

Zeitschrift: Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik
Herausgeber: Verein für wirtschaftshistorische Studien
Band: 65 (1997)

Artikel: Mönche als Pioniere : die Zisterzienser im Mittelalter
Autor: Treppe, Ernst
Kapitel: Die landwirtschaftliche Produktion
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1092373>

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: 24.04.2026

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

Die landwirtschaftliche Produktion

Die mittelalterliche Wirtschaft war eine Subsistenzwirtschaft, das heisst die meisten Menschen waren vollauf damit beschäftigt, durch ihre Arbeit die eigene Ernährung und damit ihr Überleben einigermassen zu sichern. Die Ertragsüberschüsse waren im Durchschnitt gering, und die Möglichkeiten zur Bildung von Reserven beschränkt. Jahr für Jahr lebte man daher in einem labilen, prekären Gleichgewicht, stets dem Risiko von Missernten, Hunger und Not ausgesetzt. Auch den Zisterziensern, die im Unterschied zum alten Mönchtum den Lebensunterhalt aus der Arbeit anderer ablehnten, stellte sich die Nahrungssicherung aus eigener Kraft als Daueraufgabe. Dazu kam für sie als besondere Herausforderung der starke Zulauf zu den Klöstern, den es durch Steigerung der Produktion aufzufangen und auszugleichen galt.

Getreidebau

Wie bei der ländlichen Bevölkerung bildete auch bei den Mönchen die pflanzliche Nahrung in Form von Brot, Brei, Suppe und Gemüse bei weitem die Hauptnahrung. Um ihren Grundbedarf zu decken, bauten die Zisterzienser in grossem Umfang Getreide an. Dafür waren aus klimatischen Gründen vor allem die Höfe des Mittellandes geeignet. Nachrichten über den Ackerbau sind, verglichen mit der extensiven Weidewirtschaft, nur spärlich vorhanden, weil jener innerhalb des geschlossenen klösterlichen Wirtschaftssystems betrieben wurde und sich mit der Aussenwelt wenig berührte.

Ein Indiz für die Bedeutung der Getreidekultur liefert der Anteil des Ackerlandes an den gesamten Fluren eines Hofes: Bei den untersuchten Mittelland-Grangien in der Westschweiz beträgt das Verhältnis von Äckern und Heuwiesen zwischen 4:1 und 9:1. Als weiterer Gradmesser für den Umfang des Getreideanbaus können die grossen Kornspeicher auf den Höfen dienen – dort, wo sie bewahrt geblieben sind. Mangels erhaltener und archäologisch untersuchter Beispiele aus der Schweiz sei hier auf die berühmte «Grange» von Vaulerent in Nordfrankreich hingewiesen. Sie gehörte der Abtei Chaalis (bei Senlis) und stellt das imposanteste Bauwerk seiner Art dar. Der dreischiffige Längsbau misst 72 x 23 Meter, das Mauerwerk ist aus Steinquadern gefügt, das Balkenwerk des mächtigen Daches ruht auf zwei Reihen von je zwölf Pfeilern. An einer der von hohen Fensteröffnungen durchbrochenen Stirnseiten befindet sich ein Türmchen mit Rundtreppe und zuoberst einem Wächterausguck. Das schmucklose Gebäude beeindruckt durch die strenge, karge Schönheit seiner Proportionen.

Der Getreideanbau erfolgte im Fruchtwechsel zwischen Winterfrucht und Sommerfrucht. Das Wintergetreide setzte sich aus den Brotgetreidearten Weizen und Roggen zusammen. Es wurde im Herbst (September/Oktober) nach der Brache in den umgepflügten Ackerboden eingesät und im Sommer (Juli/August) des darauffolgenden Jahres geschnitten. Die Sommerfrucht, bestehend aus Hafer, Ger-

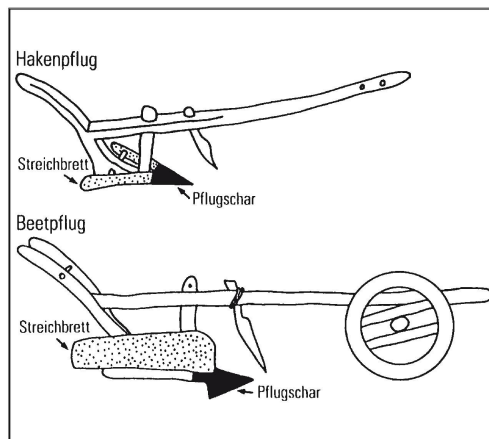
ste, Erbsen und anderen Hülsenfrüchten (Leguminosen), wurde im April auf das im Winter brachgelegene Feld gesät und im August geerntet.

Der Ertrag des Wintergetreides oder die entsprechenden Anbauflächen überstiegen diejenigen des Sommergetreides bei weitem. Dies geht aus Pachtverträgen hervor, welche die Arten der abzuliefernden Getreidezinsse genau bestimmten. So legte ein Vertrag zwischen dem Cluniazenserpriorat Münchenwiler BE und den Zisterziensern von Hauterive aus dem Jahr 1173 fest, dass diese jährlich 10 Mütt (= Scheffel) Wintergetreide (Mischgetreide/Messel) sowie 4 Mütt Hafer und 2 Mütt Erbsen (das heisst 6 Mütt Sommerfrucht) abzuliefern hätten.

Innovationen im Ackerbau: Dreifelderwirtschaft und Räderpflug

Die internationalen Beziehungen der Zisterzienser, die grossen, geschlossenen Anbauflächen ihrer Gutsbetriebe und der ausgeprägte Sinn der Mönche für das Technische boten ihnen alle Voraussetzungen, um Fortschritte in den Anbaumethoden konsequent anzuwenden und zu verbreiten. Es gibt verschiedene Hinweise darauf, dass die Zisterzienser auch im Gebiet der Schweiz schon früh die Dreifelderwirtschaft betrieben. Anstelle der herkömmlichen Anbaumethode des zweijährigen Fruchtwechsels (Wintergetreide/Sommergetreide), verbunden mit der extensiveren Form der Feldgraswirtschaft, wandten sie den ertragreicheren dreijährigen Fruchtwechsel (mit einem an die Sommerfrucht angefügten Ruhe- oder Brachejahr) an.

Ein untrügliches Zeichen für diese Innovation ist zum Beispiel die bereits im 12. Jahrhundert festgeschriebene Pflicht der Bauern von Lentigny FR und Lovens FR gegenüber ihrer Pfarrkirche von Onnens FR, auf dem nun



Technische Entwicklung des Pflugs. Der schollenwendende Beetpflug steigerte im Vergleich zum älteren Hakenpflug die Produktivität im Ackerbau.

zu einer Grangie der Zisterzienser von Hauterive gewordenen Hof dreimal im Jahr den Frondienst mit dem Pflug zu leisten. Dreimal Pflügen passt genau in die dreizyklige Fruchtfolge: im Herbst vor der Aussaat auf dem Feld mit Wintergetreide, im Frühjahr vor der Aussaat auf dem Feld mit Sommergetreide und im Juni auf dem im betreffenden Jahr brachliegenden Feld.

Es dauerte einige Zeit, bis die von den Mönchen praktizierte modernere Anbaumethode auch von den Bauern und Grundherren in der Nachbarschaft übernommen wurde. Der Wechsel zur kollektiven Dreifelderwirtschaft mit Fruchtrotation auf den in gemeinsamen Zelgen organisierten Ackerfluren war eben ein komplizierter Vorgang. Die führende Rolle der Zisterzienser in gewissen Gegenden bei diesem Prozess lässt sich erneut am Quellenmaterial von Hauterive ablesen: Im Jahr 1275 wurde die auf der Klostergrangie von Chésalles FR seit langem angewandte Nutzungsform auf das ganze Territorium dieses Dorfes ausgeweitet. Die neue, kollektive agrarische Organisationsstruktur der Dreifelderwirtschaft sollte in der Folge wesentlich zur Ausbildung der spätmittelalterlichen Dorfgemeinde beitragen.

Auch bei der Einführung des Räderpflugs, einer der wichtigsten technischen Neuerungen in der Landwirtschaft, erscheinen die Zisterzienser als

Pioniere und Vorbilder. Im Unterschied zum bisher gebräuchlichen leichten Hakenpflug, der den Boden bloss aufritzte, wendet der schwere Räderpflug mit seiner eisernen Pflugschar die Erdschollen von unten nach oben. Er eignet sich gut für das schwere Erdreich des schweizerischen Mittellandes und trug zu einer wesentlichen Steigerung von Arbeitsleistung und Produktivität bei. Für das Pflügen mit dem Räderpflug brauchte es allerdings leistungsfähige Ochsen gespanne. Die Mönche verfügten auf ihren gut organisierten Höfen über solche Ackerzüge und weckten damit die Begehrlichkeit ihrer Nachbarn. Gelegentlich wird berichtet, dass andere Grundherren Zugtiere und Pflüge der Klosterhöfe auch auf ihren Äckern einzusetzen suchten.

Vieh-/Milchwirtschaft

Der Fleischkonsum war den Zisterziensern bekanntlich nicht gestattet. Daraus könnte man schliessen, dass die Viehhaltung in ihrer Klosterökonomie nur von untergeordneter Bedeutung gewesen wäre. Doch das Gegenteil ist der Fall! Unter bestimmten Voraussetzungen entwickelte sich die Weidewirtschaft geradezu zum «Paradepferd» der Zisterzienser.

In den Grangien wurde zunächst Vieh zur Deckung des Eigenbedarfs gehalten. Kühe lieferten ja nicht nur Fleisch, sondern auch Milch für Milchprodukte sowie Häute für Lederwaren aller Art, Hühner lieferten Eier, Ochsen dienten als Zugtiere. Schon früh scheint man auf die Zucht hochwertigen Viehs geachtet zu haben. Im Jahr 1153 trieben Konversbrüder aus Clairvaux zehn Zuchtstiere aus Italien über die Alpen. Ob sie auf ihrem Weg die Westschweiz durchquerten und die Tiere dabei auch auf den Höfen der hiesigen Zisterzienser eingesetzt wurden, ist allerdings nicht bekannt. Nicht

unerwähnt darf die Pferdezucht bleiben, da Pferde einerseits als hochwertige Zugtiere, andererseits als Reit- und Lasttiere für die ausgedehnten Reisen des Abtes und der Inhaber anderer Klosterämter benötigt wurden.

Die Schweine waren wegen ihrer fast ausschliesslichen Bestimmung als Fleischlieferanten von geringerem Nutzen für die Mönche. Sie wurden vor allem in den Wäldern gemästet, welche die Zisterzienser eher zur Holzgewinnung nutzten oder durch Rodung urbarisierten. Sobald Schweine in grösserer Zahl in den Quellen auftauchen, kündigten sie eine Neuorientierung der Klosterwirtschaft an: Man rückte von der reinen Selbstversorgung, die nun ausreichend gesichert war, ab und wandte sich dem marktorientierten Absatz der steigenden Überschüsse zu.

Schafzucht

Als Lieferanten von Wolle für Kleidung und andere Textilien sowie von Häuten für die Leder- und Pergamentfabrikation waren die Schafe unentbehrlich. Aus der Schafhaltung in begrenztem Umfang entwickelten aber die Zisterzienser schon bald eine blühende Unternehmung mit grossen Herden auf weiträumigen Weidegründen, die zum eigentlichen Markenzeichen ihres wirtschaftlichen Erfolgs wurden. Die extensive Schafhaltung war mit geringem Betriebsaufwand verbunden. Den anspruchslosen Tieren genügte die dauernd oder vorübergehend ungenutzten weiten Landstriche im Mittelland, die Stoppelfelder der brachliegenden Äcker, die von den durchziehenden Herden zugleich gedüngt wurden, und die Weidegebiete im Voralpenland. Hier errichteten die Mönche auf die Graswirtschaft spezialisierte Grangien.

Die Möglichkeit, Schafherden in grossem Umfang zu halten, war schon

in den Anfängen der Klöster vorgezeichnet. Die Zisterzienser legten Wert auf den Besitz von Weiderechten, die sie sich jeweils von den wichtigsten Grundherren des Landes weiträumig übertragen liessen. Umgekehrt behielten sie sich bei der Ausgabe von Pachtland das Weiderecht stets ausdrücklich vor.

Bald erscheinen Schafe und Böcke als Bestandteile von regelmässigen Abgaben oder als Zahlungsmittel der Mönche. So verpflichtete sich um 1152 das Kloster Hauterive gegenüber einem adeligen Grundherrn zu einem Jahreszins in Form von zehn Lämmern, die jener aus einem Gehege von vierzig Jährlingen auswählen konnte. Wie sehr dann im Lauf der Zeit Umfang und Bedeutung der Schafzucht zunahmen, zeigt ein weiterer Vertrag derselben Abtei von 1289: Dem Freiburger Bürger Ulrich Rych wurde das Recht zugestanden, den ihm geschuldeten Zins von 16 jungen Schafen (15 Lämmlein und ein Böcklein) aus einer fünfhundertköpfigen Herde auszusuchen, aus der die Mönche zuvor hundert Schafe mit ihren Lämmlein verkauft und die übrigen vierhundert Tiere auf ein Gehege mit zwei Pferchen verteilt hatten. Interessant ist an diesem Beispiel die enge Verflechtung der klösterlichen Schafzucht mit der Wirtschaft einer benachbarten Stadt. Die Mönche belieferten den städtischen Markt inzwischen offenbar in grösserem Umfang mit Schafen. Schafhäute und -wolle bildeten aber die Rohstoffe für die Gerberei und Tuchproduktion, zwei gerade in Freiburg damals aufblühende Wirtschaftszweige. Es scheint, dass die Schafzucht der Zisterzienser diese Industrie begünstigte, wenn nicht gar eine Voraussetzung zu ihrer Entwicklung bildete.

Die Weidewirtschaft in den hier sichtbar gewordenen Dimensionen er-

Aus den Weisungen der Zisterzienser zur Schafzucht

(2. Hälfte 12. Jahrhundert, vermutlich in Clairvaux entstanden)

Zu welchem Zeitpunkt man die Böcke zu den Schafen führen soll. Am 15. Tag nach dem Fest des heiligen Michael (29. September) werden die Böcke zu den Schafen geführt. Man behält nur 15 mal dreissig Schafe und 16 dreijährige Böcke. Während der Zeit des Lammens gibt man ihnen einen Monat lang jede Woche Salz, danach bis zum Ende alle vierzehn Tage. Sobald die Lämmer von den Muttertieren getrennt sind, werden sie kahl geschoren, weil sie dadurch besser wachsen, und man gibt ihnen jede Woche Salz, nicht mehr und nicht weniger haben sie nötig.

An Weihnachten werden sie wieder zu ihren Muttertieren gebracht. Während des ganzen Sommers schickt man die Schafe wegen der Hitze in den Wald, wo dies möglich ist; sie geben dadurch mehr Milch, gedeihen besser und die Wolle auch... Bis zum Fest des heiligen Michael werden die Schafe zweimal am Tag gemolken, nachher nur noch einmal, solange sie Milch geben, damit man sie nicht zu fett zu den Böcken schickt und sie nicht zur Unzeit lammen... Alle bewahren während des Melkens der Schafe Stillschweigen, ausser dem Meister, der freilich nur das Nötigste sagt.

(Übersetzung nach
Jean-Louis Gaulin, in:
Médiévales 26 [1994], S. 81)

forderte grosse Weideräume. Da es sich beim Weiderecht nicht um ein exklusives, sondern um ein konkurrierendes Recht verschiedener Herdenbesitzer handelte, blieben Zusammenstösse und Interessenkonflikte nicht aus. Ein solcher Streit um die Weidegründe für ihre Schafherden brach zwischen den benachbarten, immerhin 33 Kilometer voneinander entfernten Schwesterabteien Hautcrêt und Haute-rive aus. Auf Anordnung des Generalkapitels und unter der Aufsicht dreier delegierter Äbte führten Schlichtungsverhandlungen in den Jahren 1247/48 zu einem Kompromiss: Von Curtilles VD im Broyetal bis zum Moléson-Gipfel in den Freiburger Voralpen wurde quer durch das Mittelland eine fast schnurgerade Grenzlinie zwischen den Weidegebieten der beiden Klöster gezogen. Sollte künftig ein Mönch oder Konverse diese Grenze missach-

ten, so musste er sich als Strafe zu Fuss in eine der nordburgundischen Abteien Cherlieu oder Clairvaux begeben, um dort Busse zu leisten und Lossprechung von seiner Schuld zu erhalten!

Weinbau

Der Wein bildete einen wichtigen Bestandteil des mittelalterlichen Nahrungshaushalts. Über den allgemein verbreiteten profanen Weinkonsum hinaus war die Kirche und waren insbesondere die Klöster darauf angewiesen, für die Messfeier regelmässig und ausreichend mit Wein versorgt zu werden. In der Regel erfüllten klostereigene Rebgrüter an bevorzugten Lagen diese Aufgabe. Auch die Zisterzienser achteten von Anfang an auf die Ausstattung mit Weinbergen. Den Abteien unseres Gebiets können folgende Domänen zugeordnet werden:

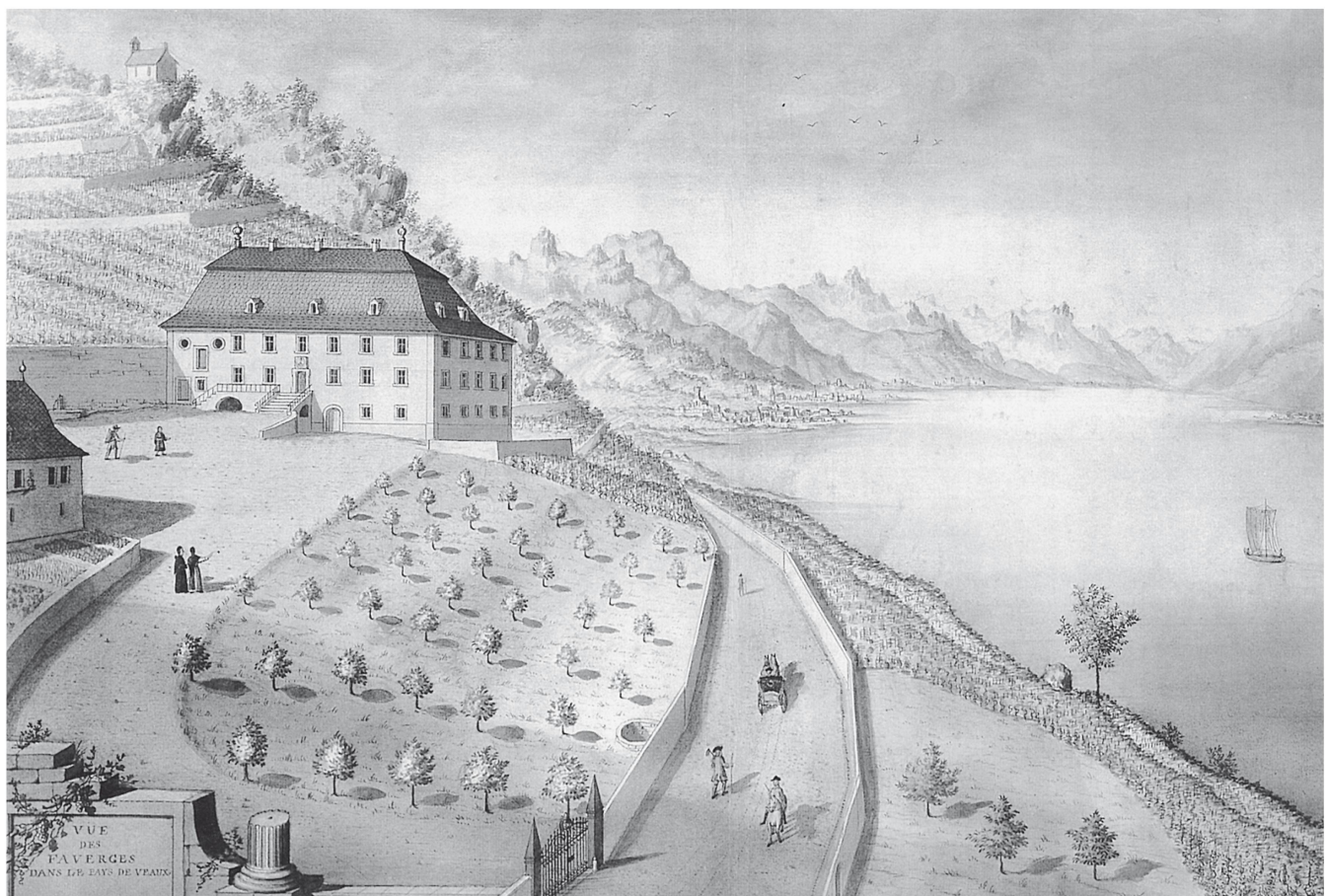


*Weinkeller in dem einst
Cîteaux gehörenden
Weingut Clos de
Vougeot in Burgund.*

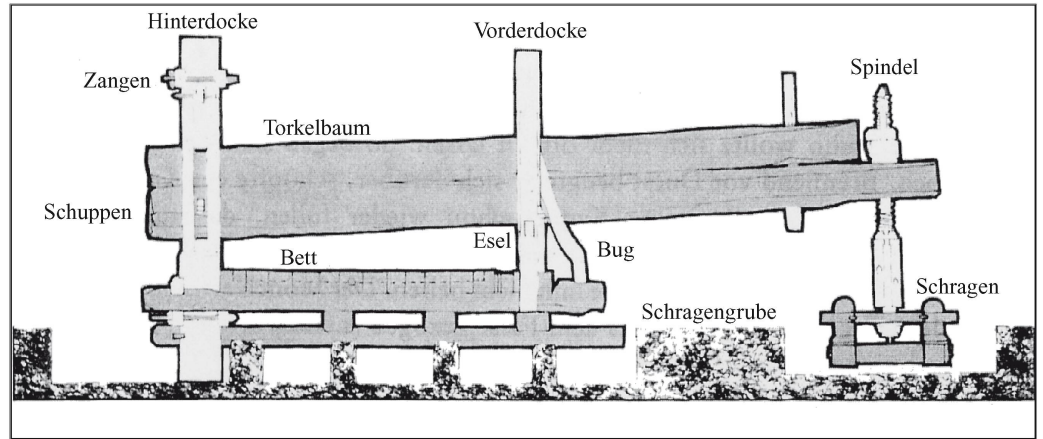
<i>Kloster</i>	<i>Weinberge</i>
Bonmont	Bougel und Eysins an der Côte am Genfersee
Montheron	Dézaley im Lavaux am Genfersee
Hautcrêt	Dézaley und Le Burignon bei St-Saphorin im Lavaux am Genfersee
Hauterive	Les Faverges bei St-Saphorin im Lavaux am Genfersee
Lützel	im Elsass reich begütert
Frienisberg	Nugerol am Bielersee
Kappel	Horgen, Kilchberg, Zollikon und Küsnacht am Zürichsee
St. Urban	Erlach und Vinelz am Bielersee
Wettingen	Eglisau, Goldbach am Zürichsee, Lägern bei Wettingen
Salem	Ermatingen am Untersee und Rebbesitz am ganzen Nordwestufer des Bodensees

In dieser Aufzählung liegt nichts Aussergewöhnliches, andere Gotteshäuser waren in den heute noch bekannten Weingebieten ebenfalls begütert, zum Beispiel die Benediktinerabtei Trub (Emmental) in Le Landeron. Weinbau wurde lange vor der Ankunft der Zisterzienser und von ihnen unabhängig betrieben. Ihre kolonisatorische Leistung wird hingegen darin sichtbar, dass sie durch Rodung und Terrassierung neues, schwer zugängliches, aber für den Weinbau höchst geeignetes Gelände erschlossen. Als der Bischof von Lausanne um 1141/54 den windgeschützten, sonnenexponierten Steilhang des «Dézaley» (= Buschwerk, Gestrüpp) zwischen Epresses und Rivaz am Genfersee den Mönchen von Hautcrêt zur Anlage eines Weinbergs übertrug, versprach er ihnen als Lohn für vier Jahre Rodungs- und Erschliessungsarbeit die Summe von zwanzig Pfund; ausserdem durfte das Kloster danach den halben Ertrag des

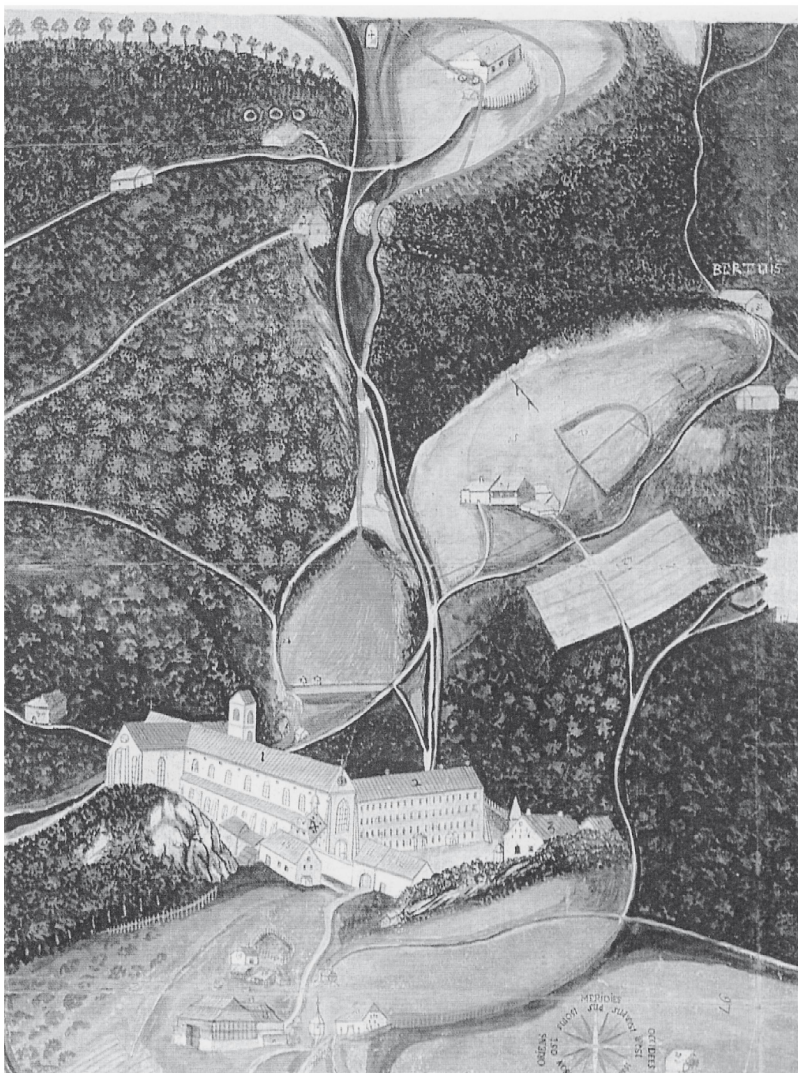
Les Faverges, Weingut des Klosters Hauterive (Altenryf) im Lavaux am Genfersee. Ansicht des 18. Jahrhunderts.



Weinkelter des Klosters Salem von 1706: schematische Darstellung.



Abtei Lützel von Norden. Oberhalb des Klosters ist der das Tal sperrende Weiher zu erkennen. «Miscellanea» Bernardin Walch, 1749.



Weinbergs, den die Mönche und Konversen in schwindelerregender Höhe über dem See mit viel Schweiß der Natur abgerungen hatten, für sich behalten. Wie dieses Beispiel zeigt, leisteten die Zisterzienser von Hautcrêt und den anderen Abteien innerhalb weniger Jahre und konzentriert

auf einen kleinen Landstrich eine eindruckliche Urbarisierungsarbeit. Die besten Lagen des Lavaux der Weinkultur erschlossen zu haben, gehört zu den bleibenden zivilisatorischen Errungenschaften, die unsere Gegenden den weissen Mönchen verdanken.

Fischenzen

Fische hatten einen bedeutenden Anteil an der klösterlichen Kost, sie ersetzen das den Mönchen verbotene Fleisch. An dieses Verbot hielten sich die Zisterzienser in ihrem Reformeifer strenger als die Benediktiner bisher. Die Fischzucht spielte daher von früh an eine wichtige Rolle in der zisterziensischen Wirtschaft. Zur Gründungs-ausstattung gehörte in der Regel das Nutzungsrecht an Gewässern. So gelangte beispielsweise das Kloster Wettingen im Jahr 1259 mit dem Erwerb der Höfe von Dietikon und Schlieren zugleich in den Besitz der gesamten Fischenz in der Limmat bis vor Baden.

Der klösterlichen Fischzucht kam zustatten, dass die Wasserversorgung den Zisterziensern ein zentrales Anliegen war, sie deshalb ihre Klöster im Talgrund anlegten, Kanäle bauten, Bäche um- und durch das Kloster hindurchleiteten. Fliessende Gewässer der Nachbarschaft wurden in Kanälen geführt, so dass sie auch einen oder mehrere Fischteiche speisten. Hier wie in entfernter gelegenen Gewässern

pfliegten die Mönche eine eigentliche Fischzucht. Ihre Methoden waren vorbildlich, verschiedene Fischarten hielt man getrennt nach Alter in einzelnen Teichen oder Becken, ebenso kannte man bereits die künstliche Befruchtung. Neben den ortsüblichen Süßwasserfischen wurden von den Mönchen auf solche Weise Karpfen, Hechte und Aale gezüchtet.

Hortikultur

Unter dem Begriff Hortikultur versteht man die Obst- und Pflanzgärten, die zumeist in der Umgebung der Höfe lagen und wie die Weinberge losgelöst von der Felderordnung des Ackerbaus bewirtschaftet wurden. Das Gemüse bildete neben dem Getreide den Hauptkalorienspender in der fleischlosen Nahrung der Mönche und Konversen; dementsprechend wichtig war eine gesicherte Versorgung ihres Tisches mit Gemüse. In den Gemüsegärten wurden Hülsenfrüchte, Kohl, Zwiebeln, Flachs, auch Gewürz- und Heilpflanzen gezogen, während man die Rüben auf Äckern innerhalb der Feldwirtschaft pflanzte. Inwieweit ein Erfahrungsaustausch von Kloster

zu Kloster über den Gemüsebau gepflegt und Saatgut oder Setzlinge weitergegeben wurden, ist aus den überlieferten Texten nicht zu erkennen.

Bei den Äpfeln hingegen, der wichtigsten Obstart vor den ebenfalls bezugten Birnen, Nüssen und Kastanien, können Züchtungserfolge der Zisterzienser über weite Distanzen nachgewiesen werden. Die im Burgund beheimatete Sorte der «grauen Renette» fand durch das Filiationsnetz des Ordens ihren Weg über das niederrheinische Kloster Kamp und das Kloster Walkenried am Harz bis in die thüringische Zisterze Pforta, wo sie im Klosterhof Borsendorf eingeführt wurde. Von diesem Hof leitet sich der heute noch für eine in Deutschland bekannte Sorte gebräuchliche Name «Borsdorfer Apfel» ab. Auf ähnliche Weise dürften die Mönche dank ihren länderübergreifenden Verbindungen auch bei uns die einheimischen Sorten veredelt und den Landbau bereichert haben. Ein spätes Zeugnis für solche Veredelungen ist aus dem Kloster Salem überliefert, das im Jahr 1770 Obstzweige in Cîteaux und 200 Sämlinge in Tennenbach kaufte.