

**Zeitschrift:** Freiburger Geschichtsblätter  
**Herausgeber:** Deutscher Geschichtsforschender Verein des Kantons Freiburg  
**Band:** 64 (1985-1986)

**Artikel:** Die Bedeutung des Weins im spätmittelalterlichen Freiburg im Üchtland  
**Autor:** Eveline Seewer  
**Kapitel:** A: Vom Ankauf zum Ausschank  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-339781>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 19.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

wärtigen Landschaften nur in bezug auf Freiburg mit berücksichtigt. Als Quellenmaterial wurden die im freiburgischen Staatsarchiv liegenden Dokumente verwendet und ausgewertet, deren oft knappe sprachliche Formulierung einzelne Fragen teilweise offen läßt. Das Schwergewicht dieser Untersuchung liegt – quellenmäßig bedingt – auf der städtischen Weinversorgung, auf den einzelnen Verordnungen der Obrigkeit und auf dem städtischen Konsum des Spätmittelalters bis ungefähr in die Mitte des 15. Jahrhunderts.

### *A. Vom Ankauf zum Ausschank*

Da im Mittelalter Kaffee und Tee noch unbekannt waren und Milch nur beschränkt haltbar blieb, gab es zum täglichen Konsum neben Wasser noch Bier, Most und Wein. In den untersuchten Quellen aber ist Bier nicht erwähnt und scheidet somit als erfaßbares Konsumgut aus. Selten – und meist nur in lateinischen Quellen – wird Most neben Wein genannt<sup>1</sup>. Den Konsumanteil an Trinkwasser, das außerdem nur gekocht bakterienfrei ist, können wir mangels Aussagen nicht ermitteln, es scheint aber, daß Wasser im Mittelalter kaum in großem Ausmaß getrunken wurde<sup>2</sup>.

So bleibt als einzig erfaßbares Getränk der Wein übrig, der außerdem den Vorteil bietet – auch wenn er zu dieser Zeit nicht unbedingt bekannt war –, relativ keimfrei und auf lange Dauer haltbar zu sein. Entscheidend für die Beliebtheit des Weins ist natürlich auch der Geschmack, der die Verfeinerung der bevorzugten Weinsorten bestimmt. Ebenso führen liturgische und medizinische Gewohnheiten zu stärkerem Weinverbrauch.

Alles in allem ist der Wein also maßgebend an der mittelalterlichen Ernährung beteiligt, auch wenn der Mangel an Wein – die geringe Zufuhr an Kalorien fällt kaum in Betracht – nie so verheerende Folgen hatte wie eine schlechte Getreideernte<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Zum Beispiel HI, 250. 26. Mai 1394.

<sup>2</sup> SCHMITZ, p. 2; Bergier, p. 263.

<sup>3</sup> BERGIER, J.F., *Le vin des Genevois*, p. 263.  
DURAND, G., p. 11–30.  
LE ROY-LADURIE, p. 142–143, 194.

In diesem Zusammenhang erscheint es sinnvoll und erklärlich, daß die Stadt die Versorgung mit Wein zum Teil selber an die Hand nahm. Zu ihrem eigenen Nutzen und zum Vorteil ihrer Bewohner ergriff sie Maßnahmen zur Regelung der Weineinfuhr.

### *1. Herkunft der Weine*

Die verschiedenen Weine, die in Freiburg getrunken wurden, bezog die Stadt von auswärts.

Ich möchte nun im folgenden die Herkunftsgebiete dieser Weine näher ins Auge fassen. Das Bild, das wir dabei erhalten, kann sich je nach Quelle mehr oder weniger stark verändern. So ließe sich der Handel mit elsässischem Wein nicht nachweisen, wenn man nur auf die Notariatsregister Bezug nehmen könnte. Theoretisch besteht also die Möglichkeit, daß Informationen, welche Ergänzungen oder neue Aussichten hätten liefern können, uns durch einseitige und lückenhafte Quellenüberlieferung vorenthalten werden.

Als erstes gehe ich nun auf die einzelnen Weinbezeichnungen ein, wobei als Quelle den städtischen Rechnungsbüchern ein bedeutender Platz zukommt.

Unter der Rubrik «Ehrenwein»<sup>4</sup> verzeichnete der jeweilige Seckelmeister die Ausgaben für den Wein, den die Stadt ihren Gästen ausschenkte. Dabei erfährt man meistens den Namen und die Herkunft des Besuchers, die Weinquantität, welche man ihm vorsetzte, und den Preis, der üblicherweise nach Maßen<sup>5</sup> (pot) oder seltener nach Kannen<sup>6</sup> (channes), welche zum Teil bemalt waren<sup>7</sup>, berechnet wurde. Wichtig sind die Angaben, die zur näheren Bestimmung des Weins beitragen. Dabei ist zu bemerken, daß in den meisten Fällen eine weitere Aussage fehlt; die

<sup>4</sup> CT 1a, f. 38v: Pour schengar  
CT 2, f. 24v: Mession pour schengar  
CT 96, p. 31: Les schenguement  
Bedeutung nach Godefroy: Geschenk, Gabe.

<sup>5</sup> Zum Beispiel CT 1a, f. 38v.

<sup>6</sup> Zum Beispiel CT 10, p. 17: por 8 channes qui tigniont 24 pot de vin 18s.

<sup>7</sup> CT 102, p. 45.

Art des Weines oder seine Herkunft wurden nicht erwähnt<sup>8</sup>. Dies ist meiner Meinung nach ein Hinweis, daß hier «gewöhnlicher» Wein ausgeschenkt wurde.

Vereinzelt trifft man die Unterscheidung in alten und neuen Wein<sup>9</sup>, ohne daß beide Begriffe näher erläutert werden. Vermutlich handelt es sich bei der Bezeichnung «alter Wein» um Fässer aus dem Vorjahr, während mit «neuem Wein» die diesjährige Lieferung gemeint war, wie man dies aus anderen Gegenden belegen kann<sup>10</sup>.

Ebenso unterschied der Schreiber selten zwischen Rot- und Weißwein. Da aber die Herkunftsbezeichnung etlicher Weine, auf die wir noch eingehen werden, Rückschlüsse auf die Farbe des Weines zuläßt, wird dieser Mangel teilweise behoben.

Als Besonderheit können wir festhalten, daß – wenigstens solange der Seckelmeister seine Unkosten ausführlich wiedergibt – meist zwei Weinsorten gleichzeitig ausgeschenkt wurden. So trank der jeweilige Gast nicht nur den teuren Gewürzwein Claret, sondern auch den «gewöhnlichen» Wein. Falls damit auch immer zwei verschiedene Farben gemeint sind, wird neben dem Claret, der mit Rotwein hergestellt wird, Weißwein stehen. Dies ist aber nur eine Vermutung, zu welcher es übrigens ein Gegenbeispiel gibt<sup>11</sup>.

Schließlich gibt es auch Weine, deren Herkunft ausnahmsweise angeführt ist. Im Gegensatz zu heute erhielt damals der Wein den Namen einer ganzen Gegend, nicht eines bestimmten Ortes oder Weinbergs. Die Herkunftsangabe läßt nur auf eine Landschaft, nie auf eine einzelne Ortschaft schließen.

Die verschiedenen Gebiete, aus denen die Stadt ihren Wein einführte, sind im Rahmen der Handelsbeziehungen mit Freiburg zu sehen, wobei der Weinhandel nur einen Teil des gesam-

<sup>8</sup> Zum Beispiel CT 1a, f. 38v: Prumier on segnieur de la Sarraz por vin et claret. 7s.

<sup>9</sup> CT 14, p. 34: vin veiz et novel.  
CT 110, f. 17r.

<sup>10</sup> SCHMITZ, p. 62.

<sup>11</sup> CT 23, p. 30: 3 pot clareir et 3 pot vin roge.  
Vergleiche dagegen RD 7, p. 59–64, wo Rot- und Weißwein zusammen ausgeschenkt wurden.

Claret vergleiche unten Rezepte p. 96.

ten Warenaustausches mit einer bestimmten Region ausmachen kann.

Wir gehen zuerst auf die entfernteren Bezugsgebiete ein, um danach auf jene zu sprechen zu kommen, die sich in der heutigen Schweiz befinden.

a) Elsaß

Der Elsässer war im Mittelalter ein sehr beliebter Wein mit weitem Absatzgebiet<sup>12</sup>. In der Westschweiz hat er sich, mit Ausnahme von Payerne, nicht weiter als bis Freiburg verbreitet, da er sich gegen die einheimischen Weine vom Murten- und Genfersee nicht durchsetzen konnte<sup>13</sup>.

Wein aus dem Elsaß wird in den Seckelmeisterrechnungen wie auch in den behördlichen Verordnungen der Gesetzessammlung als «vin daucex» bezeichnet. Einerseits erscheint er bei Einkäufen, die im Auftrage der Stadt getätigt wurden, andererseits wird er als Schenkwein den Gästen vorgesetzt. Falls wir aus dem heutigen Anbau von Elsässer Rückschlüsse ziehen dürfen, handelte es sich dabei um Weißwein.

Kurz nachdem die ersten Seckelmeisterrechnungen einsetzen, nämlich 1404, finden wir die erste Erwähnung von Elsässer. Unter den Einnahmen verzeichnete der Seckelmeister die Beträge, die er von verschiedenen Personen beim Verkauf des Elsässers erhalten hatte. Diese haben Elsässer und anderen Wein im Auftrage der Stadt verkauft und lieferten ihr nun den Ertrag ab<sup>14</sup>. In diesem Halbjahr betrug die beachtliche Summe an die 570 Pfund, was etwa 15% der Gesamteinnahmen ausmacht<sup>15</sup>.

Im selben Jahr bezog die Stadt nochmals Wein aus verschiedenen Gegenden, darunter auch aus dem Elsaß. Für die Summe von 130 Pfund erhielt die Stadt ungefähr 16 kleine und große Weinfässer geliefert. Zusätzliche Ausgaben für Transport und

<sup>12</sup> AMMANN, Von der Wirtschaftsgeltung des Elsaß, p. 9.

ENNEN, Edith, Die europäische Stadt des MA, p. 175.

<sup>13</sup> AMMANN, ebenda p. 19, 20, 23.

<sup>14</sup> CT 5, p. 6.

<sup>15</sup> CT 5, p. 5, 6: 570lb. Gesamteinnahme aus dem Verkauf des städtischen Weines.

CT 5, p. 7: 3912lb. Gesamteinnahmen.

Entlöhnung wurden in die Kosten einbezogen<sup>16</sup>. Die eingeführte Quantität läßt sich aber nicht berechnen, da das Fassungsvermögen der einzelnen Faßgrößen nicht bekannt ist. Der Preis pro Faß kommt ungefähr auf 8 Pfund zu stehen, doch dies unabhängig von der Größe gerechnet. Als Vergleich ziehen wir den Einkauf in Murten hinzu, von wo für die Summe von 118 Pfund 13 Faß nach Freiburg kamen, also ebenfalls 8 Pfund pro Faß ausgegeben wurden<sup>17</sup>. Da der bezogene Wein allem Anschein nach nicht genügte, kaufte die Stadt von solothurnischen Händlern Wein für einen Betrag von 382 Pfund, was einem Preis pro Faß von beinahe 12 Pfund entsprach<sup>18</sup>. Bei diesem großen Preisunterschied ist es erstaunlich, daß die Herkunft des teuren Weines nicht bekanntgegeben wurde. Insgesamt ließ die Stadt im zweiten Halbjahr 1404 mindestens 61 Faß Wein einführen. Diese außergewöhnliche Maßnahme – Weineinkäufe treten nur unregelmäßig in den Quellen auf – scheint darauf zu deuten, daß die Stadt sich genötigt sah, Weinvorräte anzulegen. Falls sich die städtische Verordnung über den Detailverkauf von Elsässer Wein von 1410<sup>19</sup> auf den eben erwähnten Einkauf bezieht, dann hat die Stadt den Wein angeschafft, weil sie mit Krieg sowie mit Warensperrern und Transportschwierigkeiten rechnete<sup>20</sup>. Und im Falle kriegerischer Auseinandersetzungen lag es an der Stadt, Vorsorge zu treffen.

In einer Mangelsituation befand sich die Stadt wieder 1437. Möglicherweise Schwierigkeiten mit Savoyen oder Ausfall der Ernte führten dazu, daß die Stadt vom Weinhändler Claus von Offenburg 10 Fässer alten *und* neuen Wein kaufte. Den Einzelhandel übernahmen Peter Moery und Ueli Mattenvelt im Auftrage der Stadt, wobei ihnen die Hälfte der Weintaxe, nämlich 4 Solidi pro Saum (= chevalla), erlassen wurde. Nach Abschluß des Geschäfts hat die Stadt bei einer Ausgabe von 150 Gulden einen Gewinn von gut 13 Pfund erzielt<sup>21</sup>, kein ertragreiches Geschäft also, was eher auf eine Notlage als auf ein übliches

<sup>16</sup> CT 5, p. 140–141: Por vin de Aucex... 130lb. 12s.

<sup>17</sup> CT 5, p. 139: Pour vin achiteiz a Murat... 118lb. 15s.

<sup>18</sup> CT 5, p. 142–143: Pour achat dautre vin... 382lb. 10s.

<sup>19</sup> RD 6, p. 164, 165.

<sup>20</sup> Diese Vermutung äußert auch BERCHTOLD, p. 182.

<sup>21</sup> CT 70, p. 13.

Handelsgeschäft schließen läßt. Eine weitere Sendung erhielt die Stadt in der kritischen Lage von 1447<sup>22</sup> durch den Bürgermeister von Breisach, Hans Junctly, zugeschickt. Die Gesamtkosten betragen 219 Pfund für 13 Faß<sup>23</sup>. In der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts hat Freiburg mindestens drei Großeinkäufe im Elsaß gemacht. Die Möglichkeit einer unsicheren Lage scheint die Stadt dazu geführt zu haben, als Kriegsvorrat elsässischen Wein zu kaufen. Die Verbindung zu den oberrheinischen Städten ging über Basel<sup>24</sup> und galt unter den Handelsbeziehungen als sicherer und zuverlässiger als jene zu dem westschweizerischen Weingebiet, das sich unter savoyischer Herrschaft befand. Da bei gespannter Lage Savoyen die Einfuhr von wichtigen Waren nach Freiburg, darunter auch Wein, blockieren konnte<sup>25</sup>, ist dies sicher ein Grund, weshalb Freiburg elsässischen Wein bezog.

Etliche Male spendete die Stadt ihren Gästen Elsässer<sup>26</sup>. Diese Angaben sind aber selten, so daß die Stadt Elsässerwein möglicherweise verkaufte und nur in besonderen Fällen selber ausgeschenkt hat. Möglicherweise befand sich unter den Weinen ohne nähere Bezeichnung Elsässer, ohne daß sich dies nachweisen läßt.

Ob die Stadt noch weitere Weinkäufe im Elsaß getätigt hat, können wir nicht mehr nachprüfen, da die Seckelmeisterrechnungen oft unvollständig erhalten und zum Teil ganze Lagen oder Blätter verlorengegangen sind. Erstaunlich ist ferner, daß die Notariatsregister den Weinhandel mit dem Elsaß völlig verschweigen<sup>27</sup>. Vielleicht läßt sich diese Lücke so deuten, daß Privatleute keinen oder kaum Wein aus dem Elsaß bezogen. Dieser Handel war der Stadt vorbehalten. Dies würde zudem erklären, weshalb Elsässer Wein von den üblichen Preisfixierungen ausgenommen wurde: Man verkaufte ihn im Auftrage der Stadt, welche dazu gewisse Vergünstigungen bot, so daß sich die Erzielung eines Gewinns erübrigte.

<sup>22</sup> LADNER, in: Geschichte des Kantons Freiburg, p. 180–183.

<sup>23</sup> CT 90, p. 333.

<sup>24</sup> CT 92, p. 72.

<sup>25</sup> CL 1, f. 156–158 r, Nr. 567. 17. Dez. 1447.

<sup>26</sup> CT 11, p. 9ff.; CT 12, p. 19ff.; CT 16, p. 58, 73, 105; CT 23, p. 30; CT 24, p. 20.

<sup>27</sup> DOLLINGER, p. 125, 134.

Geliefert wurde der elsässische Wein von einheimischen Händlern, daneben gelangte er auch über Basler oder Solothurner Zwischenhändler nach Freiburg<sup>28</sup>.

Hektor Ammann, der zunächst dem Elsässer Wein nur eine Nebenrolle zugesteht<sup>29</sup>, sieht dessen Bedeutung vor allem bei Mißernten wachsen<sup>30</sup>. Wir glauben zudem noch nachgewiesen zu haben, daß der Elsässer in Krisenzeiten für Freiburg von besonderer Wichtigkeit war. Die Beziehung zum Elsaß bot Freiburg die Möglichkeit, seinen Wein zu kaufen, auch wenn die Versorgungsgebiete am Genfersee – sei es durch schlechte Erträge oder Exportsperrre – ausfielen.

## b) Chautagne

Unter den von der Stadt ausgedenkten Weinen finden wir, als «vin de choutagnie» bezeichnet, einen savoyischen Rhonewein. Die Chautagne, welche sich nördlich vom «Lac du Bourget» erstreckt<sup>31</sup>, soll einen Rotwein<sup>32</sup> liefern, der dem Wein aus Beaune in nichts nachsteht<sup>33</sup>. Sein Preis ist dementsprechend höher als der übliche Landwein, und er kann, wie auch in Genf, doppelt so teuer wie gewöhnlicher Wein sein<sup>34</sup>. Der Verkaufspreis wurde von amtlicher Seite her nicht festgelegt, ja nicht einmal erwähnt, außer bei der Verordnung von 1417.

<sup>28</sup> CT 70, p. 13 : Claus von Offenburg  
CT 92, p. 72 : Thiebold Huoter de Bala  
CT 78, p. 195: Cuonratt Swab de Salouroz.

<sup>29</sup> AMMANN, ebenda, p. 21.

<sup>30</sup> AMMANN, in: Fribourg – Freiburg, p. 194.

<sup>31</sup> Chautagne: Zwischen der Mündung des Fier in die Rhone und der Ortschaft Ruffieux gelegen. Nördlich des Lac du Bourget, sumpfiges Gebiet!

<sup>32</sup> CT 19 bis, f. 11 r; CT 80, p. 23; CT 133, p. 25.

<sup>33</sup> BERGIER, Genève, p. 115.

<sup>34</sup> BERGIER, ebenda.

CT 5, p. 24–26

24 pot vin  $\hat{=}$  12s. 8d., das heißt 6,3d./pot

32 pot chaut.  $\hat{=}$  32s., das heißt 12d./pot

CT 24, p. 19–24

6 pot blan et roge  $\hat{=}$  3s. das heißt 6d./pot

3 pot dauczai  $\hat{=}$  2s. das heißt 8d./pot

6 pot roge de choutagni  $\hat{=}$  4s. 6d. das heißt 9d./pot

Ausnahme: CT 133, p. 25: le pot 12d., soit vin de Chautagne roge ou vin blanc.

Bei der Fixierung der Weinpreise wurde unter anderen Weinen auch der Wein aus der Chautagne ausgenommen<sup>35</sup>. Dieser konnte also nach Gutdünken des Händlers verkauft werden. Im Gegensatz zum elsässischen Wein fehlen Angaben, ob die Stadt selber den Weinkauf in Auftrag gab oder ob der Chautagne über einzelne private Weinhändler bezogen wurde. Auf jeden Fall erscheint er doch ziemlich regelmäßig, wenn auch mit Abständen, in den Seckelmeisterrechnungen, so daß man auf einen steten, vermutlich aber geringen Anteil von Chautagne-Wein am freiburgischen Import schließen darf.

#### c) Beaune

Erscheint der Burgunder Wein in Genf erst im 16. Jahrhundert<sup>36</sup>, so gibt es in Freiburg Hinweise, die schon aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts stammen. Zum Beispiel schenkte die Stadt 1415 zusammen mit Weißwein Wein aus Beaune aus<sup>37</sup>. Zwei weitere Erwähnungen finden sich 1441, wo ein burgundischer Weinhändler Wein aus Beaune lieferte<sup>38</sup>, und nochmals 1448<sup>39</sup>. Solche Angaben stehen zwar vereinzelt da, belegen aber trotzdem die Existenz der Handelsbeziehungen zu Frankreich und zeigen das Interesse an den Produkten der schon damals bekannten Weingebiete.

#### d) Weine aus dem Gebiet der heutigen Schweiz

Erstaunlicherweise enthalten die Seckelmeisterrechnungen wenig Angaben zum Wein schweizerischer Herkunft. Vereinzelt trifft man Walliser Wein, darunter auch Rotwein<sup>40</sup>, und Wein vom Genfer-<sup>41</sup>, Neuenburger- und Murtensee<sup>42</sup>.

<sup>35</sup> CL 1, f. 82r., 20. November 1417.

<sup>36</sup> BERGIER, Genève, p. 115.

<sup>37</sup> CT 24, p. 19, 21.

<sup>38</sup> CT 77, p. 29.

<sup>39</sup> CT 91, p. 30.

<sup>40</sup> a) CT 7, p. 21. CT 9, p. 28.

b) Rotwein: CT 75 bis, f. 66v und CT 75, p. 17: 3 bosssets.

Nach CARLEN, Wein im Oberwallis p. 12, erscheint Walliserwein etwas später in Estavayer, nämlich 1480.

<sup>41</sup> CT 24, p. 21; CT 59, p. 126, 127

CT 150, f. 25r: vin dactallens... 7lb. 7s. 6d.

<sup>42</sup> CT 5, p. 139: Murten, 13 Fässer 118lb. 15s.

CT 56, p. 14–16: Wistenlach, 123ch. 23 pots 242lb. 13s. 9d.

CT 59, p. 125–127: Murten, NE, mindestens 49 Fässer 620lb. 11s. 6d.

Von all diesen Weinen wird mit wenigen Ausnahmen nur Walliser, beim Ausschank namentlich aufgeführt. Im Unterschied dazu treten die Westschweizer Weine vor allem bei den Großeinkäufen der Stadt in den Vordergrund. Man kann daher vermuten, daß ein großer Prozentsatz derselben unter dem allgemeinen Begriff « Wein » ausgeschenkt wurde und zudem den Hauptanteil an eingeführtem Wein darstellte. Diese Annahme läßt sich anhand der Preisfixierungen erhärten. In der ersten Gesetzessammlung wurden die Höchstpreise für folgende Weine vorgeschrieben: Wein vom Genfer- und Bielersee, vom Wistenlach (= Vully) und von Neuenburg<sup>43</sup>. Eine solche behördliche Maßnahme erfüllte ihren Zweck nur, wenn es sich dabei um jene Weine handelte, die üblicherweise auf dem Markt abgesetzt wurden.

Läßt der Preisunterschied Rückschlüsse auf die Qualität zu, so lag der Genfersee-Wein qualitätsmäßig vor den übrigen, während der Walliser Wein – wenigstens 1417 – die anderen Weine nicht konkurrenzierte und vermutlich deshalb ohne Preiseinschränkung verkauft werden durfte<sup>44</sup>. Als Getränk war der Walliser Wein geschätzt und wurde wohl aus diesem Grund teurer bezahlt als die gewöhnlichen Weine<sup>45</sup>. Preiserhöhend<sup>46</sup> wirkte neben der Qualität noch der Umstand, daß Walliser Wein unregelmäßig oder in kleinen Mengen eingeführt wurde. Aus welchem Teil des Wallis der Wein bezogen wurde, wird nicht angegeben.

Ebenso ungenau sind die Aussagen über die anderen schweizerischen Rebgebiete. Neuenburg und der Neuenburgersee wie Murten und der Wistenlach werden als Ganzes gesehen, während Erlach für die Gebiete am Bielersee steht<sup>47</sup>. Diese letztere Gegend erscheint eher selten als Lieferant, während ihre Bedeutung für Freiburg in der Literatur stark hervorgehoben wird<sup>48</sup>.

<sup>43</sup> RD 6, p. 112; RD 7, Regeste p. 243 (1412 Oktober)  
RD 7 Regeste, p. 243 (1413 April); RD 7 Regeste, p. 244 (1413 September);  
CL 1, f. 82r/v: November 1417; Juli 1418, Oktober 1421, /v/: Oktober 1417;  
RD 8 Regeste, p. 217–218 (Oktober 1431); CL 1, f. 106r, Oktober 1431.

<sup>44</sup> CL 1, f. 82r. Sonst erscheint Walliserwein in den CL nicht mehr.

<sup>45</sup> CT 9, p. 25, p. 28.

<sup>46</sup> SCHMITZ, p. 69.

<sup>47</sup> CL 1, f. 66v, Nr. 221a. 18. Oktober 1412.

<sup>48</sup> AMMANN, in: Fribourg – Freiburg, p. 192.

Ich möchte nicht bestreiten, daß Freiburg normalerweise auch Wein aus der nördlichen Bielerseelandschaft kommen ließ. Die Tarifverordnungen weisen ja ebenfalls darauf hin, daß dieser Wein ein übliches Handelsgut war. Nur meine ich, daß anhand der Quellen das Schwergewicht eher auf Murten und Lavaux zu liegen kommt. Diese Annahme wird zudem durch die Notariatsregister gestützt; die Hauptbezugsgebiete liegen am Genfer- und Murtensee<sup>49</sup>.

Am Genfersee bezieht Freiburg Wein besonders in Montreux, Vevey, La Tour-de-Peilz, Chardonne und im Lavaux bis Lausanne. Genf tritt nur vereinzelt auf<sup>50</sup>. Schließlich ist auch Weineinfuhr aus Orbe belegt<sup>51</sup>.

Wir erwähnen noch eine weitere Ortschaft, die wir aber nicht mit Sicherheit bestimmen konnten. Im Jahre 1436 erhielten Hensli Helpach und Hans Mussilier einen Betrag von 200 Pfund Savoyer oder 342 Pfund Freiburger Währung für den Einkauf des Weines «en la coste de Mont». <sup>52</sup> Möglicherweise handelt es sich um die Gemeinde Mont-sur-Rolle, dies würde in den Rahmen der gewöhnlichen freiburgischen Handelsbeziehungen zum Genfersee passen. Eine Auslegung für Mont Vully halten wir für unwahrscheinlich, da die Quellen dann von Weinkäufen «en Vuillye» sprechen<sup>53</sup>.

Zusammenfassend können wir sagen, daß Freiburg die größte Quantität Wein aus dem Gebiet Murten und vom nördlichen Ufer des Genfersees bezog. Dazu wurden vereinzelt auch teurere und besonders geschätzte Weine eingeführt, zum Beispiel aus dem Wallis oder aus dem Burgund. Fiel die Ernte oder die Lieferung aus den Hauptbezugsgebieten aus, sah sich die Stadt gezwungen, ihren Wein anderswo, in häufigen Fällen im Elsaß zu beschaffen.

Die Stadt Freiburg kaufte den nötigen Wein üblicherweise in nächster Umgebung. Nur in Ausnahmefällen, und wenn es auf

<sup>49</sup> AMMANN, Ma. Wirtschaft, Vorwort. Ein anderes Bild vermitteln möglicherweise die Notariatsregister aus den Anbaugebieten.

<sup>50</sup> CL 1, f. 82r. 20. November 1417.

<sup>51</sup> RD 8 Regeste, p. 217, 218. 5. Oktober 1431.

<sup>52</sup> CT 68, p. 210.

<sup>53</sup> CT 56, p. 14.

eine außergewöhnliche Weinqualität ankam, ließ sie Fässer aus entfernten Landschaften herkommen.

#### e) Anbau von eigenem Wein

Neben den von auswärts eingeführten Weinen habe ich auch Anhaltspunkte gefunden, wonach Wein zum Teil in Freiburg selber angepflanzt wurde. Es scheint, daß die klimatischen Voraussetzungen, wenn nicht ideal, so doch besser waren als heute<sup>54</sup>. Außerdem kann sich die Rebe einem ziemlich gemäßigten Klima noch anpassen, und eine sorgfältig ausgewählte Rebart wird bei steten und geschickten Arbeitsmethoden einen Wein von guter Qualität erbringen<sup>55</sup>.

Der Weinbau in der Stadt läßt sich vor dem 15. Jahrhundert nicht direkt nachweisen und ist sicher als Versuch, nicht aber in größerem Ausmaß betrieben worden. Hinweise auf mögliche Versuche, die aber schon Ende des 14. Jahrhunderts als gescheitert zu betrachten sind, geben Flurnamen<sup>56</sup>.

Einen Zusammenhang mit Weinvorkommen könnte der Flurname «Eis vignyes» aufweisen, der in der 2. Hälfte des 14. Jahrhunderts vorkommt, ohne daß in den Quellen von einem Weinberg die Rede ist. Die Felder von «Eis vignyes» befanden sich in der Nähe der Stadt Freiburg, außerhalb des Murtentors bei «Torrel» (Torry) zwischen «Chamblot» (Chamblioux) und «Agier» (Agy). Zur Angabe «supra soenenber» habe ich in späterem Kartenmaterial keinen Hinweis gefunden<sup>57</sup>. Auf die Nähe zum Murtentor läßt weiter der Bau einer Wasserleitung schließen, welche die Stadt vom Brunnen «de ver les vignies» her bis zum

<sup>54</sup> LE ROY-LADURIE, p. 420–471.

<sup>55</sup> DION, p. 26, 35, 37, 119, 405.

<sup>56</sup> WALDAU, p. 9.

<sup>57</sup> AEBISCHER, Paul, Les noms de lieux, p. 211.

RN 1009, f. 18, ca. 1378, Februar: Chamblot et Agier

RN 13, f. 155 v, 1404, 15. April: extra portam de Mureto, supra Soenenber

RN 21, f. 145 r, 1415, 2. Februar: prope Friburgum

RN 22, f. 17 r, 1416, 19. Januar: versus Torrel

RN 22, f. 134 r, 1418, 7. Februar: prope Friburgum

RN 23, f. 171 v, 1420, 13. April: deis Vignies galice

RN 25, f. 164 v, 1423, 16. April

RN 59, f. 65 v, 1427, 2. September: versus Torel.

Murtentor herstellen ließ<sup>58</sup>. Daguet situiert «Eis vignyes» ebenfalls in der Nähe des heutigen Torry, ohne eine genauere Lage angeben zu können<sup>59</sup>.

Einen konkreten Hinweis auf den Weinbau erhalten wir 1430. Der Venner des Spitals und einige andere Leute besprachen – vermutlich im Auftrage der Stadt – mit verschiedenen Landleuten den Anbau von Reben unterhalb des Galgens, der auf den Anhöhen des Guintzets errichtet war<sup>60</sup>. Die Quellen geben aber keine Nachrichten darüber, ob dieses Vorhaben je ausgeführt wurde.

Weitere Verhandlungen über Weinanbau führte im selben Jahr der Venner der Neustadt. Man verpachtete an Heinrich de Basla 3 Jucharten (posa) Land hinter der Magern Au, um dort einen Weinberg zu erstellen<sup>61</sup>. Dieses Projekt wurde wahrscheinlich ausgeführt. Denn nach dem Zinsbuch der Stadt hatte Heinrich Poiety (= Heinrich de Basla?) jeweils am 30. November einen Zins von 20 Solidi zu entrichten. Die Stadt schrieb auch die Frist vor, in welcher der Anbau fertiggestellt werden sollte. Im ersten Jahr hatte der Pächter eine Jucharte in Rebland umzuwandeln, und innerhalb von fünf Jahren mußten alle drei Jucharten mit Reben bepflanzt sein. Zudem behielt sich die Stadt die Kündigung der Pacht vor, falls ihre Forderungen nicht erfüllt würden. Nach einem späteren Zusatz übernahm Pierre Jorant die Pacht, ebenfalls um einen Betrag von 20 Solidi. Der Platz scheint nach der angeführten Beschreibung eher schwer zugänglich gewesen zu sein, daher ist zu vermuten, daß er wegen seiner außergewöhnlich sonnigen Lage gewählt wurde<sup>62</sup>. Außerdem war durch diesen Weinberg ein heimlicher oder wenigstens unüberwachbarer Zugang zur Stadt möglich. Bei den Kriegsvorbereitungen von 1448 hatten Wilhelm von Praroman und Bernhard Chaucy den Auftrag, den Weg zur Magern Au und zu den

<sup>58</sup> CT 40, p. 139; CT 41, p. 107.

<sup>59</sup> AEF, Daguet, Répert. alph., p. 1833.

<sup>60</sup> CT 55, p. 27.

Zu «fourches» vergleiche AEBISCHER, Les noms, p. 125, 136.

<sup>61</sup> CT 56, p. 50.

<sup>62</sup> Stadtsachen A 555, f. 34v / 35r. Liber Censuum.

Weinbergen abzusperren, und damit jeden Zugang dorthin zu verhindern<sup>63</sup>.

In der Literatur des 19. Jahrhunderts werden zudem noch Reben in Grandfey erwähnt<sup>64</sup>. Der Beleg dazu scheint aber verloren zu sein<sup>65</sup>. Ebenso wenig habe ich die Quelle gefunden, wonach ein Weinberg in der Neustadt am Ort «Maupaz» testamentarisch vermacht wurde<sup>66</sup>.

Aus diesen Belegen ergibt sich, daß die Stadt bemüht war, in ihrer Nähe Wein anzupflanzen. Das Ziel dieser Bestrebungen war möglicherweise, eine gewisse Unabhängigkeit von den entfernten Einfuhrgebieten zu erlangen. – Doch dafür ist das Ausmaß des Unternehmens zu gering. – Möglicherweise führte der Wunsch, eigenen Wein ausschenken zu können, Wunsch, der unter anderem bei Bischöfen und bürgerlichen Gemeinschaften nachzuweisen ist<sup>67</sup>, die Stadtbehörden zu einem solchen Schritt. Welches der entscheidende und wahrscheinlichste Grund zum Weinanbau war, wissen wir aber nicht. Ferner kennen wir weder den Erfolg, der diesem Versuch beschieden war, noch den Qualitätsgrad, den der Wein erreichte. Falls der Weinanbau sich in Freiburg gewisse Zeit halten konnte, so war seine Bedeutung gering, und sein Verschwinden wäre besonders den schnelleren und besseren Transportmöglichkeiten zuzuschreiben, die qualitätsvolleren Wein billiger und mit weniger Mühe zugänglich machten<sup>68</sup>.

<sup>63</sup> RM 2, f. 11 v. 30. April 1448.

Bei der Magerau hatte man Geschütze aufgestellt, um die gegenüberliegende Seite (Motta) zu decken. Von dieser strategisch wichtigen Stelle aus, die praktisch uneinnehmbar war, sollte ein möglicher Zugang des Feindes durch die Motta zur Stadt verhindert werden.

<sup>64</sup> KUENLIN II, p. 24. DELLION VI, p. 522.

<sup>65</sup> Der Hersteller des Registers Ru 13 im AEF erwähnt ebenfalls nur KUENLIN und DELLION, während er den Weinberg auf dem Guintzet und in der Magern Au unabhängig von ihnen gefunden hat.

Ebenso fehlt in Daguets «Répertoire Alphabétique» (AEF, Rép. DAGUET, Ville de Fribourg, p. 644–645) jeder Hinweis auf Grandfey vor Ende des 15. Jahrhunderts.

<sup>66</sup> AEF, Carton 6 IV, Les vignobles de Fribourg, p. 8.

<sup>67</sup> DION, p. 171, p. 39.

<sup>68</sup> DION, p. 418–419.

Ein weiteres Beispiel für Rebenanbau innerhalb einer Stadt wird beim Luzerner SCHILLING bildlich dargestellt. f. 204v (Ed. 1981 p. 311): Musegger Reberg.

Noch zum Wein selber. Wie wir gesehen haben, trank man den Wein innerhalb eines Jahres, bevor er sauer wurde und als Essig verkauft werden mußte<sup>69</sup>. Ob man Rot- oder Weißwein bevorzugte, läßt sich anhand der Quellen nicht entscheiden. Es scheint mit gewissen Einschränkungen je nach Gebiet, daß Weißwein im Hochmittelalter mehr geschätzt wurde, ohne aber behaupten zu können, daß Weißwein in größerer Quantität vorkam<sup>70</sup>. Indessen baute man im Spätmittelalter vermehrt Rotweine an<sup>71</sup>.

## 2. *Transport*

Die Einfuhr der Weine, wie die der übrigen Importwaren auch, wirft die Frage des Transports auf. Das Herbeischaffen leicht verderblicher Waren verursachte zu dieser Zeit gewisse Schwierigkeiten und wurde, wo dies möglich war, auf die unmittelbare und nähere Umgebung eingeschränkt<sup>72</sup>.

Nach dem Abfüllen in Fässer, welche sowohl das Aufbewahren wie den Transport des Weines erleichtern, suchte man Wege, um den Wein auf möglichst kurzen und angenehmen Routen zu befördern. Als richtungsweisend stellen sich auch die Zölle heraus, da der Händler die Unkosten so gering als möglich halten wollte.

In den meisten Fällen war der Wasserweg die schnellste und günstigste Verbindung. Doch da dieser im Falle Freiburgs flußaufwärts nicht benützbar war, verlief der Transport gezwungenermaßen auf dem Landweg, was natürlich einen größeren Zeitaufwand und höhere Kosten zur Folge hatte.

Die mittelalterliche Straße, die zum Teil vom antiken Straßennetz zehrte, ohne es in seiner Vollständigkeit erhalten zu können, führte meist auf verschiedenen kleinen und eher schlecht unterhaltenen Wegen zum Ziel, immer unterbrochen durch die häufigen Zollstationen. Bei dieser Beförderungsart wurde die Fracht

<sup>69</sup> DION, p. 569.

<sup>70</sup> COURTIEU-CAPT, p. 110–112  
DION, p. 239.

<sup>71</sup> COURTIEU-CAPT, p. 112

DION, p. 617.

<sup>72</sup> Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte, p. 347.

eher vom Auslaufen eines Fasses, Verdunsten oder gar Anzapfen des Weines betroffen. Aber die Nachteile eines langen Transports wurden dadurch aufgewogen, daß die Qualität des Weines – wenigstens überzeugt man den Käufer davon – durch Lagerung und Verladung sich nur verbessern könne<sup>73</sup>.

Falls sich aber für gewisse Teile der Strecke der Wasserweg eignete, wurde dieser dem Transport zu Land vorgezogen. Für den Landweg wurden die Weinfässer auf Karren oder Pferde geladen<sup>74</sup>, während der Transport auf den Seen mit Nachen oder Kähnen erfolgte<sup>75</sup>.

Der Weg zwischen Genf und Freiburg ist bekannt, erfolgte aber nicht in einer einzigen Route, sondern verlief oft in parallelen Strecken<sup>76</sup>. Einen Nachweis für die verschiedenen Straßenzüge erbringen die Zölle. Dank den Verhandlungen, welche die Stadt mit den einzelnen Stationen führte, erhält man einen Einblick in das damalige Straßennetz. Einer der zwei Hauptstränge kam vom Genfersee über die Zölle in Aubonne, Morges, Oron, Moudon und Romont nach Freiburg<sup>77</sup>. Andere Weine, am ehesten französische, brachte man über Orbe nach Yverdon, Estavayer, Payerne, Montagny, Lentigny und Léchelles in die Stadt, während ein weiterer Strang bis nach Murten führte<sup>78</sup>. Aus dem

<sup>73</sup> DION, p. 406.

BERGIER, Genève, p. 121–174; VAN BERCHEM, p. 23, 30.

<sup>74</sup> Zum Beispiel CT 5, p. 139

CT 16, p. 75.

<sup>75</sup> CT 59, p. 126

Vergleiche BERGIER, Genève, p. 143, 144, 151–152.

<sup>76</sup> MORARD, Les troubles du Valais, p. 205, Anm. 20.

BERGIER, Genève, p. 128 ff.

<sup>77</sup> Genf: CT 59, p. 19; CT 81, p. 22

Aubonne: RD 4, p. 23, 24

Morges: CT 69, p. 35; 73 bis, f. 63 v

Vevey: CT 59, p. 126–127

Oron: CT 73, p. 27; CT 74C, p. 29; CT 76, p. 50; CT 77, p. 27

Moudon: CT 16, p. 46; CT 39, p. 17; CT 69, p. 22

Romont: CT 16, p. 49; CT 64, p. 64.

<sup>78</sup> Orbe: CT 59, p. 126; CT 60 bis, p. 146

Montagny: CT 39, p. 17; CT 40, p. 23; CT 41, p. 12; CT 45, p. 19.

Yverdon: CT 59, p. 125ff.; CT 60 bis, p. 146

Estavayer: CT 39, p. 17; CT 59, p. 126

Payerne: CT 39, p. 17

Lentigny, Léchelles: beide Zölle werden immer zusammen erwähnt: CT 49 bis, f. 2 v, 13 r; CT 54, p. 17.

zweiten Hauptgebiet kamen die Weine vom Vully und von Neuenburg, teils zu Wasser, teils zu Land, bis nach Murten, von wo sie auf Karren in die Stadt befördert wurden<sup>79</sup>.

Elsässer Wein gelangte über Basel und Solothurn nach Bern und von dort nach Freiburg, nachdem er die Sense überquert hatte<sup>80</sup>. In entgegengesetzter Richtung führte man Weine aus der Westschweiz über Freiburg bis nach Bern<sup>81</sup>. Freiburg diente hier nur als Zwischenstation für Weine, die in bernisches Gebiet geliefert wurden. Es haben sich keine Hinweise gefunden, daß Westschweizer Weine darüberhinaus verbreitet waren.

Die zahlreichen und wiederholten Verhandlungen über die Zölle zeugen von deren Bedeutung für die Wirtschaft des spätmittelalterlichen Freiburg. Besonders während der Spannungen mit Savoyen und Bern zeigte es sich, daß der Handel der Stadt nur in gutem Einvernehmen mit den beiden Mächten möglich war. Hervorzuheben ist daneben das Verhältnis zu Murten. Mehrmals besprachen die beiden Städte den Zoll, so zum Beispiel die neue Abgabe, die «gegen die Freiburger erhoben wurde»,<sup>82</sup> und die Schiffsrechte auf dem Murtensee<sup>83</sup>.

Beim Transport, den die Stadt selber durchführte, war stets ein Beauftragter derselben zur Stelle, der in ihrem Namen die Ladung überwachte. Das Geleit mußte nicht unbedingt während der ganzen Reise gegeben werden, sondern der Gesandte der Stadt wurde dem Wein entgegengeschickt, wenn dieser schon in der Nähe von Freiburg war<sup>84</sup>. Diese Aufsichtsbeamten gewährleisteten die Qualität des Weines, indem die Gefahr einer Manipulierung durch Verwässern oder andere Täuschungen verrin-

<sup>79</sup> Neuenburg: CT 59, p. 126

Domdidier: CT 58, p. 31; CT 59, p. 25

Murten: CT 5, p. 139; CT 28, p. 13; CT 40, p. 46; CT 49 bis, f. 13r; CT 56, p. 14–16.

<sup>80</sup> Basel: CT 92, p. 72; DOLLINGER, p. 125.

Bern: CT 91, p. 41

Sense: CT 90, p. 309; CT 88 bis, f. 17v

Solothurn: CT 73, p. 24; CT 108b, p. 20; CT 78, p. 195.

<sup>81</sup> CT 16, p. 49; AMMANN, Nr. 1419

Thun: AMMANN, Nr. 2644

Belp: AMMANN, Nr. 2962.

<sup>82</sup> CT 40, p. 46; CT 52, p. 16.

<sup>83</sup> CT 28, p. 139.

<sup>84</sup> CT 90, p. 58; CT 90, p. 30.

gert wurde<sup>85</sup>. Gelegentlich überprüfte man das Einfüllen des Weines in die Fässer und deren Auf- und Abladen schon im Produktionsgebiet selber, um so jeglichen Betrug auszuschalten. Dieses Vorgehen beschränkte sich aber meist auf die umliegenden Weingebiete in Murten und am Genfersee. Es ist wahrscheinlich, daß es sich dabei um Direkteinkäufe der Stadt handelte, während bei den übrigen Weinen der Zwischenhändler für den Transport verantwortlich war<sup>86</sup>. Eine Eigenheit beim Weinverkauf, welche aber auch für den Transport eine Bedeutung hatte, bestand darin, daß die Fässer vom Verkäufer mitgeliefert und später vom Käufer zurückerstattet wurden<sup>87</sup>. Es gab also den Transport mit vollen Weinfässern nach der Ernte, während beim Rücktransport nur leere Fässer mitgegeben wurden. Dieses umständliche Verfahren ermöglichte dem Weinverkäufer, den neuen Wein in seine alten Fässer einzufüllen, ohne daß er diese neu erstehen mußte<sup>88</sup>.

Waren die Fässer im Laufe des Transports oder beim Einkellern beschädigt worden oder verlorengegangen(!), so hatte der Käufer den Schaden zu ersetzen<sup>89</sup>.

Der Weintransport als solcher war natürlich beschränkt und bot nicht während des ganzen Jahres Erwerbsmöglichkeiten<sup>90</sup>. Dies führt zur Annahme, daß der ausschließliche Transport von Wein doch nur eine Nebenbeschäftigung war, die erst im Herbst einen vollen Einsatz verlangte. Der Verdienst blieb aber regelmäßig, wenn der Weintransport mit nicht-saisonbedingten Waren verbunden wurde. Diese konnten im Herbst ohne weiteres gelagert werden, bis die Weinbeförderung, die den Vorrang hatte, vorbei war.

<sup>85</sup> SCHMAUDERER, p. 217.

<sup>86</sup> Zum Beispiel CT 5, p. 41, p. 139; CT 87, p. 168; CT 94, f. 90r/v.

<sup>87</sup> CT 16, p. 98; CT 60 bis, p. 146.

<sup>88</sup> SCHMITZ, p. 66.

<sup>89</sup> CT 40, p. 43.

CT 61, p. 32.

CT 78, p. 40, 45; CT 96, p. 146.

<sup>90</sup> IRSIGLER, p. 257.

Es würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen, wenn man zudem noch auf die einzelnen Weinlieferanten, Fuhrleute und die Transportkosten sowie auf die verschiedenen Zwischenhändler eintreten wollte. Dabei müßte man auch das Quellenmaterial der einzelnen Weingebiete berücksichtigen, um ein umfassendes Bild zu erhalten.

Zusammenfassend läßt sich sagen, daß der Weintransport für kleine Strecken auf dem Wasserweg erfolgte, meistens benützte man aber den Landweg. Während das Straßennetz zum Genfer- und Murtensee in seinen vielfältigen Routen bekannt ist und viel begangen war, ließen sich für Weine aus dem Wallis, Burgund und der Chautagne keine näheren Routen ermitteln. Dies ist möglicherweise auf unregelmäßige und verzweigte Handelsbeziehungen mit den erwähnten Gebieten zurückzuführen.

### 3. Lagerung

An welchen Stellen genau der Wein in die Stadt kam, ist nicht bekannt. Es gibt aber Hinweise, daß der Wein einerseits durch die Unterstadt, andererseits durch den oberen Teil transportiert wurde<sup>91</sup>. Bevor man den Wein lagern konnte, wurde er geschätzt und beim Einkellern gemessen. Der Wein, der der Stadt gehörte, wurde vor dem Verkauf und dem Ausschank in Kellern<sup>92</sup> oder Lagerhallen<sup>93</sup> aufbewahrt. Die Hallen selber waren städtischer Besitz, während ein Teil der Keller gemietet werden mußte; diesen Unterschied im Eigentum hält der Seckelmeister nicht immer für erwähnenswert. Die Lage der Vorratsräume lassen sich für diese Zeit nur mehr ermitteln, wenn die zeitgenössischen Quellen mit genauen Ortsangaben weiterhelfen.

Es gibt zwei Keller, deren Standort doch annähernd bestimmt werden kann. Der eine (logy) befand sich in der Nähe von St. Johann, also in der Neustadt auf den Matten<sup>92logy</sup>. Vermutlich handelt es sich um die Komturei, das einzige bedeutende Steingebäude in der Nähe der Kirche. Noch auf dem Stadtplan Gregor Sickingers von 1582 sind auf der Wiese vor der Komturei drei Weinfässer sichtbar, welche dort wohl eingekellert wurden, und auf dem Martini-Plan von 1606 stehen zwei Fässer vor dem

<sup>91</sup> CT 7, p. 40.

Seit CT 24, p. 41–45 werden zwei Weinschätzer unterschieden: einer für die Unter-, der andere für die Oberstadt.

<sup>92</sup> ceter: CT 31, p. 100; CT 75, p. 17; CT 76, p. 18, 47; CT 78, p. 51.  
celier: CT 72 bis, f. 78r; CT 74C, p. 30.

logy: CT 10, p. 79; CT 47 bis, f. 15r.

<sup>93</sup> lala: CT 56, p. 15.

CT 60 bis, p. 154.

Pfarrhaus<sup>94</sup>. Das Haus der Johanniter hat also seine Funktionen mindestens bis ins 17. Jahrhundert bewahrt und erweitert, wobei die Stadt und nicht die verschuldete Komturei die Leitung innehatte<sup>95</sup>. Die Stadt hielt die Weinkeller unter Verschluss und übergab die Schlüssel einem Verantwortlichen zum Aufbewahren<sup>96</sup>.

Den anderen Keller vermietete die Stadt um 40 Solidi weiter, da sich im selben Gebäude noch genügend Lagerräume befanden. Sie lagen alle im «Neuen Haus», welches neben dem Gerichtsgebäude stand<sup>97</sup>. Das damalige Gerichtsgebäude entsprach dem alten Rathaus, das hinter dem Chor der St. Niklaus-Kirche lag<sup>98</sup>. Man findet es wieder bei Sickinger und unter der Bezeichnung Waag- und Salzhaus bei Martini<sup>99</sup>, diesmal aber ohne Fässer davor. Wir wissen auch nicht, ob das Gerichtsgebäude selber als Lagerhalle diente oder ob ausschließlich das nicht näher bestimmbare «Neue Haus» diese Aufgabe erfüllte.

Ein weiterer Lagerraum, den wir erst 1606 bei Martini nachweisen können, stand an der Stelle des heutigen Albertinums, außerhalb des Jaquemart-Tors, im sogenannten Harnisterhaus<sup>100</sup>. Der davorliegende Platz wird als Weinmarkt bezeichnet<sup>101</sup>. Auch zur Zeit Sickingers wurden vor dem Jaquemart Weinfässer auf Holzbalken abgeladen. Ob man sie im selben Gebäude lagerte, läßt sich nicht ermitteln.

Weiter sieht man bei Martini, wie eine Ladung Fässer durch die Alpengasse in die Stadt transportiert wird. Es scheint also, daß ein Großteil des Weines von Westen her über das Quartier «des Places» in die Stadt geführt wurde. Da sich die Straßenzüge seit der Mitte des 15. Jahrhunderts bis zum 17. Jahrhundert kaum

<sup>94</sup> Die Stadtpläne von G. SICKINGER und M. MARTINI befinden sich im Museum für Kunst und Geschichte in Freiburg. Die Frage, ob es sich hier um Wein- oder Salzfässer handelt, läßt sich anhand des Bildmaterials nicht entscheiden.

<sup>95</sup> STRUB, II, p. 203ff.

<sup>96</sup> CT 47 bis, f. 15 r.

Vergleiche dazu CL 2, f. 94 v, Die Matte als Umladeplatz für Wein.

<sup>97</sup> CT 76, p. 18.

<sup>98</sup> STRUB, I, p. 247.

<sup>99</sup> MARTINI unter der Nr. 4.

<sup>100</sup> MARTINI unter der Nr. 19.

<sup>101</sup> MARTINI unter der Nr. 58.

verändert haben, kann man doch mit einiger Sicherheit vermuten, daß sich in diesem Teil der Stadt die übliche Weineinfuhr abspielte. Geändert hat sich in dieser Zeit hingegen der Standort des Weinmarkts. Die Stadt bewilligte den Weinverkauf – damit ist wohl der Großverkauf gemeint – nur vor dem Spital<sup>102</sup>. Vermutlich wird damit das Bürgerspital auf dem Platz unter den Ulmen verstanden<sup>103</sup>. Somit lag der Weinmarkt in der Nähe der Liebfrauenkirche.

Während wir die Keller, welche die Stadt benötigte, zum Teil erfassen konnten, geben die städtischen Quellen kaum Auskunft über die Vorratsräume einzelner Bewohner. Nur das Rotbuch nennt die Namen der Leute, bei welchen Wein gelagert wird, und zwar ebenfalls im Auftrage der Stadt<sup>104</sup>. Möglicherweise handelt es sich um Gast- oder Schankwirte, welche ohne Zweifel über größere Vorratsräume verfügten.

Die Privatleute konnten den Wein sicher in ihrem eigenen Keller lagern. Das Vorhandensein von Kellergeschoßen ist sowohl bei Holzhäusern wie bei Steinbauten möglich. Während bei reinen Holzbauten in steinarmen Gegenden der Unterbau oft knapp gehalten wird, findet man um und in Freiburg gemischte Konstruktionen, welche die Erbauung flacher wie auch gewölbter Keller erlaubten. In den Fällen, in denen die Unterlage aus dem wasserdurchlässigen Sandstein gebildet war, verwendete man meist Tuff, Findlinge oder Jurakalk als Isolierschicht, um möglichst gute Aufbewahrungsbedingungen zu schaffen<sup>105</sup>. Seit dem Ende des 14. Jahrhunderts traten dann vermehrt Steinbauten auf, welche nach und nach die alten Holzhäuser ersetzten<sup>106</sup>, den vorhandenen Unterbau aber übernehmen konnten, falls die Bauweise fest genug war.

Dieses Bild läßt sich auch auf die Landschaft übertragen, auch wenn Holzbauten dort vorherrschend blieben.

<sup>102</sup> CL 1, f. 74v/75r. Nr. 252: 1414  
CT 5, p. 51.

<sup>103</sup> STRUB, III, p. 374 ff.

<sup>104</sup> Rb, f. 30r.

Rb, f. 62v.

Rb, f. 63r.

<sup>105</sup> Freundliche Mitteilung von Herrn H. Schöpfer, Kunsthistoriker.  
HF, Art. 26 erwähnt Kelleraushub.

<sup>106</sup> Geschichte des Kantons Freiburg, p. 394–395.

Weiter benötigten die verschiedenen Klöster und geistlichen Gemeinschaften Keller, um ihren eigenen Wein sowie den Meßwein aufbewahren zu können. Über die Größe und das Fassungsvermögen der Lagerräume kann ich keine Angaben machen.

#### 4. Verkauf und Konsum

Einen Teil des eingeführten Weines verkaufte die Stadt weiter. Bezüger waren Wirte und Privatleute.

##### a) Wirte

Bei den Wirten stellt sich die Frage, ob sie verschiedenen Kategorien angehörten, wie dies auch anderswärts belegt ist, so in Frankfurt, wo sich die Wirte durch verschiedene Kennzeichen unterscheiden<sup>107</sup> und in drei Gruppen aufteilen lassen. Für den untersuchten Zeitraum gibt es keine Quelle, die einer einzelnen Wirteklasse bestimmte Rechte einräumt. Andererseits bietet sich anhand der zu Beginn des 15. Jahrhunderts verwendeten Bezeichnungen die Möglichkeit, zweierlei Wirtegruppen zu unterscheiden, nämlich die Gastwirte (*hoste*) und Schankwirte (*tavernier*)<sup>108</sup>. Gastwirte wie Schankwirte scheinen sowohl Wein als auch Speise, oder zumindest Brot ausgeteilt zu haben<sup>109</sup>. Der Unterschied zwischen beiden besteht also nicht im Vorrecht des Gastwirtes, Essen *und* Trinken aufzutischen zu können. Vielleicht ist in dieser Einteilung das Herbergungsrecht entscheidend, da der Gastwirt als Besitzer oder Pächter eines Gasthauses mit der Unterkunftsgelegenheit, die er seinem Gaste bot, doch eine bedeutende Rolle spielen konnte.

Übrigens erwähnen die Seckelmeisterrechnungen einzelne Gaststätten erst seit den 40er Jahren des 15. Jahrhunderts, so zum

<sup>107</sup> HABICH, p. 74.

<sup>108</sup> CL 1, f. 67r+v, Nr. 225: 1413, 18. Oktober.  
CL 1, f. 132v, Nr. 468, 1436, 27. Juni. RD 7 Regeste, p. 225–226.

<sup>109</sup> CL 1, f. 168r, Nr. 606, 21. Januar 1452.

Vergleiche BUCHER, p. 102. In Murten durften Bäcker keinen Wein und Schankwirte kein Brot verkaufen. Damit sicherte man die Existenzgrundlage beider Gewerbe.

Beispiel das «Weiße Kreuz»<sup>110</sup>, den «Straußen»<sup>111</sup>, den «Jäger»<sup>112</sup>, den «Löwen»<sup>113</sup> und den «Engel»<sup>114</sup>, die sich wohl durch Aushängeschilder von den gewöhnlichen Schenken unterschieden. Erstaunlich ist, daß – außer der Bezahlung des Ungelds durch die Wirte – keine weitere Gewerbegebühr nachweisbar ist. Dagegen bezahlen die Wirte in Genf<sup>115</sup> oder in Frankfurt<sup>116</sup> berufshalber eine zusätzliche Abgabe.

Es würde zu weit führen, den sozialen Stand der verschiedenen Wirte im einzelnen zu untersuchen, da grundlegende Arbeiten über die städtische Bevölkerung und die freiburgische Obrigkeit des Spätmittelalters sowie eine wissenschaftliche Veröffentlichung des reichhaltigen Namenmaterials zu diesem Zeitpunkt noch ausstehen. Die folgenden Bemerkungen verstehen sich also nur als Hinweise allgemeiner Natur, die je nach Forschungsergebnissen als Regel oder als Ausnahme bewertet werden können.

Als erstes fällt auf, daß sich die Wirte nicht in einer eigenen Zunft zusammengeschlossen haben, sondern der Pfisterzunft angehörten<sup>117</sup>. Dies läßt auf eine schwache politische Stellung in der Stadt schließen, was aber auch bei den übrigen Zünften zu beobachten ist. Die Zünfte spielen in Freiburg keine politische Rolle, ihre Tätigkeit entfaltet sich neben dem beruflichen Rahmen besonders im religiösen, sozialen und später im militärischen Bereich<sup>118</sup>.

Weiter ist hervorzuheben, daß das Gastgewerbe meist eine Nebenbeschäftigung war und wohl eher selten die einzige Berufstätigkeit darstellte. Für mehrere Beamte der Stadt – diese Schicht ist für uns besser und sicherer erfaßbar als die übrigen – bot der Ausschank einen zusätzlichen Verdienst, da sie den Weinhandel einem Angestellten (*factour*) überließen, der ihnen den nötigen

<sup>110</sup> CT 81, p. 39.

<sup>111</sup> CT 81, p. 41.

<sup>112</sup> CT 86, p. 54.

<sup>113</sup> CT 100, p. 26.

<sup>114</sup> CT 79, p. 30.

<sup>115</sup> PIUZ, *La politique du vin*, p. 263.

<sup>116</sup> HABICH, p. 83.

<sup>117</sup> Dazu GUTZWILLER, *Die Zünfte*; hier besonders p. 100.

<sup>118</sup> GUTZWILLER, p. 7–10.

LADNER, in: *Geschichte des Kantons Freiburg*, p. 191.

Wein beschaffte<sup>119</sup>. Zum Beispiel gibt es einige Venner, deren Tätigkeit als Gastwirt belegt ist. Der Venner des Auquartiers, Hensilly de la Linda, lieferte zum Papstbesuch von 1418 zwei Fässer Weißwein, und je ein Faß Rot- und Weißwein, als der Herzog von Savoyen in der Stadt eintraf<sup>120</sup>.

Die Stadt bezog ihren Ehrenwein von 1436 an bis ungefähr 1450 von Hensli Helpach, der während der Jahre 1446 bis 1450 Venner im Burgquartier war<sup>121</sup>. Sein Nachfolger, «Fritag» genannt, hat ebenfalls Weinausschank betrieben<sup>122</sup>, wie auch Hans Mussillier, Venner in der Neustadt<sup>123</sup>. Weiter kann man den Kanzler der Stadt, Bernhard Chaucy, anführen, der zudem noch als Notar tätig war. Für kurze Zeit ist er als Gastwirt zum «Weißen Kreuz» belegt<sup>124</sup>.

Trotz der Kargheit der Quellen erscheinen vereinzelt auch Frauen, die eine Gaststätte oder mindestens eine Weinstube gehalten haben<sup>125</sup>. Diese knappen und seltenen Angaben können nur einen oberflächlichen Einblick bieten, der aber vermutlich durch weiteres Quellenmaterial kaum mehr erhellt wird.

Ebenso waren auf dem Land Gastbetriebe vorhanden, welche zum Teil von den verschiedenen Pfarrherren abhingen<sup>126</sup>.

Weine, die durch ein besonderes Verfahren hergestellt oder verfeinert wurden, wie der Claret und Hippokras, bezogen die Wirte beim Apotheker<sup>127</sup>.

Anhand intensiver Kleinarbeit sollte es möglich sein, aus den Notariatsregistern und dem Bürgerbuch die einzelnen Wirte genau zu erfassen und ihre Verteilung in Stadt und Landschaft zugleich mit ihrer sozialen Zugehörigkeit festzustellen. Weiter ließe sich mit Hilfe der Notariatsregister aus den Weinanbauge-

<sup>119</sup> RD 7, p. 3. 1411, 18. Mai. Vergleiche HERBORN, p. 21.

<sup>120</sup> CT 31, p. 100, p. 103.

<sup>121</sup> CT 68, p. 210 bis CT 96, p. 31.

<sup>122</sup> CT 97, p. 37.

<sup>123</sup> CT 88 bis, f. 24 v.

<sup>124</sup> CT 100, p. 26.

<sup>125</sup> CT 32, p. 40; CT 84, p. 179; CT 102, p. 3.  
Rb, f. 62 v, f. 63 r. – Vergleiche auch HF, Art. 19.

<sup>126</sup> RD 8, p. 203, 204. 1443, 1. Februar; 1443, 19. Februar. Das Namenmaterial wäre aus den RN zu erschließen.

<sup>127</sup> Zum Beispiel CT 92, p. 240.

Über Gewürzweine vergleiche unten: Rezepte, p. 96–97.

bieten mehr Licht auf den Handel der Wirte werfen. Mit den Einkäufen, die sie selber oder ihre Beauftragten besorgten, könnten der bis jetzt noch nicht untersuchte Zwischenhandel aufgeklärt und feinere Strukturen herausgearbeitet werden, die unter anderem auch das Verhältnis Angebot und Nachfrage behandeln.

Zur Frage, wieviele Leute haupt- oder nebenberuflich als Wirte tätig waren, will ich mich nicht äußern. Vermutlich war die Zahl der kleinen Schankbetriebe ziemlich hoch, wobei zu beachten ist, daß die Quellen hauptsächlich die größeren und bedeutenderen Gaststätten erwähnen und die kleineren weglassen. Die einzige Quelle, welche dazu eine Zahlenangabe macht, ist das Rotbuch. Für das Jahr 1389 gab es mindestens 27 Wirte in Freiburg, die noch einen Eid leisten mußten<sup>128</sup>. Und 1410 läßt die Stadt 22 Leuten (=Wirte?) das Ungeld zurückerstatten<sup>129</sup>. Dagegen sind im Bürgerbuch gesamthaft nur 5 Wirte verzeichnet<sup>130</sup>, und dies für eine Dauer von über 70 Jahren. Diese niedere Zahl ist zum Teil dadurch erklärbar, daß nicht bei jedem Bürger der Beruf angegeben ist, und daß Nebenerwerbe nicht festgehalten werden.

Diese Quellenlücken sind noch bei Gregor Sickinger feststellbar, der in seinem Stadtplan im ganzen nur zwei Schenken und ein Wirtshaus angibt; die beiden Schankwirtschaften am oberen und unteren Ende der Reichengasse werden durch zwei Kannen auf der Bank vor dem Haus gekennzeichnet, während die Leute vor dem Gasthaus bei der Niklauskirche an Tischen speisen.

Einen Teil des Weines, den die Stadt eingeführt hatte, ließ sie durch Beauftragte weiterverkaufen. Diese erhielten eine Entschädigung für ihre Mühe, oder wenn sie selber einen Teil des Weines übernahmen, bot ihnen die Stadt besondere Vergünstigungen an. So bekamen Johann Tasson und Johann Ferreres für jeden Saum verkauften Weines 2 Solidi 6 Denare als Geschäftsanteil<sup>130a</sup>. Der Wein, den der Schulmeister(!) für die Stadt 1432 mit mehreren Gehilfen einkaufte und nach Freiburg beförderte,

<sup>128</sup> Rb, f. 63v.

RÜCK, Eidbücher, erwähnt keine Eidformel für Wirte.

<sup>129</sup> CT 16, p. 119–122.

<sup>130</sup> BONFILS, de VEVEY, p. 25.

<sup>130a</sup> CT 56, p. 14, 15.

wurde einerseits von drei verschiedenen Wirten in ihrem Gasthaus verkauft, wobei die Stadt allen eine ihrer Arbeit angemessene Vergütung zukommen ließ. Den restlichen Wein verkaufte der Schulmeister immer noch im Namen der Stadt in der Weinhalle<sup>131</sup>.

Als Hensli Helpach und Hans Mussillier – welchen, wie schon erwähnt, eine politische Rolle zukam – den Wein für die Stadt einkauften, konnte Helpach den ganzen Vorrat zum Ankaufspreis übernehmen<sup>132</sup>.

Beim Kauf von Elsässer Wein von 1437 erließ die Stadt ihren beauftragten Wirten Moeiry und Mattenfelt den Betrag von 4 Solidi pro Saum, was dem halben Ungeld entsprach<sup>133</sup>. Vermutlich sind diese Beträge als eine Art Lohn zu verstehen.

Wie schon erwähnt, ging der Handel meist über Zwischenhändler. Darüber, wie auch über die Lieferanten, werde ich mich nicht äußern, dagegen wohl zum Weinkauf von 1430. Die Stadt kaufte damals dem Großgrundbesitzer Wilhelm Velga Wein vom Wistenlach um einen Betrag von 135 Pfund ab<sup>134</sup>. Velga<sup>135</sup> stammte aus einer Ritterfamilie, die in Freiburg eine führende politische Stellung innehatte. Mehrere Vertreter der Familie hatten das Schultheißenamt bekleidet. Wilhelm Velga selber wurde 1432 Ratsmitglied und 1436 zum ersten Mal Schultheiß. 1445 war er als einer der bedeutendsten Großgrundbesitzer der wohlhabendste Bürger der Stadt. Die Weinberge auf dem Wistenlach waren wohl zum Bestandteil des Familienbesitzes geworden, als im Adel die Mode aufkam, zur Bestätigung eines gehobenen sozialen Standes eigenen Wein vorsetzen zu können<sup>136</sup>. Diese Entwicklung, welche in Freiburg schon in der Mitte des 13. Jahrhunderts beginnt, ist im Zusammenhang mit der Besitznahme der umliegenden Landschaft durch adelige wie nichtadelige Stadt-

<sup>131</sup> CT 59, p. 126, 127.

<sup>132</sup> CT 68, p. 210.

<sup>133</sup> CT 70, p. 13.

<sup>134</sup> CT 56, p. 14.

<sup>135</sup> ZURICH, Pierre de, Catalogue des avoyers, in: AF 6 (1918), p. 101.

BÜCHI, Albert, Freiburger Aufzeichnungen über die Jahre 1435–1452, in: FGB 8 (1901), p. 10, Anmerkung 2.

TREMP, Volksunruhen in der Freiburger Landschaft, p. 156.

<sup>136</sup> DION, p. 171, 173, 188.

bürger zu sehen<sup>137</sup>. Velga steht hier als Vertreter einer wohlhabenden Ober- und Mittelschicht, die mit dem Überschuss an eigenem Wein Handel trieb.

Ob die Stadt einen Teil des gekauften Weines für den Ehrenschank zurückbehielt, wissen wir nicht. Andererseits besteht die Möglichkeit, daß die Gäste in den einzelnen Gaststätten bewirtet wurden. Dadurch benötigte die Stadt keinen eigenen Wein, sondern war immer auf die verschiedenen Wirte angewiesen, die bei Einzelbesuchen oder beim Kommen größerer Gesellschaften, wie beim Papstbesuch von 1418, für Verpflegung und Unterkunft verantwortlich waren, während die Stadt nur die Kosten übernahm<sup>138</sup>. Seit 1441 bezog die Stadt ihren Ehrenwein bei einem oder mehreren Gastwirten<sup>139</sup>, – in der Regel immer dieselben – die damit zu den üblichen Weinlieferanten der Stadt wurden. Namentlich erwähnt werden Hensli Helpach<sup>140</sup>, Venner im Burgquartier; Hensli d'Englisberg<sup>141</sup>; Hans Mussillier<sup>142</sup> zeitweise ebenfalls Venner; Thomas Wolden<sup>143</sup>; Johann Gambach, Altschultheiß<sup>144</sup>; Peterman Pavillard<sup>145</sup>, fast ausnahmslos Leute, deren Familien zur politisch bedeutenden Gruppe gehörten<sup>146</sup> und die den Wirteberuf nicht voll ausübten. Es kam vor, daß sie die Schulden der Stadt schriftlich «in ihrem Buch» festhielten<sup>147</sup>.

<sup>137</sup> MORARD, Nicolas, *Les investissements bourgeois dans le plat pays autour de Fribourg de 1250 à 1350*, p. 89–104.

<sup>138</sup> Zum Beispiel CT 79, p. 29, 30.

<sup>139</sup> CT 78, p. 25. CT Ia, f. 38v.

<sup>140</sup> Hensli Helpach CT 78, p. 25; CT 80, p. 23. CT 82 – CT 97: Schengar.

<sup>141</sup> CT 80, p. 23.

<sup>142</sup> CT 96, p. 31 bis mindestens CT 162.

<sup>143</sup> CT 108b, p. 29.

AMMANN, Nr. 3430 erwähnt ca. 20 Jahre früher einen Thomas Wolden aus Straßburg, wohnhaft in Vevey.

ev. HBC 1459–1460, p. 51.

ev. HBC 1460–1461, p. 59, Weinlieferung durch Volin aus Lavaux. Hier wäre somit der Lieferant und nicht der Wirt genannt.

<sup>144</sup> CT 110, f. 17r, CT 114, p. 29.

<sup>145</sup> CT 115, p. 33.

<sup>146</sup> ZÜRICH, Pierre de, *Catalogue des Avoyers*.

<sup>147</sup> CT 116, p. 13.

## b) Privatleute

Neben dem Kauf von öffentlich ausgetastem Wein hatte der Privatmann auch die Möglichkeit, Wein zu seinem eigenen Gebrauch einzukellern.

Als Beispiel möchten wir Richard von Fillistorf anführen. Er war als Schreiber und Notar in der Stadt tätig und bewohnte ein Haus am Stalden<sup>148</sup>. Im unvollständig erhaltenen Rechnungsbuch<sup>149</sup> verzeichnete er seine laufenden Einnahmen und Ausgaben. Dabei finden wir unter anderem Ausgaben für Wein bei verschiedenen Arbeiten, zum Beispiel bei einer Hausaufrihtung<sup>150</sup>, oder zu verschiedenen Anlässen, wie für das Essen nach der Bestattung seines Oheims Kuno von Fillistorf<sup>151</sup>. Und weiter führte er auch Buch über seine Weinkäufe beim Weinhändler Peter Dalamagnye (= La Magne) aus der Nähe von Vuisternens bei Romont. Der erste Eintrag stammt aus dem Jahre 1407. Im Juli erwarb Richard von Fillistorf ein Faß Wein und im folgenden November zwei Faß mit einem Inhalt von etwa 8 Saum Wein. Schließlich bezog er im Verlaufe des Dezember zwei weitere Faß. Ende Januar 1408 ist die Lieferung von vier Fässern eingetroffen und bezahlt worden<sup>152</sup>. Wie bei den andern Weinkäufen der Notariatsregister beruhte die Angabe der Quantität auf einer Schätzung. Nach erfolgter Lieferung wurde das Faß ausgemessen, um die Weinquantität zu ermitteln. Je nachdem, ob mehr oder weniger Wein vorhanden war als geschätzt, wurde der Preis geändert<sup>153</sup>.

Darnach kaufte Fillistorf im März 1409 von demselben Händler für einen Betrag von 18 Pfund 2 Faß Wein, welche ungefähr 9 Saum enthielten. Ende desselben Jahres zahlte er die erste von drei Raten<sup>154</sup> für eine Weinlieferung von 6 Faß oder 21½ Saum

<sup>148</sup> Zu Richard von Fillistorf: NOTTER, Monika, Formularbehelfe um 1400, Zürich 1976, p. 34–39.

<sup>149</sup> AEF, RN 10.

<sup>150</sup> RN 10, f. 65.

<sup>151</sup> RN 10, f. 14v/15r.

<sup>152</sup> RN 10, f. 48r–49v. Zu beachten ist, daß die Reihenfolge der Einträge nicht chronologisch erfolgte.

<sup>153</sup> Zum Beispiel RN 9<sup>II</sup>, f. 183r.

<sup>154</sup> NOTTER, p. 69. Die Geldleistung erfolgte in der Regel in Ratenzahlung.

Wein. Abbezahlt war der Kauf Anfang Februar 1410. Schließlich lieferte Peter Dalamagnye zwei weitere Faß zu Beginn des Jahres 1411. Dann bricht die Reihe ab.

Kurz zusammenfassend kann man sagen, daß Richard von Fillistorf vom November 1407 bis zum 21. Februar 1411, also während gut drei Jahren, 14 Faß oder ungefähr 53 Saum Wein bezog. Falls er daneben keinen oder nur wenig anderen Wein kaufte und wenn diese Angaben vollständig sind, ergibt dies einen Jahresdurchschnitt von 17 Saum (= 2788 Liter)<sup>155</sup> oder 7,6 Liter pro Tag für den ganzen Haushalt, der mit großer Wahrscheinlichkeit mehr als 2 oder 3 Personen umfaßte (bei 4 Personen: ca. 1,6 l/Person)<sup>156</sup>. In seinem Rechnungsbuch vermerkte Fillistorf auch, zu welchem Zeitpunkt er ein neues Faß anzapfte<sup>157</sup>.

Andere Weinkäufe für Privatpersonen sind ebenfalls in den Notariatsregistern enthalten. Meist handelt es sich um den Handel mit Wein allein<sup>158</sup>, seltener um den Bezug mehrerer Waren<sup>159</sup>. Dazu kommen verschiedentlich auch Geschäfte zustande, bei denen der Kaufbetrag ganz oder teilweise in Wein abbezahlt werden muß<sup>160</sup>. Naturalien oder Rohstoffe waren als Tauschmittel immer noch gefragt<sup>161</sup>, auch wenn der Gläubiger die Zahlung in Geld verlangen konnte, sofern der Wein seinem Geschmack nicht entsprach<sup>162</sup>. Es kam auch vor, daß der Schuldner zur Abtragung der Schuld den Weintransport durchzuführen hatte<sup>163</sup>. Spezialbestimmungen werden überhaupt öfters genannt. So

<sup>155</sup> Nach SCHNEUWLY, AEF, RS 35: 1 chevalée = 100 pots. DUBLER, A.M., Maße und Gewichte, p. 40–44, nimmt die kleinste Maßeinheit durchschnittlich zu 1,64 l an. 7,6 l entsprächen wiederum ca. 4 1/2 pots.

<sup>156</sup> (Vergleiche NOTTER, p. 36) Richard von Fillistorf war verheiratet und hatte eine Tochter (cf. RN 10, f. 66 r. 12. April 1400). Zudem hatte er verschiedenes Dienstpersonal angestellt (cf. RN 10, f. 7 v: annen miner jungfrouwen; RN 10, f. 8 r: Elsin miner jungfrow; RN 10, f. 11 r: minem knecht Jaquin; RN 10, f. 25 r: Hensli Schacher min knecht), welche teilweise zum Haushalt gehören konnten.

Nach BERGIER, Le vin, p. 264, war der Wein weniger konzentriert als heute.

<sup>157</sup> RN 10, f. 11 v.

<sup>158</sup> Zum Beispiel AMMANN, Nr. 112.

<sup>159</sup> Zum Beispiel AMMANN, Nr. 2644.

<sup>160</sup> Zum Beispiel RN 9<sup>II</sup>, f. 57 v, 58 r. 24. Dezember 1389.

<sup>161</sup> MORARD, in: Geschichte des Kantons Freiburg, p. 242.

<sup>162</sup> AMMANN, Nr. 3344, 3524.

<sup>163</sup> AMMANN, Nr. 789.

verpflichtete sich Konrad von Fillistorf in einem Schuldbrief an Peter von Lanten in Freiburg, ihm nach Bedarf Wein aus der Gegend um Vevey zu liefern. Dabei bezahlte Peter die Hälfte des zugestellten Weines, die andere Hälfte des Betrags wurde Konrad von seiner Schuld abgezogen (*defalcare*)<sup>164</sup>.

Der Witwe desselben Peter von Lanten wurde bei der Lieferung von 16 Weinflößen der Verkaufspreis pro Krug vorgeschrieben. Sie durfte den Preis nur reduzieren, wenn sie den Wein nicht zum festgelegten Tarif verkaufen konnte<sup>165</sup>. Vermutlich betrieb schon Peter von Lanten Weinausschank, und nach seinem Tode führte seine Frau diese Tätigkeit weiter<sup>166</sup>. Bei den Verhandlungen mit dem Weinhändler Perronetus Bondrap aus La Tour-de-Peilz behielten sich die Augustinerbrüder in Freiburg die Rückerstattung des Weines vor, falls ihnen der Preis zu hoch erschien. Bondrap könne dann seinen Wein führen, wohin er wolle...<sup>167</sup> Auf ähnliche Weise erhielt Agnese, die Witwe Peter Helts, das Recht auf Rückgabe für den Fall, daß der Wein nicht einwandfrei sei<sup>168</sup>.

Auch wenn zahlreiche Geschäftsabschlüsse gleich oder ähnlich lauten, fallen doch die Sonderbestimmungen sehr stark ins Gewicht.

Nach den Angaben der Notariatsregister erfolgte die Lieferung meist in der Maßeinheit der entsprechenden Weingegend<sup>169</sup>, vereinzelt trifft man auch die Verwendung von Freiburger Maß<sup>170</sup>. Zudem tritt oft der Vermerk auf, daß sich der Preis nach der abgemessenen, nicht nach der geschätzten Menge richtet. Falls der Käufer etwas mehr Wein zugestellt bekommt als vorgesehen, verpflichtet er sich, die zusätzliche Menge zu bezahlen. Im umgekehrten Fall erläßt ihm der Händler den Preis im Verhältnis zur fehlenden Quantität.

Der Wein – wie auch die andern Waren – wurde üblicherweise auf Kredit geliefert, wobei der Zahlungstermin der Wechsel ver-

<sup>164</sup> RN 9<sup>II</sup>, f. 57<sup>v</sup>/58<sup>r</sup>. 24. Dezember 1389.

<sup>165</sup> AMMANN, Nr. 519.

<sup>166</sup> Vergleiche HERBORN, p. 36, 37.

<sup>167</sup> AMMANN, Nr. 454.

<sup>168</sup> RN 9<sup>II</sup>, f. 184<sup>r</sup>. 16. April 1392.

<sup>169</sup> AMMANN, Nr. 2043, 2126, 2844, 3172, 3407, 4929.

<sup>170</sup> AMMANN, Nr. 1621, 2749.

schieden angesetzt wurde. Die kürzeste angesetzte Frist beträgt 8 Tage<sup>171</sup>, während der längste Wechsel erst in 1½ Jahren fällig ist<sup>172</sup>. In Wirklichkeit können aber bis zur endgültigen Begleichung der Schuld Jahre vergehen<sup>173</sup>.

Vereinzelt finden sich auch Verträge, die den Weinhandel mit der Landschaft belegen. Im Bereich der alten Landschaft bezogen ein Petrus Eya von Othmarswil (Schmitten)<sup>174</sup>, ein Henslinus Münsiger von Tafers und ein Petrus Knöpfli von Rohr<sup>175</sup> sowie Henslinus Claus (der Jäger) von Giffers<sup>176</sup> Wein. Teils ließen sie den Wein direkt aus dem Anbauggebiet kommen, teils kauften sie ihn über Weinhändler. Interessanterweise gelangte der Wein, der ins benachbarte bernische Gebiet geführt wurde, teilweise über Freiburg dorthin. So kommt es, daß wir auch einige Bezüger jenseits der Sense kennen: Hugo Luetis von Schwarzenburg<sup>177</sup>, der Prior von Rüeggisberg<sup>178</sup>, Ruflinus Stückli aus Thun<sup>179</sup>, Rudolf Jannes aus Kirchdorf<sup>180</sup>, Heintzmann Pfanders aus Belp<sup>180</sup>, Konrad Hus aus Bern<sup>181</sup>.

Trotz der spärlichen Belege wird deutlich, daß das Gebiet östlich der Saane vom Weinhandel ebenfalls erfaßt wurde, auch wenn es den Anschein hat, daß der private Weinkauf hier eher ausnahmsweise erfolgte.

### c) Konsumverhalten

Die Quellen zum Konsumverhalten der einzelnen Stände sind nicht aufschlußreicher. Der Wein scheint zwar für breite Schich-

<sup>171</sup> AMMANN, Nr. 2949.

<sup>172</sup> AMMANN, Nr. 3363.

<sup>173</sup> AMMANN, Nr. 2406.

<sup>174</sup> RN 9<sup>II</sup>, f. 183r. 31. März 1392: Othmarswil = Schmitten.

<sup>175</sup> RN 1009, f. 165r. 25. Juni 1385: Rohr.

AMMANN, Nr. 2000: Tafers.

<sup>176</sup> AMMANN, Nr. 2381.

<sup>177</sup> AMMANN, Nr. 789, 1982.

<sup>178</sup> RN 1009, f. 20a/v. 19. Dezember 1387.

<sup>179</sup> AMMANN, Nr. 2644.

<sup>180</sup> AMMANN, Nr. 2962.

<sup>181</sup> AMMANN, Nr. 1419.

Zu den Weinlieferungen Ende 15. Jahrhunderts nach Bern, vergleiche Berner Zeitschrift für Geschichte und Heimatkunde, 1945, p. 184, 185.

ten ein übliches Konsumgut gewesen zu sein<sup>182</sup>, ohne daß man aber ausschließen kann, daß gewisse Kreise der Bevölkerung nur selten Wein tranken.

Die Qualität der Weine wird erstaunlicherweise nie hervorgehoben. Dennoch kann man in Betracht ziehen, daß die qualitätvolleren Weine seltener vorkamen und wohl am Preisunterschied zu erkennen sind. Somit waren sie nicht jedem zugänglich und wurden eher bei besonderen Gelegenheiten getrunken. Eine bessere Qualität wiesen die jungen Weine der letzten Ernte auf, während der «alte» Wein des Vorjahres schnell sauer wurde. Man trank ihn, bevor die neue Ernte gelesen wurde oder verwendete ihn noch als Essig.

Mit wenigen Ausnahmen fehlen auch Angaben über den täglichen Weinverbrauch einer einzelnen Person. Gewisse Arbeitsverträge in den Notariatsregistern enthalten eine Bestimmung über die Quantität Wein, welche dem Lehrling gegeben werden mußte. In der Regel sprechen die Abmachungen von einem halben oder einem Maß (0,85–1,71) pro Tag<sup>183</sup>. Hingegen erhielt der Weberknecht Henslinus, der bei seinem Meister verpflegt wurde, nur noch jeden Sonntag ein Maß Wein<sup>184</sup>. Anhand dieser Daten läßt sich praktisch kaum eine Schlußfolgerung erarbeiten.

Um zu sehen, wie stark der Weinkonsum verbreitet war, wollen wir festhalten, bei welchen Gelegenheiten die Stadt Weinausschank betrieb. Der städtische Ausschank für die Ehrengäste führt zwar das Quantum Wein an, sagt aber nicht, ob dieser Wein in einem oder in mehreren Malen getrunken wurde. Die Gäste erhielten in den meisten Fällen zwei Sorten vorgesetzt, zum Beispiel Rot- und Weißwein, oder Claret und gewöhnlichen Wein, beide zu gleichen Teilen<sup>185</sup>.

Auf städtische Kosten verteilt man auch Wein und Essen bei den Ratsversammlungen, jedoch wieder ohne nähere Angabe einer Quantität. Dagegen erfährt man, daß – je nach Bedeutung

<sup>182</sup> WALDAU, p. 69.

<sup>183</sup> AMMANN, Nr. 862: 1 Maß; cf. Dirlmeier, p. 541.  
Nr. 997: 1/2 Maß

Nr. 3365: 1/2 Maß: prout ipsemet bibet.

<sup>184</sup> RN 9<sup>II</sup>, f. 206r. 26. Juli 1392.: 1 Maß an jedem Sonntag.

<sup>185</sup> Vergleiche RD 7, p. 59–69.

der Amtsperson – die einzelnen Beamten unterschiedliche Beiträge für ihre Verpflegung beim Rechenschaftsbericht bezogen. Räte und Venner hatten 3 Solidi zur Verfügung, während die LX und Einlässer mit 2 Solidi, die Weibel gar mit 18 Denaren auskommen mußten<sup>186</sup>. Während der Ratssitzungen brachte man oft Brot, Wein und Käse auf den Tisch, während als Nachspeise Kirschen gegessen wurden<sup>187</sup>.

Häufig sind Schützengesellschaften zu einem Kranzwettschießen nach Freiburg gekommen. Auch ihnen spendete die Stadt Essen und Trinken und zum Abschluß Claret und Brezeln<sup>188</sup>.

Unkosten für Wein verbuchte der Seckelmeister, wenn Mitglieder der städtischen Behörde gewisse Einrichtungen oder Arbeiten überprüften, wobei auch die Handwerker ihren Anteil an Wein oder zumindest ein kleines Trinkgeld bekamen<sup>189</sup>.

Dann bezahlte die Stadt auch die Arbeit und den Wein oder das «Trink»geld der Schreibergehilfen<sup>190</sup> oder des Barbiers, wenn dieser mit seinem Gesellen lepraverdächtige Personen untersuchen mußte<sup>191</sup>.

Verurteilte, die sich vor ihrer Hinrichtung in Haft befanden, wurden manchmal ebenfalls mit Wein verpflegt<sup>192</sup>. Dagegen nahmen die an der Hinrichtung anwesenden Behörden und der Henker ihr Mahl nach der Vollstreckung des Urteils ein<sup>193</sup>.

Die Verschiedenartigkeit und Vielfalt der Beispiele zeigt doch, in welchem großem Umfang Wein an der mittelalterlichen Verpflegung teilhatte.

### *B. Städtische Weinversorgung*

Mit der Ankunft des Weines in die Stadt beginnt das Eingreifen der städtischen Behörden bedeutender und wirksamer zu wer-

<sup>186</sup> RD 7 Regeste, p. 258. 29. Dezember 1429.

<sup>187</sup> CT 3, p. 43, 44.

CT 72, p. 56.

<sup>188</sup> CT 48, p. 22.

<sup>189</sup> CT 3, p. 48, 50, 52, 53; CT 4, p. 15, 19.

<sup>190</sup> CT 28, p. 46. Vergleiche «pourboire», «pour vin». Es gibt Beträge, die in allen Seckelmeisterrechnungen unveränderlich 2 Solidi betragen, das heißt ein Trinkgeld waren.

<sup>191</sup> CT 111, p. 38.

<sup>192</sup> CT 68, p. 87; CT 121, p. 156.

<sup>193</sup> CT 49 bis, f. 51 r; CT 50, p. 80.