbräuhaus wurde übrigens 1589 errichtet, und seit 1613 braute man das sogenannte „Ainpöckisch Bier“. Das allerdings teure „Einbecker Bier“ besaß einen guten Ruf, von dem später das Bockbier seinen Namen bekam. Auch das Hamburger Bier wurde von den Konsumenten geschätzt. In der Regel diente die

betreffende Stadt als Namensgeber und stand für eine bestimmte Qualität.

Anders als beim Wein sind die konsumierten Mengen unklarer, für West- und Mitteleuropa gehen vorsichtige Schätzungen von 300 bis 400 Litern pro Kopf und Jahr aus, für Nürnberg werden 220 Liter jährlich genannt. Wichtig ist aber bei der Interpretation der Angaben, ob ausschließlich Bier getrunken oder daneben Wein konsumiert wurde. Schon für das Spätmittelalter bestimmte der Alkoholgehalt die Nährhaftigkeit des Bieres, und ein hoher Alkoholgehalt war ein wichtiges Qualitätskriterium. Nachträgliche Berechnungen lassen Alkoholgehalte von gut zwei bis knapp zehn Volumenprozent erkennen, und damit in etwa die heutige Bandbreite von Light-Produkten bis zum Starkbier. In England verdrängte im 16. Jahrhundert Hopfenbier das dort übliche Ale, mit dem nunmehr Kranke, Heranwachsende und Frauen vorliebnehmen mussten. Allerdings fand diese Entwicklung auch Kritiker, die vorgaben, dass Bier das Gesicht fett werden lasse und die Bäuche blähe. In der Frühen Neuzeit führte ein Autor hingegen aus, dass das Trinken von starkem Bier fast so gut sättige wie Essen. Auch in Weinbaugebieten setzte sich - hier aber vornehmlich in der Unterschicht - Bier durch, das zudem kalorienreicher als Wein war und ist.

### Fische für die Fastenzeiten

Eine deutliche Zunahme verzeichnete der Heringshandel, und Lübecker Kaufleute verschifften Lüneburger Salz nach dem heute schwedischen Schonen, der im Spätmittelalter bei allerdings rückläufiger Tendenz wichtigsten Fischhandelsregion Skandinaviens, erwarben dort im Gegenzug die Fische, um sie über Zwischenhändler bis nach Oberdeutschland zu vertreiben. Ohnehin spielte Fisch durch die Vielzahl kirchlich vorgeschriebener Fastentage, in insgesamt gut einem

Drittel des Jahres blieb der Fleischverzehr verboten, eine wichtige Rolle in der Ernährung. Allerdings lag der Heringspreis in Süddeutschland schon durch den langen Transportweg deutlich über dem in den Küstengebieten. Dennoch blieb der Hering im 15. Jahrhundert eine noch für breite Schichten der Bevölkerung bezahlbare Fastenspeise, im folgenden Jahrhundert sollte sein Preis dann drastisch ansteigen. Bevor allerdings der lange in einer Salzlake konservierte Fisch wieder nach Hering schmeckte, musste er tagelang gewässert werden.

Daneben gelangte Stockfisch, also luftgetrockneter Fisch, zumeist Kabeljau, von der norwegischen Küste mit dem Zentrum Bergen auf die kontinentalen Märkte. War der Hering sehr salzig, war der Stockfisch so hart, dass man jemandem damit den Kopf hätte einschlagen können. Man musste also entweder wässern oder über eine ausgesprochen kräftige Kaumuskulatur verfügen. Doch auch exotische Speisen erreichten die Märkte, und ein Beobachter des Konstanzer Konzils, der großen Kirchenversammlung des zweiten Jahrzehnts des 14. Jahrhunderts, erwähnte Frösche und Schnecken, die allerdings nur die Welschen, also die Italiener konsumiert hätten, keinesfalls seine Landsleute.

## Getreide und Vieh

Überregionaler Getreidehandel ist gleichfalls belegt und zwar einerseits im Mittelmeerraum und andererseits davon streng getrennt an Nord- und Ostsee. Die ostelbischen Gebiete konnten sich so zu Getreidekammern entwickeln, die maßgeblich zur Versorgung der Niederlande und Flanderns beitrugen. Zudem gab es beim Getreide aufgrund der benötigten Mengen Schwierigkeiten beim Transport in großen Mengen. Auch dies führte dazu, dass regionale Hungerkrisen bis weit in die Neuzeit zu verzeichnen sind, nicht selten ausgelöst