Injurien, Rebellion und doch auch das feuchtfröhliche Vorzimmer der Macht. Wirtshäuser als Orte der Kommunikation in der Frühen Neuzeit

Martin Scheutz

Hunds fudt, *hunds fist schmecker*[1], *suppenhundt*, *schelm und dieb*, *hurren puemb*[2] und *hörr drümbl*[3], *lügner*[4], *stoltzer und auffgeplassener, stoltzer essl und ein dieb*[5], aber auch der Gastwirt als Beruf kam solcherart ins zornentbrannte Gerede – *lumpen würth*[6] war eindeutig ein Schimpfwort. Was sich ein wenig als frühneuzeitlicher Ableger von Peter Handkes antiautoritär unterspickter »Publikumsbeschimpfung« aus dem Jahr 1966 liest, sind die in Ratsprotokollen sowohl mit einer gewissen Protokollierungslust als auch mit zahlreichen Entschuldigungsgesten (*salva venia*, *sit venia*) verschriftlichten Schimpfworte, die sich frühneuzeitliche Wirtshauserbesucher in der niederösterreichischen Kleinstadt Zwettl auf den Kopf zusagten, meist unmittelbar bevor es an den Kragen ging und Fäuste flogen. Kerzen, Löffel, fallweise Rapier und Degen, aber auch die unvermeidlichen Weinkannen[7] und die Bierkrüge begleiteten den für die Beteiligten vorhersehbaren Eskalationsweg der agonalen Kommunikation[8] von der verbalen zur tätlichen Aktion. Manchmal beließ es der um Anstand, Sitte und Moral bemühte, geradezu schamhafte Gerichtsschreiber aber auch bei der summarischen Protokollierung von undefinierten, *im würthshauß wider* eine Person *außgegosßenen injurien*.[9] Das elementare Schimpfwortrepertoire des 16. und

1 Österreichischer Städteatlas = ÖStädtA; StA = Stadtarchiv
Stadtarchiv Zwettl [StAZ], Ratsprotokoll [RP] 2/3, fol. 109r (17. November 1589).
2 Alle Belege aus StAZ, RP 2/2, pag. 350 (23. Oktober 1573).
3 StAZ, RP 2/3, pag 31 (23. Mai 1564).
4 StAZ, RP 2/3, fol. 66r (17. März 1589).
5 StAZ, RP 2/4, fol. 35v (31. August 1590).
6 StAZ, RP 2/9, fol. 46r (18. Juni 1624).
7 StAZ, RP 2/4, fol. 32v (3. August 1590).
8 Rainer Walz: Agonale Kommunikation im Dorf der Frühen Neuzeit. In: Westfälische Forschungen 42 (1992), S. 215–251.
9 StAZ, Hs. 5/1, Gerichtsprotokoll 1669–1698, hier fol. 9r (17. November 1671). Dazu mit einer Auswertung Martin Scheutz: Vergleichen oder Strafen? »Gute policey« als Ordnungsprinzip der Frühen Neuzeit in den österreichischen Erbländern – das Zwettler Niedergerichtsprotokoll 1669–1698. In: Václav Bůžek/Pavel Král (Hrsg.): Opera histo-

17. Jahrhunderts wie »Dieb«, »Schelm«, »Hure« wurde im Wirtshaus bedient, die Aktie der männlichen, weiblichen Ehre, der Standes- und Berufsehre dort verhandelt.[10] Unflätigkeit und Skatologie, das umkämpfte Geschlechterverhältnis, der Austrag von Ehrvorstellungen, Verhandlungen über rechtmäßige/unrechtmäßige Sexualpraktiken usw. hatten ihren Ort auch in den multifunktionalen Wirtshäusern der Frühen Neuzeit. Die Stadträte der österreichischen Kleinstädte akzeptierten lange ein gängiges Entschuldigungsmuster: *bit umb gnadt, er sey aller bezecht gwest, sei ime in einem trunckh und zorn beschechen*.[11] Vielfach wird der Alkoholisierungsgrad als Entschuldigung (*trunkner weis*) für die Injurien vorgebracht, doch waren die Stadträte ab dem 17. Jahrhundert immer weniger bereit, diese Entschuldigung zu akzeptieren. *Dieweillen dan die trunckhenheit kheinen entschuldigt, wer voller weiß sündigt, der mueß niechtern büessen*.[12]

Das Wirtshaus tritt dem mit städtischen Ratsprotokollen Beschäftigten vorwiegend als Ort des emotional-persönlichen, weniger des sozialen Konfliktes bzw. als Ort der Verbal- und Realinjurien von Männern und Frauen vor Augen – insgesamt ein Trugschluss, wenn man die Fülle an Besuchern und die insgesamt zwar beachtliche, aber dennoch nicht überwältigende Anzahl an verzeichneten Injurien gegeneinander hält. Obwohl nach Schätzungen zwischen einem Fünftel und einem Drittel aller Verbal- und Realinjurien bzw. anderer Verstöße gegen obrigkeitliche Vorgaben ihren Ort in den Wirtshäusern hatten[13], kann man doch davon ausgehen, dass die Menschen der Frühen Neuzeit wohl nicht vorrangig ins Wirtshaus gingen, um sich zu schlagen, sondern um zu trinken, zu essen und sich zu unterhalten – freilich ging man dabei, nicht eben maulfaul, Konflikten nicht aus dem Weg.

Wirtshäuser präsentierten sich dem mittelalterlichen wie frühneuzeitlichen Zeitgenossen als unübersehbarer Wildwuchs mit einem nicht klar abgegrenzten

rica 11. Spolecnost v zemích Habsburské monarchie a její obraz v pramenech (1526–1740), Brno 2006, S. 461–505.

10 Als neuerer Überblick Satu Lidman: Zum Spektakel und Abscheu. Schand- und Ehrenstrafen als Mittel öffentlicher Disziplinierung in München um 1600, Frankfurt/Main 2008, S. 49–70.

11 StAZ, RP 2/8, fol. 66^{v} (4. Juni 1610).

12 StAZ, RP 2/9, fol. 396^{v} (9. November 1640); ähnlich ebd. RP 2/10, fol. 227^{r} (28. November 1648).

13 Beat Kümin: Drinking Matters. Public Houses and Social Exchange in Early Modern Central Europe, Houndsmills 2007, S. 135. Zwischen 1699 und 1780 fanden 100 von 297 Ehrenhändel in einem bayerischen Fallbeispiel im Wirtshaus statt, Bernhard Müller-Wirthmann: Raufhändel, Gewalt und Ehre im Dorf. In: Richard van Dülmen (Hrsg.): Kultur der einfachen Leute. Bayerisches Volksleben vom 16. bis zum 19. Jahrhundert, München 1983, S. 79–111, 225–232; Michael Frank: Dörfliche Gesellschaft und Kriminalität. Das Fallbeispiel Lippe 1650–1800, Paderborn u.a. 1995, S. 248f.; Katja Hürlimann: Soziale Beziehungen im Dorf. Aspekte dörflicher Soziabilität in den Landvogteien Greifensee und Kyburg um 1500, Zürich 2000, S. 246–256; Lidman (wie Anm. 10), S. 215–227; Horst Illmeyer: Frühneuzeitliche Ratsprotkolle niederösterreichischer Städte am Beispiel von Perchtoldsdorf, Retz, Waidhofen/Ybbs und Zwettl, Dipl. Wien 2008, S. 100.

Produktangebot und häufig als Klagemauer für schlechtes Service. Das Wirtshaus stellt, so der Definitionsversuch von Beat Kümin, einen weit gefassten »umbrella term« dar.[14] In den meisten europäischen Regionen unterschied man zwischen Einrichtungen, die sich einerseits dem Verkauf von Alkohol (Wein, Bier, Met, Likör, Branntwein) widmeten, und andererseits Einrichtungen, die ein differenziertes Angebot an Gastlichkeit, an warmen Speisen, an Übernachtungsmöglichkeiten und an Versorgungskapazitäten für Pferde und Wagen boten. Die Wein- und Bierschenke der bürgerlichen »Leutgeben«/«Leitgeben«[15] kontrastierte etwa mit dem Verkauf von italienischen Süßweinen und Muskateller bei den städtischen Handelsleuten und Faktoren.[16] In äußerst unscharfer, regional recht differenter Form gab es daneben die eine breite Produktpalette anbietenden (Schild-)Gasthäuser, die »Tabernwirten«[17], die Herbergen[18] oder die »Krüge«. Neben den vollwertigen Gasthäusern ermöglichten es den Stadtbürgern auf dem Haus liegende Gerechtsame bzw. Schankgerechtigkeiten, in Eigenregie gekelterten Wein oder selbstgebrautes Bier auszuschenken.[19] Dazu traten Geschlechter-,

14 Kümin (wie Anm. 13), S. 2; als kurzer Überblick Antje Fuchs: Gasthaus. In: Enzyklopädie der Neuzeit 4, Stuttgart 2006, Sp. 174–176.

15 So legte die Polizeiordnung von Matthäus Lang 1524 für Salzburg fest, dass alle Bürger und ausdrücklich auch alle Bürgerinnen Wein, Bier oder Met ausschenken durften, Birgit Wiedl: Wirtshaus und Brauerei. Aspekte von Öffentlichkeit am Beispiel des Stieglbräus. In: Gerhard Ammerer, Thomas Weidenholzer (Hrsg.): Rathaus. Kirche. Wirt. Öffentliche Räume in der Stadt Salzburg, Salzburg 2009, S. 167–178, hier S. 168. Zur immer wieder beeinspruchten Einschränkung der freien Weineinfuhr der Bürger Otto Brunner: Die Rechtsquellen der Städte Krems und Stein, Graz u.a. 1953, S. 292 (Gaisrucksche Reform 1745 für Krems); zur Lage der »Leitgeben« in Patrimonialstädten Otto Wutzel: Die Rechtsquellen der Stadt Eferding, Graz 1954, S. 138 [1667 Mai 24].

16 Für Salzburg siehe die äußerst verdienstvolle Kartierung der Salzburger Gaststätten durch Thomas Weidenholzer: Gasthäuser und Brauereien zur Mozartzeit. In: Peter F. Kramml/Erich Marx/Ders. (Hrsg.): Historischer Atlas der Stadt Salzburg, Salzburg 1999, Bl. V/3.

17 Für Tirol siehe die funktionelle Differenzierung Tabernwirte [Gastung, Beherbergung, Stallung], Baumwirte [Gastung, Beherbergung, verminderte Stallung], Buschenwirte [nur Wein, Fratschler: kalte Speisen], Hans Heiss: Zentralraum Wirtshaus. Gaststätten im vormodernen Tirol 1600–1850. In: Geschichte und Region 10/2 (2001), S. 11–37, hier 21f. Siehe Ders.: Das Gastgewerbe der Stadt Brixen 1770–1815, Diss. Innsbruck 1985. In Brixen gab es 12–15 Buschenwirte, 6 Baumwirte und 9 Tabernwirte.

18 Am Beispiel von Salzburg Birgit Wiedl: Alltag und Recht im Handwerk der Frühen Neuzeit. Schmiede, Wagner, Schlosser und andere Eisen verarbeitenden Handwerke in Stadt und Land Salzburg, Salzburg 2006, S. 79–82. Die Konkurrenz zwischen Handwerksfeierlichkeiten und Wirtshäusern beleuchtet eine Beschwerde der Wiener Neustädter Gastwirte beim Rat im Jahr 1651. Die Gastwirte wollten die Zechmalzeiten nicht mehr beim Zechmeister, sondern in Hinkunft im Wirtshaus abgehalten wissen, Josef Mayer: Geschichte von Wiener Neustadt II/1, Wiener Neustadt 1927, S. 312.

19 Die Ausschankgerechtigkeit der Bürger war immer wieder Einschränkungen unterworfen, so besagte die Leutgeb-Ordnung von 1798, dass »wer weniger als fünf Pfund Weingärten besitzt, soll gar nicht leutgeben«. Mayer: Wiener Neustadt II/2, Wiener Neustadt 1928, S. 205. In Eggenburg wurde den Bürgern der Kauf von Wein in guten Weinjahren verboten, sonst konnten auf das Viertel eigenen Weingarten 25 bis 40 Eimer zugekauft

Zunft- und Trinkstuben[20], die temporär als Wirtshäuser geführt wurden, oder »Herbergen« für bestimmte Handwerkssparten, wo eben auch ausgeschenkt wurde.[21] Man könnte (nicht nur für die größeren Städte) noch schärfer nach Funktionalität bzw. Lage von Wirtshäusern neben dem Wein- und Bierschank und nach Besonderheiten der Angebotspalette bzw. nach Lage unterscheiden: Ausflugs-, Einkehr- und Einstell-, Vorspann-, Brau-, Grenzwirtshäuser, Wirtshäuser auf Passstraßen, Konzertsäle, Gasthäuser von Volkssängern, Tanzlokale, der »böhmische«/«französische«/«orientalische Trakteur« etc.[22] Die Trägerschaft der Wirtshäuser variierte demnach ebenso wie die angebotene Produktpalette beträchtlich: Zünfte, Klöster, Bruderschaften, aber auch geistliche und weltliche Einzelpersonen, Adelige, Prälaten und Pfarrer etc. betrieben Wirtshäuser.

Aufgrund der Vielgestaltigkeit der Einrichtung Wirtshaus ist selbst die Häufigkeit von Wirtshäusern schwer zu bestimmen. In Bayern kam nach Steuerregistern von 1580 auf 471 Einwohner ein Wirtshaus (1806 289 : 1); in Bern 1628 dagegen auf 421 Bewohner eines. Nach einer Schätzung gab es allein im »feuchten« England 1577 bzw. 1700 geschätzte 24.000 bzw. 60.000 »public houses«, was einem Schnitt von 84 Bewohnern zu einem »public house« (im Jahr 1700) entspricht. Für den österreichischen Raum ist man mangels Vorarbeiten auf Vermutungen angewiesen, die schwer fassbare Zahl der Winkelwirtschaften[23] tut ein Übriges zur schwierigen Quellenlage. Der Wiener Humanist Wolfgang Lazius (1514–1565) führte in seiner 1547 gedruckten »Vienna Austriae« (1619 in deutscher Übersetzung durch den Rektor der Bürgerschule zu St. Stephan Abermann) insgesamt 15 erstrangige Schildwirtshäuser und zwei weitere Gasthäuser zweiten Ranges nach deren Klientel und Lage (die Donaunähe war entscheidend) an. Insgesamt war Lazius von der Qualität der restlichen Wiener Wirtshäuser nicht allzu überzeugt, »dann es seyndt andere kleinere WirthsHäuser / welche nit Wür-

werden, Ludwig Brunner: Eggenburg. Geschichte einer Niederösterreichischen Stadt. 2. Teil, Eggenburg 1939, S. 285.

20 Zur Multifunktionalität dieser städtischen Einrichtung Thomas Weidenholzer: Das »alte« Gerichtshaus. Gericht, Waage, Niederlege, Lötsche und Trinkstube. In: Gerhard Ammerer/Ders. (Hrsg.): Rathaus. Kirche. Wirt. Öffentliche Räume in der Stadt Salzburg, Salzburg 2009, S. 35–44, bes. S. 40–42.

21 Mit einem Versuch der Klassifizierung für den österreichischen Raum Martin Scheutz: »Hab ichs auch im würthshaus da und dort gehört […]«. Gaststätten als multifunktionale Orte im 18. Jahrhundert. In: Martin Scheutz/Wolfgang Schmale/Dana Štefanová (Hrsg.): Orte des Wissens. Jahrbuch der österreichischen Gesellschaft für die Erforschung des 18. Jahrhunderts 18/19 (2004), S. 167–201, hier S. 170–179.

22 Guido Müller/Malvine Stenzel: Die Stadt Salzburg als Standort des Gastgewerbes. Ein geographischer Beitrag zur Entwicklung und zum heutigen Stand. In: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 120/121 (1980/1981), S. 517–557, hier S. 526–536.

23 Beschwerden der Leutgeben und Schildwirtshäuser gehören zum Standardrepertoir Mayer (wie Anm. 19), S. 51f.

dig / daß mans in dieses Buech setze«.[24] Der Wiener Briefträger und Käsestecher Peter Jordan (1665–1738) listet in seinem 1701 gedruckten »Neujahrsbüchel« 65 Schenken und Gasthäuser sowie 27 Bierschenken – also insgesamt 92 Gaststätten – für die heutige Innenstadt (und ohne die zahlreichen Wirtshäuser der Vorstädte[25]) auf.[26] Im Jahr 1736 werden in einem Summarium 613 Wirte (Gastgeben), 63 Bratelbrater, 54 Branntweiner, 37 Kaffeesieder und 20 Wasserbrenner/Köche erwähnt, zudem schätzt man eine Zahl von 300 bis 400 Bierwirten für Wien. Für das Jahr 1790 lassen sich nach dem »Nützlichen Adreß- und Reisebuch« 990 Wirte in Wien nachweisen.[27] Das Gastgewerbe zählte neben den Schustern und den Schneidern zu den größten Wiener Polizeigewerben. Nimmt man an, dass um 1710 in Wien (und Vorstädten) 110.000 Menschen wohnten – bei einer nieder geschätzten Zahl von 1.200 Gaststätten kam auf 92 Bewohner eine Stätte der Soziabilität.

Am Beispiel der Residenzstadt Salzburg sieht man für 1764 die Pluralität der städtischen Gaststätten und deren unterschiedliche Klientel: Elf bürgerlichen Brauereien (sowie der Brauer der Augustiner-Eremiten in Mülln), 38 Gastgeben (fünf ruhend), 19 Bierzapfler und zwei Kaffeesieder, zwei Stadt- und zwei Garköche existierten nebeneinander.[28] Auf gerade einmal 16.400 Einwohner (1787)[29] kamen (ohne die »Winkelwirte«) rund 70 Wirtshäuser, was einem Verhältnis von Wirtshaus zu Bewohner von 1 : 234 entspricht.[30] In Graz lassen sich 1751 89 bür-

24 Wolfgang Lazius [Übersetzung Heinrich Abermann]: Historische Beschreibung der weitberümbten, Kayserlichen Hauptstatt Wienn in Österreich, darin derselben ursprung, Adel, Obrigkeit und geschlächter außführlich erklärt werden [...]. Das dritte Buch, Wien 1619 [Wien Bibliothek B 5885], S. 101: »Zum Guldin Creutz«, »Zur Goldenen Sonne« (Schiffleute), »Zum Goldenen Hirschen«, »Zur Goldenen Gans«, »Zum Goldenen Stern«, »Zum Goldenen Löwen« (ungarische Kundschaft), »Zum Goldenen Lämpel« (Kärntner, Steirer); »Zum Goldenen Strauß«, »Zum Weißen Rössel«, »Zum Roten Krebs« (»Wälsche«), »Zur Heiligen Dreifaltigkeit« (Bauern), »Kölnerhof«, »Regensburgerhof«, »Schabenrüssel« (Böhmen), »Zum Praunen Lampel« (Schlesier, Mährer); Gasthäuser zweiter Qualität: »Zum Raben«, »Zum Pfau«.

25 Erst das 19. Jh. brachte eine stärkere Verlagerung der Wiener Wirtshäuser in die Vorstadt Karl Ziak: Des Heiligen Römischen Reiches größtes Wirtshaus. Der Wiener Vorort Neulerchenfeld, Wien 1979.

26 Hans Pemmer: Alt-Wiener Gast- und Vergnügungsstätten [Typoskript im Wiener Stadt- und Landesarchiv], Wien 1969, S. 98.

27 Andreas Weigl: Gaststätten. Zur Ökonomie der Geselligkeit. In: Günther Chaloupek/Peter Eigner/Michael Wagner (Hrsg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740–1939. Teil 2, Wien 1991, S. 1039–1127, hier S. 1056f.

28 Weidenholzer (wie Anm. 16) Bl. V/3; zur Kaffeehaustradition in Salzburg Gerhard Ammerer: Das Tomaselli und die Salzburger Kaffeehaustradition seit 1700, Wien 2006, S. 11–95; Walburg Schobesberger: Vom Cafégewölb zum Literatencafé. In: Salzburg Archiv 20 (1995), S. 321–358.

29 Heinz Dopsch/Robert Hoffmann: Geschichte der Stadt Salzburg, Salzburg, München 1996, S. 368.

30 Thomas Weidenholzer: Gastgewerbe. In: Gerhard Ammerer/Rudolph Angermüller (Hrsg.): Salzburger Mozart Lexikon, Bad Honnef 2005, S. 133–135, hier S. 133.

gerliche Gastwirte und 166 unterbürgerliche Wirte nachweisen[31] – die Zahl der vielfach armen Wirte schwankte stark, weil die verschiedenen Grundherrschaften ihren unterbürgerlichen Untertanen trotz der Proteste der Grazer Bürger auch den Ausschank (das »leutgeben«) erlaubten, was für die Grundherrschaft mit Einnahmen verbunden war. In Graz kam um 1750 auf 78 Stadtbewohner ein Wirtshaus (ca. 20.000 Bewohner um 1740). Ähnlich gelagert waren die Verhältnisse in der Salzstadt Gmunden, wo man 1672 24 und 1740 21 bürgerliche Wirte zählte. In Gmunden kam ein Wirtshaus auf 74 Bewohner (1746 1.560 Stadtbewohner).[32] Für die landesfürstliche Kleinstadt Zwettl (1753 1.184 Einwohner) lassen sich für 1744 drei Schildgasthäuser nachweisen (Goldene Rose, Schwarzer Adler, Weißes Rössel), aber dagegen *in und vor der stadt* zwischen 20 und 30 bürgerliche Leutgeben (1752 23 Wirte, 1775 33 Wirte).[33] Man könnte also von einem Verhältnis 1 : 46 für die Stadt Zwettl ausgehen, was allerdings die zentralörtliche Funktion der Stadt nicht entsprechend berücksichtigt.[34]

Die europäische Landschaft der Gastlichkeit war von großer institutioneller Diversität geprägt, wobei sich externe Faktoren (Verkehrslage, Besteuerung, territoriale Zersplitterung usw.) auf die Ausgestaltung der Wirtshäuser auswirkten, so verwandelte die kleine Eiszeit Bayern im späten 16. Jahrhundert von einer Wein- in eine überwiegende Bierlandschaft. Auch die Anlage neuer Straßen (die Chaussée als Verkehrsrevolution des 18. Jahrhunderts, später der Eisenbahnbau) bzw. die Verlegung von Straßen schufen neue topographisch beeinflusste Verkaufsbedingungen. Die in ganz Europa in verschiedenen »Feuchtigkeitszonen« anzutreffende Einrichtung Wirtshaus bot als Basisleistung Nahrung, Getränke und vorübergehende Wohnung an, doch diente den Historikern das frühmoderne Wirthaus auch als soziales Zentrum, als eine Art Laboratorium zur Erforschung von Kommunikation zwischen Individuen und Gruppen, als Turnierplatz der konkurrierenden Männlichkeitskonzepte oder als Lakmustest der

31 Fritz Popelka: Geschichte der Stadt Graz, Bd. II: Häuser und Gassenbuch der Vorstädte am rechten Murufer, Graz 1960, S. 641, zur Zahl der Stadtbewohner 292. Im Grazer Häuserverzeichnis von 1785 sind für Graz und die Vorstädte insgesamt 117 Wirte, Bräuer und Kaffeesieder vermerkt (30 davon hatten einen Zunamen), Günther Jontes: Gasthaus, Wirte und Gäste in Alt-Graz vom 16. bis zum 18. Jahrhundert. In: Gerhard Dienes (Hrsg.): Grazer Gastlichkeit. Beiträge zur Geschichte des Beherbergungs- und Gastgewerbes in Graz, Graz 1985, S. 21–32, hier S. 27f.

32 Ferdinand Krackowizer: Geschichte der Stadt Gmunden in Ober-Oesterreich, Bd. III, Gmunden 1900, S. 58; Andrea Pühringer: Österreichischer Städteatlas [ÖStädtA] 8. Lieferung: Gmunden, Wien 2004.

33 StAZ, RP 2/14, fol. 661^{r} (4. Jänner 1752), RP 2/16, fol. 157^{v} (1. Jänner 1775).

34 Um 1600 gab es in Bruck an der Mur (1783 1.272 Stadtbewohner) elf Gasthäuser, um 1720 waren es 16 und im Jahr 1826 sogar 26 Häuser mit Gastgewerbekonzessionen (Verhältnis von 1 : 75), Susanne C. Pils: ÖStädtA 10. Lieferung: Bruck an der Mur, Wien 2008. In Leoben (1736 2.438 Einwohner mit der Vorstadt) gab es nach der Steuerliste von 1749 insgesamt 15 Wirte (neun in der Stadt, sechs in der Vorstadt Waasen) (Verhältnis ca. 1 : 162), Ferdinand Tremel: Das Gewerbe in Leoben um die Mitte des 18. Jahrhunderts. In: Der Leobener Strauß 4 (1976), S. 71–95, hier S. 83.

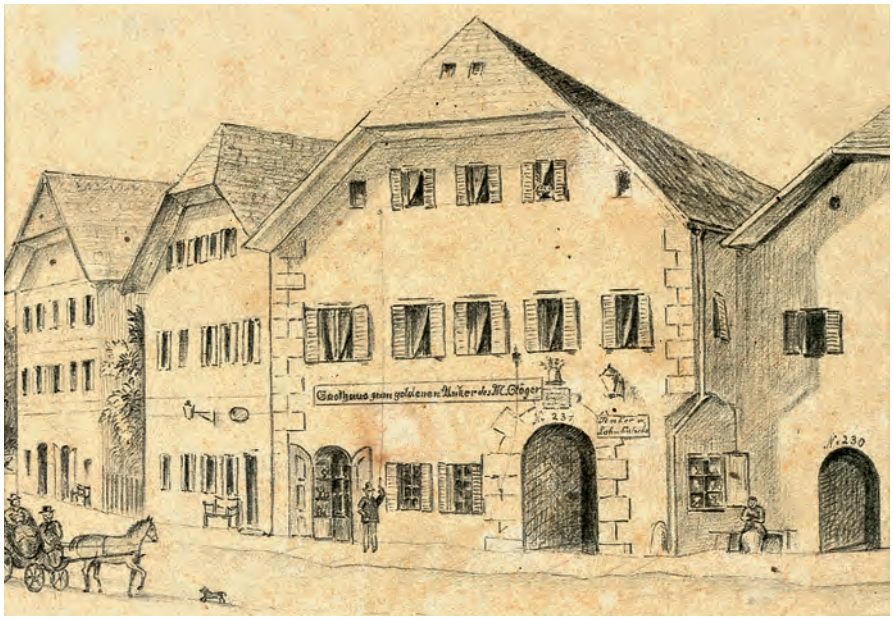

Abb. 1: Gasthaus »Zum Goldenen Anker« in Bad Ischl, Bleistiftzeichnung von Richard Theodor, drittes Viertel 19. Jahrhundert (aus: Oberösterreichische Landesmuseen, Linz, Graphische Sammlung, Inv. Nr. OA I 125/113).

Durchsetzungskraft obrigkeitlicher Kontrolle (Sperrstunden, Glücksspiel, Fluchen, Tanz, Theater, Steuerhoheit des Rates). (Abb. 1) Das Wirtshaus war nicht nur Ort konfessioneller Auseinandersetzungen (etwa Täufer[35], der Reformation, der Gegenreformation, Geheimprotestantismus), sondern auch Ort gegensätzlicher Festlichkeiten, also Ort ausgelassener Feste nach Art der niederländischen Genremalerei (Taufe, Hochzeit, Jahresmähler des Handwerks, »Raitungsfresserei« des Stadtrates) und traurig-feucht-fröhlicher Erinnerungsmähler. Manche Wirtshäuser mussten »als Spital für Verletzte, als Armenhaus, kurzfristiges Gefängnis, Schulhaus oder Entbindungsstation dienen«.[36] Der Jahrmarkt und das anschließende rituelle Trinken zur Bekräftigung bzw. die Anbahnung von Geschäften, die »Bank«, die Kreditvergabe und das »Arbeitsmarktservice« der Vormoderne fanden an den langen Tischen der Wirtshäuser statt.

35 Brunner (wie Anm. 15), S. 211 [1539 Dezember 2].
36 Susanne Rau: Das Wirthaus. Zur Konstitution eines öffentlichen Raums in der Frühen Neuzeit. In: Caroline Emmelius u. a. (Hrsg.): Offen und Verborgen. Vorstellungen und Praktiken des Öffentlichen und Privaten in Mittelalter und Früher Neuzeit, Göttingen 2004, S. 211–227, hier S. 214.

Abb. 2: Gasthof »Zum goldenen Stern« in Bad Ischl, Lithographie Josef Horner, drittes Viertel 19. Jahrhundert (aus: Oberösterreichische Landesmuseen, Linz, Graphische Sammlung, Inv. Nr. OA II 125/81).

Das Wirtshaus – Sitz, Extrazimmer, Ausgestaltung und Lage

Über das Aussehen von Wirtshäusern gibt es abgesehen von typologischen Darstellungen, etwa auf Holzschnitten, Kupferstichen oder Reiseskizzenbücher nur wenige Hinweise, vielfach wird auch bei der Nennung von Braumeistern und Weinschenken in Steuerlisten nicht klar, ob diese Personen wirtshausähnliche Lokale betrieben, nur über die Gasse ausschenkten, allfällige »takeaway facilities« oder gar »event catering« anboten. (Abb. 2) Die Quellenlage zur Untersuchung von Wirtshäusern ist unerhört schwierig, weil sich kaum je ein vollständiges Archiv eines Wirtshauses erhalten hat. Es sind vor allem Akten der Obrigkeit, Reiseberichte und literarische Texte (etwa der Reisebericht des Weimarer Gesandten für Wien im Jahr 1660[37]), Predigten und didaktische Texte (darunter als Highlight Hippolyt Guarinonis »Grewel der Verwüstung menschlichen Geschlechts« und die »Briefe eines Eipeldauers an seinen Herren Vetter in Kakran

37 Als Beispiel Katrin Keller/Martin Scheutz/Harald Tersch (Hrsg.): Einmal Weimar – Wien und retour. Der Gesandtschaftsbericht von Johann Sebastian Müller aus Wien 1660, Wien 2005.

Abb. 3: Gasthof »Zur Goldenen Kanone« in Linz, Lithographie von Ignaz Rode, zweites Viertel 19. Jahrhundert (aus: Oberösterreichische Landesmuseen, Linz, Graphische Sammlung, Inv. Nr. OA L I 7/8).

über d'Wienerstadt« von Joseph Richter[38]), die ein Bild vom Wirtshaus vermitteln – also Blicke von außen auf Speise-, Alkohol-, Beherbergungs- oder Bedienungsqualität. Diese Texte müssen als dürftige Quellengrundlage für eine Untersuchung des von vielen Diskursen geprägten Stellenwerts der Wirtshäuser in der Vormoderne herhalten. Die von der Forschung lange unterschätzten Wirtshäuser (ausgenommen bestenfalls Schildwirtshäuser!) werden zudem oft noch nicht für ausreichend würdig befunden, um auf den Karten der europäischen Stadtatlanten dargestellt zu werden.[39] (Abb. 3)

Architektonisch lassen sich bei aller Vorsicht zwei Grundformen differieren: (1) Ein-Raum-Anlagen und (2) Gruppierungen um einen oder sogar mehrere Höfe (Parallelstellung der Gebäude oder Längsanbindungen). Meist hatte das Wirts-

38 Zum Stellenwert dieses Textes Klaus Amann/Max Siller (Hrsg.): Hippolytus Guarinonius. Akten des 5. Symposions der Sterzinger Osterspiele (5.–7. 4. 2004), Innsbruck 2008; Eugen von Paunel: Die Eipeldauerbriefe 1785–1821, Wien 1917.

39 Zu den Schwierigkeiten im 16. Jh. »Wirtshäuser« in Gewerbeverzeichnissen auszumachen, Ferdinand Tremel: Das Gewerbe in Leoben um die Mitte des 16. Jahrhunderts. In: Leobener Strauß 1 (1973), S. 30–49, hier S. 43f. Nur der Weinhandel, aber nicht das Wirtshaus wird in der Liste angeführt.

Abb. 4: Gasthof »Zum schwarzen Greif« in Wels, Lithographie von Josef Hafner, zweites Viertel 19. Jahrhundert (aus: Oberösterreichische Landesmuseen, Linz, Graphische Sammlung, Inv. Nr. OA I 345/20).

haus im Erdgeschoß oder im Keller seinen »Sitz«, eine Art zweitklassiges Lokal neben dem Gastzimmer, wo sich meist recht bescheidene »weiche« Tische, Bänke, Schemel und Stühle befanden.[40] Vielfach scheint der Blick der Gäste auf die Straße gerichtet gewesen zu sein – eine nahezu klassische Formulierung vieler Gerichtsakten besagt, dass man im Vorbeigehen ins Wirtshaus »hineingerufen« worden sei.[41] Das Bier wurde mittels kupferner Gefäße (so genannter Maßeln) in Gläser von geringer Qualität ausgeschenkt. Nur Wirtshäuser besserer Qualität besaßen eine zusätzliche, meist besser ausgestattete Gaststube im hinteren Bereich des Erdgeschoßes oder im oberen Stock. In diesem »Extrazimmer« gab es dann schon ein Kanapee, mit Stoff oder Leder überzogene Sessel und auch »harte« Tische mit Schiefer- oder Marmorplatten, wo man aus den höher bewerteten Zinnkrügen trank. Neben dem Herrenzimmer (steinerne Tische, Schenkkasten, Bilder an der Wand) stand in den exquisiteren Wirtshäusern dann auch noch ein Tafelzimmer (mit Kupferstichen an der Wand, gemalten Landschaften, Luster, Spiegel, Hängeuhr)[42] zur Verfügung. In allen Zimmern fand man Schlafgelegenheiten vor, vom einfachen Strohsack im Gastzimmer hin zum Bett im Herren- und Tafelzimmer. In den Werbungen des entstehenden Zeitungswesens wurde das Raumangebot als Wettbewerbsvorteil angeführt, wie im Fall des Wiener »Schneckenbierhauses« (Petersplatz) in der »Wiener Zeitung«: »[…] wo für die Herren Gäste zu ebener Erde ein schönes großes Zimmer auf die Gasse, dann aber eines den Liebhabern, welche Tabakschmauchen, gewidmet ist«.[43] Wirtshäuser verfügten – wenn man von der Theke absieht – über keine spezifischen, nur in einem Wirtshaus anzutreffende Einrichtungsgegenstände und stellen trotz der öffentlichen Zugänglichkeit »in manchen Aspekten ein Privathaus«[44] dar. Vor allem beim Ausschank in Privathäusern bildete die Theke die Grenze zwischen dem Privathaus des Wirtes und der Öffentlichkeit. An der Theke konnte man bestellen, der »Straßenverkauf« fand dort seinen Platz und der Wirt kassierte dort. (Abb. 4)

Eine zeitgenössische Beschreibung des beliebten »Lothringer Bierhauses« am Wiener Kohlmarkt charakterisiert im 19. Jahrhundert den sozialen Schmelztiegel

40 Franz Martin: Der Sitz. Ein Beitrag zur Geschichte des Salzburger Gaststättenwesens. In: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 112/113 (1972/73), S. 124–126; siehe die Beschreibung des Wirtshauses Krimplstätter 1832 bei Angelika Kronreif: Vom Vospannwirtshaus zum Stammlokal der Salzburger Gesellschaft. Die Geschichte des Gasthauses Krimpelstätter, Dipl. Salzburg 2007, S. 36–38.

41 Scheutz (wie Anm. 21), S. 199.

42 Am Beispiel des Kirchenwirtes zu Mariatrost (Graz) Elke Hammer-Luza: Alltagsleben in Graz. In: Walter Brunner (Hrsg.): Geschichte der Stadt Graz. Bd. II: Wirtschaft – Gesellschaft – Alltag, Graz 2003, S. 391–502, hier S. 476f.; an einem Wiener Beispiel Weigl (wie Anm. 27), S. 1067.

43 Pemmer (wie Anm. 26), S. 50.

44 Gerd Schwerhoff: Die Policey im Wirtshaus. Obrigkeitliche und gesellschaftliche Normen im öffentlichen Raum der Frühen Neuzeit. Das Beispiel der Reichsstadt Köln. In: Christian Hochmuth/Susanne Rau (Hrsg.): Machträume der frühneuzeitlichen Stadt, Konstanz 2006, S. 355–376, hier S. 368.

Wirtshaus folgendermaßen: »Durch den Hausflur kam man in ein schmales, niedriges Gelaß, das mit seinem Kreuzgewölb halb klösterlich, halb kellermäßig aussah. Dieser eine Raum repräsentierte zugleich all die sozialen Abstufungen, die das Wiener Gasthaus charakterisieren. Ein ungedeckter Tisch gleich beim Eingang stellte die ›Schwemme‹ da, wo sich die Fiaker, Lakaien, das niedere Dienstpersonale aus der Hofburg usw. auf ein ›Stehseidel‹ niederließen. Die anstoßenden, weiß gedeckten Tische waren schon das Gastzimmer, dessen Insassen sich an der oft recht lauten Nachbarschaft nicht stießen. Ganz riesig gemütlich. Der rückwärtige Teil der Stube, in den Licht der Sonne niemals drang, war gros; das Extrazimmer«.[45] Während die Dienstboten und Kellner vielfach in der Gaststube schlafen mussten, wies man Reisenden Zimmer an, die man sowohl als Gast- wie als Schlafstube verwenden konnte. Im 18. Jahrhundert kamen die »Salettl«, pavillonartige Gebäude, zusätzlich zur »Kegelstatt« auf. Die Wirtshäuser konnten zudem eine eigene Bäckerei, eine Brauerei, Ställe, eine Fleischhauerei[46], einen Heuschober usw. aufweisen. Abhängig von der Größe bzw. der Funktion des Hauses und den regionalen Gewohnheiten variierte die räumliche Ausstattung (Wirtstube, Stube, Wohnzimmer, Küche) der öffentlich für die Gäste zur Verfügung gestellten Räume beträchtlich. Manche der städtischen Wirte schenkten zusätzlich im Sommer vor der Stadt in ihren Höfen bzw. Kellern Bier und Wein aus. Archäologische Ausgrabungen vermitteln nur grob Einblick in die angebotene Produktpalette. Ergrabene Latrinen in Wirtshäusern förderten neben den erwartbaren, wenig spezifischen Keramikfunden auch überraschend viele Hohlgläser (Flaschen, Becher, Nuppenbecher), beinerne Spielsteine, tönerne Murmeln als Kinderspielzeug oder als Reflex der frühneuzeitlichen Pilgerbewegung gestanzte Tierknochen aus der Rosenkranzproduktion ans Tageslicht.[47]

45 Pemmer (wie Anm. 26), S. 54.

46 So trug das Salzburger Wirtshaus zum »Goldenen Lamm« in der Mozartzeit den spöttischen Namen »Zum Saulenzl«, weil der Wirt Lorenz Gmachl (1700–1773) dort ungelernte Fleischhauer Schweine schlachten ließ und die Schlachtprodukte weiterverkochte, Ammerer/Angermüller (wie Anm. 30), S. 546.

47 Heinrich Wanderwitz: Zur Entwicklung des Regensburger Wirtshauswesens in Spätmittelalter und Früher Neuzeit. In: Andreas Boos (Hrsg.): Wirtshauskultur. Archäologie, Geschichte und Hinterlassenschaft einer alten Regensburger Schänke. Begleitband zu einer Sonderausstellung im Historischen Museum der Stadt Regensburg vom 28. Juni bis zum 15. September 2002, Regensburg 2002, S. 153–164, hier S. 153; Claudia Frieser: Zwei spätmittelalterliche Wirtshäuser in Nürnberg: Kleinfunde aus der Irrerstraße, Büchenbach 1999; Rainer Kashnitz/Rainer Brandl: Aus dem Wirtshaus zum Wilden Mann. Funde aus dem Mittelalterlichen Nürnberg. Ausstellungskatalog Germ. Nationalmuseum, Nürnberg 1984, S. 58–141; Wilfried Kovacsovics: Aus dem Wirtshaus zum Schinagl – Funde aus dem Toskanertrakt der Salzburger Residenz. In: Jahresschrift Salzburger Museum Carolino-Augusteum 35/36 (1989/90), S. 7–401; zu Bier- und Weinflaschen Ders.: Die archäologische Untersuchung im »Höllbräu«. In: Erich Marx (Hrsg.): Das Höllbräu zu Salzburg. Geschichte eines Braugasthofes, Salzburg 1992, S. 143–162, hier S. 158.

Schildwirte und Leutgeben: Konkurrenz um trinkende und essende Kunden

Der Begriff des Wirtshauses war inhaltlich nicht genau bestimmt, was einerseits offensiv Verhandlungsspielraum, andererseits auch defensiv Beschwerdemöglichkeiten im Kräftefeld von Schildwirtshäusern und bürgerlichen Leutgeben vor den Ratsversammlungen eröffnete. In Krems und St. Pölten durften nach dem »gemeinen Herkommen« die bürgerlichen Leutgeben ihren eigenen Wein um einen Kreuzer billiger als die Wirte verkaufen, was zu ständigen Konflikten der Leutgeben mit den »zu günstig« verkaufenden Schildwirten führte.[48] So legte etwa die Wirtsordnung Ferdinands I. für Leoben von 1594 nicht die Speise- oder Alkoholpalette fest, sondern verordnet nur, wie viel, ständisch differenziert, ein Essen »bey den wierthen und gastgeben«, vielfach noch nach Tischen abgestuft, zu kosten habe.[49] Einfache Bierschenken durften nur Bier und einfache kalte Speisen (etwa Würste und kaltes Fleisch) ausschenken. Oft erfolgte die Erlaubnis zu bestimmten Versorgungsleistungen explizit: So erhielt 1668 der Besitzer des »Weißen Rössels« (Stadtplatz 8) von Laa an der Thaya in seiner Hausgerechtsame das Recht, »für die landfremden durchreisenden Leute, so zu Mittag bei ihm speisen und über Nacht verbleiben würden«, auch Wein auszuschenken.[50] Beim Kauf der Häuser wurde den Käufern explizit die auf dem Haus liegende Gewerbeberechtigung verbrieft.[51]

Am einträglichsten waren die Brauereien, die meist Brauhandwerk, Gastgewerbe und Weinschank vereinten. Das Recht auszuschenken war ein bürgerliches, visuell über einen »Zeiger« verdeutlichtes Recht, das mit Vehemenz verteidigt wurde. Die Bürger von Zwettl wehrten sich vor dem Stadtrat dagegen, dass es *vor nie preüchig gewest, das die frembden ausser der burger in der statt nie geleitgebtt haben*.[52] Aber auch das Produktangebot zwischen Schildwirten und bürgerlichen Leutgeben war strittig, das vor Diebstahl sichernde Einstellen von

48 Zur Auseinandersetzung im Jahre 1734 Helga Schönfellner-Lechner: Krems und St. Pölten zwischen 1700 und 1740 – ein sozial- und wirtschaftsgeschichtlicher Vergleich, Diss. Wien 1985, S. 45–51.

49 Christa Schillinger-Prassl: Die Rechtsquellen der Stadt Leoben, Wien 1997, S. 301; zur ersten Wirtsordnung von 1533 für Meran Alfred Wohlgemuth: Beiträge zur Geschichte des Weinbaues und der Gastwirtschaft in und um Meran von den Anfängen bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts, Diss. Innsbruck 1980, S. 236–246, Edition der Weinordnung von 1752 S. 286–289.

50 Susanne C. Pils: ÖStädtA 6. Lieferung: Laa an der Thaya, Wien 2000.

51 Für Zwettl lässt sich das gut zeigen: StAZ, RP 2/12, fol. 196v (3. Mai 1698): *»Clag beeder schildtwürth Ferdinand Sibmer zum Schwarzen Adler und Matthiaß Holzer zur Gulden Rosen, das sye sogahr keine einkher haben, sondern alles beye herrn Weinmayr, Ferdinand Hueber, Englmayr und andern gemainen leitgeben einkheren thue, da doch ihnen, und absonderlich dem Schwarzen Adler beye erkhauffung seines hauß, außtruckhlich versprochen wordten, daß außer ihnnen kain ander die durchraisente mit roß und wagen solle beherbergen oder einkheren lassen, bitten dannenhero umb billiche remedierung.«*

52 StAZ, RP 2/3, fol. 107v (17. November 1589).

Ross und Wagen (zu Jahrmarktzeiten)[53] oder die Nachtherberge von Reisenden waren lukrative Positionen. Die Schildwirte beschwerten sich, dass die Weinschenken ähnliche Schilde wie die Schildwirte als Hauszeichen aushängten und damit den Kunden betrogen, aber auch Fälle, wo Schildwirte »grüne Poschen« aushängten, finden sich.[54] Umgekehrt nutzten die Leutgeben Schwächen der Schildwirte aus. Die Qualität der Schildwirtshäuser wurde vor dem Rat in Frage gestellt. Die städtischen Schildwirtshäuser sollten *mit allen nothwendigkheiten (insonderheit guethen gedrankh, haber und heue), damit die raisente waß haben khönnen, bösser alß bißhero versehen*[55] sein.

Problematisch war vor allem die Scheidung von öffentlich und privat in den Wirtshäusern. Konstitutiv für die vormoderne Gastlichkeit in der Öffentlichkeit vor der Einführung von Hausnummern waren vor allem die vom Stadtrat zu genehmigenden Hauszeichen, die ihren Namen aus der religiösen Sphäre (»Heilige Dreifaltigkeit«, »Auge Gottes«), der Tierwelt und der Jagd, der Heraldik und der Mythologie, den lokalen Besonderheiten[56], den Zweitberufen der Inhaber, den regionalen und überregionalen Herrschaftszeichen (etwa »Kaiser von Österreich« ab dem 19. Jahrhundert) entnahmen.[57] Neben örtlichen Besonderheiten (»Zur eisernen Hand«[58]) hinterließen auch besondere Ereignisse (etwa ein im

53 Siehe die Entscheidung einer Hofkommission, StAZ, RP 2/14, fol. 527r (27. April 1748): *das denen burgern blos allein an denen wochenmarkts tägen, die bauren und andere ankommende partheyen in die einkehr zunehmen gestattet; ausser denen wochenmarktstägen aber von ihnen, burgern, niemand beherberget werden, hingegen die einkehr deren mit schwären wägen ankommenden fuhrleuthen und anderer nicht wegen des wochenmarkt zu- oder durchreisenden partheyen sowohl an wochenmarktstägen als ausser derenselben blos allein denen burgerl(ichen) schildwürthen und sonsten niemand andern zustehen solle.*

54 StAZ RP 2/15, fol. 192r (19. Jänner 1763): *Sie, burgerliche weinschenken, nicht minder von auschenkung deren berechtigten schildwürthen allein zustehender schilden und solch anderer schildzeichen sich enthalten, sondern sich nur deren vorgesehenen, bekanten wein- und bierschankzeichen zugebrauchen befugt* [sein]. Ein umgekehrter Fall (1641) Peter Walder-Gottsbacher: Vom Wirtshaus zum Grand Hotel. Ein Spaziergang zu Innsbrucks historischen Gaststätten, Innsbruck 2002, S. 11.

55 StAZ, RP 2/12, fol. 220r (28. Mai 1700). Ähnlich Klagen darüber, dass durchreisende Personen von Stand nicht ordentlich versorgt werden, Maja Loehr: Leoben. Werden und Wesen einer Stadt. Aus den Quellen und Befunden, Baden bei Wien 1934, S. 45.

56 Für Graz Popelka (wie Anm. 31), Bd. II, S. 644–646.

57 Kümin (wie Anm. 13), S. 42; Franz Martin: Salzburger Hausnamen. In: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 82/83 (1942/43), S. 24–29; mit insgesamt 15 Kategorien Lorenz Jehle: Wirtshausnamen des Fürstentum Liechtenstein und der angrenzenden Gebiete in Österreich und der Schweiz. In: Sprachspiegel 42 (1986), S. 4–11, S. 40–45, S. 133–138; August Miller: Wirtshausschilder und Wirtshausnamen. In: Bayerland 37 (1926), S. 520–536. Zum »Kaiser von Österreich« (1862) in Eisenerz Sigrid Günther: Wirtshausg'schichten. Innerberger Gastlichkeit im Wandel der Zeit, Eisenerz 1995, S. 22f.

58 Hanns Kreczi: Linz. Stadt an der Donau, Linz 1951, S. 75, Josef Sames: Linzer Gasthausnamen. In: Oberösterreichische Tageszeitung Nr. 236 (1926).

16. Jahrhundert passierender Elefant – der »Schwarze Elefant«[59]) ihre Spuren in den Hauszeichen der Wirtshäuser: »Zum Marokkaner« (Wien, Gentzgasse 72) erinnert an die marokkanische Gesandtschaft 1783 oder das Wiener »Gasthaus zur Ueberfuhr der Landwehr« (Heiligenstädter Straße 213) an die dramatischen Ereignisse von 1809.[60] Die Hauszeichen visualisierten die Gastungspflicht, garantierten Schutz wie Frieden und stellten damit die Autorität des Stadtrates sichtbar her, verpflichtete aber auch den Wirt zur Einhaltung städtischer Ordnungen. Als Wappenfarbe der Schutz- und Friedenszeichen scheint Gold (seltener Rot, Weiß, Blau) in Kombination mit einem Tier (häufig Adler, Bär, Einhorn, Greif, Hirsch, Lamm, Löwe) oder einer Blume/Frucht (Rose, Traube) auf. Besonders prestigeträchtig war die auf das Heilige Römische Reich verweisende Symbolik des »Schwarzen Adlers« – der Wiener Hof spiegelte diese Bedeutung in den zur Faschingszeit aufgeführten »Wirtschaften«, wo Kaiser und Kaiserin selbstironisch als Wirt und Wirtin vom »Schwarzen Adler« auftraten.[61] Am Beispiel der Handels-, Residenz- und Transitstadt Innsbruck – im 17. Jahrhundert gab es dort schon 20 Schildwirthäuser[62] – kann man den »Wald« an verschiedenen Hauszeichen erkennen (jeweils mit dem Nennungsdatum): »Blaue Gans« (1642), »Goldener Adler« (1642), »Goldener Hirsch« (1642), »Goldener Löwe« (1775), »Goldene Rose« (15. Jh.); »Roter Adler« (1775), »Weißes Rößl« (1642), »Weißes Kreuz« (1775), aber auch Lokalbezeichnungen wie »Zur alten Krippe« (1775) und »Zur Krippe« (1775). In der Vorstadt tummelten sich der »Goldene Greif«, das »Goldene Kreuz« (1775), der »Goldene Stern« (1775), das »Goldene Bründl«, der »Mohrenwirt« (1775), die »Traube« (1775), der »Schwarze Bär« (1775), das »Weiße Lamm« (1775), »Zum Einhorn« (1775), Gasthaus zum Steinbach (1775), Sandwirt (1775).[63] Die bürgerlichen Leutgeben verfügten dagegen, ähnlich den heutigen Heurigenlokalen, nur über einen mickrigen, außen am Haus aufgesteckten »Zei-

59 Peter F. Kramml: Der erste Elefant in Österreich (1552) und die Geschichte des Salzburger »Elefantenhauses« in der Sigmund-Haffnergasse. In: Salzburg Archiv 4 (1987), S. 49–70; Georg Grüll: Der erste Elefant in Linz. In: Historisches Jahrbuch der Stadt Linz 1958 (1958), S. 386–390; Ferdinand Opll: »… ein(e) vorhin in Wien nie gesehene Rarität von jedermann bewundert«. Zu Leben, Tod und Nachleben des ersten Wiener Elefanten; in: Studien zur Wiener Geschichte. In: Jahrbuch des Vereins für Geschichte der Stadt Wien 60 (2005), S. 229–273; Hans Heiss: Der Weg des »Elephanten«. Geschichte eines großen Gasthofs seit 1551, Bozen/Wien 2002, S. 16–23.

60 Pemmer (wie Anm. 26), S. 87–89.

61 Vgl. Martin Scheutz: Fasching am frühneuzeitlichen Wiener Hof. Zur Domestizierung der »verkehrten Welt« in einem höfischen Umfeld. In: Ders./Vlasta Valeš (Hrsg.): Wien und seine Wiener. Ein historischer Streifzug durch Wien über die Jahrhunderte. Karl Vocelka zum 60. Geburtstag, Wien 2008, S. 125–155, hier 143–147.

62 Walder-Gottsbacher (wie Anm. 54), S. 9–15; S. 21: Um 1730 gab es dort 37 Weinverschleißer, zwei Trakteurgerechtsame für Getränke aller Art, sieben Caféhäuser, drei Brauereien, 27 Bierschankhäuser, 28 Spezeriehandlungen, zwei Brotbänke mit Getränkeverschleiß.

63 Vgl. Franz-Heinz Hye: ÖStädtA 5. Lieferung: Innsbruck 1996.

ger / oder grünen Busch«[64], einen öffentlich gut sichtbaren *offenen* [*außgestelten*] *zaiger*.[65]

Wirtshäuser waren auch eine Visualisierung von städtischen Einflusszonen, häufig lassen sich Wirtshäuser an der Grenze von verschiedenen Herrschaftsbereichen nachweisen bzw. unterliefen »fremde« Wirtshäuser die städtische Herrschaft, indem sie sich zwar in Sichtweite der Stadt, aber auf einem anderen Rechtsbezirk befanden. Die Stadt Linz betrieb einen jahrelangen, mit ständischem Impetus geführten Prozess gegen den Landeshauptmann Ludwig Kuefstein, weil dieser durch kaiserliche Erlaubnis in dem den Ständen gehörigen Ballhaus eine Wirtsgerechtigkeit erhalten hatte und damit das städtische Ausschankmonopol mittels seiner ständischen Rechte unterlief.[66] Aber nicht nur der Adel in seinen Freihäusern, sondern auch der Pfarrer als christlicher Ausschenker nach der sonntäglichen Messe tritt, trotz der vom Tridentinum geforderten Distanz der Priester zum Wirtshaus, als städtischer Konkurrent der Wirte auf.[67]

Vielfach »lauerten« aber auch die Wirtshäuser fremder Grundherrschaften an den Einflugschneisen der Städte, um die städtische Preisbindung auf Bier und Wein zu unterlaufen. Die Wirtshauskonglomeration in der Linzer »Vorstadt« Urfahr (1638 neun Wirte, 1750 bereits 16 Wirte) schädigte die Linzer Gastwirte trotz vielfältiger Klagen nachhaltig, weil in Urfahr, außerhalb der städtischen Jurisdiktion, die Produktion der herrschaftlichen Bräuhäuser von Lustenfelden, Luftenberg, Auberg, Hagen und Puchenau ausgeschenkt und Nachtherbergen angeboten werden konnten.[68] Nach einer Beschwerde der oberösterreichischen Städte waren allein in unmittelbarer Umgebung von Enns 17 und bei Freistadt 32 neue Bräuhäuser entstanden.[69]

Der Wirt – subversives Element und verlängerter Arm der Obrigkeit

Der neben Rathaus und Kirche zentrale, niederschwellige und ständeübergreifende »news room« der Vormoderne wurde von einem Wirtpaar als eine Art Informationsbroker geleitet. Pferde, *post-chaises*, Kutschen konnten in vielen Gasthäusern, die als Postknotenpunkte dienten, gemietet werden; der Vieh-, Ge-

64 Niederösterreichisches Landesarchiv, Patentesammlung, Ungeldordnung [1595 April 20].
65 StAZ, RP 2/3, fol. 103^{v} (23. Oktober 1589), ebd. RP 2/6, fol. 14^{r} (30. April 1612), ebd. RP 2/13, pag. 55 (21. März 1710).
66 Kreczi (wie Anm. 58), S. 77.
67 Alois Zauner: Vöcklabruck und der Attergau. Bd. I: Stadt und Grundherrschaft in Oberösterreich bis 1620, Linz 1971, S. 702; Franz Grass: Pfarrhöfe als Gaststätten in Tirol. In: Veröffentlichungen des Museum Ferdinandeums 54 (1951), S. 147–155.
68 Kreczi (wie Anm. 58), S. 77. Das 1636 errichtete städtische Bräuhaus in Tulln stand in Konkurrenz mit dem Bräuhaus des Grafen Althan, der 1685 ansuchte, dass die Stadt einem Bräuhaus in Zwentendorf nicht entgegen stehen sollte, Otto Biak: Geschichte der Stadt Tulln, Tulln ^{2}1981, S. 344.
69 Alfred Hoffmann: Wirtschaftsgeschichte des Landes Oberösterreich. Bd. I, Salzburg 1952, S. 102.

64366_umbr.indd 174 17.10.11 09:54

treide-, Holz- und Weinhandel hatte vielfach hier seinen Ort, der Wirt war eine Mittlerfigur zwischen Bauern und Bürgern, zwischen Nah und Fern.[70] Neben einer herrschaftsstabilisierenden Funktion – das Wirtshaus als »das« politische Forum der Vormoderne – beinhaltet das Wirtshaus janusköpfig auch eine subversive kommunikative Komponente, eine kritische Öffentlichkeit begann sich dort vermehrt im 18. Jahrhundert zu formieren. Das Wirtshaus war Bühne, auf der Konflikte (etwa Beschimpfungen, Streitigkeiten) ausgetragen wurden und »soziale Dramen« stattfanden: Fluchen, Blasphemie, exzessiver Alkoholkonsum, Spiel[71], Gewaltdelikte und kriminalisierte sexuelle Beziehungen in und um das Wirtshaus lassen sich in europäischen Gerichtsakten gut belegen.

Das Zedlersche Universallexikon rät schon zur Vorsicht, wenn es den Wirt nahezu beschwörend als jemanden bezeichnet, der »mit den Gemässe [Maßen und Gewichten] zu allen Zeiten und gegen jedermann richtig umgehen, selbiges nicht verfälschen oder unsauber halten« soll. Zudem soll er »gutes Brot, frisches Fleisch, ohngefälschte Geträncke« anbieten und »nicht mit doppelter Kreide anschreiben«.[72] Diese Beschreibung des Lexikons bedient einen gängigen Topos der europäischen Literatur und auch des obrigkeitlichen Misstrauens, nämlich das Bild des »hinterlistigen«, »schlauen«, »verschlagenen« Wirtes als Hehler gestohlener Waren, als Betrüger am trinkenden und essenden Kunden und als Quartiergeber für »lichtscheue Wesen«.[73] Korrespondierend mit diesem Stereotyp hatten die Gerichtsdiener und Regierungsprofosen zudem auf das von den Wirten verwendete rechte Maß, weiters auf eventuelle »zäche und stünkhende« Weine zu achten und darauf, dass die Wirte nicht »die Weine vermischen, verfelschen, verputern«.[74] Auch die Speisekarte als öffentlich sichtbare Festlegung von Preisen sollte den Betrug der Wirte verhindern.[75] Die Wirtshäuser galten neben

70 Hanns Haas: Postmeister, Wirt, Kramer, Brauer, Müller und Wundarzt. Trägerschichten und Organisationsformen des Liberalismus. Das Salzburger Beispiel – vom frühen Konstitutionalismus bis zum Kulturkampf. In: Ernst Bruckmüller/Ulrike Döcker/Hannes Stekl/Peter Urbanitsch (Hrsg.): Bürgertum in der Habsburgermonarchie, Wien 1990, S. 257–273, hier 264–266; Kronreif (wie Anm. 40), S. 33f.

71 Manfred Zollinger: Geschichte des Glücksspiels vom 17. Jahrhundert bis zum Zweiten Weltkrieg. Wien 1997, 108–145.

72 Johann Heinrich Zedler: Großes vollständiges Universal Lexikon Bd. 57, Halle 1748, Sp. 1102.

73 Mit Beispielen aus Gerichtsakten Scheutz (wie Anm. 21), S. 194–201. Als Beispiel siehe den Wirt Hans Kaperger, der Nukleus einer großen Räuberbande war, die mit Teufelsbund in Verbindung gebracht wurde, Martin Scheutz/Hans Sturm/Josef Weichenberger/Franz Xaver Wimmer (Hrsg.): Räuber, Mörder, Teufelsbrüder. Der Kapergerprozess 1649–1660 im oberösterreichischen Alpenvorland, Linz ²2008, S. 19 (siehe auch die »Wirtshaus«-Bilder). Zur Bezeichnung von »Venushöllen« und »Saufhäusern« für Grazer Wirtshäuser Ende des 18. Jahrhunderts siehe Jontes (wie Anm. 31), S. 30.

74 Für 1616 Popelka (wie Anm. 31), Bd. II, S. 642.

75 Hans Pemmer: Speisen und Speisekarten. In: Hubert Kaut/Ludwig Sackmauer (Hrsg.): Hans Pemmer. Schriften zur Heimatkunde Wiens. Festgabe zum 80. Geburtstag, Wien 1969, S. 115–124.

den Bräuhäusern als mögliche Brandgefahr in der Stadt.[76] Der Wirt als ambivalent besetzte Figur, zwischen städtischen Beamten (Führung der Meldezettel[77]) und subversivem Element schimmert auch im Kontext städtischer Unruhen, meist mit den schwer zu kontrollierenden Handwerksgesellen verbunden, durch. Immer wieder werden Wirte in städtischen und landesfürstlichen Patenten ermahnt, keine Quartiere für Rebellanten zur Verfügung zu stellen. Im Vorfeld des Wiener Schuhmacheraufstandes von 1722 wies man die Wiener Wirte vor allem in den Vorstädten an, »denen ohne Arbeit allhier befindenden und ausgetretenen Schuh-Knechten«[78] kein Quartier zu geben. Auch beim Wiener Maureraufstand 1723 verbot man den Wirten nachdrücklich, den aufmüpfigen Maurer- und Zimmergesellen »zu Haltung derley höchst-verbottenen Zusamenkünften einigen Unterschleif« zu geben bzw. diese Leute im Fall von gewaltsamen Eindringen gleich bei der Niederösterreichischen Regierung anzuzeigen.[79]

Der vielfach in der europäischen Geschichte übel beleumundete, zwischen Seelentröster und Geschäftsmann angesiedelte Wirt und seine Frau verfügten über keine reguläre Ausbildung; sie versahen ihren Beruf vielfach im Nebengewerbe (etwa im Verbund mit einer Fleischhauerei, Bäckerei etc.). Häufig war der Wirt nur der Pächter, nicht aber der Besitzer des Hauses. Nach einer Aufstellung für Bayern befanden sich 1806 36 % der Wirtshäuser im Besitz des Adels, 34 % gehörten der territorialen Obrigkeit, 27 % besaß die Kirche und nur 3 % waren im Besitz von lokalen Kommunen.[80] Vor allem Wirte (meist war das Bürgerrecht verpflichtend)[81] größerer Häuser gelangten aufgrund ihrer vielfältigen Geschäftsfelder mitunter zu beträchtlichem Wohlstand und lassen sich auch in den politischen bürgerlichen Vertretungen, etwa in Stadträten, überrepräsentiert

76 In Laa an der Thaya brannte 1676 ein städtisches Gasthaus, seit 1674 unter einem neuen Besitzer, tatsächlich ab. Der Wirt Matthias Neckamb wurde aufgrund seiner Nachlässigkeit von der gesamten Bürgerschaft als Mitbürger ausgeschlossen, das Gasthaus wurde von der Stadt eingezogen und ab 1677 nur noch verpachtet. 1706 scheint es erstmals als »Wirt bei der guldenen Rosen« auf, Susanne C. Pils: ÖStädtA: 6. Lieferung Laa an der Thaya, Wien 2000.

77 Codex Austriacus Bd. V, Wien 1777, S. 1182, »Oeffentliche Kundmachung« [Wien, 1757 Mai 14]; Biak (wie Anm. 68), S. 343. Nach Einführung des Gastgroschens (1624) musste der Wirt jeden Morgen eine »Specifikation« der Gäste beim Stadtrichter einreichen.

78 Codex Austriacus Bd. III, Wien 1748, S. 784, »Der Schuh-Knechte Auffstand betreffend« [Wien, 1715 Februar 15].

79 Codex Austriacus Bd. IV, Wien 1752, S. 131f, »Maurer- und Zimmer-Leuten sträflicher Aufstand« [Wien, 1723 April 7]; Martin Scheutz: Von den »höchst-verbottenen Zusamenkünften«. Das Wirtshaus der frühen Neuzeit. In: Ulrike Spring/Wolfgang Kos/Wolfgang Freitag (Hrsg.): Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit, Wien 2007, S. 76–84, hier S. 80f.

80 Kümin (wie Anm. 13), S. 55.

81 Mayer (wie Anm. 19), S. 52: Ein Wiener Neustädter verpachtete 1713 sein Wirtshaus an einen Nichtbürger.

nachweisen.[82] In der wichtigen Transitstadt Innsbruck stellten beispielsweise die Wirte zwischen 1600 und 1700 nach den Handelsmännern (31 %) mit 28,7 % die zweitgrößte Gruppe an Ratsmitgliedern (25 Ratsmitglieder von 87), die Apotheker und die Goldschmiede mit je 6,8 % folgten weit abgeschlagen.[83] In den Klein- und Großstädten machten sich neben den Händlern und Kaufleuten[84] auch die Brauer und die größeren Wirte, häufig Schildwirte, das Stadtregiment regelmäßig untereinander aus.[85] Pezzl bezeichnete es um 1800 als bekannte Tatsache, »daß die [Wiener] Wirte Esner, Pirus, Marschall, Geringer, Luperger, Stipperger etc. in wenigen Jahren Hunderttausende erwarben«.[86] Innerhalb der Gewerbestrukturen der Klein- und Großstädte stellten sie häufig sogar die größte Gruppe.[87] In größeren Städten konnten sich deshalb sogar Bruderschaften etablieren

82 Am Beispiel von zwei Kleinstädten Martin Scheutz: »Die herrn seint zu Wienn, die nahren zu hauß«. Stadtregiment und Bürger in österreichischen Kleinstädten der Frühen Neuzeit. In: Willibald Rosner/Reinelde Motz-Linhart (Hrsg.): Die Städte und Märkte Niederösterreichs im Mittelalter und in der frühen Neuzeit, St. Pölten 2005, S. 204–246, hier S. 219.

83 Wilfried Beimrohr: Die Geschichte der Stadtverwaltung der Stadt Innsbruck im 17. Jahrhundert, Innsbruck 1995, S. 34f.; für das 18. Jahrhundert ging der Anteil der Wirte zurück: nur mehr 22,7 % (17 Personen) entstammten dieser Berufsgruppe. Die Handelsmänner (49,4 %, 37 Personen) dominierten stärker, die Goldschmiede (10,7 %, 8 Personen) traten stärker hervor; Herbert Felderer: Die Geschichte der Verwaltung der Stadt Innsbruck von 1700 bis 1784, Innsbruck 1996, S. 37–39.

84 Herbert Knittler: Zur Frage der Zentralität. Nachlaßinventare als Quelle frühneuzeitlicher Kleinstadtforschung; in: Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien (Hrsg.): Wiener Wege der Sozialgeschichte. Themen – Perspektiven – Vermittlungen, Wien u. a. 1997, S. 75–94, hier 87. Für Leoben lässt sich der Zusammenhang Eisenhändler und Wirt gut fassen Tremel (wie Anm. 34), S. 77f., für Weitra Herwig Birklbauer/Wolfgang Katzenschlager: 800 Jahre Weitra, Weitra 1982, S. 283; Birgit Wiedl: Wirtshausleben in der Frühen Neuzeit. Wirte, Bierzäpfler und Bierbrauer in Seekirchen. In: Heinz und Elisabeth Dopsch (Hrsg.): 1300 Jahr Seekirchen. Geschichte und Kultur einer Salzburger Marktgemeinde, Seekirchen 1996, S. 549–572, 952–954, hier S. 560–562.

85 Michael Frank: Satan's servant or authorities' agent. Publicians in eighteenth-century Germany. In: Beat Kümin/Ann B. Tlusty (Hrsg.): The world of tavern. Public houses in early modern Europe, Aldershot 2002, S. 12–43, hier S. 27.

86 Zitiert nach Weigl: Gaststätten (wie Anm. 27), S. 1079.

87 Die Gewerbestruktur im Markt Schladming sah 1705/06 folgendermaßen aus: acht Wirte, je drei Bäcker und Schmiede, je zwei Bierbrauer, Färber, Fleischhauer, Kupferschmiede, Lebzelter, Schneider, Schuhmacher, je ein Huterer, Maler, Riemer, Seiler, Wagner, Weißgerber und Zirkelschmied, siehe Günter Cerwinka: Zur Sozialstruktur steirischer Städte und Märkte am Beginn des 18. Jahrhunderts. In: Blätter für Heimatkunde 66 (1992), S. 82–87, hier S. 84f. (Tabelle 1); In der Stadt Radstadt gab es 1796 folgende Gewerbebetriebe: zehn Wirte; sechs Bäcker; je fünf Schuster, Leinweber, Schneider; je drei Kaufleute, Brauer, Metzger; je zwei Riemer, Schlosser, Bader, Schmiede; je ein Bortenwirker, Fassbinder, Sattler, Wagner, Gürtler, Kupferschmied, Weißgerber, Lederer, Kammmacher, Friederike Zaisberger: ÖStädtA 4. Lieferung, Teil 2: Radtstadt, Wien 1993. In St. Veit an der Glan stellten die Wirte nach der Theresianischer Rektifikation von 1751 neben den 15 Branntweinbrennern mit insgesamt elf Mitgliedern die zweitgrößte Gruppe (insgesamt

(Graz etwa seit 1617)[88], die politisches Lobbying mit religiös-wirtschaftlichen Repräsentation zu verbinden wussten. Schon seit dem 17. Jahrhundert bestand eine Bruderschaft der bürgerlichen Wiener Wirte. Seit 1734 gab es eine Bruderschaft der deutlich darunter rangierenden bürgerlichen Bierwirte, die sich regelmäßig zu den Quatembermessen in der Bürgerspitalskirche traf. Diese Bruderschaft diente nicht nur der Konkurrenzregulierung (etwa Verbot des Verkaufs von geschmuggelten Wein und ähnlichem), sondern verschränkte wirtschaftliche Fragen mit religiösen Anliegen. So sollten alle Mitglieder der Bruderschaft verpflichtend beim Begräbnis eines Mitgliedes erscheinen.

Meist stellte sich die Kombination von »Wirtschaft« mit einer Fleischhauerei oder eine Bäckerei, mit einem Krämerladen als günstig heraus, weil damit eine breitflächigere Krisenabsicherung erreicht werden konnte. Das Wirtshaus als kommunale Grundinstitution und als Mittler zwischen inner- und außerstädtischen Welten stellte ein wichtiges Absatzfeld der Lokalproduktion dar, der Bier- und Weinausschank stabilisierte den Agrarsektor, ersparte Transportkosten und konzentrierte den lokalen Geldumlauf. Der Verkauf von 4.000–10.000 Litern Wein oder Bier pro Wirtshaus und Jahr war keine Seltenheit, was das Wirtshaus zu einem essentiellen wirtschaftlichen, bislang wenig untersuchten ökonomischen Faktor macht.[89] Am Beispiel von Inventaruntersuchungen der beiden kleinen Landstädte Weitra und Gmünd lässt sich zeigen, dass vor allem die Bräuherren (und weniger die »normalen« Wirte) durch ihre teuren und in guter Lage befindlichen Häuser beträchtliches Kapital bilden konnten.[90] Manche der in den inneren Stadtbereichen positionierten größeren Wirte scheinen sich im mittleren bzw. oberen Einkommenssegment etabliert zu haben.[91] Anders als die armen Bürger besaßen die Wirte meist relativ viel Bargeld im Nachlass und traten auch als Kreditgeber in Erscheinung. Prestigeobjekte des gastgewerblichen Besitzstandes wie eine Kallesche, eine mit Marderfell verbrämte Haube oder Krüge aus Serpentin mit Deckel aus Zinn, Bilder oder ein kleiner Altar heben diese Gruppe vom Durchschnitt deutlich ab. Wirte legten zudem dann auch schon Wert auf kaisertreue Repräsentation, so ließ der Wirt des Ybbser Gasthauses »Goldene Sonne« nach 1717 durchaus selbstbewusst einen Doppeladler mit der Devise Kai-

108 Gewerbetreibende), Wilhelm Deuer: ÖStädtA 9. Lieferung: St. Veit an der Glan, Wien 2006.

88 Popelka (wie Anm. 31), Bd. II, S. 642.

89 Kümin (wie Anm. 13), S. 193.

90 Ein gutes Beispiel hierfür ist das Inventar des Hofwirtes von Seekirchen aus dem Jahr 1777 Wiedl (wie Anm. 84), S. 555.

91 Gudrun Wanzenböck: Bürgerlicher Alltag im barocken Weitra, Verlassenschaftsinventare und ihre Aussagen zur Sachkultur und Sozialstruktur des Bürgertums im 17. und 18. Jahrhundert, Diss. Wien 1996, S. 178; Veronika Frasl: Besitz und Alltag der Gmünder Bürger in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts, analysiert anhand der Verlassenschaftsinventare aus den Jahren 1747–1794, Dipl. Wien 1999, S. 205; Franz Kohl: Die Freistädter Ratsbürger 1555–1630 und ihre Stellung im politischen und sozialen Gefüge der Gesamtbürgerschaft, Diss. Wien 1972, 197.

ser Karls VI. auf der Stuckdecke seines Saales anbringen.[92] Mancher der Wirtssöhne konnte sich auch den Eintritt in eines der zahlreichen österreichischen Klöster erlauben.[93]

Für Wien lässt sich zeigen, dass die Begründer von Wirtsdynastien häufig von außerhalb der Stadt kamen, eine Wirtswitwe »eroberten« und so langsam den prestigeträchtigen Erwerb eines Gasthauses in der Inneren Stadt vorbereiteten.[94] Eine Erhebung der regionalen Herkunft der Wiener Bierwirte zeigt die soziale Aufstiegsoption Wirt für Fremde: Zwischen 1734 und 1810 standen 293 aus Wien stammenden, 421 aus dem restlichen »Österreich« und 243 von außerhalb Österreichs kommenden Bierwirten gegenüber.[95] Das »branding« der Marke Wirt bestand häufig auch in einer gewissen Originalität: Singende, Bücher sammelnde, »grobe« und »melancholische« Wirte werden in Reisebeschreibungen immer wieder als Kuriosum oder umgekehrt als typisch für die Stadt genannt.[96]

Deutlich abgehoben vom Selbstverständnis der Schildwirte waren die Bräuherren, deren Einkommen in der Regel deutlich über dem der Wirte lag. Während im Spätmittelalter das Braurecht noch vielfach genossenschaftlich und im Sinne eines Ergänzungscharakters des Bierbrauens bei schlechten Weinernten[97] vergeben wurde, übernahmen die Städte der Frühen Neuzeit – in einer West-Ost-Bewegung – vielfach die Bräuhäuser (und damit verbunden manchmal das kommunale Schenkhaus) in Eigenregie und verdrängten die brauberechtigten Bürger. Die zunehmend kapitalintensive Kommunalbrauerei, häufig der größte städtische Betrieb (etwa neben dem Ziegelofen), traten ab dem 16. Jahrhundert in vielen Städten auf.[98] Für das Waldviertel lässt sich zeigen, dass zum städtischen Bräuhaus Eggenburg (1514), bald auch Zwettl (vor 1553), Weitra (1569), Gmünd (vor 1569), Waidhofen an der Thaya (1586), wo die Einnahmen des Bräuhauses,

92 Thomas Wallnig: Gasthaus und Gelehrsamkeit. Studien zur Herkunft und Bildungsweg von Bernhard Pez OSB vor 1709, Wien 2007, S. 41.

93 Nach Berechnungen von Christoph Stöttinger (Stiftsarchiv Lambach) stammten 5,3 % der Lambacher Mönche im 18. Jahrhundert und 7,8 % der Kremsmünsterer Mönche aus dem Wirtsmilieu.

94 Zu großen Wiener Wirtsdynastien wie der Familie Munsch (aus Göllersdorf/Niederösterreich), der Familie Geringer (aus Dündorf/Niederösterreich), Familie Radelmayer (Krems) etc. siehe Pemmer (wie Anm. 26), S. 248–268. Obwohl Pemmer noch einer anekdotenhaften Wirtshausgeschichte verhaftet ist, bietet er doch wichtiges Material! Als Beispiel für den Vernetzungsgrad von Wirten Andreas Oberhofer: Der andere Hofer. der Mensch hinter dem Mythos, Innsbruck 2009.

95 Pemmer (wie Anm. 26), S. 47f.

96 Pemmer (wie Anm. 26), S. 269–276.

97 In Eggenburg war das Brauen von Bier in guten Weinjahren verboten, Andrea Pühringer: ÖStädtA 9. Lieferung: Eggenburg, Wien 2006.

98 Herbert Knittler: Agrarraum und Stadtraum. Ländliches und städtisches Wirtschaften im Waldviertel vom 16. bis zum beginnenden 19. Jahrhundert. In: Ders. (Hrsg.): Wirtschaftsgeschichte des Waldviertels, Waidhofen/Thaya 2006, S. 77–194, hier S. 138f.; Hoffmann (wie Anm. 69), Bd. I, S. 102.

ähnlich wie in Wien[99], dem Bürgerspital gewidmet waren, und Drosendorf (vor 1612) traten. Der Stadtrat delegierte Bräuherren – in Zwettl etwa ein dreiköpfiges Gremium –, die für die Verwaltung des städtischen Bräuhauses, die Rechnungslegung und den Betrieb zuständig waren. Für Zwettl lässt sich zeigen, dass die jährlichen Erträge dieser Kommunalbrauereien zwischen 200 und 500 Gulden (1598 bis 1607) lagen, bei einer jährlichen Ausstoßmenge von rund 110.500 Litern Weißbier und rund 15.000 Litern Rotbier.[100] Neben dem städtischen Bräu- und Schenkhaus gab es auch noch in deutlicher Konkurrenz dazu bürgerliche Bräuer, die allerdings den Gast- und Schankwirten ihr Bier erst dann verkaufen durften, wenn das städtische Bräuhaus kein Bier, das damals nur begrenzt lagerfähig war, vorrätig hatte.[101] Aufgrund der starken Konkurrenz durch die herrschaftlichen Bräuhäuser verpachteten die Städte seit dem 17. Jahrhundert ihre Bräuhäuser[102] allmählich (in Zwettl erstmals 1701) und verkauften sie im 18. Jahrhundert zunehmend (Weitra 1758, Zwettl 1784, Waidhofen/Thaya nach 1756, Gmünd 1787).[103] In Freistadt übernahmen 1737 die Bürger das letzte noch bestehende Privatbräuhaus in Eigenregie und begannen »ad communem cassam« Braunbier (»Braucommunen«) herzustellen.[104] In den größeren Städten konnten sich größere private bürgerliche Brauereien etablieren, wenn auch immer in Konkurrenz zu den städtischen Bräuhäusern, bedroht von schwieriger Rohstoffbeschaffung, durch hohe Besteuerung der Produkte und durch hohe Instandhaltungskosten der wertvollen Braupfannen. Als Ausdruck ihres Sozialprestiges im 17. und 18. Jahrhundert, ersichtlich etwa an der hohen Gesindezahl, ließen sich die »Tatmenschen« dann auch schon auf Porträts abbilden, wie etwa der aus einer weit verzweigten Salzburger Brauer- und Wirtsdynastie stammende Stiglbräuer (1762–1793, Höllbräu 1788–1791) Johann Ambros Elixhauser (1737–1793), dessen Zeigegestus auf seinen Stolz, die Brauerei, weist (Abb. 5). Die verwandtschaftlichen Beziehungen dieses Bräuers reichten bis nach Mattsee, Hallein, Neumarkt und ins heutige Oberösterreich. Eine Steuerveranlagung von 1774 wies Elixhauser als einen der reichsten Bürger Salzburgs aus.[105] Auch der Stammvater der berühmten Brauerdynastie Dreher, Franz Anton Dreher (1736–1820), durchlief ei-

99 Heinrich Berg/Karl Fischer: Vom Bürgerspital zum Stadtbräu. Zur Geschichte des Bieres in Wien, Wien 1992.

100 Franz Pötscher/Friedel Moll: Braustadt Zwettl, Zwettl 2001, S. 19f.

101 Pötscher/Moll (wie Anm. 100), S. 9f.; siehe die Ausstoßmengen der Salzburger Bräuer für 1700 Thomas Weidenholzer: Das »Höllbräu«. Zur Geschichte eines Salzburger Braugasthofes von 1700 bis in die Gegenwart. In: Erich Marx (Hrsg.): Das »Höllbräu« zu Salzburg, Salzburg 1992, S. 61–132, hier S. 74.

102 Pötscher/Moll (wie Anm. 100), S. 23; für oberösterreichische Städte Elisabeth Hirsch: Das Kommunbraurecht Oberösterreichs – historische, rechtliche und wirtschaftliche Aspekte unter besonderer Berücksichtigung der Braucommune Freistadt, Diss. Wien 1978, S. 64f.

103 Siehe die Aufforderung der »Gaisruckschen Reformen« das städtische Eggenburger Bräuhaus licitando zu versteigern, Brunner (wie Anm. 19), S. 350.

104 Hirsch (wie Anm. 102), S. 62f.

105 Weidenholzer (wie Anm. 101), S. 78f.

Abb. 5: Porträt von Johann Ambros Elixhauser (1737–1793), Stieglbrauer in der Salzburger Gstättengasse (Ölgemälde um 1770); im Hintergrund Abfüllung von Bier aus dem großen Sudkessel und Fassbinder bei der Arbeit (aus: Salzburger Museum Carolino Augusteum Inv. Nr. 186-49).

ne steile, von der Finanzkrise 1811 unterbrochene Karriere.[106] Anfänglich noch Bierkellner, pachtete er 1796 die Herrschaftsbrauerei Oberlanzendorf und ab 1782 das Bürgerspitalsbräuhaus im Unteren Werd und kaufte 1796 das Bräuhaus Klein-Schwechat um 19.000 Gulden. Sein Sohn Anton Dreher der Ältere (1810–1863) erfand das erste helle Lagerbier in Europa, das »Klein-Schwechater Lagerbier«.

Ordnungs- und Kompetenzdiskurse um das Wirtshaus im Kräftefeld Wirt, Stadtrat und Gäste

Die Ordnungsprobleme der frühneuzeitlichen Gesellschaft bündelten sich »[w]ie in einem Brennglas […] an den Orten kommerzieller Gastlichkeit« und das Wirtshaus war nicht nur »als Gegenstand obrigkeitlicher Normierung, sondern auch als Kräftefeld im Machtkampf aller relevanten Akteure, der Wirte und der Besucher ebenso wie der Obrigkeiten«.[107] Neben der Produktion und der Verteilung der Getränke standen für die Stadträte der Vormoderne die Beschränkung des Personenkreises im Wirtshaus, die Festlegung der Zugänglichkeit, das Fremdenrecht und die Kontrolle über das rechte Verhalten im Wirthaus (etwa Glücksspiel) im Mittelpunkt. Für die Obrigkeit war Alkoholausschank gleichbedeutend mit der normativen Regelung der Öffnungszeiten, mit Preistaxen, mit öffentlicher Ordnung, mit Speise-Ordnung, mit der Beherbergung von Fremden, mit den Zutrink- und Spielverboten oder mit der Regelung der Stallmiete und der Maße.[108] Lange Zeit diente das Wirtshaus als eine Art Gegenkirche, wo man während des Gottesdienstes »Zuflucht« bei Alkohol suchen konnte, gleichermaßen als Ort der lachenden und trinkenden Popularkultur und der weltlichen Festkultur.[109] Das Tridentinum bemühte sich mit Entschlossenheit, Kirche und Wirtshaus zu entflechten; dem Priester wurde der Besuch des Wirtshauses[110] – lange mit zweifelhaftem Ausgang – möglichst erschwert. Im Zuge der Auseinan-

106 Felix Czeike: Historisches Lexikon Wien Bd. II, Wien 1993, S. 93f.
107 Schwerhoff (wie Anm. 44), S. 356, 358. Siehe die Punktation der Ordnungsmaterien S. 363f.; Hürlimann (wie Anm. 13), S. 260–264.
108 Römischer zu Hungern vnnd Behaim etc. Küniglicher Mayestat / Ertzhertzogen zu Osterreich etc. Ordnung vnnd Reformation güter Pollicey / Jn derselben fünff Niderösterreichischenn Lannden vnnd Fürstlichen Graffschafft Görtz / auffgericht vnnd ernewert / Anno 1552, Wien 1552.
109 Gunther Hirschfelder: Wirtshäuser, Cafés und Hotels. Brennpunkte und Schauplätze städtischer Volkskultur im 18. Jahrhundert. In: Ruth-Elisabeth Mohrmann (Hrsg.): Städtische Volkskultur im 18. Jahrhundert, Köln 2001, S. 83–98.
110 Peter Allmaier: Die Speerspitze der Reform? Eine Untersuchung der Salzburger Generalvisitation in Kärnten und Osttirol in den Jahren 1614 bis 1616, Diss. Wien 1998, S. 487–496; grundlegend Andreas Holzem: Religion und Lebensformen. Katholische Konfessionalisierung im Sendgericht des Fürstbistums Münster 1570–1800, Paderborn u.a. 2000, S. 203–224, Christine Tropper: »Zu grosser ergernus mainer pfarrmenge.« Überlegungen zu ländlichen Pfarren als Organisations-, Kommunikations- und Identifikationseinheiten in der Frühen Neuzeit. In: MIÖG 109 (2009), S. 312–333, hier S. 323f.

dersetzungen mit dem Protestantismus wurde die Einhaltung der Fastengebote in den Wirtshäusern immer wieder kontrolliert.[111]

Auch das von Männern und Frauen bestrittene Wallfahrtswesen mit seinen ausgedehnten Wirtshausbesuchen und der damit verbundenen sexuellen Komponente ergrimmte weltliche und geistliche Reformer des 18. Jahrhunderts. Wirthäuser galten lange Zeit – und von der neueren Forschung zunehmend in Frage gestellt – als überwiegend männliche, unterschichtdominierte Orte[112], doch machen Analysen der Preise deutlich, dass der Weinkonsum in einer dieser Stätten der Soziabilität recht teuer kam und die Besucher doch deutlich sozial durchmischter waren.[113] Aber auch für die Behörden waren die Gasthäuser interessante Orte, einerseits bezüglich der Besteuerung und der Kontrolle von Handel und von Fremden, andererseits bezüglich der sozial disziplinierenden Kontrolle der Untertanen.

Ein Standardkonflikt zwischen Stadtrat und Wirten entzündete sich um die Einhaltung der vermutlich schon im Mittelalter bestehenden, durch so genante »Bier-«[114], »Wein-«, »Trink-« oder »Lumpenglocken« eingeläuteten, nach Jahreszeiten differierenden Sperrstunde[115] am Abend bzw. um die Sperre der Wirtshäuser während der Gottesdienste. Vor der Eroberung der Nacht durch die Bürger scheint eine Sperrstundenzeit im Sommer um 10 Uhr bzw. im Winter um 9 Uhr die Regel gewesen zu sein, Übertreter hatten mit Geldstrafen (in Scheibbs 1732 drei Gulden!) zu rechnen.[116] Vor allem Argumente der öffentlichen Ordnung bzw. der Feuergefahr (Spanlichter innerhalb der Stadt) in der von der Obrigkeit gefürchteten Dunkelheit waren für die Einführung der Sperrstunden maßgeblich, obwohl dies die Einkünfte der Wirte schmälerte. Die Ratsprotokolle vermerken immer wieder, dass meist männliche Stadtbewohner *über die zeit gesessen*[117] waren. Die Wirte versuchten mit der Ausdehnung der Sperrstunden ihre Einkünfte zu Lasten der öffentlichen Sicherheit zu erhöhen. Die Angetroffenen verteidigten sich damit, vom Wirt die private Erlaubnis erhalten zu haben, was schließlich dazu führte, dass sowohl Wirte wie Gäste im Spannungsfeld von Öf-

111 Popelka (wie Anm. 31), Bd. II, S. 642.
112 Zur Eroberung des Rathauses durch die bürgerliche Oberschicht (als Gegenmodell zum Wirtshaus) am Fallbeispiel Salzburg Thomas Weidenholzer: Bürgerliche Geselligkeit und Formen der Öffentlichkeit in Salzburg 1770–1820. In: Robert Hoffmann (Hrsg.): Bürger zwischen Tradition und Modernität, Wien u. a. 1997, S. 53–82.
113 Kümin (wie Anm. 13), S. 66: Der Kauf einer Maß Wein konnte bis zu einem Drittel des täglichen Verdienstes eines Arbeiters betragen.
114 Krackowizer (wie Anm. 32), Bd. III, S. 59f.
115 Ann B. Tlusty: Privat oder »öffentlich«? Das Wirtshaus in der deutschen Stadt des 16. und 17. Jahrhunderts. In: Susanne Rau/Gerd Schwerhoff (Hrsg.): Zwischen Gotteshaus und Taverne. Öffentliche Räume im Spätmittelalter und Früher Neuzeit, Köln 2004, S. 53–73, hier S. 67.
116 StA Scheibbs, Hs. 3/11, fol. 316v (Georgitaiding, 26. April 1732); StAZ, RP 2/13, fol. 255v (2. Oktober 1722); Brunner (wie Anm. 19), S. 283. Siehe die allgemeine Wirtshausordnung Codex Austriacus Bd. IV, Wien 1752, S. 392–393 [Wien, 1726 Juli 9].
117 StAZ, RP 2/1, pag. 105 (8. November 1555).

fentlich-Privat mit einer Geldstrafe belegt werden. Die geistlichen Gewalten innerhalb der Stadt verlangten mitunter kirchenzeitlich bedingte Sperren, so regte der Propst von Zwettl an, dass *unter der singzeit der fassten*[118] keine Getränke ausgeschenkt werden sollten. Die Wirte hatten potentielle Besucher, in Umkehrung ihrer ureigensten Geschäftsinteressen, während des Gottesdienst »in Predig und Ambt Zu schaffen«.[119] Im 17. und 18. Jahrhundert scheinen diese geschäftsschädigenden Einwände der kirchlichen und weltlichen Behörden allmählich in Frage gestellt worden zu sein. Als zu Rorate 1735 mehrere Scheibbser Bürger am Morgen nach der Frühmesse vom Gerichtsdiener während des Gottesdienstes im Wirtshaus erwischt wurden, argumentierten die betroffenen Wirte ökonomisch und zielten mit ihrer Verteidigungsstrategie auf den »gemeinen nutzen«, nämlich auf die vom gesamten Markt zu bezahlende Steuerleistung ab, die sie infolge des Geschäftsentganges nun nicht entrichten könnten.[120] Besondere Umstände, Kriege, Seuchen, Katastrophen, der Tod eines Mitgliedes des regierenden Herrscherhauses führten unmittelbar zu Einschränkungen des Wirtshausbetriebes. So wurden 1717 wegen des *bevorstehenden gefährlichen türckhen kriegß, das jedermänniglichs zu einen bueßferttigen lebenswandel solle ermahnet und angehalten, wie auch gottslästern, schelden und fluechen, item das spillen und tanzen ein- und abgestölt, nit weniger im sommer yber 10, im winther aber yber 9 uhr kein würthshauß offen verbleiben noch wein außgeschehnkht.*[121] Den Nachtwächtern wurde neben der Visitation der Gassen auch die Kontrolle der Wirtshäuser aufgetragen, um dort *die junge pursch oder auch theils burger* […] *abzuschaffen und auf anderte betrettung nach befundt gahr in arrest zu nehmben*.[122] Aber auch minder berechtigten Personengruppen wie den Dienstboten sollte ab einer bestimmten Zeit – die Stadträte sahen 9 Uhr am Abend als geeignete Zeit an – kein Einlass mehr in das Wirtshaus gewährt werden, die Hausväter und -mütter durften ihrem Gesinde und den Dienstboten nach 9 Uhr keinen Zugang mehr zu den Wirtshäusern erlauben. Zudem waren konsumfreudige Dienstboten im Wirtshaus auffällig, weil deren Konsum als Indiz für möglichen Hausdiebstahl galt. Die bevorzugte Wirtshausbesuchszeit scheint deshalb neben den Sonntagen unter Tags gewesen zu sein. Ein Zwettler Handwerksgeselle hatte *den ganzen tag uber gezecht und ime ein rausch getrunckhen*[123] oder *wie es abendt worden, habe er mit* einem anderen Stadtbewohner *haim geen*[124] wollen. Der Einsatz der Nacht-

118 StAZ, RP 2/1, pag. 74 (3. August 1565).
119 Wolfgang Scheffknecht: Bludenz im Jahrhundert der Aufklärung (1730–1814). In: Manfred Tschaikner (Hrsg.): Geschichte der Stadt Bludenz von der Urzeit bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts, Sigmaringen 1996, S. 281–421, hier S. 347.
120 StA Scheibbs, Hs. 3/11, fol. 75r–v (1. Dezember 1735), StAZ, RP 2/14, fol. 602r (30. Dezember 1749): Ein Wirt wurde mit 45 Kreuzern bestraft, weil er am letzeren Sonntag die *ganze nacht hindurch bis nach 4 uhr fruhe, wein ausgeschenket hat*.
121 StAZ, RP 2/13, fol. 134v (14. Mai 1717).
122 StAZ, RP 2/13, fol. 6r (7. Mai 1706).
123 StAZ, RP 2/6, fol. 56r (23. Juli 1613).
124 StAZ, RP 2/1, fol. 285r (23. Dezember 1558).

wächter und Gerichtsdiener gegen die unerlaubten Wirtshausbesucher war konfliktträchtig und gefährlich[125], wie beispielsweise der Zwettler Wachtmeister 1722 erfahren musste, der von später mit Geldstrafen belegten Tuchmachgesellen und anderen *leedige*[n] *pursch* mit Schimpfworten bedacht wurde.[126] Neben der Ledigenkultur der Handwerksgesellen galten die Soldaten[127] als besonderes Problem in der Alkoholkultur der Wirtshäuser, umgekehrt waren viele Städte zur Vermeidung von Einquartierungen offenbar bereit, in einem Umlageverfahren die Soldaten im Wirtshaus, einem wichtigen Rekrutierungsort der Frühen Neuzeit, unterzubringen.[128] Auch die streng kontrollierten Spitalsinsassen der frühneuzeitlichen Bürgerspitäler durften die im Kontext von Zank, Hader und Gotteslästerung angesiedelten städtischen Leutgeben nicht besuchen[129], auch Bettler waren von der Obrigkeit nicht gerne als Kundschaft gesehen.

Das Wirtshaus war ein Ort erhöhten fiskalischen Interesses sowohl seitens der Städte als auch des sich formierenden Staates, was immer wieder Gegenreaktionen der Wirte zeitigte. Die Grazer Wirte traten aus Protest gegen die Erhöhung der Alkoholsteuer auf Bier, Wein, Met mit 1. Mai 1576 in den Streik; »stracks auff den ersten May […] die Wainzaiger abgeworffen« und verweigerten den Ausschank. Erzherzog Karl ging mit einem Generalmandat gegen die Grazer Wirte und deren »schimpflichen Reden vnd noch darzue […] ungebürlichen Droen« vor.[130] Im Pestjahr 1713 beschwerten sich die Wiener Wirte, dass sie »bey jezig Bedrangten und Best sierenden Zeiten, da fast alles gespört«, in erhöhtem Maß Getränkesteuer (»Taz« und Ungeld) bezahlen mussten. Die Auseinandersetzung Landesfürst und Wirtshausinhaber eskalierte 1719, als einige Wirte die Ungeld-

125 Zum Überfall auf einen Nachtwächter StA Scheibbs, Hs. 3/12, fol. 56^{v} (Ratssitzung 18. Februar 1735).

126 StAZ, RP 2/13, fol. 260$^{r–v}$ (26. November 1722).

127 Als Beispiel StAZ RP 2/7, fol. 159$^{r–v}$ (7. Jänner 1603); ebd. fol. 282^{r}–284^{r} (15. April 1606); Ann B. Tlusty: The public house and military Cultur in Germany, 1500–1648. In: Kümin/Tlusty (wie Anm. 85), S. 136–159, hier S. 137, 143.

128 Der Zwettler Stadtrichter fragte 1680 den Stadtrat, ob Soldaten *under der burgerschafft von hauß zu hauß einquartiert oder ihnen ein gewisses quantum solle gemacht undt sich darvon selbst zu verkösten in die würhtsheußer einlogiert werden; worüber ein ehrsamer rath undt die buergerschaffte einhellig beschlossen, dieselbe in die würthsheußer einzulogieren undt under der burgerschafft zu underhaltung derselben einen anschlag zu machen*; StAZ, RP 2/12, fol. 42^{r} (5. November 1680). Als Vergleich das Tullner Schildgasthaus (Rathausplatz 7) trug ein »Salva guardia«-Schild und war von Einquartierungen befreit, Biak (wie Anm. 68), S. 341.

129 StA Wiener Neustadt, Scrinium CXIV, Nr. 2/1, unfoliiert, Spitalordnung des Wiener Neustädter Bürgerspitals (1. Jänner 1622): *Ailfften sollen sich alle diejenigen, so inn dem spittal sein, eines fromben, erbarn, gottseeligen leben und wandels sich befleißen, insonderheit aber vor den greilichen lasstern des greinen, zanckhen, rauffen, gottslestern, voltrinckhens, unzucht, beedes in geberden und werckhen, auch allen andern ubeln, sovil müglich, hietten, wie auch, das sie sich deß in den burgerlichen offnen kellern sitzen und trinckhen, auf das sie hiemit niemandts ärgernus geben, so wol auch aller gelegenheit und orth zusindigen gentzlichen enthalten.*

130 Jontes (wie Anm. 31), S. 22f.

beamten nicht in ihr Schank lassen wollten; die Beamten aber zur Durchsetzung ihrer Ansprüche die Wiener Rumorwache und das Militär anforderten. Nach dem Bericht eines Zeitgenossen lesen sich diese Unruhen als in der Tradition von frühneuzeitlichen Arbeitsniederlegungen stehend. »Durch Steigerung des Tätz und Beschreibung des ungeld ist die sach so Weith gekommen, dasz die Bgl. Würth in einem Tag zugleich alle ihre zeiger abgelögt und gesagt, wenn sie mer geben sollen, als sie gewinnen können, wollen sie lieber dasjenige, was sie noch haben, suchen zu behalten können«.[131] Nach der Verhaftung von mehreren Wirten in Eisen und Banden legte sich der Aufstand rasch. Die Einhebung von Ungeld (1359), Zapfenmaß (1556) und dessen Verdoppelung, die Taz (1569) – im Jahr 1657 erfolgte die ewige Verlängerung dieser Getränkesteuer – in den österreichischen Ländern stellt eine Etappe auf dem Weg der Etablierung des Steuerstaates in der Habsburgermonarchie dar. Die Gesamtbesteuerung der Getränke lag Mitte des 17. Jahrhunderts bei 30 %.[132] Ungeld und Taz waren zwei verschiedene Steuern, die vom Landesfürsten verpachtet, verpfändet und verkauft wurden, wobei vor allem die Schwierigkeiten bei der Einhebung dieser Steuern, deren Höhe nur geschätzt werden konnte, für den Verkauf verantwortlich gewesen sein dürften. 1657 erwarben beispielsweise die niederösterreichischen Stände die Taz und erhielten das Recht des Weiterverkaufs.[133] Nach einem Versuch der Aufhebung dieser Steuern durch Joseph II. 1780 wurden Ungeld und Taz 1783 wieder eingeführt und blieben bis 1829 bestehen, bevor sie durch die »Verzehrsteuer« ersetzt wurden.

Auf der administrativen Ebene der Stadt- und Landgerichte richtete man eigene Ungeldbezirke ein, die meist verpachtet wurden.[134] So genannte »Ungeltern«, in den Städten waren dies bürgerliche Ämter, verwalteten diese Ungeldbezirke. Am »Raittag« zu Beginn des Jahres musste die Rechnung in Anwesenheit von Vertretern des Stadtrates gelegt und die Erträge der landesfürstlichen Kammer übermittelt werden.[135] Den Ungeld-Einnehmern vorgelagert waren die »Visierer«, die von jedem Wirt verständigt werden mussten, wenn ein neues Fass geöffnet werden sollte, die restlichen Fässer blieben versiegelt. Der Visierer hatte dann den Fassinhalt zu messen und einen in Steuergeld abzuleistenden Prozentsatz zu ent-

131 Pemmer (wie Anm. 26), S. 82, Scheutz (wie Anm. 79).

132 Siehe die Zusammenfassung zu Ungeld und Taz bei Helmuth Feigl: Die niederösterreichische Grundherrschaft vom ausgehenden Mittelalter bis zu den theresianisch-josephinischen Reformen, St. Pölten ²1998, S. 191–197. Allgemein zu rechtlichen Bestimmungen für Wirte Gertrud Benker: Der Gasthof, München 1974, S. 175–180.

133 Andrea Pühringer: Contributionale, Oeconomicum und Politicum. Die Finanzen der landesfürstlichen Städte Nieder- und Oberösterreichs in der Frühneuzeit, Wien 2002, S. 79–80, für Krems 146, für Wels S. 246f. Am Beispiel von Ischl Gabriele Hofmair: Verfassungs- und Verwaltungsgeschichte des Marktes Ischl bis 1740 (mit Ausblicken bis ins 19. Jhd.), Diss. Wien 1957, S. 233–242; für Tirol Wohlgemuth (wie Anm. 49), S. 247–270.

134 Am Beispiel der schwierigen Einhebung des Bierungeldes Heinz Kreibich: Die Geschichte der Salzburger Hofbrauerei 1498 bis 1815. Diss. Innsbruck 1957, S. 565–592.

135 Pötscher/Moll (wie Anm. 100), S. 24f.

richten, daraufhin wurde das Fass mit einem Kreidezeichen versehen (»beschreiben«) und erhielt einen Freigabezettel. Das Verhältnis von Wirten und Ungeltern bzw. Visierern war von Konflikten belastet: Die Wirte wollten möglichst wenig Steuer zahlen, die um ihre Pachteinnahmen fürchtenden Ungelter umgekehrt möglichst hohe Erträge lukrieren. So führten Wirte leere, aber mit Prüfzeichen versehene Fässer aus der Stadt auf das Land, ließen dort Wein hineinfüllen und führten das neu abgefüllte Fass spät in der Nacht wieder in die Stadt, wo es dann alsbald am alten Ort wieder aufgestellt wurde. Viele Wirte beglichen zudem ihre Steuerschulden nicht, so dass mancher Stadtrat den Leutgeben verbot, den »Zaiger« am Haus anzustecken.[136] Säumigen Steuerzahlern, welche die ausständige Taz noch nicht »richtig gemacht« hatten, sollte die Wirtsgerechtsame entzogen werden.[137] Auch hatten die Ungeldpächter bei der Eintreibung der Steuern immer wieder Schwierigkeiten mit den verschiedenen Grundherren im Steuerbezirk, weil sich der Adel oder die Klöster den Steuerforderungen entziehen wollten. Klagen über das »verbotene Ungeld« waren die Folge, die städtischen Wirte befürchteten zudem dadurch einen Wettbewerbsnachteil.[138]

Das Ausschankmonopol für Bier war, anders als der Ausschank von Wein als bürgerliches Vorrecht, in vielen österreichischen Städten höchst umstritten, weil sich hier konkurrierende Ansprüche zwischen den von den Städten betriebenen bzw. verpachteten städtischen, stets »brandgefährlichen« Bräuhäusern mit ihrer Preisbindung und den Wirten, die teilweise Bier einschmuggelten, den Wirtshäusern anderer Grundherrschaften (etwa Klöster) bzw. den Wirtshäusern in adeligen Freihäusern ergaben.[139] Als die Stadt Linz 1637 ein eigenes Bräuhaus errichtete, beeinspruchten dies die Vertreter der drei oberen Stände beim Landesfürst – Auseinandersetzungen zwischen den drei oberen Ständen (Prälaten, Herren, Ritter) und den Bürgern vor dem Landesfürsten um das Braurecht waren nicht so selten.[140] Die bürgerlichen Ämter der Bräuherren verrechneten stellvertretend für den Stadtrat die Einnahmen, legten Rechnung für das Bier und sorgten für Ord-

136 StAZ, RP 2/3, fol. 103^{v} (23. Oktober 1589).
137 StAZ, RP 2/9, fol. 193^{r} (9. Jänner 1632).
138 Am Beispiel der dem Stift Zwettl unterstehenden, ab Anfang des 17. Jahrhunderts geöffneten Taverne in Obernhof (bei Zwettl) StAZ, RP 2/7, fol. 74^{v} (16. März 1601); ebd. RP 2/9, fol. 193^{r} (9. Jänner 1632); ähnlich mit der vom Herrn von Landau betriebenen Schickenhoffschen Taverne in der Syrnau (Vorstadt von Zwettl) ebd. RP 2/7, fol. 181^{r} (14. November 1603), fol. 337^{r} (7. April 1607).
139 An einem Fallbeispiel Karin Schamberger: »Weillen sie [das Bier] beim Ausschencken mit Hainzl vermischen. Braunauer Bierbrauer im 17. und 18. Jahrhundert. In: Gerhard Ammerer/Christian Rohr/Alfred Stefan Weiss (Hrsg.): Tradition und Wandel. Beiträge zur Kirchen-, Gesellschafts- und Kulturgeschichte. FS für Heinz Dopsch, Wien 2001, S. 233–242.
140 Fritz Mayrhofer/Willibald Katzinger: Geschichte der Stadt Linz, Bd. I: Von den Anfängen zum Barock. Linz 1990, S. 346f.; 1547 besaß Waidhofen/Ybbs 17 Braugerechtigkeiten, eine Genossenschaft der Brauer gibt es zumindest seit 1582 und 1586 gewährte Kaiser Rudolf II. zur besseren Versorgung des Bürgerspitals die Errichtung eines

nung im feuergefährlichen städtischen Bräuhaus (Dörrholz für die Malzdarre und Brauholz für die Sudpfanne).[141] Das Nebeneinander von städtischem und bürgerlichem bzw. fremdem Bier sorgte für verschiedene Inklusions- und Exklusionsformen von einheimischem und fremdem Bier. In Laa an der Thaya wurde beispielsweise täglich um 8 Uhr abends die am Kirchturm befindliche Bierglocke geläutet, die verkündete, dass ab dem Zeitpunkt Bier nur noch im städtischen Wirtshaus ausgeschenkt werden durfte.[142] Viele dieser städtischen Bräuhäuser hatten eine schwierige Durchsetzungsgeschichte: Das 1679 eröffnete Gmundner Stadtbräuhaus – nur dieses Bier durfte in Gmunden getrunken werden, die Wirte waren zur Abnahme verpflichtet – konnte aufgrund der schlechten Bierqualität lange nicht positiv wirtschaften, die beiden vor der Stadt gelegenen Brauereien boten starke Konkurrenz.[143] Aufgrund der anfänglich schlechten Qualität dauerte es bis 1695, bis das Stadtbräuhaus rentabel wirtschaften konnte. Auch versuchten bürgerliche Wirte immer wieder, die Bierpreispolitik des Rates zu unterlaufen, indem sie das selbst gebraute Bier in ihrem Wirtshaus billiger ausschenkten und damit dem städtischen Bräuhaus nicht nur qualitativ, sondern auch preislich den Kampf ansagten.[144]

Auch das sozial gestaffelte steuerfreie Einführen von Wein in die frühneuzeitlichen Städte (etwa Klöster, Universitäten, Domkapitel, aber auch Beamte) erzeugte auf der Ebene des Ausschankes durch »dumping-Preise« Probleme. Der »Bierzwang« der städtischen Brauereien schuf eine durch Schmuggel, bewusste Provokationen und Infragestellung der erzeugten Bierqualität umstrittene Monopolstellung. Im Erzstift Salzburg waren die Erzbischöfe seit dem Beginn der Neuzeit im Besitz der Kaltenhausener Brauerei und versuchten im Sinne des Merkantilismus schrittweise die Bierproduktion des Landes unter ihre Kontrolle zu bringen.[145] Erzbischof Guidobald von Thun verbot 1659 den bürgerlichen Bräuherren der Stadt Salzburg, »bürgerliches« Bier an die Wirte und Zapfler zu verkaufen. Obwohl das bürgerliche Bier von besserer Qualität war, setzte der Erzbischof das ärarische Bier mit großem Aufwand durch, auch die zugewiesenen Rayons für den Gersteaufkauf oder die Holzwidmungen blieben umstrit-

Bräuhauses, das in Konkurrenz zum 1570 errichteten herrschaftlichen Bräuhaus stand. Peter Maier: ÖStädtA 9. Lieferung: Waidhofen/Ybbs, Wien 2006.

141 Pötscher/Moll (wie Anm. 100), S. 21; Martin Bachner: Ehemalige Brauerei Kühtreiber Laa a. d. Thaya. Bestandsaufnahme und Revitalisierung, Dipl. Wien 1996, S. 28.

142 Für Laa an der Thaya Bachner (wie Anm. 141), S. 23.

143 Krackowizer (wie Anm. 32), Bd. III, S. 54–57.

144 Am Beispiel Zwettl StAZ, RP 2/11, fol. 239v (4. November 1675), ebd. fol. 250v (24. Juni 1676); zur Konkurrenz der vorstädtischen Wirtshäuser zum städtischen Schenkhaus ebd. RP 2/12, fol. 22v (23. März 1676).

145 Zur Brauerei im Kontext der »Wirtschaftsherrschaft« Herbert Knittler: Dominium und Brauhaus – herrschaftliche Bierbrauer als vorindustrielles Gewerbe. In: Helmuth Feigl (Hrsg.): Versuche und Ansätze zur Industrialisierung des Waldviertels, Wien 1990, S. 331–353; für Salzburg Kreibich (wie Anm. 134), S. 290–298; zur Brauerei des Innsbrucker Hofkanzlers Biener Walder-Gottsbacher (wie Anm. 54), S. 15f.

ten.[146] Als im Gefolge der Hungerkrise von 1770 die landesfürstliche Kaltenhausener Brauerei ihre Produktion einstellen musste, wurde den bürgerlichen Brauern erlaubt, im bayerischen und österreichischen Ausland Gerste auf dem Schwarzmarkt zu erwerben. Auch wurde den bürgerlichen Brauern das Ausbrauen von weißem Bier untersagt. Die bürgerlichen Brauer versuchten durch neue Biersorten, etwa das teurere und stärkere Märzenbier, dem landesfürstlichen Bierzwang Paroli zu bieten.

Resümee

Die Verpflegung mit Nahrung und Getränken, die Beherbergung von Fremden und der Verkauf (und Handel) von Alkohol boten die hauptsächlichen Einkünfte für den Wirt, doch ist damit die Produktpalette des frühneuzeitlichen Wirtshauses nur unvollständig beschrieben. Das chamäleonartige Wirtshaus stand auch im Zentrum wirtschaftlicher Überlegungen der frühneuzeitlichen Städte, aber auch der adeligen und geistlichen Grundherrschaften. Der Adel profitierte über den Weinhandel von dieser wirtschaftlichen Potenz, die städtischen Brauereien waren mit einer der wichtigsten lokalen Wirtschaftsfaktoren, in regionalem Rahmen wurden landwirtschaftliche Produkte über den »Markt« Wirtshaus verkauft. Aber nicht nur mikro-, sondern auch makroökonomisch behauptet das Wirtshaus eine bedeutende Rolle: Alkohol bildete trotz der vielfältigen Klagen der Reformatoren das finanzielle Rückgrat der Wirtshäuser. Auch die Mahlzeiten waren eine wichtige Einnahmequelle. Konfessionelle Bestimmungen wirkten sich auf den Speiseplan unmittelbar aus (etwa Fasttage, Kirchenjahr). Nur wenig ist über die Qualität der Beherbergung bekannt, man darf spartanische Verhältnisse vermuten, erst gegen Aufpreis verbesserte sich die Einrichtung allmählich. Zentrale Bedeutung kam den Wirtshäusern in der frühneuzeitlichen Kommunikation zu, die Reichspost und die auf Regelmäßigkeit basierenden Postverbindungen der einzelnen Territorien hatten ihren »kleinen Bahnhof« häufig im Wirtshaus. Der meist gut informierte Wirt war zudem nicht so selten auch der Postmeister – die zentrale kommunikative Ansprechperson der Region.

Das von der Forschung lange in seiner Valenz unterschätzte »Wirtshausgeschwätz«[147] zeigt überraschend häufig politische Brisanz, nicht nur ein Zeitgenosse, der sich *bey dem wein gegen der obrigkeit ungeburlich gehallten und erzaigt*[148], wurde vom dadurch herausgeforderten Stadtrat zu einer beugenden

146 Kreibich (wie Anm. 134), S. 149–214; Weidenholzer (wie Anm. 16), Bl. V/3.
147 Marion Kintzinger: Wirtshausgeschwätz. Traumerzählungen in der politischen Publizistik des 17. Jahrhunderts. In: Zeitschrift für Historische Forschung 29 (2002), S. 561–596; Dagmar Freist: Wirtshäuser als Zentren frühneuzeitlicher Öffentlichkeit: London im 17. Jahrhundert. In: Johannes Burkhardt (Hrsg.): Kommunikation und Medien der Frühen Neuzeit, München 2005, S. 201–224.
148 StAZ, RP 2/1, pag. 184 (1. Oktober 1557).

Haftstrafe verurteilt. Auch nach dem Aufkommen des nüchternen Kaffeehauses und der dort vielfach von der Forschung verorteten räsonierenden Öffentlichkeit blieb das Wirthaus ein politischer Ort. Die Wirtshäuser des 19. Jahrhunderts gaben noch den Ort für die politischen Parteien, für die Vereinsbildung der verschiedenen Nationalitäten, für die Politisierung der Studentenverbindungen und ähnliches ab, aber auch den Reibebaum der Mäßigkeitsbewegung.[149] Erst mit dem Aufkommen der Massenmedien – noch vor dem »Ländermatch im Extrazimmer«[150] – kam es zu einer stetigen Erosion der politischen Rolle der Wirtshäuser, die aber noch lange bis ins 20. Jahrhundert, wenn auch vermindert, bestehen blieb. Es verwundert in diesem Zusammenhang dann schon wenig, dass eine der größten Krisen der Ersten Republik in Österreich, im Jahre 1927 in zwei politisch unterschiedlich gepolten (Schutzbund versus Frontkämpfer) Wirtshäusern[151] im burgenländischen Schattendorf seinen Ausgang nahm.

149 Marita Kraus: Bürger im Wirtshaus. In: Friederike Kaiser (Red.): »Berge von unten, Kirchen von außen, Wirtshäuser von innen«. Wirtshäuser in München um 1900, München 1997, S. 149–156; zur Studentenbewegung im Wirtshaus Günther Cerwinka: Student und Gasthaus in Graz. In: Dienes (wie Anm. 31), S. 75–98; Eduard Staudinger: Gasthaus und frühe Arbeiterbewegung. Grazer Gasthäuser als Versammlungs- und Vereinslokale. In: ebd. S. 99–112; Thomas Ramsauer: Wirtshäuser – Hinterbühnen für Infra-Politik? Die Wirtshauskultur der Stadt St. Gallen und der Gemeinde Straubenzel in den letzten Jahrzehnten des 19. und am Anfang des 20. Jahrhunderts, Diss. Zürich 2005. Als Fallstudie zum »Brantineser« im 20. Jh. Harald Pichler: Wiener Branntweinschenken. Eine kulturgeschichtlich-soziologische Untersuchung über eine aussterbende Gastwirtschaftsform, Dipl. Wien 1993.

150 Andrea Dee: Ländermatch im Extrazimmer. Das Wirtshaus Dötl. In: Spring/Kos/Freitag (wie Anm. 79), S. 64f.

151 Gerhard Botz: Gewalt in der Politik, Attentate, Zusammenstöße, Putschversuche, Unruhen in Österreich 1918 bis 1938, München 1983, S. 141–160; Ute Bauer: 30. Jänner 1927. Der Zusammenstoß von Schattendorf, Dipl. Wien 1995; Karin Masek: Schattendorf und der Justizpalastbrand 1927 im Spiegel der Wiener Tagespresse, Dipl. Wien 2004.