

**Zeitschrift:** Schaffhauser Beiträge zur Geschichte  
**Herausgeber:** Historischer Verein des Kantons Schaffhausen  
**Band:** 85 (2011)

**Artikel:** Schaffhausen - Salzhafen der Eidgenossen : Salz und Salzhandel im spätmittelalterlichen Schaffhausen : eine Quantifizierung  
**Autor:** Furrer, Markus  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-841616>

### **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:** 31.01.2026

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

---

# Schaffhausen – Salzhafen der Eidgenossen

## Salz und Salzhandel im spätmittelalterlichen Schaffhausen: eine Quantifizierung

---

MARKUS FURRER

### Vom Gewürzsalz zum Auftausalz

«Auf Gold kann man verzichten,  
nicht aber auf Salz.»<sup>1</sup>  
(Cassiodor, 537 n. Chr.)

Wie recht Cassiodor mit seiner Feststellung hatte, kann er zwar nicht gewusst, wohl aber geahnt haben. Bis vor Kurzem glaubten unsere Vorfahren noch, Salz «erfrische das Blut». Erst vor rund 180 Jahren<sup>2</sup> wurde klar, dass Mensch und Tier aus physiologischen Gründen, nämlich zur Regulierung ihres Wasserhaushalts, Salz zwingend benötigen.<sup>3</sup> Sinkt die Salzzufuhr beim Menschen dauerhaft unter 1,5 Gramm pro Tag, dann stirbt er an Anämie, einer jener tödlichen Krankheiten, welche die Ärzte des Mittelalters unter dem Begriff «Schwindsucht» subsumierten. 5–6 Gramm sind vernünftig; tatsächlich konsumiert der Westeuropäer heutzutage aber 7–14 Gramm.<sup>4</sup> Für das Spätmittelalter geht Bergier<sup>5</sup> gar von 20 Gramm pro Mensch und Tag aus, um den immer gleichen, faden Mehlbrei zu würzen.

Aber nicht nur der Mensch braucht Salz, auch für die Tiere ist es unerlässlich. Ein Kalb braucht 25 Gramm, ein Pferd 50 Gramm und eine moderne Hochleistungsmilchkuh gar 90 Gramm Salz am Tag. Der grosse Verbrauch der Kühe von «Geleck-

---

1 Im Original heisst es «potest aurum aliquis minus quaerere, nemo est qui salem non desiderit invenire». Cassiodori Senatoris Variarum, hrsg. von Theodor Mommsen und Ludwig Traube (Monumenta Germaniae Historica. Abt. I: Scriptores. Auctorum Antiquissimorum XII), Berlin 1894, 24/6.

2 Jean-François Bergier, Die Geschichte vom Salz, Frankfurt am Main 1989 (Übersetzung der französischsprachigen Originalausgabe: Une histoire du sel, Freiburg 1982), S. 13.

3 Annemarie Werkgartner, Salz in der Medizin, in: Salzgeber, eine alpenländische Chronik, 2. Bd.: Salz – Das weisse Gold, Teil A, hrsg. vom Familienverband der Salzgeber und der Voralberger Walservereinigung, o. J. (1990), S. 258–259.

4 Christoph Baumgartner, Salz in Luzern, eine Untersuchung des spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Salzwesens der Innerschweiz, in: Der Geschichtsfreund. Mitteilungen des historischen Vereins Zentralschweiz, 162. Bd., Altdorf 2009, S. 7.

5 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 128.

salz» erklärt sich daraus, dass die Kühe das Salz auch zur Milchsekretion benötigen. In 1 Liter Milch sind 6–8 Gramm Mineralsalz gelöst.<sup>6</sup>

Solange der Mensch keinen Zugang zu Speisesalz hatte, war er darauf angewiesen, in grossen Mengen Fleisch zu sich zu nehmen. Denn nur Fleisch enthält unter den Nahrungsmitteln Salz in jener Konzentration, welche den Minimalbedarf eines Menschen zu decken vermag. Alle anderen Nahrungsmittel stellen zu Fleisch erst dann eine echte Alternative dar, wenn ihnen Salz beigefügt wird. Auch die Domestizierung von wilden Tieren stellt ein Problem dar, sobald sie von ihren Wanderungen zu den in der Natur überall vorkommenden Salzquellen abgehalten werden. Wer Tiere in eingezäunten Weiden halten will, muss sie mit Salz versorgen.

Auch wenn es sich anhand archäologischer Funde nicht belegen lässt, kann man doch sagen, dass der Übergang vom «Jäger und Sammler» zum «Bauern und Züchter» erst nach der Verfügbarmachung von Salz aus Bergwerken und Meersalzgärten möglich wurde.

Dass die nordalpinen Völker Europas den antiken Hochkulturen des Mittelmeerraums bezüglich ihrer zivilisatorischen Entwicklung hinterherhinkten, hat weniger mit unterschiedlichen klimatischen Bedingungen zu tun, als gemeinhin angenommen wird, dafür umso mehr mit dem freien Zugang zu Salz: An den Gestaden des Mittelmeeres sind natürliche Salzgärten häufig, nördlich und westlich der Alpen selten. Lediglich in Portugal und südlich der Bretagne oder in der Camargue finden sich Salzgärten, deren Abbau lohnenswert ist. Erst mit dem Auftauchen der frühzeitlichen Hallstatt-Kultur – welche das keltische Wort «Hall» für «Salz» bereits im Namen aufweist und deren Träger sich nachweislich mit dem Abbau und Fernhandel von bergmännisch gewonnenem Steinsalz beschäftigten – gelang es den nordalpinen Kulturen, ihren zivilisatorischen Rückstand gegenüber Italien und Hellas wenigstens teilweise wettzumachen.

Die zweite vom Salz induzierte Revolution in der Geschichte der Menschheit beginnt – insofern es Europa betrifft – im Frühmittelalter. Der Wunsch des Menschen, Nahrungsmittel haltbar zu machen, um so Vorräte für den Winter zu schaffen, war bis vor noch nicht allzu langer Zeit fast nur unter Zuhilfenahme von Salz erfüllbar. Legt man Fleisch oder Fisch in Salz ein, so entzieht man ihm dadurch die Flüssigkeit und der natürliche Verrottungsprozess wird gestoppt. Diese Salz- oder Pökelfleisch beziehungsweise Salzfish genannten Produkte waren im Mittelalter von grosser Bedeutung für die Versorgung der immer grösser werdenden Städte. Salzfish stillte den Bedarf nach «Freitagfish» der um ihr Seelenheil besorgten reichen Städter.

Die Verwendung von in Fässern gelagertem Salzfleisch in der Seefahrt des 17./18. Jahrhunderts ist gar legendär geworden. Ein einziges englisches Schiff, das mit einer rund 60-köpfigen Besatzung nach Ostindien segelte, führte bis zu 1800 Kilogramm speziell lang haltbares Salzfleisch mit, dessen Herstellung ungefähr 400–600 Kilogramm Pökelsalz beanspruchte. Hinzu kam unter anderem

---

6 Salz in der Tierhaltung in: Salzgeber (wie Anm. 3), S. 269.

dieselbe Quantität Hartkäse, zu dessen Herstellung ebenfalls 5–10 Prozent Salz<sup>7</sup> benötigt wurde und wird.

Auch wenn das Pökelfleisch und der Salzfisch von unserer Speisekarte unterdessen fast verschwunden sind: Speck und Schinken, gesalzene Butter und Sauerkraut,<sup>8</sup> Hartwürste und Salzgurken, Käse und Trockenfleisch – zu deren Herstellung immer reichlich Salz vonnöten ist – all diese mittelalterlichen Nahrungsmittel haben die Erfindung des Kühlschranks überlebt und einen festen Platz auf unserem Speisezettel erobert.

Dass sich die Obrigkeit die Gelegenheit zur mannigfaltigen Besteuerung des Salzverbrauchs nicht entgehen liess, darf nicht erstaunen. Kein anderes Gut des täglichen Bedarfs konnte der steuerlichen Veranlagung so problemlos unterworfen werden wie das Salz. Da es jedermann direkt oder indirekt und ungeachtet seines Stands in etwa der gleichen Menge zu sich nahm, erweckte die Besteuerung des Verbrauchs an Gewürz- und Haushaltsalz leicht den Anschein von Gerechtigkeit.<sup>9</sup> Salzzölle, Lagergebühren in den Salzhöfen – welche als einzige die Berechtigung hatten, Salz aufzubewahren – staatliche Monopolisierung des Detailhandels mit Salz, um nur einige Punkte zu nennen, trugen dazu bei, den Staatssäckel zu füllen. Schaffhausen<sup>10</sup> und Bern erzielten im Mittelalter bis zu 20 Prozent ihrer Staatseinnahmen aus dem Salz (Schaffhausen vorwiegend vom Salzzoll, Bern hingegen aus dem Verkauf en détail). Ludwig XIV., der Sonnenkönig, bezog sogar fast ein Viertel seiner Einnahmen aus der Salzsteuer.<sup>11</sup>

Im 19. Jahrhundert erwachsen den weissen Kristallen zusätzliche, neue Anwendungsgebiete als Industriesalze. Nach der Einführung der Eisenbahn sinken die Transportkosten und damit der Preis des Salzes derart, dass es seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs hauptsächlich als Auftausalz verwendet wird.

Jeden Winter werden in der Schweiz rund 75'000 Tonnen Salz auf die Strassen gestreut<sup>12</sup> – mehr als in den grössten Steinsalzlagerern Europas, jenen der Ostalpen, kurz nach 1500 gefördert wurde.

Wer heute 1 Pfund Salz kauft, ohne dafür einen nennenswerten Teil seines Salärs auslegen zu müssen, wird sich nicht an die zentrale Bedeutung erinnern, welche das Salz früher hatte. Dabei leitet sich das noch immer häufig verwendete Wort «Salär» von «Salarium» her,<sup>13</sup> denn mit Salz bezahlten die Römer ihre ersten Söldner.

---

7 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 136.

8 Kohl war damals das wichtigste Gemüse. Marianne Weilenmann, Alter Garten, neues Leben, in: Schweizer Garten 7, 2011, S. 55.

9 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 200.

10 Karl Schib, Geschichte der Stadt und Landschaft Schaffhausen, Schaffhausen 1972, S. 145.

11 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 200.

12 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 45.

13 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 16.



## Die volkswirtschaftlichen Voraussetzungen des Salzhandels im Mittelalter

«Das Salz spielte für Dutzende von Generationen dieselbe bedeutsame Rolle, wie das Erdöl für uns.»  
(Henri Hauser, um 1930)<sup>14</sup>

Die Entwicklung landwirtschaftlicher Innovationen im Hochmittelalter – insbesondere die Einführung der Drei-Zelgen-Wirtschaft – bewirkte eine Ertragssteigerung von 50 Prozent im Ackerbau. Der zunehmende Einsatz des neuen, schweren Wagenpflugs führte zu einer zusätzlichen Produktivitätssteigerung der bäuerlichen Arbeit.<sup>15</sup> Dieser in der Literatur als «Agrarrevolution»<sup>16</sup> bezeichnete Innovationsschub hatte seinen Ursprung bereits im Frühmittelalter und setzte sich im Hochmittelalter flächendeckend durch.

Dort, wo sich die Bodenbeschaffenheit zur Anwendung dieser neuen Methoden eignete, wurden beträchtliche Getreideüberschüsse erwirtschaftet. Wenn diese nun in weniger begünstigten Gebieten abgesetzt werden konnten, wurde damit ein Ertrag erzielt, welcher zum Beispiel in Kleiderstoffe oder von Zunft Handwerkern hergestellte Gerätschaften verwandelt werden konnte. In den mit Getreide belieferten Gebieten förderte dies andererseits die Aufgabe des Ackerbaus zugunsten einer anderen bäuerlichen Tätigkeit.

Während sich also die einen Grundherrschaften auf die Erschließung und Bearbeitung immer grösserer Anbauflächen spezialisierten, insbesondere auch im Rahmen der Binnen- und Ostkolonisation, wurde in anderen Gebieten der Ackerbau teilweise gänzlich aufgegeben. Die Bauern kauften Getreide nun zu und konzentrierten sich auf für sie lohnendere Produkte, deren Herstellung aber in vielen Fällen Unmengen von Salz benötigte.<sup>17</sup>

Man könnte dies als Einführung einer bäuerlichen Arbeitsteilung bezeichnen, jedenfalls als das Aufgeben der Subsistenzwirtschaft. Dies geschah in vollständiger Weise keineswegs überall, wohl aber in einigen wirtschaftsgeografisch geschlossenen Gebieten Nordeuropas.

Drei – für unser Thema bedeutsame – Beispiele sollen diesen Sachverhalt exemplarisch beleuchten.

Die rund 100 Jahre nach Schaffhausen gegründete Stadt Lübeck führte im Geschäftsjahr 1368/69 für 61'600 Mark lübisch Salz aus, das vor allem in Lüneburg gewonnen wurde. Salz umfasste fast einen Drittel des Wertes aller Ausfuhren und war das mit Abstand wichtigste Exportgut. Im Gegenzug führte Lübeck im gleichen Zeitraum für 64'700 Mark lübisch gesalzenen Fisch hauptsächlich aus Schonen ein. Fisch war das nach flandrischem Tuch wertvollste Importgut Lübecks. Das Getreide, das die scho-

---

14 Zitiert aus Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 15.

15 vgl. Knut Schulz, *Handwerk, Zünfte und Gewerbe*, Darmstadt 2010, S. 96.

16 Eine gute Übersicht bietet Michael Mitterauer, *Warum Europa? Mittelalterliche Grundlagen eines Sonderweges*, München 2003, S. 18–41.

17 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 53.

nischen Fischer benötigten, beschafften die Lübecker aus Mecklenburg-Pommern, das mit einem Drittel der aufgezeichneten Bestimmungsorte lübischer Koggen noch vor Schonen rangiert.<sup>18</sup> Ende des 14. Jahrhunderts setzte der Hafen von Lübeck schätzungsweise 75'000 Fass Salzhering um, zu deren Herstellung fast 17'000 Fass Salz benötigt wurden. Aber nicht nur Lübeck ist «auf Heringsfässern erbaut»,<sup>19</sup> sondern die Anfänge der in Lübeck begründeten Hanse insgesamt haben ihre Wurzeln im Handelsdreieck Salz, Getreide und Salzfisch. Nebst der Hanse verdanken auch Venedig und Genua ihren Aufstieg in erster Linie dem Salzhandel.<sup>20</sup>

Als zweites Beispiel sei der nahe Schaffhausen gelegene Schwarzwald erwähnt. Dieses erst im späteren Mittelalter dichter besiedelte Gebiet war durch seine stark bewaldeten Hügel nicht für die Ackerbauwirtschaft geschaffen. Hingegen eignete sich dicht bewaldetes Gebiet bekanntlich besonders gut für die Schweinemast, wie es in einem alten Sprichwort heisst: «Auf den Eichen wachsen die besten Schinken.»<sup>21</sup> Deshalb hat sich hier eine seit dem späten Mittelalter weitherum bekannte Schinken- und Speckproduktion entwickelt. Sowohl die Aufzucht der Schweine als auch die Herstellung der Fleischprodukte machten Südwestdeutschland zu einem Gebiet mit überdurchschnittlichem Salzbedarf.

Das dritte und in diesem Zusammenhang wichtigste Beispiel stellen die Alpen und Alpenvorlande der Schweiz dar. Bis 1554 das Vorkommen in Bex bei Aigle entdeckt wurde, verfügte die Schweiz über keine eigenen Salinen. Die Erträge von Bex blieben leider sehr bescheiden und konnten nur die umliegenden Gebiete versorgen.<sup>22</sup> Erst seit der Gründung von «Schweizerhalle» im Jahr 1837 ist die Eidgenossenschaft vom Salzimport unabhängig.<sup>23</sup> Bis zu diesem Zeitpunkt musste die Schweiz von aussen her mit Salz versorgt werden. Die Alp- und Milchwirtschaft scheint schon seit dem 12. Jahrhundert Überschüsse produziert zu haben, nicht nur wegen der Abgaben an die klösterlichen Grundherrschaften, sondern auch wegen des Verkaufs beziehungsweise Tauschs gegen Salz, Getreide und Metall auf dem freien Markt.<sup>24</sup> Ab der Mitte des 14. Jahrhunderts wurden auch in den Tälern die Ackerflächen zugunsten der Nutztierweide aufgegeben.<sup>25</sup> Spätestens ab dem 15. Jahrhundert nahm die Viehzucht für den norditalienischen Markt ihren Aufschwung und die Alpen erlebten eine intensiv gesteigerte Produktion von Fleisch und Käse zum Zweck des Exports.<sup>26</sup> Die

---

18 G. Lechner, Die hansischen Pfundzolllisten der Jahres 1368, in: Quellen und Darstellungen zur hansischen Geschichte 10, 1935, S. 48, 53, 66.

19 Philippe Dollinger, Die Hanse, Stuttgart 1998 (Übersetzung der französischsprachigen Originalausgabe: La Hanse, Paris 1964), S. 287–289.

20 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 57.

21 «Auf den Eichen wachsen die besten Schinken». Sonderausstellung im Museum Allerheiligen, Schaffhausen, 15. 4. 2005–4. 11. 2005.

22 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 91–92.

23 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 35–36.

24 Werner Meyer, 1291. Die Geschichte, Zürich 1990, S. 84.

25 Werner Meyer (wie Anm. 24), S. 81. Bergier sieht den Beginn dieser Entwicklung bereits im 10. Jahrhundert. Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 127.

26 Thomas Bitterli-Waldvogel, Spätmittelalter und Neuzeit, in: Werner Meyer u. a., Heidenhüttli (Hg. Burgenverein, Bd. 23/24), Basel 1998, S. 408–410.

Alpen und deren Vorlande wurden dafür in einem hohen Mass vom Getreide- und Salzimport abhängig.<sup>27</sup>

Wie in Südschweden und an der Ostsee entwickelte sich hier gegen Ende des Hochmittelalters eine wirtschaftliche Spezialsituation. Ein in sich geschlossenes Wirtschaftsgebiet gab die vorwiegend der Selbstversorgung dienende Subsistenzwirtschaft zugunsten der Massenproduktion mit Salz haltbar gemachter Lebensmittel für den Export auf. Es ist in diesem Zusammenhang wichtig zu verstehen, dass die «Agrarrevolution» ihren volkswirtschaftlichen Nutzen erst durch jene Entwicklung entfaltete, welche in der Literatur als «kommerzielle Revolution»<sup>28</sup> bezeichnet wird und sich nördlich der Alpen ab dem 11. Jahrhundert durchsetzte. Ein Bauer, der die Subsistenzwirtschaft zugunsten einer Spezialisierung (zum Beispiel auf Getreide oder eben Fleisch- und Milchwirtschaft, Wein, Flachs und so weiter) aufgab, konnte daraus erst Nutzen ziehen, wenn er seine Ertragsüberschüsse verkaufen konnte. Gleichzeitig war er auf die Belieferung mit jenen Gütern angewiesen, deren Produktion er zugunsten der Spezialisierung aufgegeben hatte.

Da die Gebiete des «Überflusses» und jene des «Mangels» nicht selten weit voneinander entfernt lagen, war ein effizientes Transportnetz vonnöten. So bildete sich im Lauf der Zeit ein System von Wasser- und Landstrassen aus, auf dem sich ein regelmässiger Handel mit schweren Gütern treiben liess.

Im Zentrum der «kommerziellen Revolution» stand ein neuer Typus des Fernhändlers. Die mit kleinen, aber wertvollen Mengen von Luxuswaren handelnde Kaufmannschaft wurde durch den «Händler mit schweren Gütern» (Salz, Getreide und Wein) ergänzt. Während bei den wertvollen Gütern mit geringem Volumen (Luxustuche, Gewürze) die Transportkosten lediglich 20–25 Prozent des ursprünglichen Preises betragen, erreichte bei den schweren Gütern der Anteil der Transportleistung an der Wertschöpfung ein Mehrfaches des Produktionspreises.<sup>29</sup>

Diese Art von Handel erforderte einen höheren Organisationsgrad und vor allem wesentlich mehr Personal für Transport und Zwischenlagerung des Transportguts. Entlang dieser – für den Transport mit Fuhrwerken ausgebauten – Handelswege entstand ein Netz von neuen Siedlungen und Städten, welche nunmehr weder der rein agrarischen Produktion noch den Residenz- und Territorialschutzbedürfnissen des Adels dienten, sondern ihre Existenz und Entwicklung zur Hauptsache der «kommerziellen Revolution» verdankten. In dieser neuen Art des Fernhandels eine der wichtigsten Ursachen für den «Boom der Städtegründungen» im 12. Jahrhundert zu sehen ist aus wirtschaftswissenschaftlicher Optik mehr als nur naheliegend,

---

27 Aus zehn Teilen Milch lässt sich ein Teil Labkäse herstellen, eine Ziege liefert pro Jahr circa 800 Kilogramm Milch, eine Kuh des Mittelalters circa 1500–2000 Kilogramm Milch. Vgl. Thomas Bitterli-Waldvogel (wie Anm. 26), S. 408, 410). – Zudem: «[...] dass sich mit der Entwicklung der Weidewirtschaft der Salzverbrauch im Alpenraum verdoppelte.» Sieber-Lehmann, Claudius, Die Schweiz im Spätmittelalter. 14. und 15. Jahrhundert, in: Die Schweiz und ihre Geschichte, hrsg. von Pierre Felder u. a., Zürich 1998, S. 121.

28 Jaques Le Goff, *Marchands et banquiers du Moyen-Age*, Paris 1956, zit. aus: Jaques Le Goff, *Kaufleute und Bankiers im Mittelalter*, Berlin 2005, S. 12.

29 Jaques Le Goff (wie Anm. 28), S. 15–16.

insbesondere deshalb, weil diese neuen Städte wiederum die fortschreitende «agra-  
rische Revolution» beschleunigten. Nicht nur die Produzenten und Destinatäre des  
neuen Fernhandels mit den zumeist schweren Gütern des täglichen Bedarfs mussten  
versorgt werden, sondern auch die Händler, Handwerker und das zahlreiche am  
Ferntransport der schweren Güter beteiligte Hilfspersonal, kurz: die wachsende  
Bevölkerung der neu gegründeten Städte.

Eine weitere der gesamtwirtschaftlichen Auswirkungen dieser «kommerziellen  
Revolution» bestand darin, dass ehemals periphere Wirtschaftsgebiete in den gros-  
sen Wirtschaftsstrom eingebunden wurden. An der Ostsee, im Salzkammergut wie  
in den Schweizer Alpen breitete sich ein – wenn auch vielfach nur bescheidener –  
Wohlstand aus. Insgesamt vollzog das nordalpine Europa aber einen wirtschaftli-  
chen und kulturellen Quantensprung, der jenem der Hallstatt-Epoche wohl kaum  
nachstand.

Die Kehrseite der Medaille für die damalige Schweiz war, dass für Viehzucht und  
Käsewirtschaft weniger Arbeitskräfte benötigt wurden als für die bäuerliche Sub-  
sistenzwirtschaft. Die überschüssigen Arbeitskräfte «exportierte» man häufig als  
Reisläufer.<sup>30</sup> Im Gegenzug erhielten die Eidgenossen nicht selten Salz,<sup>31</sup> in der frü-  
hen Neuzeit zum Beispiel aufgrund des «Soldvertrag» genannten Übereinkommens  
zwischen Ludwig XIV. und der Eidgenossenschaft im Jahr 1663. Der Vertrag müsste  
eigentlich «Salzvertrag» heissen, denn Anlass zu den Verhandlungen Ludwigs war  
dessen Wunsch, die Salzverkäufe an die Eidgenossen zu intensivieren. Der vor-  
geschlagene Salzpreis war den Eidgenossen aber zu hoch und die Verhandlungen  
endeten im Kompromiss «Salz und Gold gegen Söldner».

## Die Organisation des Salzhandels

«Sal sappit omnia» (Salz würzt alles)  
(Gilden-Devise der Londoner Salzhändler)

Die Förderung des Salzes war praktisch überall in staatlichen, landesfürstlichen Hän-  
den. Eine der prominenten Ausnahmen stellt der Solebrunnen Bad Reichenhall dar,  
wo das Sieden des Salzes bis Ende des 15. Jahrhunderts in den Händen von zwölf  
privaten Salzunternehmern, den «Hallern» blieb, ehe es verstaatlicht wurde.<sup>32</sup>

Staatlich dominiert war auch der «Salzverschleiss», das heisst der Verkauf en détail  
an die eigenen Bürger oder Untertanen. Fast alle Städte versuchten, den Salzverkauf  
in ihrem engeren Marktgebiet zu einem echten Monopol auszugestalten, was in der  
Schweiz aber nur selten oder erst in der Neuzeit gelang.<sup>33</sup> Im Rahmen der städtischen  
Wirtschaftspolitik, deren Hauptziel es war, die Versorgung der Bevölkerung mit den

---

30 Thomas Maissen, *Geschichte der Schweiz*, Baden 2010, S. 27–29.

31 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 193.

32 Vgl. hierzu: Hubert Vogel, *Geschichte von Bad Reichenhall*, in: *Oberbayrisches Archiv*, hrsg. vom  
Historischen Verein Oberbayern, Bd. 94, München 1971.

33 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 166.

Grundnahrungsmitteln sicherzustellen,<sup>34</sup> traten jedoch alle Städte als erfolgreiche Detailhandelsunternehmen auf. Einer willkürlichen staatlichen Preisfestsetzung waren jedoch Grenzen gesetzt. Eine zu hohe fiskalische Belastung hätte legale oder illegale Konkurrenz aus den Reihen der privaten Fernhändler hervorgerufen. Im Fall der Stadt Schaffhausen kann de facto von einem staatlichen Salzvertriebsmonopol ausgegangen werden, welches im Mittelalter aber nie zu einem Monopol de jure aufgewertet wurde. Am Beispiel des staatlichen Zürcher Salzverschleisses im 17. Jahrhundert kann gar nachgewiesen werden, dass die Nettoerträge nicht höher waren, als ein privater Händler zur Verzinsung des eingesetzten Kapitals und als Unternehmerrente auch benötigt hätte.<sup>35</sup> Diese und andere Indizien legen nahe, dass das Salz in der Schweiz praktisch nie einer echten Verbrauchssteuer unterworfen war. So wurde zum Beispiel in Uri weder der Gross- noch der Kleinhandel mit Salz steuerlich erfasst.<sup>36</sup> Wohl zogen staatliche Instanzen mit dem Salztransit verbundene Gebühren wie Strassen- und Schiffszoll, Lagergebühren und so weiter ein, welchen aber immer eine entsprechende Gegenleistung gegenüberstand.

Die Bevölkerung profitierte von der Notbevorratung von Salz durch den Staat. In Schaffhausen weisen die Stadtrechnungen bereits vor 1500 meist rund 5–10 Tonnen Salz als «Restanz» aus.<sup>37</sup>

Zusätzlich zum Salzverschleiss betrieb jede an den grossen Salzhandelsrouten gelegene Stadt einen als «Kontrakthandel» zu bezeichnenden Salzvertrieb über das eigene, lokale Wirtschaftsgebiet hinaus. Schaffhausen versorgte den südöstlichen Schwarzwald bis nach Triberg im Norden, Zarten im Nordwesten und Waldshut im Westen mit Salz, im Süden das Zürcher Weinland bis zur Linie Rorbas/Neftenbach.<sup>38</sup>

Naheliegender ist, dass über die archäologisch belegten Strassen nach Norden mit Barga als Vorspannstation hinauf zum «Buchigen Stumpen» und darüber hinaus und nach Nordwesten über Schleithelm mit Stühlingen<sup>39</sup> als Vorspannstation zwei Salz- und Weinstrassen sekundärer Bedeutung von Schaffhausen abzweigten.

Wie die Stadt ihre Lieferverpflichtungen im Einzelfall erfüllte, lässt sich nicht genau sagen. Einen Teil lieferte die Stadt sicher aus eigenen Beständen, weisen die Stadtrechnungen<sup>40</sup> im Spätmittelalter doch immer wieder den Ausgabeposten «umb

---

34 Christoph Baumgartner (wie Anm. 4), S. 92.

35 Bruno Fritzsche, *Der Zürcher Salzhandel im 17. Jahrhundert*, in: *Mitteilungen der antiquarischen Gesellschaft in Zürich*, 128. Neujahrsblatt, 42. Bd., S. 116–118.

36 Christoph Baumgartner (wie Anm. 4), S. 79–80.

37 Zum Beispiel StadtA Schaffhausen, A II.05.01.118/039 für 1458: «[...] und haban noch vor handan LXV schiban». 65 Scheiben = 32,5 Fass, also rund 8,5 Tonnen.

38 Hektor Ammann, *Schaffhauser Wirtschaft im Mittelalter*, Thayngen 1948, Karte auf S. 166, vgl. auch S. 94.

39 Spätestens ab der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts lässt sich Korrespondenz Schaffhausens mit dem Fürstenbergischen Salzamt in Stühlingen nachweisen, die Beziehung wird aber schon viel früher bestanden haben. STASH, *Regalien Salz*, 1/476 + 477.

40 Leider geben die Stadtrechnungen nur Aufschluss über den Ein- und den Verkauf (an die Bevölkerung und als Kontrakthandel) der Stadt selbst, bezüglich des Salztransithandels enthalten sie nur die summarischen Zolleinnahmen. Die diesem zugrunde liegenden Mengen wären den Salzhofbüchern zu entnehmen, welche sich leider nicht erhalten haben.



Salz zu führen» aus. Weitere Lieferungen mag die Stadt aber an einen Salzhändler weitergegeben haben, der sie auf eigene Gefahr und Kosten ausführte.

Unter diesen Umständen ist es auf den ersten Blick erstaunlich, dass der mittelalterliche Fernhandel mit Salz immer in privaten Händen blieb. Selbst dort, wo der Staat auf eigene Rechnung und Gefahr für sein Salzamt einkaufte, erstand er es von privaten Händlern oder griff auf deren Dienste zurück.<sup>41</sup>

Für den Fernhändler übernahm der Staat wichtige Dienstleistungsaufgaben, nämlich die Bereitstellung auch nachts bewachter Salzlagerhäuser («Salzniederlagen»), die Inspektion und Qualitätskontrolle (mit dem Streichbrett bestätigte der «Salzmesser» den ordnungsgemässen Füllstand jedes Fasses) und die Gewährleistung einer minimalen Rechtssicherheit beim Abschluss von Geschäften. Für diese Dienstleistungen war der spätmittelalterliche Kaufmann durchaus bereit, seinen Obolus zu entrichten. Spätestens nachdem der Wandel vom «wandernden» zum «sesshaften» Kaufmann<sup>42</sup> sich im 14. und 15. Jahrhundert vollzogen hatte, waren die Fernhändler in Sachen Salz sogar darauf angewiesen. Zum Teil recht grosse Mengen, welche jedes Mal ein beträchtliches Vermögen darstellten, waren auf den langen Salzstrassen ohne die unmittelbare Aufsicht der Eigentümer unterwegs. Die Schaffhauser Salzhoferordnung des Jahres 1476 legte detailliert fest, wie vorzugehen sei, wenn die Waren nicht durch einen «Setzer», einen Vertreter des Kaufmanns also, begleitet waren. Darüber hinaus hatte der Salzhofmeister zu schwören, die Händler gerecht zu behandeln.<sup>43</sup>

Die Tatsache, dass die Zölle und «Niederlagegefälle» sich in allen Zolltabellen an der Warenart und der Menge – und damit letztlich an der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit – orientierten, hat viele Historiker dazu verleitet, darin eine vorwiegend fiskalische Massnahme zu sehen. Dem ist zu widersprechen: Die Zölle waren im Grundsatz eine Gebühr für eine geldwerte Dienstleistung. Wäre ihre Anbindung nach dem modernen «Verursacherprinzip» ausschliesslich an das Volumen oder Gewicht erfolgt, bestünde keinerlei Anlass für Missverständnisse.

Dort, wo sich der Staat nämlich der Gewinne aus dem Salzfernhandel bemächtigen wollte, tat er es in wesentlich radikalerer Weise, indem er den Handel als solchen verstaatlichte. So errichtete der Herzog von Bayern, nachdem er Ende des 15. Jahrhunderts zuerst die Salinen an sich gerissen hatte, um 1587 ein landesherrliches Monopol auf dem gesamten Binnen- und Aussenhandel mit Salz.<sup>44</sup>

Die Gewinnmarge des privaten Händlers muss aber bescheiden gewesen sein. Der Abgabepreis «ab Pfanne» war administriert, die Transportkosten waren weitest-

---

41 Hans Stockar, Heimfahrt von Jerusalem. Aus einem Tagebuch 1519–529, hrsg. von Gloria von Stockar, Wien 2008, S. 112.

42 Jaques Le Goff (wie Anm. 28), S. 22.

43 Max Schultheiss, Institutionen und Ämterorganisation der Stadt Schaffhausen 1400–1550, Diss., Zürich 2006, S. 170–173.

44 Heinrich Wanderwitz, Salzhandel in Bayern, in: Manfred Tremel u. a., Salz macht Geschichte (Veröffentlichungen zur Bayrischen Geschichte und Kultur 29/95, hrsg. vom Haus der Bayrischen Geschichte), Augsburg 1995, S. 220.

gehend vorgeschrieben, und am Zielort war, wiederum aufgrund des staatlichen Eingriffs, nur selten ein Spekulationsgewinn zu machen.<sup>45</sup>

Eine detaillierte Abrechnung des Jahres 1576 aus dem bayrischen Burghausen belegt, dass eine «Scheibfahrt» (hier eine Salzfracht auf dem Wasser der Salzach von Hallein nach Burghausen) einen durchschnittlichen Kapitaleinsatz von 76 Gulden 26 Kreuzern und 1 Pfennig erforderte und einen Gewinn von 4 Gulden 36 Kreuzer 2 Pfennig abwarf, die Gewinnmarge betrug also nur rund 5 Prozent. Als Gegenfracht kam – wie in Schaffhausen – viel Wein und Getreide durch die Stadt, welche die Gewinnaussichten der Händler erheblich verbesserten.<sup>46</sup>

Trotzdem muss der Handel mit Salz allerorten stets ausreichend attraktiv gewesen sein. Dies erklärt sich nicht nur damit, dass Salz sich jederzeit schnell in Bargeld verwandeln liess, sondern auch daraus, dass es einem Händler praktisch überall den sofortigen Marktzutritt verschaffte. Und da, wie bereits erwähnt, jemand, der viel Salz brauchte, auch Getreide kaufte, waren lukrative Nebengeschäfte auf derselben Route möglich.

Gegenfracht anbieten zu können war im Salzgeschäft essenziell. Da die Transportkosten einen grossen – auf die gesamte Strecke vom Bergwerk bis zum Endverbraucher gerechnet gar weit überwiegenden – Teil der Wertschöpfung ausmachten, fuhr kein Salzschiiff je leer zurück. Als typische Gegenfrachten kamen immer Wein und Getreide infrage, da diese Güter bei den Salzproduzenten in hoher Nachfrage standen.

Jeder Salzhändler war also immer auch Händler mit anderen, meist ebenfalls schweren Gütern und spielte nach Möglichkeit auf der ganzen Klaviatur des Geschäfts.

## Der Schweizer Salzmarkt im Spätmittelalter

«Mit 1 m Geschwindigkeit in der Sekunde zieht ein Pferd auf waagrechtter Chaussée 1,6, [...] auf nicht strömendem Wasser 60,0–100,0 t.»

Mit diesem Zitat aus einem Handbuch der Staatswissenschaften bediente sich der Schweizer Verkehrshistoriker Vollenweider einer unüblichen, aber kaum zu widerlegenden Quelle: der Physik. «Mit anderen Worten, mit demselben Kraftaufwand kann auf nicht fliessendem Wasser 40–60 mal so viel transportiert werden, wie auf einer Strasse [...]. Wir können infolgedessen als eine für das Altertum wie für das Mittelalter geltende Regel den Satz aufstellen: Wo man die Wahl hatte zwischen einem Land- und einem Wasserweg, gab man letzterem den Vorzug.»<sup>47</sup>

Vollenweiders bereits 1912 verfasster Abhandlung ist viel zu verdanken, da aufgrund seiner nicht widerlegbaren Logik die möglichen Handelsströme mit grossen Salzmen gen bis ins frühe Mittelalter hinein klar eingegrenzt werden können.

---

45 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 168.

46 Johann Dörner, Die Burghäuser Salzfertiger, in: Manfred Treml u. a. (wie Anm. 44), S. 300–301.

47 Otto Vollenweider, Geschichte des Verkehrs auf der Wasserstrasse Walenstadt–Zürich–Basel (Schweizer Studien zur Geschichtswissenschaft 4, Heft 3), Zürich 1912, S. 13.



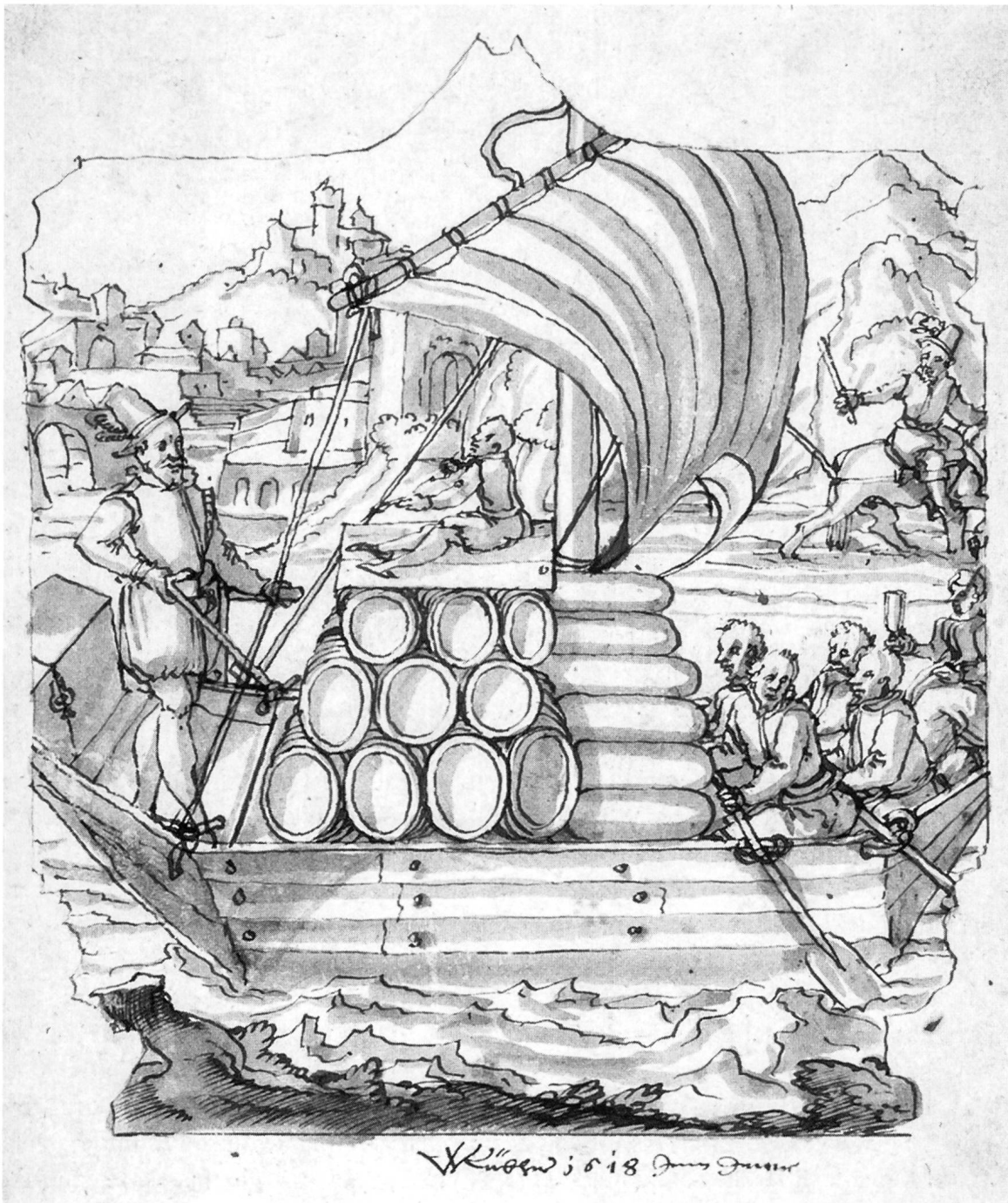


Abb. 1: Salzschiiff auf Bergfahrt, beladen mit Weinfässern und Ballen. Das Schiff wird von einem Reiter getreidelt. Deutlich zu erkennen ist das Treidelgeschirr des Pferdes. Die Arbeit des «Rossers» wird vom im Westwind geblähten Segel und 4 Mann an den Rudern unterstützt. (Entwurf für das Mittelfeld einer Scheibe von Werner Kübler dem Jüngeren (1582–1621), Schaffhausen, datiert 1618, Museum zu Allerheiligen, Schaffhausen, Sig. B 3077)

Nur jene Strassen- und Wasserwege sind als «Salzstrassen» anzusprechen, welche den Gesetzen eines ökonomischen Einsatzes der Mittel auch unter verschärften Bedingungen zu genügen vermochten. Die wenigen Strassen, welche diese Bedingungen erfüllten, sind bekannt und bestens nachgewiesen.

Am Beispiel des Arlbergs wird im Weiteren noch beispielhaft dargelegt, dass auf allen anderen Salzwegen, selbst wenn Salztransporte nachweisbar sind, lediglich vernachlässigbare Mengen transportiert wurden.

Wie bei anderen wirtschaftshistorischen Themen auch ist die Quellenlage hinsichtlich der genauen transportierten Mengen unergiebig. Deshalb verzichteten fast alle Arbeiten zum Thema «Salzhandel im Mittelalter» darauf, hierzu Aussagen zu machen. Die beim Transport benutzten Strassen sind zwar bekannt, aufgrund vielfach fehlender Transportmengenangaben aber nur schwer ihrer tatsächlichen Bedeutung entsprechend einzuordnen. Da sich die volkswirtschaftliche Bedeutung des mittelalterlichen Salzhandels aber erst nach dem Vorliegen eines wenn auch groben Mengengerüsts erschliessen lässt, sind Aussagen dazu unabdingbar.

Es ist das vielleicht wichtigste Ziel der vorliegenden Arbeit, dieses Versäumnis nachzuholen und den Versuch einer solchen mengenmässigen Quantifizierung mit den Werkzeugen der Wirtschaftswissenschaft zu wagen.

Dabei kommt uns ein in der wirtschaftlichen Realität sehr seltener Umstand entgegen. In der Regel wird sich die Nachfrage nach einem Produkt immer dem Angebotspreis anpassen. Steigt der Preis, dann kaufen die Konsumenten weniger und weichen gegebenenfalls auf ein ähnliches Produkt aus. Salz aber ist nicht nur lebensnotwendig und war früher für die Herstellung verschiedener Produkte unersetzlich, sondern lässt sich auch durch kein anderes Produkt substituieren. Deshalb ist Salz eines jener seltenen «unelastischen» Güter, bei welchem Preisänderungen bis tief in die Neuzeit hinein kaum Auswirkungen auf die nachgefragte Menge hatten.<sup>48</sup>

Dieser Umstand ermöglicht es, Nachfragemengen miteinander zu vergleichen, selbst wenn sie zeitlich zum Teil beträchtlich auseinanderliegen. Dies gilt für das Ende des Mittelalters umso mehr, da hier der Salzmarkt Schweiz bereits gesättigt scheint.<sup>49</sup>

Verwertbare Angaben über die Fördermengen der Salinen in den Ostalpen, welche die wichtigsten – und für uns Schaffhauser interessantesten – Lieferanten für die Schweiz waren, liegen erstmals für den Zeitraum 1515–1520 vor.<sup>50</sup> Nimmt man verstreute Angaben über die Kapazitäten der bekannten Salzstrassen und «Salzniederlagen» hinzu und vergleicht deren Summe mit einer Hochrechnung des mutmasslichen Salzbedarfs auf dem Gebiet der heutigen Schweiz mit rund 750'000 Einwohnern<sup>51</sup> im ausgehenden Mittelalter, dann ist man zwar noch lange nicht in der Lage, eine

---

48 Bruno Fritzsche (wie Anm. 35), S. 107.

49 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 194.

50 Eckart Schremmer, Saltmining and the Salt Trade. A State Monopoly in the 16<sup>th</sup>–17<sup>th</sup> Centuries. A Case Study in Public Enterprise and Development in Austria and South German States, in: *Journal of European Economic History* 8, 1979, S. 269.

51 Annahme: 750'000 Einwohner. Vgl. hierzu *Handbuch der Schweizer Geschichte*, Zürich 1972 S. 395.

präzise Schätzung der Salzhandelsströme anzustellen, aber es lässt sich so immerhin eine verlässliche Vorstellung über deren Grössenordnungen gewinnen.

## Das Nachfragevolumen der Schweiz um 1520

Um das Resultat gleich vorwegzunehmen: der Salzverbrauch der Schweiz um 1520 herum darf auf insgesamt 16'000–20'000 Tonnen veranschlagt werden. Etwas mehr als 20 Gramm<sup>52</sup> pro Tag und Kopf, also insgesamt etwa 6000 Tonnen pro Jahr, benötigte die Bevölkerung als Gewürz- und Haushaltssalz. Weitere 2000 Tonnen im Jahr dürften die Pferde und das Rindvieh – vorwiegend im Alpenraum – als «Gelecksalz» verbraucht haben.<sup>53</sup> Die restlichen 8000–12'000 Tonnen können dem Verbrauch der agrarischen und gewerblichen Betriebe zur Haltbarmachung von Lebensmitteln und für andere Zwecke<sup>54</sup> zugeordnet werden. Nicht nur die Herstellung von Exportgütern wie haltbar gemachter Butter, Hartkäse oder Salzfleisch erforderte jeweils Salz im Gewicht von 10 Prozent des Gesamtgewichts der Endprodukte,<sup>55</sup> sondern auch die Gerber benötigten reichlich Salz zur Haltbarmachung der Tierhäute. Diese wurden derart dick mit Salz bestreut, dass ihr Gewicht um 25–50 Prozent anstieg. Salz war überdies wichtig bei der Herstellung von Glas, der Metallverarbeitung und der Glasur von Töpferwaren. Selbst der Goldschmied konnte bei seiner Arbeit auf Salz kaum verzichten.<sup>56</sup>

Validieren lässt sich diese Schätzung mit den ältesten, einigermaßen verlässlichen bekannten Zahlen. Sie stammen aus dem Jahr 1792 und weisen den Gesamtverbrauch der Schweiz mit fast 25'000 Tonnen aus.<sup>57</sup> Das sehr detaillierte Zahlenmaterial stammt von Marandet, Frankreichs Salzsteuereinnahmer für ausländischen Absatz, der seine Informationen letztlich auf geheimdienstlichem Weg zusammengetragen haben muss.<sup>58</sup> Ob er tatsächliche Gewissheit über den Umfang aller

---

52 Vgl. dazu die Zahlen von Pfarrer Johann Heinrich Waser 1742–1780 in Bruno Fritzsche (wie Anm. 35), S. 107–109.

53 Ich gehe von rund 500'000 Stück Pferden und Rindvieh in der damaligen Schweiz aus und stütze mich auf Pfarrer Wasers Annahmen über den «Gelecksalz»-Verbrauch des Viehs. Vgl. Bruno Fritzsche (wie Anm. 35), S. 108. Ich vermute allerdings, Pfarrer Wasers Angaben seien dahingehend eher zu knapp bemessen. Vgl. hierzu zum Beispiel: Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 13; Salz in der Tierhaltung (wie Anm. 6), S. 269–271; F. A. Fürer, Salzbergbau und Salinenkunde, Braunschweig 1900, S. 237.

54 Meine Berechnungen stützen sich hier auf Bergier. Er schätzt für das Spätmittelalter den direkten Verbrauch von Mensch und Vieh auf 30–40%, den Bedarf für die Nahrungsmittelkonservierung auf 50–60% und denjenigen für restliche Verwendungszwecke auf maximal 10%. Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 125.

55 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 135–136.

56 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 143.

57 Philippe Gern, *Aspects des relations franco-suissees au temps de Louis XVI*, Diss., Neuenburg 1970, S. 200.

58 Solche Informationen waren damals keinesfalls öffentlich. Pfarrer Waser wird 1780 in Zürich enthauptet. Unter anderem warf man ihm vor, dass er seine Untersuchungsergebnisse deutschen Universitäten zur Verfügung gestellt hatte.

Salzlieferungen in die Schweiz, insbesondere über jene aus den Ostalpen, erlangte, ist fraglich. Es ist deshalb angezeigt, von «mindestens» 25'000 Tonnen auszugehen. Wie oben erwähnt, war der Salzmarkt der Schweiz bereits um 1500 gesättigt, was auch darauf hindeutet, dass die Weidewirtschaft für die Viehzucht langsam an ihre Grenzen stiess. Nur die Alpweidewirtschaft, wo die Käseherstellung für ausländische Märkte im 16. Jahrhundert ihren Höhepunkt erreichte,<sup>59</sup> steigerte den Salzbedarf möglicherweise weiterhin. Bis 1792 schritt der Salzverbrauch im Grossen und Ganzen aber nur noch im Gleichklang mit der Bevölkerungsentwicklung voran. 1798 lebten rund 1,7 Millionen Personen in der Schweiz, 1821 wurden rund 870'000 Stück Rindvieh und Pferde gehalten.<sup>60</sup> Der Salzverbrauch von Mensch und Tier muss nun auf rund 17'000 Tonnen gestiegen sein.

Nicht mehr ganz vergleichbar ist hingegen der Verbrauch an Pökelsalz, da inzwischen neue Konservierungsmethoden um sich gegriffen hatten: das Dörren von Hülsenfrüchten (Bohnen) wurde immer populärer und sorgte auch ohne Salz für haltbargemachte, kalorien- und eiweissreiche Nahrung. Bereits um 1700 war zudem das Einkochen von Gelees und Fleisch vom Franzosen Denis Papin erfunden worden, eine Methode, die 1790 der französische Koch Nicolas Appert zu verbreiten begann, nachdem er entdeckt hatte, dass Lebensmittel durch Erhitzen auf 100 Grad Celsius in geschlossenen Behältern haltbar werden.

Das Einsalzen von Lebensmitteln hatte also ernsthafte und zum Teil schmackhaftere Konkurrenz durch andere Methoden der Haltbarmachung bekommen. Trotzdem wurden auch um 1800 herum immer noch mindestens 8000 Tonnen Salz für Konservierungszwecke verwendet.

Die grobe Schätzung von 16'000–20'000 Tonnen für 1520 lässt sich also sinnvoll in die Zeitreihe einordnen und das Vertrauensintervall von 20 Prozent ist gross genug, um den Anforderungen an eine seriöse statistische Schätzung zu genügen. So weit das Ergebnis einer generalisierenden Betrachtungsweise, mittels deren der Salzbedarf der Schweiz im frühen 16. Jahrhundert gleichsam aus der «Vogelperspektive» betrachtet und eine grobe Schätzung seines Ausmasses vorgenommen wird.

## Salzstrassen und Absatzgebiete um 1520

Wechselt man nun die Sichtweise und untersucht detailliert das Angebot und die Wege, auf denen das Salz um 1520 in die Schweiz kam, indem man die verschiedensten Zufallsnachrichten berücksichtigt, die Hinweise auf die einzelnen Handelsströme geben, dann kann man zu guter Letzt überprüfen, ob sich die aggregierten Zahlen mit obiger Schätzung in Einklang bringen lassen.

Über das damals ohnehin nur in geringen Mengen geförderte lothringische Salz und dessen Verbreitung in der Schweiz ist nur wenig bekannt. Klar ist immerhin, dass

---

<sup>59</sup> Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 135.

<sup>60</sup> Heiner Ritzmann-Blickenstorfer (Hrsg.), *Historische Statistik der Schweiz*, Zürich 1996, S. 95 und 532.



es im 16. Jahrhundert wenigstens für die Region Basel eine nicht unbedeutende Rolle spielte. Nach Luzern gelangte erst 1603 eine Probelieferung, welche aber nicht zu einem Anschlussgeschäft führte. Auch nach Bern und Solothurn lassen sich für den Beginn des 17. Jahrhunderts Lieferungen nachweisen.<sup>61</sup> Das lothringische Salz scheint sich ausser in Basel nirgends in der Schweiz durchgesetzt zu haben, und selbst Basel schloss am 15. Mai 1656 mit Schaffhausen einen Vertrag, um die Durchleitung von Salz aus den Ostalpen zu regeln.<sup>62</sup>

Mehr als 1000 Tonnen Salz können also um 1520 kaum aus Lothringen in die Schweiz gelangt sein.

Das burgundische Salins oder «Sälis», wie es in Bern genannt wurde, förderte in allen seinen drei Salinen zusammen zwischen 1458 und 1467 rund 7400 Tonnen im Jahr. Die Bilanzen späterer Jahre sind kaum bekannt, aber einige Indizien legen den Schluss nahe, dass die Fördermengen diese Grössenordnungen während des Mittelalters nicht mehr erreichten.<sup>63</sup> Vorsichtig geschätzt muss man dieser Salzquelle um das Jahr 1520 trotzdem ein Volumen von jährlich 4000 Tonnen zuweisen, welche in die Schweiz gelangten.

Die Hauptverbindung führte über die bestens dokumentierte Salzstrasse von Salins nach Pontarlier, über den Col-de-Jougne nach Yverdon, über den Neuenburger- und den Murtensee nach Murten und von da nach Bern.<sup>64</sup> Wo immer möglich, wurde auch hier der für schwere Lasten billigere, sicherere und schnellere Wasserweg der Strasse vorgezogen.<sup>65</sup> Mit 4000 Tonnen pro Jahr dürfte die Kapazität dieser Salzstrasse am Col-de-Jougne an ihre Obergrenze gestossen sein.

Hauptabsatzgebiet für «Sälis» waren neben dem Herzogtum Burgund und der Freigrafschaft das nicht weit entfernte Bern sowie Solothurn, Freiburg und vereinzelt auch das Waadtland.<sup>66</sup>

Für die aufgrund des grossen Viehbestands und ihrer Käseproduktion besonders stark von verlässlichen Salzlieferungen abhängigen Berner und Freiburger war «Sälis» wohl der wichtigste, keineswegs aber der einzige Salzlieferant, wie noch dargelegt wird.

Das nur wenig Salz verbrauchende Genferseegebiet sowie das mit seinen bedeutenden Schmalviehbeständen auf das Salz angewiesene Wallis wurden über die Rhone und Genf mit Meersalz aus dem an der Rhonemündung gelegene Peccais beliefert. Von 1287 bis 1300 passierten durchschnittlich 350 Tonnen im Jahr die Zollstation von Villeneuve Richtung Wallis.<sup>67</sup> Bis 1520 dürfte die Belieferung des gesamten Gebiets auf eine Grössenordnung von rund 2000 Tonnen angestiegen sein, wovon allein 1200–1500 Wagenladungen (also 800–1125 Tonnen) ins Wallis gingen.<sup>68</sup>

---

61 Christoph Baumgartner (wie Anm. 4), S. 26–27.

62 StABS, Salzacten allg. u. einz. St.39.J1.

63 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 83–84.

64 Christoph Baumgartner (wie Anm. 4), S. 40; aber auch <http://www.kulturwege-schweiz.ch/via-routen/viasalina/>.

65 Christoph Baumgartner (wie Anm. 4), S. 33 und 35.

66 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 83.

67 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 187.

68 Jean-Claude Hocquet, Der bayrische Salzhandel mit der Schweiz, in: Manfred Treml u. a. (wie Anm. 44), S. 325.

Über die ennetbirgischen Gebiete und Südbünden liegen nur wenige Nachrichten vor. Als sicher darf gelten, dass diese Gebiete von Venedig<sup>69</sup> und Genua aus mit Salz versorgt wurden, ohne dass solche Lieferungen die Alpen nach Norden überquerten.<sup>70</sup> Da die dünn besiedelten Südtäler der Schweiz bis in die Neuzeit hinein stark in der Subsistenzwirtschaft verharrten, kann ihr Bedarf um 1520 herum 1000–2000 Tonnen im Jahr kaum überschritten haben.

Zwischen 1515 und 1520 produzierten die Salinen in den Ostalpen insgesamt rund 62'400 Tonnen Salz pro Jahr.<sup>71</sup> Drei verschiedene Staatsgebilde, nämlich das Haus Habsburg, das Fürstbistum Salzburg und das Herzogtum Bayern hatten das an Salzförderstätten reiche Gebiet unter sich aufgeteilt und konkurrenzten sich heftig um die Vorherrschaft im wichtigen Schweizer Salzmarkt.

Die der Schweiz am nächsten liegende und sehr ertragreiche Saline Hall im Tirol, musste ihre Salzüberschüsse nach Westen abführen, da alle anderen Richtungen von Konkurrenten belegt waren.<sup>72</sup> Hall produzierte bereits um 1296 rund 1000 Tonnen Salz im Jahr in vier Pfannen, zu deren Befuerung etwa 120'000 Bäume im Jahr gefällt werden mussten.<sup>73</sup> Bis 1520 stieg die Produktion auf rund 10'000 Tonnen an.<sup>74</sup> Der finanzielle Ertrag war übrigens höher als derjenige des Silberbergwerks der Fugger im benachbarten Schwaz.

Über die direkteste Route, den Arlbergpass, der bis Ende des 18. Jahrhunderts nur mit Saumtieren begangen werden konnte,<sup>75</sup> wurden auch um 1520 kaum nennenswerte Quantitäten geführt.<sup>76</sup> Die jährliche Kapazität des Arlbergs im Saumverkehr betrug noch 1664 nur 700 «vessl Salz», das Fass zu anderthalb Fudern, also rund 130 Tonnen.<sup>77</sup>

Der Arlbergpass vermochte also nicht einmal das Vorarlberger Gebiet, welches ein bedeutender Schmalzproduzent war (mit Schmalz ist hier gesottene Butter gemeint),<sup>78</sup> mit Salz zu versorgen. Insgesamt liesse sich nämlich aus der Menge von rund 1000 Tonnen Schmalz pro Jahr, welche die Vorarlberger nach Innsbruck und Hall im Tirol zu liefern hatten,<sup>79</sup> eine ebenso grosse Tonnage Salz für die Rückfracht

---

69 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 168.

70 Christoph Baumgartner (wie Anm. 4), S. 27–29.

71 Eckart Schremmer (wie Anm. 50), S. 269. Rund 26'600 Tonnen entfallen dabei auf das habsburgische Tirol (Hall, Hallstatt, Bad Ischl), 22'300 Tonnen auf das Fürstbistum Salzburg (Hallein) und 13'500 Tonnen auf das Herzogtum Bayern (Bad Reichenhall, Berchtesgaden).

72 Rudolf Palme, *Der Tiroler Salzhandel in die Schweiz im 16. und 17. Jahrhundert*, in: *Stadt in der Geschichte*, Bd. 22, Sigmaringen 1995, S. 9.

73 Wilhelm Guenther, *Die Saline Hall im Tirol* (Leobener grüne Hefte, Bd. 132), Wien 1972, S. 16.

74 Vgl. hierzu Wilhelm Guenther (wie Anm. 73), S. 24: «Mitte des 16. Jh. rund 90'000 Fuder» (= 11'000 Tonnen). Um 1520 dürften es also rund 10'000 Tonnen gewesen sein.

75 Die Strasse über den Arlberg wurde erst 1788 vollendet.

76 Rudolf Palme (wie Anm. 72), S. 19, hält den Salztransport über den Arlberg in seinen Berechnungen sogar für gänzlich vernachlässigbar.

77 Hannes Liener, *Zur Geschichte der Vorarlberger Salzwirtschaft*, in: *Salzgeber* (wie Anm. 3), S. 134; vgl. zum Gewicht eines Haller Fuders (circa 122 Kilogramm): Wilhelm Guenther (wie Anm. 73), S. 24.

78 Hannes Liener (wie Anm. 77), S. 125.

79 Vgl. Hannes Liener (wie Anm. 77), S. 127, 2000 Tonnen Schmalz pro Jahr von 1682–1692; 1520 wohl halb soviel.



Abb. 2: Restaurierte Salzstrasse am Gaichtpass. (2007, Fotografie des Autors)

ableiten. Diese Menge reichte sogar, Nordbünden über Chur mit Salz zu versorgen. Bereits 1372 regelten die Churer mit den Feldkirchnern ihre Zollstreitigkeiten um Salz und Wein.<sup>80</sup> Nach dem Abzug der Salzmenge, welche für Vorarlberg um 1520 rund 200 Tonnen betragen haben mag,<sup>81</sup> blieben also noch 800 Tonnen für Nordbünden übrig.

Was nicht über den Arlberg kommen konnte, und das war der bei Weitem grösste Teil des Haller Salzes, musste also einen anderen Weg nehmen.

Der Weg über den Fernpass, den dieses Salz in grossen Mengen nahm, darf als eine der wichtigsten und am besten dokumentierten Salzstrassen Europas bezeichnet werden. An ihrem Beispiel lässt sich das Phänomen «Salzstrasse» exemplarisch beleuchten.

Unter einer Salzstrasse von – wie man heute sagen würde – «internationaler Bedeutung» hat man sich nicht nur eine gut befestigte, befahrbare Strasse, sondern ein ganzes Transportsystem vorzustellen. Ihr entlang liegen im Abstand einer Tagesfahrt von 20–30 Kilometern Dörfer, welche über ein Privileg, das sonst nur Städten zusteht, nämlich das der «Warenniederlage», verfügen. In der Bevölkerung dieser Dörfer bestehen «Rodgenossenschaften», welche das Recht, aber auch die Pflicht haben, die ankommenden Waren entgegenzunehmen, über Nacht gegen eine Gebühr

---

80 Hannes Liener (wie Anm. 77), S. 140.

81 Hannes Liener (wie Anm. 77), S. 137; 1758/59 lag der Verbrauch Vorarlbergs bei 440 Tonnen; 1520 wohl rund 200 Tonnen.



im bewachten Salzstadel einzulagern und sie am folgenden Tag zur nächsten «Rodstation» weiterzuführen.<sup>82</sup> Das System erklärt sich daraus, dass selbst die besten Strassenabschnitte nur schmale «Naturstrassen» waren. Dies stellte hohe Ansprüche an die «Salzroder», die ja auch mit der zumeist etwas leichteren Rückfracht für die Bergleute, wie Wein,<sup>83</sup> Getreide oder Schmalz, wieder nach Hause wollten.

Nur die Bauern der jeweiligen «Rodgenossenschaft» kannten ihren Streckenabschnitt so gut, dass sie einen sicheren Transport garantieren konnten. Sie waren auch für den Bau und den Unterhalt ihres Strassenstücks zuständig. Vor jeder «Steig» standen in mit der Zeit dort entstandenen Dörfern «Rosser» bereit, um vorzuspannen. Jede «Rodstation» verfügte über eine «Rodordnung», welche bestimmte, wer an der Reihe war, das Salz zu führen, wie viele Pferde vorzuspannen waren, welche Löhne und Gebühren zu zahlen waren und so weiter.<sup>84</sup> Auszubessernde Wagen brachte man zum Rädermacher, zum Wagner oder zum Sattler, und der «Praxer» schmierte die Radlager.<sup>85</sup> Eine «Salzstrasse» gehörte nicht nur zu den damals am besten ausgebauten Strassen überhaupt, sie muss darüber hinaus als komplexes wirtschaftliches System verstanden werden, dessen Spuren bis heute in Landschaft und Siedlungsstruktur erhalten geblieben sind. Die Salzstrasse war die Lebensgrundlage für viele Hundert Familien, welche ihr ein Auskommen und vielfach gar einen bescheidenen Wohlstand verdankten.<sup>86</sup>

Der Salztransport über den Fernpass benutzte von Hall im Tirol zuerst den Inn bis nach Telfs, dann ging es auf Achse weiter über den Holzleitensattel nach Nassereith, über den Fernpass nach Reutte, über den Gaichtpass und durch das Tannheimetal, über das Oberjoch und von dort durch das bayrische Allgäu<sup>87</sup> nach Immenstadt und von da nach Lindau.

Eine Salzfracht brauchte um 1520 für diese Strecke zwölf Tage, ruhte in elf «Niederlagen», bedurfte der Dienste von elf «Rodgenossenschaften» und passierte acht Hauptzollstationen<sup>88</sup>, wobei ihr Wert auf das Zweieinhalbfache stieg.<sup>89</sup>

Damals kamen pro Jahr 5000–6000 Tonnen oder circa 30 Wagenladungen pro Tag<sup>90</sup> auf diesem Weg von Hall nach Lindau.

---

82 Bernhard Strolz, Die Salzstrasse nach Westen. Ein Kulturführer von Hall im Tirol übers Ausserfern durchs Allgäu zum Bodensee, Innsbruck 2004, S. 15–16; vgl. auch Hannes Liener (wie Anm. 77), S. 130.

83 Emil Scheibenstock, Hallein, die Salinenstadt am Dürrnberg, in: Salzgeber (wie Anm. 3), S. 51.

84 Bernhard Strolz (wie Anm. 82), S. 18.

85 Bernhard Strolz (wie Anm. 82), S. 19.

86 Werner Vogt, Die Salzstrasse vom Lechtal bis zum Bodensee, in: Salzgeber (wie Anm. 3), S. 194.

87 Interessant ist, dass weder im spätmittelalterlichen Allgäu noch in Vorarlberg die gute Versorgung mit billigem Salz zur Produktion von besonders haltbarem Hartkäse genutzt wurde: Erst 1827 wird ein nach Blaichach bei Sonthofen ausgewanderter Schweizer Senn die Kunst der Herstellung von Emmentaler einführen, worauf sich diese «neue» Technik im ganzen Allgäu verbreitete. Bernhard Strolz (wie Anm. 82), S. 122.

88 Bernhard Strolz (wie Anm. 82), S. 19.

89 Bruno Fritzsche (wie Anm. 35), Anhang, Tabelle V; Wert um 1640, um 1520 vermutlich noch höher.

90 Bernhard Strolz (wie Anm. 82), S. 44; 6400 Tonnen 1661/62, zurückgeschätzt auf 1520, das Jahr zu 250 Fuhrtagen gerechnet. – 1530 waren in Telfs 22 1/2, in Bichelbach 28 Höfe privilegierte

Weitere 7000–9000 Tonnen gelangten auf verschiedenen Wegen<sup>91</sup> an den Bodensee, entweder ebenfalls nach Lindau<sup>92</sup> oder in das bereits voralbergische Bäumle.<sup>93</sup> Davon waren rund 2000 Tonnen wiederum Haller Salz, welches über Kempten und Isny an den Bodensee gelangte.<sup>94</sup> Der Rest kam über München, Landsberg und Memmingen aus den bayrischen Salinen von Bad Reichenhall,<sup>83</sup> deren Produktion um 1520 zur Hälfte (also rund 6000 Tonnen pro Jahr) für den Export bestimmt war,<sup>95</sup> oder aus dem salzburgischen Hallein (das 1494 knapp 26'000 Tonnen,<sup>96</sup> zwischen 1515 und 1520 noch 22'300 Tonnen Salz pro Jahr produzierte).<sup>97</sup> In Hallein besass das in Schaffhausen wohlbekannte Kloster Salem seit 1201 namhafte Anteile an der Salzproduktion.<sup>98</sup> Zudem gehörte ihm bis 1529 die Hälfte der Salzsiede «Holzapfel» in Reichenhall.<sup>99</sup> «Salmanswiler Schiban» fehlen denn auch auf keiner mittelalterlichen Schaffhauser Salzzoll-Liste.<sup>100</sup>

Insgesamt wurden in Lindau also rund 12'000–15'000 Tonnen Salz pro Jahr auf Schiffe verladen. 1000 Tonnen werden auf dem See über das Voralberger Bäumle nach Bregenz gegangen sein. Damit versorgte sich Voralberg zusätzlich zum Salz, welches über den Arlberg gesäumt wurde, zum Teil selbst, der Rest wurde nach Chur zur Versorgung der nördlichen Täler Graubündens geliefert. Von den verbliebenen 11'000–14'000 Tonnen werden 2000–3000 Tonnen an den Ufern des Bodensees ihre Abnehmer gefunden haben, zum Beispiel in Rorschach, welches das Käse produzierende Appenzeller Gebiet<sup>101</sup> und Sankt Gallen mit wohl rund 2000 Tonnen Salz pro Jahr versorgte. 9000–11'000 Tonnen – oder der Einfachheit halber – rund 10'000 Tonnen müssen aber auf dem bequemen und kostengünstigen Wasserweg über Konstanz und Stein am Rhein nach Schaffhausen, zu dem mit Abstand grössten Salzschatzplatz der spätmittelalterlichen Schweiz, transportiert worden sein. Davon waren rund 3000 Tonnen hall-inntalisches Salz für die damals vorderösterreichischen Gebiete, also hauptsächlich für den Sundgau, den Breisgau mit

---

Mitglieder der Rodgenossenschaften. Alfred Salzgeber, Hall–Fernpass–Reutte, in: Salzgeber (wie Anm. 3), S. 186–187.

91 Hubert Vogel (wie Anm. 32), S. 63.

92 F. X. Eberle, Die Organisation des Reichenhaller Salzwesens unter dem herzoglichen und kurfürstlichen Produktions- und Handelsmonopol, Diss., München 1910, S. 104.

93 Hannes Liener (wie Anm. 77), S. 119.

94 Rudolf Palme (wie Anm. 72), S. 21.

95 Hubert Vogel (wie Anm. 32), S. 42–43.

96 Fritz Koller, Salzhandel im Alpenraum, in: Geschichte des alpinen Salzwesens, Wien 1982 (Leobener grüne Hefte, N. F., Heft 3), S. 127.

97 Eckart Schremmer (wie Anm. 50), S. 269.

98 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 130–132.

99 Reinhard Stauber, Der Weg zum landesherrlichen Salzmonopol in: Manfred Tremel u. a. (wie Anm. 44), S. 226.

100 Zum Beispiel STASH, Urkunden I/2578.

101 Inwieweit die immer wieder zitierte Legende stimmt, dass die Appenzeller die Herstellung des besonders haltbaren Hartkäses erfunden haben (siehe z. B. Bernhard Strolz [wie Anm. 82], S. 7–8), lässt sich nicht feststellen. Als gesichert aber darf gelten, dass die massenhafte Hartkäseherstellung zum Zweck des Exports am Ende des Spätmittelalters in der Innerschweiz, aber auch in Bern und Freiburg (nicht aber im Allgäu und in Voralberg) bereits Fuss gefasst hatte. Siehe z. B. Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 135.

angrenzenden Teilen des Schwarzwalds und das Elsass bestimmt.<sup>102</sup> Der Verbrauch von Schaffhausen selbst und seines unmittelbaren Umlands ist vernachlässigbar. Die Bevölkerung kann nicht mehr als 50–60 Tonnen verbraucht haben<sup>103</sup> und selbst wenn für protoindustrielle Salzverbraucher wie die in Schaffhausen und Stein nachweislich in grosser Zahl vorhandenen Gerbereien grosszügig aufgerundet wird, kann der Jahresverbrauch um 1520 kaum viel mehr als 100 Tonnen betragen haben.<sup>104</sup>

In Schaffhausen wurde das Transit-Salz über eine kurze Strecke auf der Strasse weitertransportiert, nämlich um den Rheinfall herum bis zum Stapelplatz beim Schlösschen Wörth.

Nach Abzug des Eigenverbrauchs und jenes Salzes, welches Schaffhausen via Barga oder Schleithem Richtung vorderösterreichisches Gebiet verliess (insgesamt maximal 1000 Tonnen), wurden so rund 36'000 Fässer Salz<sup>105</sup> oder circa 12'000 Wagenladungen pro Jahr auf der «alten» Strasse über die «Steig» nach Neuhausen und durch die Scheibengasse<sup>106</sup> hinunter zum Schlösschen Wörth transportiert. (In der frühen Neuzeit wird die Fahrt durch die Anlage der «Katzensteig», der heutigen Mühlenstrasse/Schaffhauserstrasse, erheblich verkürzt. Von der «Katzensteig» ist bei Rüeger die Rede, wenn er das Werk der Frächter als «mit viel grosser müei und arbeit und mit vil schnufens der rossen» beschreibt). 12'000 Wagenladungen pro Jahr ergeben einen Tagesdurchschnitt von rund 48 Fuhren, was bedeutet, dass jeden Tag rund 24 Fuhrwerke mit insgesamt sicher mindestens 96 Pferden allein mit dem Transport des Salzes beschäftigt waren.<sup>107</sup>

Unterhalb des Rheinfalls wurde das Salz auf Frachtschiffe verladen und nach Eglisau geführt. Bereits 1383 erliess der Rat eine Ordnung, welche Salz als einzige Ware nennt,<sup>108</sup> für die «schifflüt, die uf den nidern wassern farent», und unter anderem den Schifflohn festlegte und 50 Scheiben Salz als höchste Schiffslast bestimmte.<sup>109</sup> Über Eglisau hinaus gelangten im Jahr rund 1000–2000 Tonnen auf Rhein und Aare bis zu den Salzgrossverbrauchern Bern und Freiburg.<sup>110</sup>

---

102 Rudolf Palme (wie Anm. 72), S. 19, bezüglich der vorderösterreichischen Gebiete auch S. 21.

103 7000 x 8 Kilogramm Jahresverbrauch pro Einwohner ergibt lediglich 56 Tonnen. Vgl. auch Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 306 (Annahme: Die Stadt stellt mit 3500 Einwohnern in etwa die Hälfte des gesamten «engeren Wirtschaftsgebietes»).

104 STASH, Missiven 1597, S. 143 v, Aug. Missivenbuch 1596–1597: «Der Verbrauch an Salz beträgt pro Woche 10–15 Fässer» (also rund 160 Tonnen pro Jahr).

105 Kurt Bächtold u. a., Vom Salzschiiff zum Computer, Schaffhausen 1981, S. 7: «Im Jahre 1786 werden 28'706 Salzfüsser ab Rheinfall spediert.» Dies korrespondiert mit den obigen Angaben insofern, als Bex nun bereits Salz fördert und, wichtiger, die 2000 Tonnen (8000 Fass) für Bern und Freiburg nach dem «Soldvertrag» von 1663 teilweise wegfallen, desgleichen teilweise die Lieferungen nach Vorderösterreich, welches aufgrund des «Ensisheimer Vertrags» (1615) nun auch Salz aus Lothringen beziehen darf. Zudem etabliert sich der Strassentransport als Alternative (wie z. B. der Salzweg von Stein am Rhein nach Ellikon) zum Wasserweg.

106 Walter Ulrich Guyan (Hrsg.), Neuhausen am Rheinfall, Schaffhausen 1974, S. 31.

107 Gerechnet mit den «grossen Fässern» zu rund 250 Kilogramm Salz (genau wären: 266 Kilogramm); 3 Fass pro Wagen; 2 Fuhren am Tag; 250 Arbeitstagen pro Jahr.

108 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 101.

109 Karl Schib (wie Anm. 10), S. 143.

110 Vgl. Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 125–129.

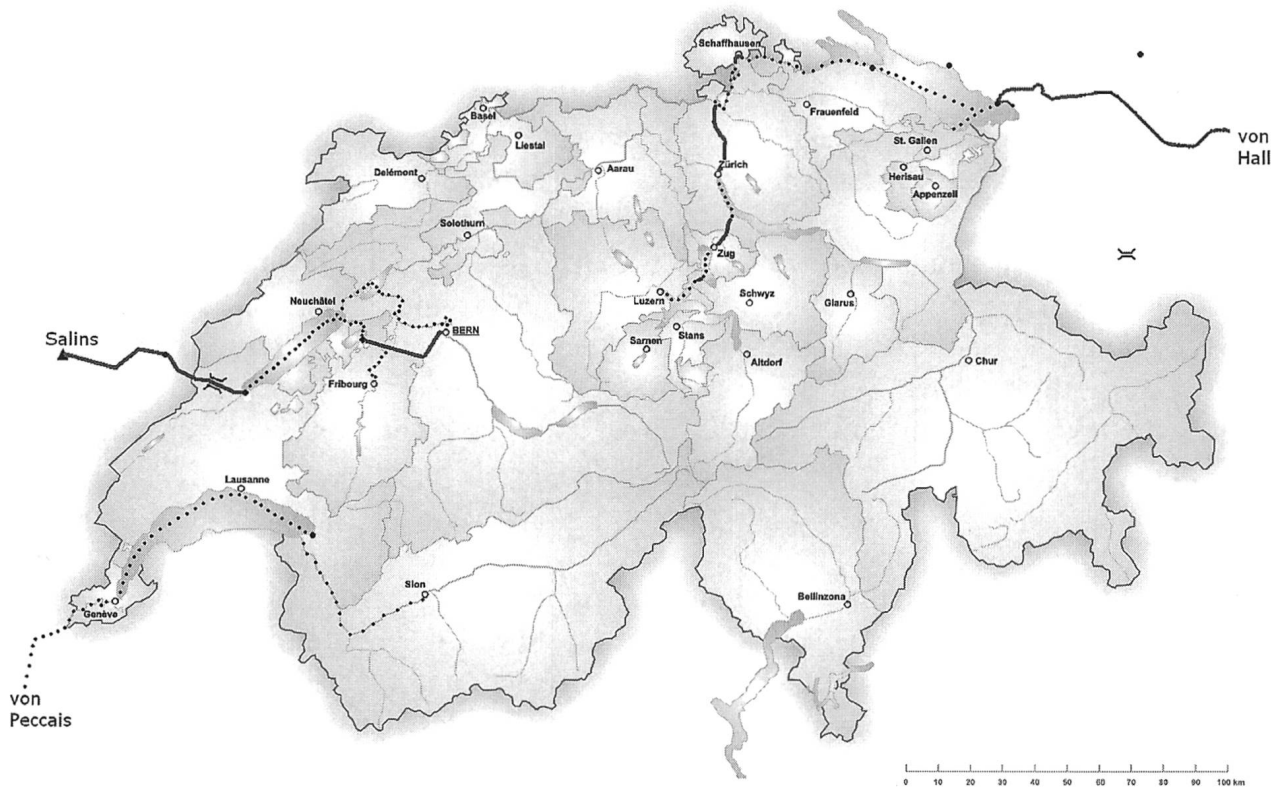


Abb. 3: Die wichtigsten spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Salzstrassen zur Versorgung der Schweiz.

In den südlichen Schwarzwald (insbesondere ins damals vorderösterreichische Villingen) wurden über Schaffhausen wohl rund 1000 Tonnen Salz geliefert, ein Teil auf der Strasse direkt von Schaffhausen,<sup>111</sup> der Rest von Rheinfelden aus.<sup>112</sup> Laut Palme gingen weitere 2000 Tonnen rheinabwärts in den Breisgau, den Sundgau und das Elsass.<sup>113</sup> Erst nach dem Abschluss des «Ensisheimer Vertrags» (1615) wurde das Elsass auch vom nahe gelegenen Lothringen aus versorgt. Der grösste Teil, rund 5000–6000 Tonnen pro Jahr, verliess das Wasser aber in Eglisau. Auf der «Klotener Strasse»<sup>114</sup> wurde das Salz nach Zürich verfrachtet. Zürich führte dieses nun weiter, zum kleinen Teil über den Zürichsee und die Linth nach Glarus, zur Hauptsache aber über Horgen auf der «Horgener Strasse» nach Zug,

111 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 166.

112 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 105.

113 Palme errechnet für die vorderösterreichischen Gebiete (ohne Vorarlberg) insgesamt 3000 Tonnen im Jahr. Rudolf Palme (wie Anm. 72), S. 19–20. So erklären sich auch die häufigen Weinlieferungen aus dem Elsass ins selbst Wein produzierende Schaffhausen (Rückfracht).

114 Vgl. Christoph Baumgartner (wie Anm. 4), S. 39. Transport auf der Achse unter Umgehung Schaffhausens machte hingegen für grössere Mengen kaum Sinn. Selbst die Umgehung durch den Salzhändler Melchior Steiner Ende des 17. Jahrhundert blieb vergleichsweise geringfügig. Als die Schaffhauser schliesslich Klage führen, taten sie dies wegen 2494 Salzfüssern (also rund 575 Tonnen pro Jahr), welche vom 1. März 1711 bis Ende März 1712 (13 Monate!) von Stein nach Ellikon gingen. Vgl. hierzu: Kurt Bächtold, «Der Salzweg – während Jahrhunderten umstritten», Schaffhauser Nachrichten, 30. 4. 1983, S. 17–18; Bruno Fritzsche (wie Anm. 35), S. 175–176.



Küssnacht am Rigi und über den Vierwaldstättersee nach Luzern.<sup>115</sup> In Luzern, der «Drehscheibe des Innerschweizer Handels»,<sup>116</sup> wurde das Salz in Säcke umverpackt und auf Sauntieren bis zu den abgelegenen Alpen gebracht. Die Urkantone verwendeten fast ausschliesslich Salz aus den Ostalpen, wobei sie dem Haller Salz den Vorzug gaben.<sup>117</sup>

Am Ende einer mikroökonomischen Schätzung der Salzströme in die spätmittelalterliche Schweiz angekommen, lässt sich nun überprüfen, ob diese sich zur vorangegangenen Hochrechnung des wirtschaftlichen Gesamtbedarfs aggregieren lassen. Dem lothringischen Salz werden 1000 Tonnen pro Jahr zugewiesen. Burgunder Salz lässt sich, von den Quellen recht gut abgestützt, mit 4000 Jahrestonnen angeben, ebenso durch eine hinreichende Quellenlage belegen lassen sich 2000 Tonnen Meersalz aus dem Peccais. Die ennetbirgischen Gebiete und Südbünden wurden mit 1000–2000 Tonnen aus Italien (vornehmlich Venedig, in zweiter Linie Genua) im sinnvollen Verhältnis zu den anderen Angaben angenommen. Am besten dokumentieren lassen sich die 9000–11'000 Tonnen, welche über Lindau in die Schweiz kamen. Davon gelangten rund 6000–8000 Tonnen (und zusätzlich 3000 Tonnen für die rechtsrheinischen, vorderösterreichischen Gebiete) über Schaffhausen.

Zusammengezählt ergeben sich wiederum 16'000–20'000 Tonnen für den gesamten von der damaligen Eidgenossenschaft versorgten Wirtschaftsraum.

Einzelne Bestandteile dieser Rechnung mögen dabei auf etwas wackeligen Füßen stehen. Vom italienischen und lothringischen Salz ist zwar anhand verschiedenster Quellen bekannt, dass es in kleinen Mengen in die Schweiz verkauft wurde, aber es gibt nur wenige zuverlässige Indizien, welche zur Schätzung des quantitativen Handelsvolumens herangezogen werden können.

Besondere Aufmerksamkeit werden Schaffhauser aber den über unsere Stadt gelieferten Transitmengen schenken. Man kann sich letztendlich fragen, ob die obigen Berechnungen eigentlich nötig waren, um die herausragende Bedeutung des Salzhandels zu begreifen, der sich wie ein roter Faden durch die mittelalterliche und frühneuzeitliche Wirtschaftsgeschichte unserer Stadt zieht.

Die besten Zeugen dafür sind letztlich die Ausmasse unsere Lagerhäuser,<sup>118</sup> von denen die meisten immer noch stehen. Der bereits 1529 gebaute «Scheibenhof» verdoppelte die Lagerkapazität des (erst 1842 abgerissenen) eigentlichen Salzhofs auf dem Freien Platz. Keine andere Schweizer Stadt verfügte zu jener Zeit über solche grosse Salzlagerkapazitäten.

Zum ausgeklügelten System dieses Fernhandels mit den «schweren Gütern des täglichen Bedarfs» hinzurechnen darf man zudem die weiteren Lager für die Parallel- und die Gegenfracht wie das Korn- und Kabishaus (vermutlich ein Lager für elsässisches Sauerkraut, heute die Stadtbibliothek), das eindrucksvolle Kornhaus auf dem Herrenacker, das ebenso eindruckliche Haberhaus in der Neustadt, das vierstöckige

---

115 Christoph Baumgartner (wie Anm. 4), S. 39–40.

116 Christoph Baumgartner (wie Anm. 4), S. 75.

117 Christoph Baumgartner (wie Anm. 4), S. 14–16.

118 Hans Werner, Über die Güterhöfe an der Schifflände in Schaffhausen, in: Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte 15, 1938, S. 212–224.

«Paradieserhaus» (ebenfalls 1842 abgerissen, zwischen dem «Güterhof» und dem Salzhof auf dem Freien Platz gelegen) und eine stattliche Reihe von weiteren Lagerhäusern privater oder grundherrschaftlicher, zumeist klosterherrlicher Provenienz. Alle diese Lager dienten keineswegs vorwiegend zur Sicherstellung der Versorgung der Schaffhauser Bürgerschaft, wie einige Autoren insinuiieren, sondern sind ohne Zweifel als Durchgangslager für den Fernhandel zu betrachten.

## Salzhafen Schaffhausen

«mit viel grosser müei und arbeit  
und mit vil schnufens der rossen»  
(J. J. Rüegger)<sup>119</sup>

Mit rund 10'000 Tonnen pro Jahr war Schaffhausen also der Umschlagplatz für rund 40 Prozent des in der spätmittelalterlichen Schweiz verbrauchten Salzes und der für Vorderösterreich bestimmten Tiroler Lieferungen. Dazu kamen beträchtliche Getreidelieferungen aus Oberschwaben,<sup>120</sup> welche zum Beispiel im «Paradieserhaus» zwischengelagert wurden, um dann in die Innerschweiz<sup>121</sup> weitergeliefert zu werden. Im Gegenzug produzierte Schaffhausen Wein auf jedem Flecken dafür geeigneten, noch nicht überbauten Bodens. Im Jahr 1482 wurden allein auf dem Stadtgebiet 74 Trotten gezählt.<sup>122</sup> 1503 schlossen sich Produzenten des «Bodenseeweins» – zu denen auch Schaffhausen zählte – zusammen, um den Weinhandel zu regeln. Als Abnehmer werden vor allem die typischen Salzhandelsstädte Lindau, Kempten und Memmingen häufig genannt, wo bereits im 15. Jahrhundert Schaffhauser Wein in einer Weinordnung auftaucht.<sup>123</sup> Nicht Qualität wurde im Weinbau angestrebt, sondern die möglichst grosse Menge. Die Schiffer aus Lindau hatten einen nur schwer zu befriedigenden Bedarf nach geeigneter Rückfracht für ihre Schiffe.<sup>124</sup> Fuhrleute, die Wein geladen hatten, genossen zum Beispiel im fernen München ein Vorzugsrecht und erhielten das Salz auch etwas billiger.<sup>125</sup>

---

119 J. J. Rüegger, Chronik der Stadt und Landschaft Schaffhausen, hrsg. vom Historisch-Antiquarischen Verein des Kantons Schaffhausen, 2 Bände, Schaffhausen 1884 und 1892, S. 30.

120 «Überlingen beherrschte den ganzen Fruchthandel der Bodenseegegend, bis zu 5000 Zentnern Getreide wurden an gut besuchten Markttagen [jeden Dienstag] allein in die Schweiz verfrachtet.» Reinhold Bosch, Der Kornhandel der Nord-, Ost-, Innerschweiz und der ennetbirgischen Vogteien im 15. und 16. Jahrhundert, Diss., Zürich 1913, S. 14. Zur Stellung Schaffhausens vgl. auch einen Tagsatzungsabschied von 1539, erwähnt bei Reinhold Bosch (wie oben), S. 68.

121 Nicht aber nach Bern. Bern war aufgrund seiner weiträumigen Gebietseroberungen bezüglich Getreide autark.

122 Kurt Bächtold (wie Anm. 105), S. 13.

123 Albert Steinegger, Geschichte des Weinbaus im Kanton Schaffhausen, Neuhausen am Rheinfall 1963, S. 114–115.

124 Vgl. Karl Heinz Burmeister, Vom Lastschiff zum Lustschiff. Zur Geschichte der Schifffahrt auf dem Bodensee, Konstanz 1992, S. 73–74; Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 48–49.

125 Peter Hausberger, Von der Salzkarawane zum Fernlastzug, in: Salzgeber (wie Anm. 3), S. 112.

Stein am Rhein wusste die Gunst der Stunde ebenfalls zu nutzen. Auch die Steiner bauten Wein an, wo immer dies möglich war, und errichteten ein «Gredhaus» links und ein kleines Salzhaus rechts der Brücke.<sup>126</sup> Die ankommenden Schiffer waren sicher nur allzu gern bereit, ihr Salz wenn möglich bereits in Stein am Rhein gegen Wein einzutauschen und den Weitertransport nach Schaffhausen den Steinern zu überlassen. Denn die Strecke zwischen Stein und Schaffhausen gilt bis heute als eine der gefährlichsten Teilstrecken eines ansonsten gut schiffbaren Flusses. Untiefen mit bedeutungsvollen Namen wie «Salzfresser», «Äpfelfresser» oder «Mörderstein» weisen auf Gefahren und Schiffsunglücke hin. Bereits in Oehningen war es ratsam, einen Steiner Lotsen anzustellen, der die Schiffe unter der Steiner Brücke hindurch und durch alle Untiefen zwischen Hemishofen und Bibernmühle steuerte.<sup>127</sup> Zur Unterquerung von Brücken verfügten die «Lädinen»<sup>128</sup> und «Segner»<sup>129</sup> (beide muss man sich als sehr grosse, besegelte Weidlinge vorstellen) über eine sinnreiche Einrichtung, «Triller» genannt, welche es erlaubte, den Mast während der Fahrt niederzulegen.<sup>130</sup>

Wein war also das begehrteste Massengut für Gegengeschäfte,<sup>131</sup> da er weder im Allgäu noch in München noch in den Abbaugebieten des Salzes angebaut wurde. Wein war im Mittelalter noch nicht so sehr ein Genussmittel wie heute. Man mischte einen Teil – wohl meist sauren – Weins mit drei Teilen Wasser und erhielt so ein erfrischendes Getränk, mit welchem man den Durst löschte. Pures Wasser zu trinken war hingegen in vielen Gegenden der Gesundheit nicht zuträglich, da es zu viele Keime enthielt, welche durch die Weinzugabe wenigstens zum Teil abgetötet werden konnten. Am ehesten mit unseren heutigen Trinkgewohnheiten vergleichbar war der «Nachtrunk»: ein Teil qualitativ besseren Weins (die Schaffhauser Bürger bevorzugten hierzu Elsässer) gemischt mit einem Teil Wasser sorgte in vielen Bürgerhäusern für die nötige «Bettschwere».

Wohl um nie wegen der benötigten Rückfracht in Verlegenheit zu geraten, erwarb Andreas Gienger, ein Salzhändler aus München, 1484 sogar einen Weingarten in Flurlingen.<sup>132</sup>

Als Gegenfracht zu hall-inntalische Salzlieferungen beschafften Schaffhauser Händler sich Wein aus dem Elsass.<sup>133</sup> Der Legende nach sollen die Elsässer gar die «Erfinder» der Mengenbeschränkung sein. Ihrem Problem, die grossen Weinerträge von den

---

126 Erwin Eugster u. a., Stein am Rhein. Geschichte einer Kleinstadt, Stein am Rhein 2007, S. 214.

127 Erwin Eugster (wie Anm. 126), S. 211.

128 «Lädinen» hatten eine Länge von bis zu 110 Fuss, eine Breite von 14 Fuss, ihr Mast war 85 Fuss hoch und ihre Ladekapazität betrug bis zu 140 Fass Salz. Vgl. Karl Heinz Burmeister (wie Anm. 124), S. 29–30.

129 Die gebräuchlicheren «Segner» waren rund 20 Meter (circa 64 Fuss) lang und fassten bis zu maximal 80 Fass Salz. Vgl. Erwin Eugster (wie Anm. 126), S. 209.

130 Thomas Reitmaier, Vorindustrielle Lastsegelschiffe in der Schweiz (Hg. Schweizerischer Burgenverein, Bd. 35), Basel, 2008, S. 114–115.

131 Max Schultheiss (wie Anm. 43), S. 180: «Einheimische wurden ermahnt, volle Weinfässer im Salzhof zu verkaufen [...]»

132 STASH, Ratsprotokolle II/185, zit. aus Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 49.

133 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 50–52.





Abb. 4: Älteste bekannte Darstellung von Stein am Rhein, mit Gredhaus links und Salzhaus rechts der Brücke. (Stumpf'sche Chronik, 1548, Zentralbibliothek Zürich, Grafische Sammlung und Fotoarchiv)

Anbaugeländen über die doch ausgedehnte Ebene unter grossen Kosten an den Rhein zu schaffen, seien sie frühzeitig begegnet, indem sie die Reben beschnitten und so weniger, dafür höherwertigen Wein produziert hätten. Ob es damit seine Richtigkeit hat, lässt sich kaum belegen. Immerhin: Der Elsässer galt als qualitativ wesentlich besser und gehaltvoller als unser einheimisches Schaffhauser Gewächs.<sup>134</sup>

Der Weinertrag der Schaffhauser Rebberge war in Menge und Qualität jedenfalls stark schwankend. Darüber gibt der «Martinischlag»<sup>135</sup> erschöpfend Auskunft, nicht aber über die genauen Mengen im Spätmittelalter. Ob es den Schaffhausern gelang, alle geleerten Salzschiffe mit der – sicher angestrebten – gleichen Zahl an Weinfässern, wie diese Salzfässer geliefert hatten, auf die Heimreise zu entlassen, ist nicht überliefert.

Rein spekulativ lässt sich errechnen, dass Schaffhausen, Reiat und Klettgau, das Weinland und Stein am Rhein jedes Jahr insgesamt rund 40'000 Fass mit einem Fassungsvermögen von je 165 Litern, also rund 66'000 Hektoliter Wein, als Gegenfracht hätten bereitstellen müssen. Eine beachtliche Menge, selbst wenn man bedenkt, dass auch das Elsass einen beträchtlichen, nicht näher quantifizierbaren Teil beisteuerte. Leider gibt es hier keine Mengenangaben für das Mittelalter. Erst für das

134 Albert Steinegger (wie Anm. 123), S. 123–124.

135 Wilhelm Wildberger, Schaffhauser Martinischlag, Schaffhausen 1896.

Jahr 1690 wartet der «Martinischlag» mit Zahlen auf: «Nach Schaffhausen kamen 30'000 Saum.»<sup>136</sup> Dies entspricht circa 50'000 Hektoliter. Diese bedeutende Menge muss zudem von hervorragender Qualität gewesen sein, da der Wein den damals stattlichen Durchschnittserlös von 8 Gulden pro Saum einbrachte. Im hier interessierenden Zeitraum findet sich für das Jahr 1484 hingegen der Eintrag: «Viel und trefflicher Wein. Man gab ein Fass voll Wein um ein gleich grosses leeres Fass. Mit Wein machte man Mörtel an; man verschenkte viel und liess auch viel auslaufen.»<sup>137</sup> Diese rein spekulative Rechnung scheint so spekulativ also gar nicht zu sein. Schaffhausen war bisweilen durchaus in der Lage, die Salzschiffe ihre Heimfahrt nach Lindau voll beladen antreten zu lassen, was auch technisch sinnvoll war, denn die Weinladung hatte nun nur noch rund 70 Prozent des Gewichts einer Salzladung und das Treideln der Schiffe war so weniger mühsam (siehe Abb. 1).

Der intensive Weinbau in der Region Schaffhausen rief auch einen grossen Bedarf an Rebstecken hervor, den Schaffhausen – damals wie heute zwar für seinen Waldreichtum bekannt – selbst nicht vollumfänglich decken konnte.<sup>138</sup> Nachschub kam aus dem Bregenzer Wald. In Bregenz wurden bis zu 3 Millionen Rebstecken pro Jahr verladen. Eine grosse Bregenzer «Lädine» fasste bis zu 150'000 Rebstecken.<sup>139</sup> Abgeladen wurde in Schaffhausen am Steckenplatz (am Anfang des «Lindli») – der bis heute so heisst.

Der dichte Warenverkehr zwischen der Schiffflände und Wörth konnte selbstverständlich nur mit einer grossen Anzahl von Fuhrleuten mit ihren Pferdefuhrwerken bewältigt werden. Zu diesem Gewerbe und dessen Organisation sind die Quellen nicht sehr ergiebig. Ein Teil der Fuhren mag von Bauern aus dem Umland, die ihren Pachtzins in Form von sogenannten Tagewerken zahlten, geleistet worden sein. Der sicher grössere Teil wurde jedoch von professionellen Transporteuren erledigt. Dass sie zahlreich gewesen sein müssen, lässt sich daraus schliessen, dass der Wirtschaftshistoriker Ammann in den Frevelbüchern von drei Jahrzehnten des 14. Jahrhunderts allein 15 Schaffhauser mit der ausdrücklichen Berufsbezeichnung «Karrer» gefunden hat.<sup>140</sup> Von der Existenz einer mittelalterlichen Schaffhauser «Rodgenossenschaft» ist nichts bekannt. Vermutlich hat es gar keine gegeben. Die Salzhofordnung von 1474 hält nämlich lapidar fest, wer sein «geschier» (Fuhrwerk) zuerst hinstelle, solle auch zuerst bedient werden.<sup>141</sup> Dies lässt darauf schliessen, dass die «Karrer» sich einfach in die Warteschlange stellten bis sie an der Reihe waren. Wer am frühen Morgen Richtung Rheinfallbecken abfuhr, war zum Mittagessen schon wieder in Schaffhausen und konnte am Nachmittag eine zweite Fuhre übernehmen. Von einer

---

136 Interpretiert man diese Angabe als «aus der Umgebung in die Stadt geführt», darf man den beträchtlichen Weinertrag der Stadt selbst hinzuzählen und eventuell auch den rheinaufwärts geführten Elsässer.

137 Wilhelm Wildberger (wie Anm. 135), S. 39 und 19.

138 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 52–53.

139 Karl Heinz Burmeister (wie Anm. 124), S. 74.

140 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 77.

141 Max Schultheiss (wie Anm. 43), S. 172.



Abb. 5: 1835 sind die Gebäude des Schaffhauser Salzhafens noch alle vorhanden: Links von der Brücke das «Bindhaus», dahinter der Stufengiebel des «Scheibenhofes» (heute «Schweizerhof» genannt). Rechts vom Brückentorturm der mehrteilige Gebäudekomplex des «Salzhofes», an den das hohe «Paradieserhaus» (mit Stufengiebeln) anschliesst. Ganz rechts der «Neue Salzstadel», den man heute «Güterhof» nennt. (David Kölliker, datiert um 1835, Gouache, Museum zu Allerheiligen, Schaffhausen, Sig. B 9567)

«Kehrordnung» ist in Schaffhauser Dokumenten erst viel später die Rede, und dies im Zusammenhang mit Fahrten zu entfernteren Destinationen.<sup>142</sup>

Wie andernorts auch wurden die Schiffe flussaufwärts getreidelt. Ob die Schiffe für diese Bergfahrt bis Stein am Rhein, wie zum Beispiel in Passau im 15. Jahrhundert, von Menschen gezogen wurden und man erst ab dem 16. Jahrhundert Pferde dafür einsetzte,<sup>143</sup> lässt sich nicht mit Bestimmtheit sagen. Jedenfalls ist für 1622 eine Schaffhauser «Rosserordnung» belegt, welche das «Rossen» durch die Büsinger Bauern regelt.<sup>144</sup>

142 STASH, Regalien Salz, 1/361.

143 Richard Loibl, Passau als Salzhandelsstadt, in: Manfred Treml u. a. (wie Anm. 44), S. 305.

144 Otto Weiner, Büsingen am Hochrhein, Büsingen 1938, S. 138.

Nachdem «im May» 1766 Jakob Bürgin, genannt «Höfli» von «inner Widlen» (Buchthalen) samt zwölf Pferden im Rhein ertrunken war, gründete man den «Rosserbatzenfonds» (oder die «Rheinfahrerbuks») für die Buchthaler «Rosser».<sup>145</sup> Es darf angenommen werden, dass Büsinger und Buchthaler, wohl auch Dörflinger und Schaffhauser, sich bereits im Mittelalter ein Zubrot mit dem Treideln der «Segner» und «Lädinen» auf ihrer Bergfahrt bis nach Stein am Rhein verdienten.

Der Transit von rund 10'000 Tonnen Salz pro Jahr war nicht ohne eine effiziente Organisation abzuwickeln. Schaffhausen bot dem Salzhändler deshalb eine beachtliche Infrastruktur. Die Stadt verfügte um 1520 über einen ausgedehnten Hafen, welcher nach zeitgenössischen Darstellungen vom Steckenplatz im Osten bis knapp oberhalb der «Lächen» auf der Höhe der Neustadt in seiner ganzen Länge genutzt wurde. Ausladeplatz für Salz und Getreide aus dem Osten war das Ufer von der heutigen «Fischerzunft» bis zur Brücke. Der Wächter auf dem Vorgängerbau des Munots musste wohl schon 1520 «mit einer trummeten alle schiff, die ein wenig gross sind, mit sampt den ledinen und lastschiffen, so uss dem Bodensee und Untersee den Rhin ab kommend, vermelden, und ists ein Lindower ledi, einen fanen darzuo strecken», schreibt Rüeger.<sup>146</sup>

Zwischengelagert wurde das Salz – gegen eine «Niederlagegebühr» – im Salzhof, welchen die Stadt im Jahr 1404 an sich brachte.<sup>147</sup> Neben dem Salzhof<sup>148</sup> wurde 1529 der «Scheibenhof» (benannt nach den darin gelagerten Salzscheiben, später im Volksmund nach einer darin untergebrachten Gaststube «Schweizerhof» genannt) gebaut, eines der bis zum heutigen Tag grössten Gebäude der ganzen Altstadt. Der «Scheibenhof» enthielt auch eine Anzahl Wohnungen für die Angestellten des Salzhofs. In dem dem «Scheibenhof» vorgelagerten «Bindhaus» wurden schadhafte Fässer repariert beziehungsweise neu gebunden.<sup>149</sup> Beide Häuser zusammen boten ein für die Salzlagerung bestimmtes Volumen, welches um 1529 keine andere Schweizer Stadt in ähnlichen Dimensionen zur Verfügung stellen konnte.

Östlich des Salzhofs erhob sich der Treppengiebel des «Paradieserhauses», eines grossen Zwischenlagers für Getreide. Der anschliessende «Neue Salzstadel», heute als «Güterhof» bezeichnet, wurde erst 1787 erbaut, das noch heute «Salzstadel» genannte Gebäude im Jahr 1673.<sup>150</sup> Diese beiden zusätzlichen Bauten erweiterten die Lagerkapazität für Salz nochmals beträchtlich.

Nebst dem Salzhof existierte ein Salzmarkt auf dem Fronwagplatz.<sup>151</sup> Eine solche Einrichtung ist von keiner anderen Schweizer Stadt bekannt. Es mag sich dabei um

---

145 Ernst Grossmann, Das alte Schulhaus in Buchthalen und der Rosserbatzenfonds, undatiertes Typoskript, StadtA Schaffhausen, E01.15/28.

146 J. J. Rüegger (wie Anm. 119), Bd. I, S. 365.

147 Vgl. Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 92–94.

148 Siehe hierzu Hans Werner, Über die Güterhöfe an der Schiffflände in Schaffhausen, in: Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte 15, 1938, S. 212–214.

149 Max Schultheiss (wie Anm. 43), S. 180.

150 Kurt Bächtold, Zur Renovation des Salzstadels, Schaffhauser Nachrichten 243, 1954.

151 Max Schultheiss, Wirtschaftsbezogene Ämter im spätmittelalterlichen Schaffhausen, in: Schaffhauser Beiträge zur Geschichte 78, 2004, S. 197.



eine zweite Verkaufsstelle für die Bevölkerung<sup>152</sup> gehandelt haben, wahrscheinlicher ist aber, dass es hier – wie zum Beispiel in der bayrischen Salzhandelsstadt Burg-  
hausen – um einen börsenähnlichen Versammlungsort der in- und ausländischen  
Salzhändler ging, an dem fernab vom Trubel der Schifflande und unter geeigneten  
Zeugen Kaufverträge in aller Öffentlichkeit abgeschlossen wurden.<sup>153</sup>

Der Salzhof in Schaffhausen war gleichzeitig städtisches Kaufhaus, Zollstelle  
und Warenniederlage. An seiner Spitze stand der Hofmeister, unter dem – im Fall  
Schaffhausens – mehrere<sup>154</sup> Salzknechte und Salzmesser die eigentliche Verwal-  
tung besorgten.<sup>155</sup> Die Salzknechte überwachten das sachgerechte Umladen und  
die Lagerung der Salzfässer, die Salzmesser bestätigten mit dem Streichbrett den  
ordentlichen Füllstand der Fässer. Alle Salzhofbeamten hatten einen Eid zu leisten,  
hafteten für Schäden und hatten bereits gemäss der Salzhofordnung von 1476 eine  
beträchtliche Bürgschaft zu hinterlegen. Sie betrug 200 Gulden für den Salzhof-  
meister und 100 Gulden für jeden der sechs (!) Hofknechte.<sup>156</sup> Pro abgefertigtes  
Fass wurden ihnen 3 Heller bezahlt.<sup>157</sup> Über 330 Gulden jährlich konnten die bis zu  
sechs Salzknechte also unter sich aufteilen. Davon mussten sie zum Beispiel 1522  
der Stadt allerdings wieder einen saftigen «Huoszins» von insgesamt 50 Pfund,<sup>158</sup>  
also rund 65 Gulden<sup>159</sup> für die ihnen zugewiesene Wohnung abliefern. Mit ihrem  
Anteil an den verbleibenden 265 Gulden gehörten die Salzhofknechte trotzdem zu  
den Angestellten mit den höchsten Jahreseinkommen in der ganzen Stadt.

Dass es im Salzhof nicht immer mit rechten Dingen zugeht, aber auch, dass es sich  
beim Amt des «Salzknechts» um eine geschäftsführende Funktion und nicht um  
die eines Lageristen handelte, zeigt ein Vorfall aus dem Jahr 1476. Vor dem zum  
Schiedsgericht bestimmten Rat von Lindau klagten mehrere bayrische Salzhändler  
gegen den Rat von Schaffhausen auf Schadensersatz. Ein Schaffhauser Salzknecht  
habe sie geschädigt, weil er zum Weiterverkauf anvertraute Ware «veraberhandelt»,  
das heisst schlecht verkauft habe. Schaffhausen machte geltend, dieses Geschäft sei  
hinter dem Rücken des Hofmeisters – und damit ohne Wissen des Rats (und vermut-  
lich auch ohne die verschiedenen Gebühren zu entrichten) abgeschlossen worden.  
Die Klage wurde abgewiesen. 40 Tage später wurde der Schaffhauser Bürger und  
ehemalige Salzknecht Heinrich Tuttinger aus dem Gefängnis entlassen, der Stadt  
verwiesen und musste Urfehde schwören.<sup>160</sup>

---

152 Kurt Banteli, «Schaffhausen anno MCCCCXI», in: Schaffhauser Beiträge zur Geschichte 84, 2010, S. 50.

153 Vgl. hierzu: Johann Dorner (wie Anm. 46), S. 300.

154 Max Schultheiss (wie Anm. 43), S. 172.

155 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 93.

156 Dies entspricht dem zehnfachen Jahresgehalt, welches der Kaufmannsgehilfe von Hans Stockar fast 50 Jahre später verdienen wird. Ich kann mich der gängigen Meinung nicht anschliessen, es habe sich bei den Hofknechten lediglich um «Magaziner» gehandelt.

157 Max Schultheiss (wie Anm. 43), S. 171, 174 und 301.

158 StadtA Schaffhausen, A II 05.01 186/187.

159 Erwin Eugster (wie Anm. 126), S. 442, eine Arbeit welche für das 15./16. Jahrhundert durchgehend einen Umrechnungsfaktor von 1 Pfund = 1,33 Gulden annimmt.

160 STASH, Urkunden 1/2925 und 1/2930.

Trotz solcher Unregelmässigkeiten machten die verschiedenen Zölle und Gebühren aus dem Salz einen beachtlichen Anteil an den Nettoeinnahmen der Stadt aus. Aufschlussreich ist ein kurzer Blick in die Stadtrechnung des Jahres 1522,<sup>161</sup> welche als exemplarisch gelten kann, da die in ihr verbuchten Beträge im Schnitt der vorhergehenden und nachfolgenden Jahre liegen. Die Stadtrechnungen dieser Zeit folgen keineswegs den heute geltenden buchhalterischen Normen<sup>162</sup> und sind nicht so präzise aufgeschlüsselt, dass sich Aufwendungen und Erträge «vom & umb Saltz» immer klar von anderen Waren abgrenzen liessen. Um solchen Unwägbarkeiten zu begegnen,<sup>163</sup> werden für die im Folgenden aufgelisteten Einnahmen nur gerundete Zahlen verwendet, welche zur besseren Vergleichbarkeit mit anderen Angaben von Pfund in Gulden umgerechnet sind.<sup>164</sup>

«vom saltz» (Verkauf an «burgern und geste») <sup>165</sup>	2400 Gulden
«pfundzoll»	300 Gulden
«niederlegung» (Lagergebühr für Transitwaren) <sup>166</sup>	2850 Gulden
«grosstock vom saltzhof» (vermutlich Schiffszoll, Hafengebühr)	850 Gulden
«von hofknechten» (Wohnungsmieten der Salzhofangestellten)	65 Gulden
«vom hofschmid» (Miete des Schmieds im «Bindhaus»)	10 Gulden
«durchgehend zoll» <sup>167</sup>	280 Gulden
«richstrasse» (Gebühr für die Benutzung der Strasse bis Wörth)	45 Gulden
<b>Total der dem Salz zurechenbaren Einnahmen</b>	<b>6800 Gulden</b>

Insgesamt stellen diese Positionen mit rund 15 Prozent aller Einnahmen der Stadt Schaffhausen (47'000 Gulden) die ergiebigste Quelle des Staatshaushalts von 1522 dar. Der «Winzoll» (Weinzoll) ist mit rund 1600 Gulden 1522 unter den Zolleinnahmen die übrigens zweitwichtigste Einzelposition.<sup>168</sup>

Den Erträgen stehen die Aufwendungen gegenüber. Rund 250 Tonnen Salz in «rörlin und schiben», «kröttlin und gallffen», welche alle verschiedene Salzgebilde darstellen, im Wert von rund 1200 Gulden kaufte die Stadt für den Detailhandel auf eigene

161 StadtA Schaffhausen, A II 05.01 186/187.

162 So sind Aufwendungen und Erträge nicht für exakt denselben Zeitraum dargestellt, transitorische Aktiven und Passiven sowie Abschreibungen der Anlagen kommen nicht vor. Es handelt sich eher um eine einfache Kassenrechnung als um eine echte Buchhaltung im heutigen Sinn.

163 ... und um beim Leser zum Vornherein nicht den Eindruck einer «Pseudogenauigkeit» zu erwecken, die sich ohnehin nicht mehr herstellen lassen wird!

164 Für die Umrechnungen von Pfund in Gulden folge ich der Tabelle bei Erwin Eugster (wie Anm. 126), S. 442, welche durchgehend einen Umrechnungsfaktor von 1 Pfund = 1,33 Gulden annimmt.

165 Steuerlich belasteter Salzverkauf an Schaffhauser und umwohnende Käufer in kleinen Mengen, ein De-facto-Salzmonopol der Stadt, sowie «Kontrakthandel».

166 Auch die Lagergebühr muss vor allem das Salz betroffen haben. Getreide wurde vornehmlich in dem nicht der Stadt gehörenden «Paradieserhaus» gelagert, Wein bis zum Abtransport in den bekanntlich riesigen Weinkellern der Bürgerhäuser.

167 Ein nicht vernachlässigbarer Anteil wird hier auch andere Waren betroffen haben. Da die Gesamtposition aber gering ist, rechnen wir der Einfachheit halber die gesamte Position dem Salz zu.

168 Siehe auch Karl Schib (wie Anm. 10), S. 136.

Rechnung ein. Dies ist nun das Gegenstück zur Ertragsposition «vom saltz» (Verkauf an «burgern und geste»). Eher weniger als die Hälfte davon (rund 100 Tonnen, wie bereits oben erwähnt) verkaufte die Stadt – steuerlich belastet – den eigenen «burgern» und Bauern des engeren Wirtschaftsgebiets. Der grössere Rest (rund 150 Tonnen) ging an die «geste», die ortsfremden «Abholer» jener Orte also, mit denen Schaffhausen einen Liefervertrag («Kontrakthandel») abgeschlossen hatte.<sup>169</sup> Mit nur rund 10 Gulden Fuhrlohn («von saltzfieren») lässt sich die letzte Ausgabenposition dem Salz zurechnen. Sie belegt, dass man den «Kontrakthandel» zuweilen als Lieferung «franko Domizil» ausführte, dass dies allerdings selten vorkam. Mit Einnahmen von 2400 Gulden und Ausgaben von 1200 Gulden verdiente die Stadt an ihrem «Eigengeschäft» mit Salz ganz gut! Der Salzverkauf – mindestens an die eigenen Bürger – erlaubte also eine gute Marge von rund 50 Prozent.

Wie steht es nun aber mit dem Transithandel? Aus diesem Geschäft der privaten Händler nahm die Stadt 1522 eine sogar noch erheblich höhere Summe von netto rund 4400 Gulden<sup>170</sup> ein. Trotzdem kann man nicht von einer steuerlichen Belastung des Fern- beziehungsweise Transithandels sprechen. Wie noch zu sehen sein wird, entspricht dieser Betrag nicht einmal 1 Prozent des Warenwerts des Salzes, das jährlich unsere Stadt passierte. Dieser eher als Gebühr zu verstehenden Abgabe standen umfassende – im ausgehenden Mittelalter keineswegs selbstverständliche – Dienstleistungen gegenüber. Die Stadt Schaffhausen war für die Fernhändler, um es in modernen Worten auszudrücken, eine kombinierte «Hafen-, Lagerhaus-, Wareninspektions- und Bewachungsgesellschaft», deren Leistungen gefragt und preiswert waren.

Wer waren nun die Händler, die an diesem Warenumsatz von rund 10'000 Tonnen Salz pro Jahr beteiligt waren? Dass es sich dabei nicht ausschliesslich um Schaffhauser gehandelt haben kann, wird schon klar, wenn man bedenkt, dass 10'000 Tonnen Salz einem Wert von fast 500'000 Gulden entsprechen.<sup>171</sup> Da zum Salz noch grosse Mengen Wein und Getreide sowie andere Handelsgüter hinzukamen, muss der Gesamtwert aller umgeschlagenen Waren die Grössenordnung von 1 Million Gulden pro Jahr erreicht haben. 1520 versteuerten alle Schaffhauser miteinander ein Vermögen von 374'000 Gulden. Nur vier Schaffhauser besaßen mehr als 10'000 Gulden,

---

169 Eine solche Mengenaufteilung lässt sich auch anhand der Stadtrechnungen abschätzen. Die Einnahmen von «burgern» sind jeweils etwa gleich gross, wie jene von «gesten». Da die «burger» ihr Haushaltssalz in kleinen Mengen, also scheffelweise, kauften, die «geste» aber in wesentlich grösseren, also wagenfuderweise, ist nicht anzunehmen, die «geste» hätten den gleich hohen Preis wie die «burger» bezahlt. Ihrer Hälfte am Geld steht also eine Salzmenge gegenüber, die grösser sein muss als die Hälfte.

170 6800 Gulden Gesamtertrag minus 2400 Gulden Ertrag aus dem «Salzverschleiss» ergeben diesen Betrag, den wir grosszügig den Salzfernhändlern anlasten, auch wenn wir wissen, dass es sich dabei um Einnahmen handelt, welche zum kleineren Teil auch andere Warensorten betreffen. Andererseits müssten z. B. die Provisionslöhne der Salzhofknechte von total 330 Gulden zusätzlich berücksichtigt werden, da sie in bar vom Händler eingezogen wurden und nur deren Hauszins im Betrag von 65 Gulden in obige Rechnung eingeflossen ist.

171 Ein Fass Salz zu circa 250 Kilogramm (= 2 grosse Scheiben bzw. «Bütschi») war um 1520 herum zwischen 11 und 13 Gulden wert (Grosshandelspreis!). Vgl. hierzu z. B.: Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 123; Stadtrechnungen.



weitere elf über 5000 Gulden.<sup>172</sup> Die Schaffhauser Kaufleute wären allein also gar nicht in der Lage gewesen, das Kapital für alle die Stadt passierenden Salzlieferungen aufzubringen. So tauchen in den Stadtrechnungen wiederholt Lieferanten des Salzhofs aus München, Memmingen, Kempten, Füssen, natürlich auch aus Lindau auf, von denen bekannt ist, dass sie Salz bis nach Zürich, Luzern oder Bern verkauften.<sup>173</sup> Trotzdem dürfte der Anteil der Schaffhauser wesentlich grösser gewesen sein, als gemeinhin vermutet wird. Man darf nämlich nicht vergessen, dass auch im Mittelalter nur ein Teil eines Warengeschäfts unter Privaten in Form von Bargeld abgewickelt wurde. Ein Schaffhauser, der einem Lindauer eine «Segner»-Ladung Salz – also rund 60 Fass – abkaufte, blieb ihm zum Beispiel im Jahr 1523 nur noch rund zwei Drittel des Betrags schuldig, nachdem er ihm im Gegengeschäft 60 Fass Wein als Rückfracht geliefert hatte.<sup>174</sup> Der Rest wurde mit einem Wechsel,<sup>175</sup> einem terminierten Zahlungsverprechen also, und einer Summe in bar beglichen. Man darf davon ausgehen, dass fast alle namhaften Handelsgeschlechter Schaffhausens im Salzgeschäft involviert waren. Von vielen weiss man das sogar ganz genau. Nachdem bereits 1377 die Berner Stadtrechnung die Ankunft eines Schaffhauser Salzschiffs vermerkt hatte, das aareaufwärts kam,<sup>176</sup> verkaufte um 1381 ein gewisser Tachmarder aus Schaffhausen einem Berner «zwo schiben salz wider sinen willen».<sup>177</sup> Die Kron handelten ab 1406 im grossen Stil mit Haller Salz und stellten zweimal den Bürgermeister.<sup>178</sup> Der eigentlich der Rebleutezunft zugehörige Hans Oening erwarb sich sein beachtliches Vermögen im Wein- und Salzhandel, sein Sohn Hans Ulrich heiratete die Tochter des Bürgermeisters Kron, handelte ebenfalls mit Salz und galt 1450 als der reichste Schaffhauser. 1485 wurde er Bürgermeister.<sup>179</sup> Der 1520 zweitreichste Schaffhauser, Eberhard von Fulach, war durch Heiratsbeziehungen mit dem reichen Salzhändler Muntprat aus Konstanz und der im Tuch- und Getreidegeschäft tätigen Humpiss-Gesellschaft in Ravensburg verbunden.<sup>180</sup> Präzise Nachrichten über Schaffhauser Salzhändler und deren Handelsbeziehungen liegen allerdings erst aus dem quellenreicheren Ende des 16. Jahrhunderts vor. Als Schaffhausen auf den 20. Oktober 1592 einen Rechtstag für den konkursiten Schaffhauser Salzhändler Hans Jacob Ochs anberaumte, gingen die Einladungen an seine Gläubiger nach Memmingen, Nassereith, Isny, Lindau, Siebershofen bei Immen-

172 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 306, Tabelle.

173 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 133–144.

174 Hans Stockar (wie Anm. 41), S. 76: «Der Wein galt ein Saum 3 bis 5 Gulden [...]». (0,596 alte Schaffhauser Saum entsprachen 1 Hektoliter, 1 Saum also 1,678 Hektoliter, was fast ziemlich genau – und diese Koinzidenz sollte uns nicht erstaunen – dem Inhalt eines Salzfasses (165 l) entsprach.

175 Jaques Le Goff (wie Anm. 28), S. 32–36.

176 Kurt Bächtold, «Der Salzweg – während Jahrhunderten umstritten», Schaffhauser Nachrichten 30. 4. 1983, S. 17.

177 STASH, Frevelbuch I/85, zit. aus Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 126. Das müssen wir wohl dahingehend interpretieren, dass unser Tachmarder zum Verkauf «gegen seinen Willen» überredet wurde.

178 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 282–283.

179 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 298–299.

180 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 280.

stadt sowie nach Freiburg im Breisgau, Strassburg und Bremgarten.<sup>181</sup> Auch wenn um 1520 die Beziehungen der Schaffhauser noch nicht so weit gespannt gewesen sein dürften, zeigt dieses Beispiel doch, dass sich ihre Tätigkeit nicht nur auf den Transport zum Schlösschen Wörth beschränkte.

Der Glücksfall eines erhalten gebliebenen Tagebuchs ermöglicht es, den geschäftlichen Werdegang eines dieser Schaffhauser Salzhändler etwas genauer zu betrachten. Der fälschlicherweise häufig als «Pferdehändler» bezeichnete Hans Stockar ist 1520 soeben von seiner Pilgerreise nach Jerusalem heimgekehrt und muss sich zu Hause nun wieder einrichten.<sup>182</sup> Das Jahr 1520 bringt ihm noch kein Glück, was er darauf zurückführt, dass es eben ein Schaltjahr gewesen sei. 1521 hingegen wird schon etwas besser, denn er verzeichnet gute Erträge von Korn, Wein und Pferden. Sein Aufstieg erfolgt 1523, als er sowohl in den Grossen Rat, ins Vogtgericht und ans Bürgergericht gewählt wird. Er schwört seine drei Eide und trägt an Pfingsten sein erstes seidenes Wams. Er stellt einen Knecht für 10 und eine Magd für 4 Gulden Jahresgehalt ein. Seine Reben bringen ihm 33 Saum guten Weins ein, also rund 4750 Liter im Wert von insgesamt 165 Gulden. Er berichtet nun erstmals von seiner Steuererklärung, in welcher er 1300 Gulden Vermögen deklariert. Er schuldet anderen 1000 Gulden und hat selbst Guthaben in der Höhe von 300 Gulden. Er hat sich ein Medaillon und zwei Ringe im Wert von 300 Gulden anfertigen lassen, und es plagt ihn ein schlechtes Gewissen wegen seiner kostspieligen Lebensführung. Er ist jetzt 33 Jahre alt und nimmt sich vor, zu heiraten und jedes Jahr 30 Mütt Korn, 30 Saum Wein und 30 Pferde zu verkaufen. Aber es sollte sich anders entwickeln: 1524 wird Stockar zum Säckelmeister gewählt. Ein schreckliches Hagelgewitter richtet ihm einen Schaden von 300 Gulden an. Die Verheiratung seiner verwaisten Nichte kostet ihn weitere 500 Gulden. In dem Jahr sei es ihm widerwärtig ergangen, schreibt Stockar. Auch 1525 scheint sich sein Schicksal noch nicht gewendet zu haben. Als Leutnant zieht er mit 300 Schaffhausern für den Herzog Ulrich von Württemberg ins Feld, der ihm dafür keinen Heller Sold bezahlt. Dafür hat er das Vertrauen der Schaffhauser Obrigkeit gewonnen, die ihm viel Geld für Einkäufe in Zurzach anvertraut. Sein Weinertrag beläuft sich auf lediglich 9 Saum Wein. 1526 tritt Stockar vom Rechneramt zurück und wird als «oberster Sechser» der Kaufleutezunft in den Kleinen Rat<sup>183</sup> gewählt. Der Durchbruch zum Aufstieg mag erfolgt sein, als Stockar als Bote Schaffhausens nach Bern, Solothurn und Freiburg reiten darf, um die Bünde zu beschwören. Auch wenn es Stockar nicht aufschrieb, werden die Tischgespräche in Hauptorten der Käseerzeugung wie Freiburg und Bern mit einem Abgesandten der Salzhandelsstadt Schaffhausen sich ganz sicher um das Thema Salz gedreht haben. Heimgekehrt bittet er Bürgermeister Peyer erfolgreich um die Hand von dessen Tochter. Er versteuert jetzt bereits 2300 Gulden. 1527 reitet der frischgebackene Ehemann im Auftrag der Stadt nach Überlingen. Er hat 500 Gulden Bargeld aus dem Staatssäckel bei sich und

---

181 STASH, Missiven 1592–1593, Missive vom 4. 9. 1592. Für den Hinweis bin ich H. U. Wipf zu Dank verpflichtet.

182 Vgl. für alles Nachfolgende Hans Stockar (wie Anm. 41), S. 63–24.

183 Max Schultheiss (wie Anm. 43), S. 77.

kauft für «sine Herren» 400 Scheiben Salz.<sup>184</sup> Man kann sich keine bessere Gelegenheit wünschen, um als kreditwürdiger Salzhändler eingeführt zu werden. 1528 entsendet ihn der Rat wieder zum Salzeinkauf nach Überlingen, Buchhorn (dem heutigen Friedrichshafen) und Lindau. Seine eigene Handelsware beläuft sich auf 30 Mütt Körner, 13 Saum Wein, 5 Pferde und 200 Scheiben Salz.<sup>185</sup> Stockar ist nun definitiv als Salzhändler anzusprechen. Mehr als 70 Prozent seines wertmässigen Handelsumsatzes macht er mit Salz.

Sein 1516 geborener Neffe, Benedikt Stokar, wird in seine Fusstapfen treten: er bringt nicht nur verschiedene Münzrechte an sich, wird zum Bankier und Berater französischer Könige und organisiert die erste bekannte Subskriptionsanleihe der europäischen Geschichte, sondern kontrolliert zusammen mit dem Zürcher Hans Heinrich Lochmann auch den Salzhandel von Peccais nach Genf und leitet die Salinen des Herzogs von Savoyen in der Tarentaise.<sup>186</sup>

## Zusammenfassung

«... ein gross kleinet der stat ...»

(Johann Jakob Rüeger)<sup>187</sup>

Da dem Wirtschaftshistoriker Ammann für seine Schaffhauser Wirtschaftsgeschichte des Mittelalters nur überholte bayrische Darstellungen zur Verfügung standen, ist es verständlich, dass er die Bedeutung des Salzhandels mit der Schweiz und des Umschlagplatzes Schaffhausen bei Weitem unterschätzt. In einer vorsichtigen Mengenschätzung schreibt er, dass wohl von «6000–10'000 München alljährlich passierenden Wagenladungen einige hundert Wagen in die Schweiz gefahren sind».<sup>188</sup> Auch Schib verkennt die Bedeutung des Schaffhauser Handels noch, wenn er schreibt, der Weinbau decke den eigenen Bedarf, oder Getreide sei deshalb eingeführt worden, weil der Anbau den städtischen Bedarf nicht habe decken können.<sup>189</sup> Da erstaunt es kaum, wenn Bergier, der diese Schaffhauser Darstellungen kennt, auf seiner Landkarte der «Salzlieferungen in die Schweiz» die Stadt Schaffhausen einfach weglässt<sup>190</sup> und in seinem Buch nur am Rand erwähnt.

---

184 Hans Stockar (wie Anm. 41), S. 112: Die Scheibe zu 18 Batzen, was gemäss Erwin Eugster (wie Anm. 126), S. 442, in etwa 36 Schilling bzw. 2,4 Gulden entspricht. Es muss sich um «Chröttli», also Halleiner Kufen zu 124 Salzburger Pfund (circa 50 Kilogramm) gehandelt haben. Üblicherweise versteht man unter einer Scheibe ein «Bütschi» oder eine «Salmanswiler Schiben», von welchen zwei auf ein Fass (maximal 266 Kilogramm) gehen, welches zwischen 11 und 13 Gulden kostete.

185 Hans Stockar (wie Anm. 41), S. 121 und 118. Legt man die von ihm im selben Jahr gemachte Angabe über den Salzpreis zugrunde, dann kostete 1 Scheibe Salz 2,8 Gulden. Vgl. Erwin Eugster (wie Anm. 126), S. 442. – 1 Mütt Körner galt 0,4 Gulden, der Saum Wein 4 Gulden, Pferde wohl maximal 30 Gulden. Hans Stockar (wie Anm. 41), S. 121.

186 Historisches Lexikon der Schweiz ([www.hls-dhs-dss.ch](http://www.hls-dhs-dss.ch)), Stichworte «Stokar Benedikt» und «Salz».

187 J. J. Rüegger (wie Anm. 119), Bd. I, S. 368.

188 Hektor Ammann (wie Anm. 38), S. 143–144.

189 Karl Schib (wie Anm. 10), S. 136–137.

190 Jean-François Bergier (wie Anm. 2), S. 190.

Die Sachlage stellt sich aber ganz anders dar: Schaffhausen war das Tor für den Salzimport der Eidgenossen. Der Transithandel mit Salz, aber auch – in seinem Gefolge – mit Wein und Getreide, stellte für viele Jahrhunderte den wirtschaftlichen Lebensnerv unserer Stadt dar. Nicht nur die Stadt bezog den grössten Teil ihrer Einnahmen daraus, sondern mehrere Hundert Familien hatten Brot und Arbeit durch den Transit mit den schweren Gütern Salz und Getreide in das Zentrum der Schweiz. Auch das damals zahlreich vertretene Beherbergungsgewerbe, die Wirtshäuser und Trinkstuben sowie die überproportional vertretenen Goldschmiede lebten von der Anwesenheit zahlreicher auswärtiger Kaufleute. Nicht nur einer, sondern gleich drei Gassenamen weisen auf das mittelalterliche Rotlichtmilieu hin: Frauengasse, Rosengasse und Rosengässlein.

Schaffhausens Wirtschaft stand in voller Blüte, während die christliche Welt gerade ihre grösste geistige Krise durchlitt: Kolumbus hatte erst vor wenigen Jahrzehnten bewiesen, dass die Welt nicht hinter dem Horizont des bislang Bekannten aufhört, und die Reformation warf althergebrachte Wertvorstellungen über den Haufen.

Inmitten aller Wirrnisse zeigte Schaffhausen Weitblick und erkannte, dass die Macht der Nachfrage bald wichtiger sein würde als jene des Angebots und schloss sich 1501 auch politisch ihren besten Kunden, den Eidgenossen, endgültig an. Schaffhausen war 1520 keineswegs Provinz, sondern sass wie die sprichwörtliche Spinne im Zentrum eines der grossen, internationalen Handels- und Verkehrsnetze.

In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts sollte die Bürgerschaft der Kaufleute und Handwerker gar den Munot bauen, dessen Errichtung den Gegenwert von rund 90 herrschaftlichen Stadthäusern verschlang. Der militärische Wert dieser Verteidigungsanlage mag schon ihren Erbauern zweifelhaft erschienen sein. Ihre Symbolsprache, mit der die Stadt jedem den Rhein herunterkommenden Schiff Wohlstand und Wehrbereitschaft ihrer Bewohner ankündigte, wurde in der damaligen Zeit trotzdem verstanden.

Woher die Sitte der selbstbewussten Schaffhauser stammt, ihre Häuser so exzessiv mit prunkvollen Erkern zu schmücken, weiss man nicht. Wer sie als spätmittelalterliche Firmenschilder versteht, welche auf überzeugende Weise jeden Fremden auf den Wohlstand und die Kreditwürdigkeit der dahinter lebenden Kaufmannsfamilie hinweist, liegt vermutlich nicht falsch. Dass sie vornehmlich mit den Erträgen aus dem Salz-, Wein- und Getreidehandel bezahlt wurden, darf jedenfalls als gesichert gelten. Wenn man von Lübeck sagt, es sei «auf Heringfässern erbaut», dann muss man von der Stadt Schaffhausen wohl sagen, sie sei «auf Salzfässern erbaut».

Markus Furrer

Kegelgässchen 7, CH-8200 Schaffhausen

