Zeitschrift: NIKE-Bulletin

Herausgeber: Nationale Informationsstelle zum Kulturerbe

Band: 24 (2009)

Heft: 1-2

Artikel: Wasser, Wein und Bier : Trinkkultur und Trinkgefässe aus dem Mittelalter bis in die Neuzeit

Autor: Keller, Christine

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-727081

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: 12.12.2025

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

Wasser, Wein und Bier

Trinkkultur und Trinkgefässe aus dem Mittelalter bis in die Neuzeit

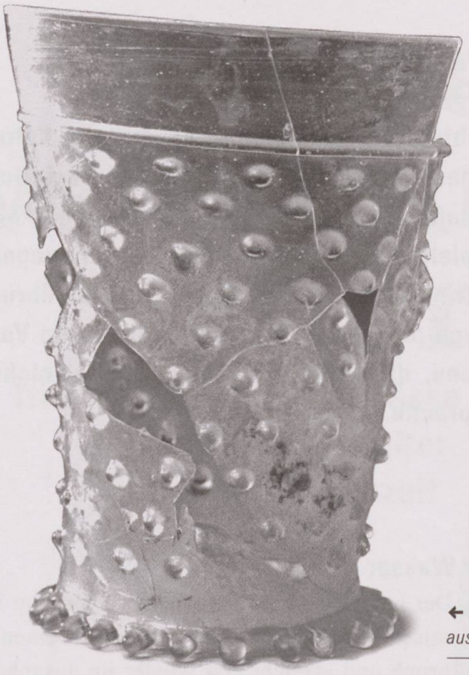
Kabinettscheibe der Metzgerzunft, 1586, Heimatmuseum Reutlingen.

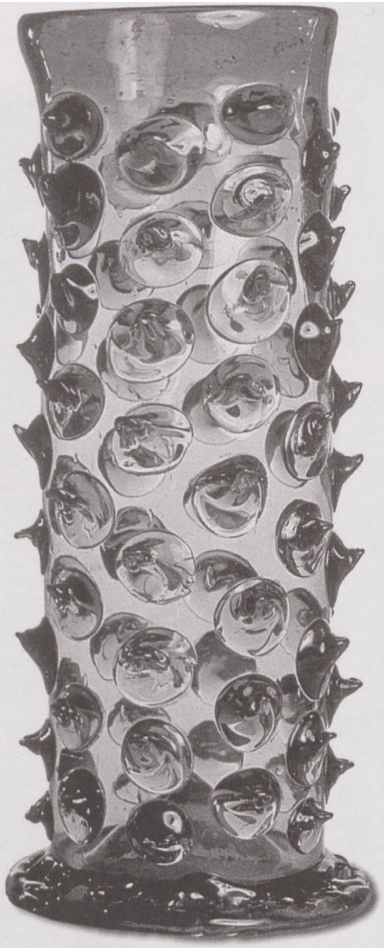
Von Christine Keller

Die Geschichte der Trinkgläser ist eng mit der Kulturgeschichte des Trinkens verknüpft. Dabei beeinflussen im Mittelalter verschiedene Aspekte wie Trinksitten, Trinkspiele und neue Getränke die Formgebung der Trinkgläser. In den folgenden Ausführungen stehen die Getränke und Trinkgläser im Vordergrund, die Flaschen kommen dabei nicht zur Sprache.

Wasser

Der hohe Standard der Wasserversorgung in römischer Zeit erfährt im Mittelalter einen Einbruch und erreicht erst wieder im ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhundert eine entsprechende Qualität. Im Mittelalter ist die Trinkwasserversorgung aus den städtischen Brunnen und Gewässern zuweilen nicht unproblematisch und oft mit gesundheitlichen Risiken verbunden. Dort, wo Brunnen stehen, sind sie die Hauptquellen der Wasserversorgung, dort trifft man sich aber auch um Leder, Wäsche, Fleisch und Gemüse zu waschen und das Vieh zu tränken. Eine weitere Beeinträchtigung des Brunnenwassers sind Latrinen, die sich oft in deren unmittelbarer Nähe befinden und das Grundwasser mit Krankheitskeimen verunreinigen. Die an den fliessenden Gewässern angesiedelten Gewerbe und Handwerksbetriebe wie Färbereien und Gerbereien beeinträchtigen die Wasserqualität in den Städten erheblich.





← *Nuppenbecher 13. Jh., aus Zürich, Münsterhof.*

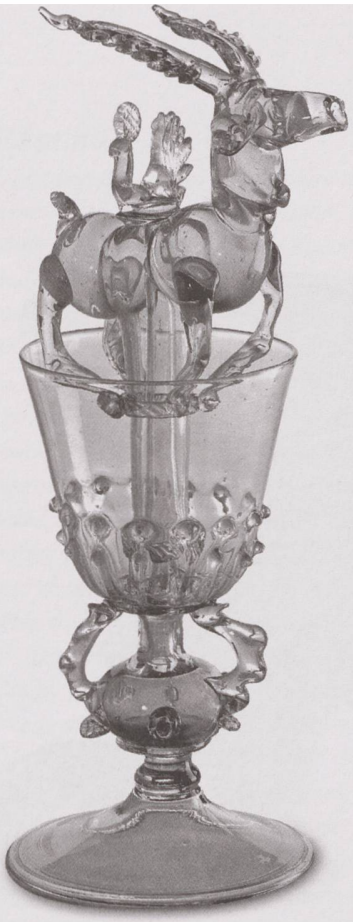
Die Wasserverschmutzung war den Menschen bewusst und sie erkannten den Zusammenhang von unreinem Wasser und Krankheiten. Es entstanden Traktate und Empfehlungen, wie die Wohnhäuser und ihre Wasserversorgung errichtet werden sollen, wie zum Beispiel im Fürstenspiegel von Aegidius Romanus von 1277/79. Gleichzeitig gibt er Anleitung zur Prüfung der Wasserqualität: Das Wasser darf nicht riechen, nicht schmecken, muss klar sein und darf weder schlammig noch kotig sein. Dem Wasser aus Zisternen wird die beste Qualität zugestanden, danach folgt das Quellwasser und erst an dritter und vierter Stelle nennt er das Fluss- und Brunnenwasser. Bei all diesen Erkenntnissen blieb jedoch der Zusammenhang von der Verschmutzung des Wassers und der Verbreitung von Krankheiten bis ins 19. Jahrhundert unerkannt. Eher suchte man nach anderen Ursachen, und vor allem nach Schuldigen. So werden für das grosse Sterben während der Pestepidemie im 14. Jahrhundert die Juden kollektiv der Brunnenvergiftung bezichtigt.

Die Wasserversorgung in den Städten war im Mittelalter ein wichtiges Thema. Einerseits gilt es, bei Ausbruch von Bränden – was oft genug der Fall war – genügend Wasser vorrätig zu haben und andererseits ist die Nutzung der Brunnen reglementiert, um Verunreinigungen des Wassers zu verhindern. Gesetze über das Verhalten an städtischen Brunnen sind dazu da, wenigstens die gröbsten Missstände, wie das Waschen von Leder und Fleisch oder das Hineinwerfen jeglicher Art Unrat sowie das Benutzen der Brunnen durch Lepröse, einzudämmen. Bei all diesem Wissen oder Unwissen über die Qualität des Trinkwassers bleibt im Mittelalter Wasser das primäre und unentbehrliche Alltagsgetränk. Entweder stillte man sich den Durst gleich am Brunnen oder goss sich aus einem Krug Wasser in einen Holzbecher.

Bier und Wein

Bier wird in den Klöstern bereits im 8./9. Jahrhundert gebraut, vor allem für den Eigengebrauch. Im Klosterplan von St. Gallen sind nicht weniger als drei Brauereien eingezeichnet, eine für die Mönche, eine für die Pilger und eine für die Gäste. Obschon es sich um einen idealisierten Klosterplan handelt, gibt er einen Eindruck über den damaligen Stellenwert von Bier, zumindest für den Klosterbetrieb. Bier, das im Mittelalter nicht nur ein willkommenes Getränk, sondern auch sättigendes Nahrungsmittel war, verliert im Spätmittelalter an Bedeutung und erfährt erst wieder ab dem 17. Jahrhundert einen neuen Aufschwung. Die Reformation und die darauf folgende Schliessung zahlreicher Klosteranlagen haben möglicherweise zu diesem Einbruch geführt. Erst im 17. Jahrhundert erteilt der Kanton Bern die erste Bewilligung für den gewerbsmässigen Betrieb einer Bierbrauerei.

Wein hat im Vergleich zu Wasser und Bier verschiedene Vorzüge. Er ist kaum verunreinigt und weitaus haltbarer als Bier, vor allem in den warmen Sommermonaten. In Weinbaugebieten wird fast täglich Wein getrunken. Entweder pur oder mit Wasser verdünnt, eher Weiss- als Rotwein. Zudem besitzen die Gastwirte das Vorrecht, Wein auszuschenken. Zu einem auswärtigen Mahl in einer Gaststube gehört denn auch ein Becher Wein. Darüber hinaus werden



← *Nuppenbesetztes Stangenglas, sog. Waldglas, 1500–1510.*

Vexier- oder Scherzglas mit einem Hirscheinsatz, Ende 16./Anfang 17. Jahrhundert. →

dem Wein gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt. Dies insbesondere, wenn der Wein mit Gewürzen angereichert ist. Auf die gesundheitsfördernde Wirkung von Wein hat schon Hildegard von Bingen im 12. Jahrhundert hingewiesen, so empfiehlt sie das Trinken von Bier und Wein, weil Wasser zu wenig Kraft gebe und sie rät bei Wutausbrüchen eine halbe Tasse Weisswein zu erhitzen und mit Wasser vermischt zu trinken.

Jedem Getränk sein Gefäss

Trinkbecher für Wasser, Wein und Bier bestehen vom Mittelalter bis in die frühe Neuzeit vorwiegend aus Holz. Seit dem 13. Jahrhundert werden Steinzeugbecher importiert, die – im Gegensatz zu Keramik und Holz – wasserdicht sind. Trinkgläser gehören im 13. Jahrhundert noch nicht zur gängigen Tafelausstattung. Vorerst schenken nur adlige und begüterte Bürger Wein in kostbare Gläser aus, ihrem Status entsprechend in teure farblose Gläser, wie sie lange Zeit aus Venedig importiert worden sind, alsbald aber auch nördlich der Alpen produziert werden konnten. Dem beliebten Glastyp des 13. Jahrhunderts, dem feinen Nuppenbecher, folgen dickwandigere und grün gefärbte Becher mit grossen Nuppen, oder sogenannte Maigelein mit einem optisch geblasenen Dekor. Ab dem 14. Jahrhundert beginnen einheimische Glashütten solche Trinkgläser in grossen Mengen zu produzieren. Ihr Standort in waldreichen Gebieten und in der Nähe von Wasser verlieh ihnen die Bezeichnung «Waldglashütten». Die Gläser zeichnen sich durch ein eher dickwandiges, blaugrünes Glas aus, wobei die Farbe durch die natürliche Verunreinigung des Sandes durch Eisen gegeben ist. Glasträger haben die Gläser von den Waldgebieten auf den städtischen Markt getragen, wo sie zur Grundausstattung städtischer Haushaltungen gehörten.

«Es ist ein Privileg des Menschen, dass er trinken kann, ohne durstig zu sein»

Jean Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks (1826)

Gesellschaftliche Trinkspiele

Eine Besonderheit des ausgehenden 15. Jahrhunderts sind die grossen, nuppenbesetzten Stangengläser. Diese stehen in engem Zusammenhang mit dem Aufkommen der städtischen Zünfte, der Bruderschaften und Gesellschaften. In den Zunfthäusern treffen sich die Männer zum geselligen

← *Scherzgefäß in Form eines Stiefels aus dem 17. Jahrhundert.*

Zusammensein und Trinken, wo mit Wein gefüllte Stangengläser von Tischnachbar zu Tischnachbar gereicht werden. Der gemeinschaftliche Umtrunk ist auf der gleichzeitigen Tafel- und Glasmalerei Gegenstand zahlreicher Darstellungen. Vor jedem Gast steht ein rundes Holzbrettchen, ein Messer, etwas Brot, zwei grosse Schüsseln. Die Zünfter trinken aus hohen Stangengläsern mit oder ohne Nuppendekor und auf dem Tisch stehen zwei weitere nuppenbesetzte Stangengläser.

Aus diesen Anlässen dürften sich die Trinkspiele entwickelt haben, die sich im 16. und 17. Jahrhundert grosser Beliebtheit erfreuten. Davon zeugen die sogenannten Vexier- oder Scherzgläser. Die figürlichen Glasformen, deren Variantenreichtum von Hund, Schwein, Hirsch, über männliche Attribute wie Stiefel, Pistolen und Phallus reichen, waren wohl kaum dafür gedacht, dass ein Einzelner im Alltag seinen Wein daraus trank. Vielmehr zeugen diese verspielten Trinkgläser von einem geselligen und nicht selten wohl auch feuchtfröhlichen, gemeinschaftlichen Zutrunk.

«Trinken ist ihre Lust, ihr Hochgefühl, ihre grösste Geldausgabe: Zum Trinken kommen sie zusammen, sind sie zusammen. Trinkend verhandeln sie, beginnen und beschliessen sie selbst die wichtigsten Geschäfte».

Daniel L'Ermite, französischer Diplomat, zum Trinkverhalten der Schweizer 1601

Aus den nuppenbesetzten Stangengläsern des ausgehenden 15. Jahrhunderts entwickelt sich das farblose Stangenglas mit Emaildekor oder diamantgerissenem Dekor, oft mit zugehörigem Deckel. Die stolzen Besitzer solcher Gläser haben ihre Namenszüge eingravieren lassen, wie das Beispiel eines emailbemalten und 1587 datierten Stangenglases zeigt. Dort sind mit der Diamantspitze die Mitglieder der Familie Escher und Besitzer des Glases in einem Zeitraum von 1591 bis 1724 eingraviert. Hohe Stangengläser gelten auch als ehrenvolle Geschenke. Hoch angesehene Bürger in öffentlichen Ämtern überreichen sogenannte Willkomm-Pokale bei offiziellen Anlässen, eine Geste, die oft im Bild festgehalten worden ist.

Die Darstellung einer grossen Hochzeitsgesellschaft auf einer Federzeichnung aus Nürnberg um 1580 zeigt auf einer langen, reichlich gedeckten Tafel mehrere Stangengläser, zum Teil mit Deckel; allerdings nur auf der Seite der Männer und es sind nur Männer, die aus diesen hohen Stangengläsern trinken. Auf der Frauenseite ist ein einzelnes Kelchglas zu entdecken.

← Emailbemaltes Stangenglas mit Inschriften der Besitzer aus der Familie Escher von 1591 bis 1721.

Die hohen Stangengläser gehören zu den meist abgebildeten Tafelgeräten aus dem 16. Jahrhundert und waren, ihrer Verwendung nach zu urteilen, ein Glas für die Oberschicht mit entsprechendem Repräsentationscharakter. Trinken und Getränke sind auch ein Abbild der Gesellschaft. Gewisse Trinkanlässe wie das Zutrinken in der Zunftstube und bestimmt auch die Trinkspiele schliessen bestimmte Personengruppen und die Frauen aus.

Die angebliche Trunkenheit der Schweizer

Im 15. Jahrhundert gilt Trunkenheit als höchst verwerflich, hingegen äussern sich im 16. Jahrhundert gleich mehrere Zeitgenossen zur Trunkenheit der Schweizer. Michel de Montaigne schreibt in seinem Tagebuch einer Badereise im Jahre 1580 über die Schweiz und ihre Trinksitten: «Das Gesinde isst zur selben Zeit wie die Herrschaft, entweder am selben Tisch oder an einem danebenstehenden. Es ist nur ein Diener zum Bedienen eines grossen Tisches nötig; jeder hat seinen Becher oder seinen silbernen Pokal vor seinem Gedeck stehen, und der Aufwärter trägt Sorge, dass der Becher sofort, wenn er leer ist, wieder gefüllt wird, ohne dass er ihn wegzunehmen braucht – er langt über den Tisch und schenkt aus einem grossen Zinn- oder Holzgefäss mit langer Schneppe frischen Wein ein…». Dass die Schweizer zu den eifrigen Weintrinkern zählen, bestätigt auch der französische Diplomat Daniel L'Ermite im Jahre 1601: «Trinken ist ihre Lust, ihr Hochgefühl, ihre grösste Geldausgabe: Zum Trinken kommen sie zusammen, sind sie zusammen. Trinkend verhandeln sie, beginnen und beschliessen sie selbst die wichtigsten Geschäfte».

Die Wahl der Getränke und der Trinkgläser war im Mittelalter schichtabhängig. Wasser war das unentbehrliche Hauptgetränk. Wein und Bier gehören seit je her zu den edelsten und beliebtesten Getränken im Alltag, bei Feierlichkeiten und in der Messe. Säfte ergänzen im Mittelalter das Getränkeangebot und auch Milch wird getrunken, vor allem in Gebieten mit Milchwirtschaft.

Résumé

L'histoire des récipients à boire est étroitement liée à celle de la boisson. Ainsi, au Moyen-Âge, la forme des récipients est influencée par des aspects tels que les habitudes des buveurs, les jeux à boire et l'apparition de nouvelles boissons. L'eau était la principale boisson et elle était indispensable, même si l'eau potable fournie par les fontaines urbaines présentait souvent un risque sanitaire élevé. Quant au vin et à la bière, ils ont de tout temps compté parmi les boissons les plus nobles et les plus prisées, que ce soit dans la vie quotidienne, lors des fêtes ou à la messe.

Du Moyen-Âge jusqu'au début des Temps modernes, les gobelets destinés à l'eau, au vin ou à la bière étaient surtout fabriqués en bois. Dès le XIIIe siècle, on a importé des gobelets en grès, matière qui présentait l'avantage d'être étanche, contrairement à la terre cuite et au bois. Au XIIIe siècle, les gobelets en verre ne font pas encore partie d'un couvert ordinaire: ce ne sont alors que les nobles et les bourgeois aisés qui, conformément à leur rang, servent le vin à leurs hôtes dans de précieux récipients en verre blanc, longtemps importés de Venise, mais aussi assez rapidement produits au nord des Alpes. À cette époque, on préfère tout d'abord le gobelet fin à décoration en gouttes de verre, puis on adopte des gobelets dit «Maigeleien», décorés au soufflage, constitués d'un verre plus épais, de teinte verte et garnis de grosses gouttes.

Les hauts verres décorés par application de gouttes de verre sont caractéristiques de la fin du XVe siècle; ils coïncident avec l'apparition dans les villes de corporations, fraternités et sociétés. Le siège des corporations est le théâtre de rencontres conviviales entre les membres de la corporation, où ces verres remplis de vin passent de convive en convive. C'est probablement lors de ces rencontres que sont apparus les jeux à boire qui ont été très en vogue aux XVIe et XVIIe siècles. Aux verres garnis de gouttes de la fin du XVe siècle succèdent des verres incolores décorés à l'émail ou gravés à la pointe de diamant; ils sont souvent munis d'un couvercle assorti.