

Zeitschrift: Zürcher Taschenbuch
Herausgeber: Gesellschaft zürcherischer Geschichtsfreunde
Band: 123 (2003)

Artikel: Mittelalterlicher Weinbau am Zürichsee : als Mist ein kostbares Gut war
Autor: Brupbacher, Susanna
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-985002>

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: 13.02.2026

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

Mittelalterlicher Weinbau am Zürichsee¹

Als Mist ein kostbares Gut war

Einleitung

Im 19. Jahrhundert war Zürich einer der grössten Wein produzierenden Kantone der Schweiz. Ein wichtiges Weingebiet war damals die Region Zürichsee, die einen Viertel der kantonalen Weinproduktion erbrachte. Die Gemeinden Stäfa und Meilen besaßen wechselweise die grössten Rebflächen aller Schweizer Orte. Ihre Spitze fand die Weinproduktion in diesem Gebiet im ausgehenden 19. Jahrhundert. Eine bis 1930 andauernde ungünstige Witterungsphase, die Lockerung der Importbestimmungen für ausländische Weine, der falsche Mehltau und Schädlinge wie die Reblaus führten aber zur Jahrhundertwende zu einem Schwinden der Rebberge.²

Der Weinbau des 19. und des beginnenden 20. Jahrhunderts stand schon im Zentrum einiger Untersuchungen.³ Was wissen wir aber über die Anfänge des Rebbaus am Zürichsee?

Wer das Wissen um die Weinherstellung in unser Gebiet einführte, ist nicht bekannt. Sicher ist, dass die Wildrebe schon vor den Römern bei uns wuchs. Es ist aber fraglich, ob aus der Wildrebe Wein gewonnen wurde. Wirklich Fuss zu fassen scheint der Weinbau in der Regi-

¹ Dieser Aufsatz basiert auf meiner im Juni 2001 bei Professor Roger Sablonier eingereichten Lizentiatsarbeit mit dem Titel «Weinbau am Zürichsee 1200–1500».

² Kummer, Peter: Geschichte der Gemeinde Meilen. Meilen 1998, S. 214.

³ Zum Beispiel Altwegg, Andres M.: Vom Weinbau am Zürichsee. Struktur und Wandlungen eines Rebgebietes seit 1850. Stäfa 1980.

on Zürich erst zur Zeit Karls des Grossen.⁴ Von da an dehnten sich Reben und Weinbau sehr rasch aus und erlangten insbesondere am Zürichsee eine grosse Bedeutung. Als sich Glarus und Schwyz Mitte des 15. Jahrhunderts beklagten, dass die Stadt Zürich den Handel und die Durchfuhr ausländischen Weines verboten hatte, verteidigte sich Zürich mit den Worten: *«der groest und best nutz den ùnser statt und der gantz Zuerichsew hat, ist an reben»*. Die Stadt und besonders die *«biderben lütten by Zuerichsew»*, Arme und Reiche seien vom Weinbau abhängig und daher seien Massnahmen zu seinem Schutz notwendig. Ohne diese Gesetze riskiere man *«ein gantz zerstoerung ùnsers lands und der statt»*.⁵ Für die Stadt stellte der Weinbau also einen zentralen Wirtschaftsfaktor dar. Einige Aspekte dieses Bereichs der mittelalterlichen Landwirtschaft sollen im Folgenden betrachtet werden.

Der Wein

Das Zürichseebecken ist für den Weinbau nur bedingt geeignet. Die klimatische Grenzlage zwischen Mittelland und voralpiner Zone würde auch heute, ohne die moderne Weinbautechnik, zu häufigen Missernten und unsicherer Qualität führen. Kritisch ist vor allem die zu grosse Niederschlagsmenge, die Pilzkrankheiten begünstigt, sowie der relativ häufige Hagelschlag. Der ausgleichenden Wirkung des Zürichsees sowie dem Föhn, der im Herbst einige zusätzliche Sonnentage beschert, ist es zu verdanken, dass in dieser Region dennoch Wein angebaut werden kann. Dabei ist der südwestlich ausgerichtete Pfannenstielhang aufgrund der Sonneneinstrahlung besser geeignet als die Hänge des Zimmerbergs. Die Höfe (Pfäffikon und Wollerau) am oberen Ende des Zürichsees verfügen über sehr fruchtbaren Boden, der eine quantitativ bessere Ernte verspricht als das restliche Gebiet.

Kommentare zum Zürcher Wein sind in Chroniken zahlreich und schmeicheln ihm in der Regel nicht. Das häufigste Adjektiv, das in die-

⁴ Koblet, Werner: Reben und Wein in der Geschichte. Mitteilungen der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau Wädenswil, S. 2–15.

⁵ Schnyder, Werner: Quellen zur Zürcher Wirtschaftsgeschichte. 2 Bde. Zürich 1937, S. 548.

sem Zusammenhang gebraucht wurde, ist «sauer». 1302 etwa wurde gesagt, dass der Wein wegen seiner «herben Säure» kaum trinkbar gewesen sei.⁶ Zuweilen wurde der Wein gar mit dem Saft von Holzapfeln verglichen.⁷ Der Zürcher Chorherr Felix Hemmerli empfahl, die Weine erst 30 Jahre zu lagern; dann würden sie allmählich geniessbar.⁸ Als süß werden mit wenigen Ausnahmen nur die beiden aussergewöhnlichen Weine «Königswein»⁹ (1336) und «Bruderwein»¹⁰ (1479) bezeichnet. Dieser «Bruderwein» war *«also guet, das ein wirt zuo Basel, zem guldin storchen, genannt Ludwig Gsell, des ein fuoder, namlich 10 Eimer, hie koufft und verschannckt den zuo Basel»*.¹¹

Die Qualität des Weines hing in den Augen der Chronisten in erster Linie von der Witterung ab. Massnahmen zur Qualitätssteigerung finden wir explizit nur bei einzelnen Verordnungen der Stadt und der Dörfer, zum Beispiel bezüglich des Lesetermins, und vor allem in der Form von Baumsatzverträgen. Dies sind Vereinbarungen zwischen Nachbarn, worin sie sich verpflichten, auf ihrem Grund keine Bäume zu pflanzen, die auf das Nachbargrundstück Schatten werfen könnten. Für unser Gebiet sind sie seit dem 13. Jahrhundert zahlreich überliefert. Massnahmen zur Steigerung der Qualität, wie sie zum Beispiel eine andere und vor allem viel lockerere Anbauweise geboten hätte, sind nicht überliefert. Wahrscheinlich waren sie auch gar nicht bekannt.

⁶ Die alten Chroniken oder Denkwürdigkeiten der Stadt und Landschaft Zürich von den ältesten Zeiten bis 1820, neu bearbeitet von Friedrich Vogel. Zürich 1845, S. 445.

⁷ Die alten Chroniken oder Denkwürdigkeiten der Stadt und Landschaft Zürich von den ältesten Zeiten bis 1820, neu bearbeitet von Friedrich Vogel. Zürich 1845, S. 444.

⁸ Felix Hemmerlis Abhandlung über das Abführen von Trottbäumen an Festtagen. Aus dem lateinischen Original übersetzt von alt Oberrichter Dr. J. J. Escher. ZTB. Zürich 1912, S. 76.

⁹ Die alten Chroniken oder Denkwürdigkeiten der Stadt und Landschaft Zürich von den ältesten Zeiten bis 1820, neu bearbeitet von Friedrich Vogel. Zürich 1845, S. 444 f.

¹⁰ Gerold Edlibach's Chronik mit Sorgfalt nach dem Original copiert und mit einer gleichzeitig verfertigten Abschrift genau verglichen und aus derselben vermehrt und ergänzt von Joh. Martin Usterj. Zürich, S. 174.

¹¹ Die Zürcher Stadtbücher des XIV. und XV. Jahrhunderts. Herausgegeben von H. Zeller-Werdmüller und Hans Nabholz. 3 Bde., Zürich 1899–1906, Bd. III, Buch 4, § 92.

Viel eher wurde versucht, den bereits gewonnenen Wein zu verbessern. Die Säure etwa konnte durch Lagerung abgebaut werden. Oft waren die Weine aber nicht haltbar, so dass diese Massnahme nicht fruchtete. Als Ausweg blieb die Mischung des Weins mit verschiedenen Zutaten. Dem Wein wurden diverse Stoffe beigegeben – beliebt waren mit Gewürzen (Pfeffer, Zimt) angereicherte Weine. Auch mit Honig, Wermut, Myrrhe und verschiedenen Kräutern versetzter Wein fand Anklang.¹² Schreiber weiss von der Beimengung von Sauerkraut, Schlehen, Erbsen und anderen Früchten in Basel zu berichten.¹³ Kalk war eine beliebte Zugabe, da er dem Wein die Säure nahm. Aus dem späten Mittelalter sind Rezepte des Klosters Einsiedeln für diverse Mischweine überliefert.¹⁴ Bei der Herstellung des Zitwenweins wurden dem siedenden und bereits eingedickten Wein verschiedene Gewürze (Nelken, Zimt, Ingwer, Koriander, Muskatnuss, Galgane, Zitwer), Salbei und Wurzelbestandteile diverser Pflanzen beigegeben. Zum Teil wurden die Zutaten mit dem Wein gekocht, teilweise aber auch nur in einem Säckchen in den Wein gehängt. Auch dem Wermutwein wurden die Zugaben (Galgane, Calmus, Salbei, Anis und Koriander) nur in einem Säckchen beigegeben. Der Rappisser, wohl ein Süsswein, wurde aus Rosinen (getrockneten Trauben) hergestellt und mit Salbei, Nelken und Ingwer gewürzt.

Neben den Gewürzen, die heute noch für einen Glühwein verwendet werden (Zimt, Muskat, Pfeffer), wurden auch Bestandteile (v. a. Wurzeln) von giftigen Pflanzen (z.B. Calmus) beigemischt. Diese zeichnen sich in kleinen Mengen häufig durch eine heilende Wirkung bei Magen- und Darmproblemen aus. Die daraus hergestellten Weine waren also nicht giftig, sondern wurden als Magenbitter konsumiert.

Die meisten dieser Zusätze scheinen im Zürcher Gebiet üblich gewesen zu sein und wurden nicht als Täuschung verstanden. Die Gratwanderung zwischen Weinveredelung und Weinfälschung war aber schwierig. Die Beimengung von Senf etwa wurde vom Zürcher

¹² Schreiber, Georg: Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft. Bonn 1980, S. 66.

¹³ Schreiber, Georg: Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft. Bonn 1980, S. 136.

¹⁴ StA. Eins. PT 1, S. 11–12.

Rat verboten.¹⁵ Senf unterbricht den Gärungsprozess und erhält so einen Rest Traubenmost im Wein, der dadurch süß bleibt.¹⁶ Von der Stadt aufs Schärfste verfolgt wurden zudem die Weinfälscher, die den Wein mit Wasser verdünnten. Die Vermengung von Wein mit anderen Flüssigkeiten hat eine buchstäbliche Verwässerung der Qualität zur Folge, wodurch die städtischen Weinmasse ungenau wurden und dadurch ihre Legitimität verloren. Während keine Verurteilung aufgrund der Beigabe von Senf bekannt ist, erfahren wir sehr wohl, was mit jemandem geschehen konnte, der Wein und Wasser mischte. Bei Heinrich Streuli von Meilen wurde Wein gefunden, *«der mit wasser vermert was»*. Der zuständige Vogt des Grossmünsters verbannte ihn als Strafe aus dem gesamten Zürichseegebiet.¹⁷ Mit diesem Urteil wurde der Mann seines gesamten gesellschaftlichen Umfeldes beraubt – eine sehr harte Strafe!

Wer waren aber die Menschen, die sich um die Weinproduktion, die Pflege und die Bewirtschaftung der Rebberge kümmerten?

Der Weinbauer

Viele auf den ersten Blick als Weinbauern identifizierte Personen entpuppen sich als Trager. Dieser Quellenbegriff wird unterschiedlich interpretiert. Bei der Verleihung eines Gutes an Lehensunfähige wird diesen ein Trager, ein Lehensfähiger, zur Seite gestellt, damit die Verleihung auch rechtens ist. Bei der Verleihung an eine Frau beispielsweise fungiert häufig der Ehemann als Trager. Im Zusammenhang mit einem Kloster bezeichnet der Begriff oft den Stellvertreter

¹⁵ Die Zürcher Stadtbücher des XIV. und XV. Jahrhunderts. Herausgegeben von H. Zeller-Werdmüller und Hans Nabholz. 3 Bde., Zürich 1899–1906, Bd. II, Buch 3, § 92.

¹⁶ Pferschy-Maleczek, Bettina: Weinfälschung und Weinbehandlung in Franken und Schwaben im Mittelalter. In: Weinwirtschaft im Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzung einer Sonderkultur aus der Römerzeit. Heilbronn 1997, S. 152.

¹⁷ StAZ C II 1 Nr. 373.

der Bauern, der für die Einhaltung der Pflichten gegenüber dem Kloster (Zinszahlung, Abgaben etc.) einzustehen hatte.¹⁸

Was ist nun aber mit den Bebauern? In einigen Lehnungsverträgen ist wohl angegeben, wer zu diesem Zeitpunkt gerade das Gut «buwt» (bebaute), es bleibt aber meist bei einer einzelnen Nennung des Namens. Nicht so bei der Familie Sidler: Über mehr als 120 Jahre hinweg tauchen immer wieder Sidler als Bebauer von Reben in Heslibach auf. Das ausschliessliche Vorkommen des Namens im Gebiet von Heslibach deutet zuerst auf eine Übertragung des Gutnamens auf die jeweiligen Bebauer. Sidler existiert nämlich auch als Flurnamen und bezeichnet an Sonnenseiten gelegene Halden.¹⁹ Da aber diverse von den Sidlern bebaute Weinberge mit Namen überliefert sind, kann man davon ausgehen, dass es sich um einen echten Familiennamen handelt. Interessant ist, dass die Sidler vor und gleich nach 1300 hauptsächlich als Bebauer auftreten, die in Urkunden in einem kurzen Nebensatz erwähnt werden. Erst nach 1350 erscheinen sie auch als handelnde Personen, zum Beispiel als Verkäufer von Rebengrundstücken oder Gülden. Dieser Wandel widerspiegelt den allgemein grösser werdenden Handlungsspielraum der ländlichen Produzenten im Spätmittelalter. Sicher gehörte die Familie Sidler nicht zur ländlichen Unterschicht. Ihre Konstanz, was das Siedlungs- und Bebauungsgebiet anbelangt, deutet zumindest auf mittelständische Bauern, die ihre Güter im Erblehen besaßen.

Innerhalb der bäuerlichen Dorfgemeinschaft bildeten die Weinbauern eine spezielle Gruppe. 1327 befreit Graf Johannes von Habsburg die Rebleute von Wollerau gegen eine Steuer von 10 Schilling von der Reisepflicht.²⁰ Die Reisepflicht konnte für den Lehensmann ein äusserst mühsamer Dienst sein. Sie verlangte, dass der Lehensmann seinem Herrn in den Kriegsdienst folgte. In dieser Urkunde werden

¹⁸ *Hilfswörterbuch für Historiker. Mittelalter und Neuzeit.* Herausgegeben von Eugen Haberkern und Joseph Friedrich Wallach. 2 Bde., 8. Auflage, Tübingen und Basel 1995, S. 392, Leihe zur Vormundschaft.

¹⁹ Schobinger, Viktor, Alfred Egli und Hans Kläui: *Zürcher Familiennamen. Entstehung, Verbreitung und Bedeutung der Namen alteingesessener Zürcher Familien.* Zürich 1994, S. 152.

²⁰ StA. Eins., B.CC 3. Dass die Bestimmung im Zusammenhang mit einem Kaufgeschäft auftaucht, lässt möglicherweise den Schluss zu, dass sie schon zuvor Bestand hatte und hier den Bauern nach Wechsel des Lehensherrn nur noch bestätigt wurde.

die Weinbauern deutlich von den anderen Bauern Wolleraus abgehoben. Sie gehören einer eher wohlhabenden Schicht an, da sie eine zusätzliche Steuer verkraften können. In weiteren Urkunden ist von Vereinigungen der Rebleute in Zollikon²¹ und in Meilen²² sowie von den Sitten der Rebleute am Zürichsee²³ die Rede. Die Rebleute bilden demnach eine gesonderte, wohlhabende Gruppe innerhalb der ländlichen Gesellschaft, die teilweise auch gemeinsam auftrat.

Das Verhältnis zwischen Lehensherr und Weinbauer war durch die Pachtform bestimmt. Am Zürichsee wurden die Reben fast ausnahmslos in Halbpacht vergeben, die den Bauern dazu verpflichtet, anstelle eines festen Zinses die Hälfte des Ertrags der Reben abzuliefern. Zudem war es in dieser Region üblich, dass der Lehensherr die Hälfte des Aufwandes beisteuerte. Den Hauptaufwand bildete für einen Weinbauern der Mist. Als einzige Bestimmung findet sich das Teilen des Mists in allen Halbpachtverträgen der Region explizit erwähnt. Dies deutet zweifellos auf die immense Bedeutung dieses Hilfsmittels hin.

Der Mist

Der Rebbau entzieht dem Boden mehr Nährstoffe, als dessen Organismen, beispielsweise durch Verwitterung, nachliefern können. Eine ausgiebige Düngung des Weinberges ist deshalb eine absolute Notwendigkeit. Im Mittelalter wird fast ausschliesslich mit Rindermist («*büw*») oder Hausjauche («*grüben*») vermischt mit Stroh gedüngt. Der Mist stammt dabei vom eigenen Hof oder muss zugekauft werden. Einigen Rebgütern wurde extra genügend Weidefläche beigegeben, um das Halten von Vieh zu ermöglichen, das die Versorgung der Reben mit Mist gewährleisten sollte. Und in den entsprechenden Lehensverträgen wurde nachhaltig darauf hingewiesen, dass es verboten sei, den Mist anderweitig zu verwenden oder gar zu verkaufen! Die intensive Nutzung des städtischen Gebietes und der Landschaft (unter anderem durch den Weinbau) sowie die beschränkte Stallhal-

²¹ StAZ C II 10 Nr. 167.

²² StAZ C II 8 Nr. 123.

²³ Beispielsweise StAZ C II 9 Nr. 18.

tung liessen Mist zu einem knappen Gut und damit zu einem begehrten Handelsgut werden. Dass Mist selbst innerhalb der Stadt ein übliches Handelsgut darstellte, ist anhand des Ratsbuchs des kleinen Rates zu erkennen. 1425 sieht sich der Rat genötigt, festzuhalten, dass sich auch im Misthandel Käufer und Verkäufer an die Verabredungen zu halten hätten und im Falle der Nichteinhaltung von weltlichen und geistlichen Gerichten belangt werden könnten.²⁴

Konnte kein eigener Mist verwendet werden, war man auf den Handel angewiesen. Dieser fand nicht nur im Umkreis der Stadt und auf der Landschaft statt, Handelspartner der Stadt wie der Güter am Zürichsee waren auch die auf Viehwirtschaft spezialisierten Bauern der March. Diese war mit ihrem voralpinen Klima wenig geeignet, Wein anzupflanzen. Hingegen war die Region für Viehhaltung günstig. Der Handel mit Mist war für die Bauern der March ein ideales Nebenprodukt ihrer Viehwirtschaft.

Der Märcbler Mist erlangte gar eidgenössische Bedeutung. Als Glarus und Schwyz zu Beginn des 15. Jahrhunderts den Eidgenossen klagten, Zürich schränke den Kornkauf ein, verteidigte sich Zürich mit einer Rechtfertigungsschrift. Darin zeigt sich die Stadt enttäuscht über die Klage der beiden, denn die Märcbler hätten ihrerseits genau so harte Bestimmungen erlassen: *«aber die in der March hand me denn vor einem jar uffsatz uff uns getan, das deheiner der iren bñw an unsern Zuerichsew noch in unser statt von irem land getorst fueren, das doch ein nachwessiger uffsatz ist.»*²⁵ Die Unterbindung des Misthandels scheint die Zürcher arg getroffen zu haben, was Glarus natürlich wusste. Das Mistembargo gegen Zürich wurde wiederholt als Druckmittel angewendet, um die eigene Versorgung mit Getreide aus dem Zürcher Gebiet sicherzustellen. Auch 1453 müssen die Räte der Stadt Zürich einen Boten zu Ammann und Rat der March schicken mit der Bitte, das Verbot des Mistverkaufs aufzuheben.²⁶

Die Düngung war, wie bereits erwähnt, zentraler Bestandteil des Vertrags zwischen Pächter und Lehensherr. Was geschah aber, wenn

²⁴ Die Zürcher Stadtbücher des XIV. und XV. Jahrhunderts. Herausgegeben von H. Zeller-Werdmüller und Hans Nabholz. 3 Bde. Zürich 1899–1906, Bd. II, Buch 5a, § 184.

²⁵ StAZ C I Nr. 1530.

²⁶ Schnyder, Werner: Quellen zur Zürcher Wirtschaftsgeschichte. 2 Bde. Zürich 1937, S. 630 Nr. 1104.

ein Bauer seine Reben nicht vorschriftsgemäss düngen konnte oder wollte? In den Quellen findet sich der Begriff «*missbau*», der zwar allgemein die falsche Bestellung des Rebberges bezeichnet, aber in den meisten Fällen die Vernachlässigung der korrekten Düngung anprangert. Die Gründe waren meist finanzieller Natur. Entweder hatte der Bauer nicht genügend Mittel, um fremden Mist hinzu zu kaufen, oder er verkaufte seinen Mist, den er auf dem eigenen Gut produzierte, weil er sich dadurch einen grösseren und schnelleren Gewinn versprach.

Hatte der Lehensherr einen Missbau entdeckt, blieb dem Lehensnehmer eine Frist von acht bis 30 Tagen, um das Versäumte nachzuholen. Allerdings musste bei vernachlässigter Düngung in der Regel nicht nur das Versäumte nachgeholt, sondern gar die doppelte Menge Mist in die Reben gelegt werden. Eher selten war eine zusätzliche Busse zu entrichten. Auch die Bürgen, die bei der Unterzeichnung des Lehensvertrags bestimmt worden waren, wurden zur Rechenschaft gezogen. Sie hafteten mit ihrem Vermögen dafür, dass die erforderlichen Arbeiten an den Reben nach der Mahnung wirklich vorgenommen wurden.

Wurde der Missbau auch nach Gewährung der Zusatzfrist nicht behoben, drohten in der Regel der Einzug eines Teils der fahrenden Habe in der Höhe des Schadens sowie die Wegweisung vom Gut. Ob es zum Äussersten kam, hing mit der «Arbeitsmarktsituation» zusammen. Fiel es den Lehensherren schwer, genügend Bauern für die Bewirtschaftung ihrer Güter zu finden, konnte die Frist mehrmals verlängert werden.

Trottknechte

Nachdem der Bauer die Hälfte seiner Ernte seinem Lehensherrn abgeliefert hatte, musste er noch diverse weitere Abgaben begleichen. Zu diesen gehörte beispielsweise der Zehnt, den die Bauern in der Zehntentrotte ablieferten. Die Trotte wurde von einem Trottmeister geführt, der während der Weinlese Trottknechte als Hilfskräfte einstellte. Deren Pflicht war es, die Trauben bei den Zehntpflichtigen abzuholen und in die Trotte zu bringen. Eine heikle Aufgabe, waren sie doch die ersten, die den Zehnten überprüfen mussten. In einer

Ordnung für die Trottknechte, welche das Kloster Einsiedeln für Meilen erstellen liess, werden verschiedene Schwierigkeiten beschrieben: Bauern verwendeten etwa nicht korrekt geeichte Zuber, um weniger Trauben abliefern zu müssen, oder sie beschimpften die Trottknechte während der Arbeit. Das Kloster legte gemäss Ordnung grossen Wert darauf, dass die Trottknechte solche Missstände nicht selbst zu beheben versuchten. Bei Angriffen oder bei Betrugsversuchen sollten sie sich nicht aufhalten lassen, sondern sofort den Trottmeister benachrichtigen, der sich der Sache annehmen sollte.²⁷ Die Trottknechte selbst gaben auch zu Klage Anlass. Für 1538 wird festgehalten, «*das etlich habend den zechend nach gelon, so jnen zessen haben gen*».²⁸ Auf diese Weise missbrauchten sie ihre Vertrauensstellung und liessen sich bestechen; ein schwerer Vorwurf. Normalerweise bereitete dem Trottmeister eher die Disziplinlosigkeit der Trottknechte Probleme. So heisst es etwa in derselben Klage auch «*das sy nach mitag allweg druncken syen gesin*».²⁹ Zudem waren sie offenbar häufig in Streit mit den Zehntpflichtigen verstrickt oder liessen sich für andere Arbeiten einspannen, während sie doch für das Kloster den Zehnten eintreiben sollten.

Diese Art der Disziplinlosigkeit war im Mittelalter nicht unüblich. So ist zum Beispiel eine Klage überliefert, dass die Fuhrleute auf ihrem Weg in die Innerschweiz jeweils die Hälfte des ihnen anvertrauten Weins selbst getrunken hätten. «*won daz die fuorlüt und ouch ander lüt win usser dien vassen liessen, und dann die vas wider fülten mit wasser, oder daz sie die vas ungefült liessen.*»³⁰

Schlussbemerkungen

In diesem Artikel kamen nur vier Aspekte des mittelalterlichen Weinbaus am Zürichsee zur Sprache. Es sind beileibe nicht alle interessanten Bereiche erwähnt worden. Der Weinbau spielte zum Beispiel auch bei den erbitterten Auseinandersetzungen zwischen den Bauern

²⁷ StA. Eins., PT 2, S. 7–10.

²⁸ StA. Eins., PT 3.

²⁹ StA. Eins., PT 3.

³⁰ Der Geschichtsfreund 22, 1867, Nr. 18, S. 293.

und der städtischen Obrigkeit im Waldmannhandel eine grosse Rolle. Die Beziehung der Bauern zu ihren Kreditgebern, den Stadtbürgern und Klöstern, ist ein weiteres Feld. Die grosse Bedeutung des Rebbaus widerspiegelt sich im Einfluss, den er auf viele Lebensbereiche der unterschiedlichsten Menschen und Institutionen hatte. Aus diesem Grund ist seine Erforschung auch mit viel Detailarbeit verbunden. Kleinste Hinweise aus allen möglichen Gebieten müssen zusammengesucht und in ihrer Gesamtheit interpretiert werden. Die nähere Beschäftigung mit dem Weinbau bringt aber eine grosse Befriedigung mit sich – nicht zuletzt, weil sich viele Menschen am historischen Weinbau lebhaft interessiert zeigen.

