

# Weinkonsum in gehobenen städtischen Privathaushalten des Spätmittelalters

von Gerhard Fouquet

## I.

*Ein wenich weins erfrewt das hertz, Vertreibt dem swachen oft den smertz, Auch traurigen den swaren moit, Erwermt dem kalden sin gebloit, Macht sclaifen, der nit rauwen kan Und sprechen, der sich lang versan, Setzt sorg und forcht dan auf ein ort, Und firt etwas koenlicher fort. [Anm. 1]*

Herz und Schmerz, Mut und Blut, wie dies der Kölner Jurist, Ratsherr und Weinhändler Hermann Weinsberg 1586 so trefflich zu reimen wußte – das ist die eine Seite spätmittelalterlicher Verbrauchsgewohnheiten beim Wein: der Rebensaft als Stimulans für Wohlbefinden, Genuss, Gastlichkeit und Gemeinschaft. Auf der anderen Seite war der Wein, wie die jüngere Konsumgeschichte zeigen konnte, [Anm. 2] ein eminent wichtiges Grundnahrungsmittel, eine Funktion, die das Getränk heute, zumindest in Mitteleuropa, weitgehend verloren hat.

Darum nun geht es in dieser Studie. Die Quellen für einen allgemeinen Überblick über den Weinkonsum spätmittelalterlicher Privathaushalte sind allerdings sehr uneinheitlich, zur Beurteilung von Weinqualitäten und -quantitäten zum großen Teil auch nur sehr bedingt brauchbar. Überdies wird eine generelle Einschätzung der Verbrauchsgewohnheiten beim Wein dadurch erschwert, daß die Lebenswelten von der bäuerlichen bis hin zur fürstlich-königlichen Sphäre, vom Stadtarmen bis hin zu den großen reichsstädtischen Geschlechtern von ungeheueren Unterschieden geprägt waren: Die Spannweite reichte von der schlechten Konstanzer Armenverpflegung – Brot, ein mit etwas Schmalz gekochtes Wassermus, als Getränk lediglich Wasser [Anm. 3] – bis hin zum Luxuskonsum von Adel und Patriziat, bei denen Qualitätswein zum selbstverständlichen Bestandteil jeder Mahlzeit gehörte, ganz zu schweigen von den gewürzgesättigten, vielgängigen Festmählern jener Reichen, umrahmt von den erlesenen und teuersten Südweinen.

Wir haben uns zu beschränken: auf die Sphäre der Großstadt, auf die Lebenswelten und Milieus gehobener städtischer Familien. Befragt werden in erster Linie Quellen aus fünf städtischen Haushaltungen des Spätmittelalters, wobei das 16. Jahrhundert, gängigen wirtschafts- und stadtgeschichtlichen Periodisierungen folgend, diesem Zeitraum zugerechnet wird: [Anm. 4] Da sind zunächst die Haushaltsbücher bzw. die persönlichen Aufzeichnungen zweier Kölner Familien: die Rechnungen über den großbürgerlichen Haushalt Hermanns von Goch für den Zeitraum von 1391 bis 1394 [Anm. 5] sowie rund 150 Jahre später, die zweite Hälfte des 16. Jahrhunderts umgreifend und den Konsum in der obersten handwerklichen Mittelschicht Kölns anzeigen, die Abrechnungen und die Autobiographie, das "Gedenkbuch" Hermann Weinsbergs. [Anm. 6] Zeitlich dazwischen, Umstände und Verbrauch der Epoche vom endenden 15. bis zum sechsten Dezennium des 16. Jahrhunderts dokumentierend, rangieren die allerdings nur fragmentarisch erhaltenen bzw. edierten Haushaltsbücher dreier Nürnberger Patrizier – in chronologischer Folge: die Aufzeichnungen des Michel

Behaim (1486-1511), des Anton Tucher (1507-1517) und des Paul Behaim (1548-1568). [Anm. 7] Mit einigen Seitenblicken auf Alltag und Luxus adliger wie höfischer Haushalte, aber auch auf die eingeschränkten Möglichkeiten sozial wesentlich tiefer plazierter bäuerlicher wie städtischer Schichten und Gruppen sowie auf den Weinkonsum des niederdeutschen Raums versuchen wir, die sich in den genannten Quellen dokumentierenden, weit überdurchschnittlichen Konsumgewohnheiten und -möglichkeiten der besseren Kreise Kölns und Nürnbergs sozialgeschichtlich wie räumlich vergleichend einzuordnen. Diskutiert wird dabei zunächst der nahezu unausrottbare Topos vom Spätmittelalter als "Saufzeitalter", untersucht werden Formen der Lebenshaltung beim Konsumgut und Grundnahrungsmittel Wein, dargestellt am Einkaufsverhalten, an der Vorratswirtschaft, gefragt wird endlich nach dem Konsum von Wein im eigentlichen Sinn: nach dem alltäglichen und festtäglichen Verbrauch in jenen gehobenen Haushalten, nach der Beachtung diätetischer Maximen, soweit dies die Quellen überhaupt zulassen, sowie nach der Bevorzugung bestimmter Weinsorten und -kreszenzen.

## II.

Die Projektionen des 20. Jahrhunderts vom absterbenden Spätmittelalter, von einer Zeit des Verfalls wie des Grobianismus, stellen sich durchaus als Entwürfe wider die moderne Zivilgesellschaft dar, ausgelebt in wohlfeilen Inszenierungen pseudo-mittelalterlicher Märkte, Turniere und Festgelage. Diese nahezu bruchlosen Vorstellungen vom Mittelalter sind zu Vulgarformen degenerierte Topoi aus der populären Kulturgeschichtsschreibung des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts, sie folgen bekanntlich auch bestimmten Positionen und langwährenden Konstanten der historischen Forschung. Wir verweisen nur auf Johan Huizinga, der in seinem historiographischen Meisterwerk »*Hersttij der Middeleeuwen*« (1919) das Spätmittelalter mit einer Verfallsmetapher assoziierte, erklärtermaßen das "Ableben überreifer Kulturformen" behandelte, [Anm. 8] wir verweisen auf das 1932 erschienene, mehrfach aufgelegte Buch von Willy Andreas »Deutschland vor der Reformation«, das vom Spätmittelalter unter dem Leitgedanken der Vorläufigkeit erzählt – "eine Epoche der Gärung, der Verworrenheit, des Suchens". [Anm. 9] Ein kulturhistorisches Bild vom Spätmittelalter wurde dadurch zu Beginn dieses Jahrhunderts gezeichnet, das, von wirtschaftsgeschichtlicher Warte aus verstärkt durch die Agrarkrisentheorie Wilhelm Abels, mit seinem "krisenhaft düsteren Gepräge" noch die 1970er Jahre bestimmte und bis heute in der wissenschaftlichen Diskussion nachwirkt. [Anm. 10]

Aus Verfall und Vorläufigkeit entsprang die Vorstellung einer Hypertrophie der Lebensäußerungen: Der historische Nationalökonom Gustav Schmoller fand bereits 1871 bei der Untersuchung des spätmittelalterlichen Fleischverbrauchs nur schiere Gier vor, sprach von Essern mit "gewaltigen Leibern und heftigen Ausbrüchen der Leidenschaft" [Anm. 11] und führte damit eine Erkenntnishaltung in die Konsumgeschichte des Mittelalters ein, die zumindest noch vor 20 Jahren *communis opinio* war. [Anm. 12] Ja, noch 1986 hat Werner Meyer in einer eher populärwissenschaftlichen Publikation die spätmittelalterliche Eidgenossenschaft als "Schwur-, Sakral-, Fress- und Saufgemeinschaft" charakterisiert. [Anm. 13]

Natürlich hat man gerade den Konsum von Wein und anderen alkoholischen Getränken an jener Elle gemessen, nahezu übereinstimmend Weinquantitäten für das Spätmittelalter angenommen, die weit über den Verbrauchsgewohnheiten der Neuzeit gelegen hätten. Karl Müller beispielsweise bezeichnete

in seiner 1953 erschienenen »Geschichte des badischen Weinbaus« die Epoche des frühen 16. Jahrhunderts schlicht als "Saufzeitalter", sah „trunkene Leute“ aus den sonntäglichen "gesteckt" vollen Wirtshäusern auf die Gassen torkeln und Mütter wie Ammen mit Kindern hantieren, um sie im Wein zu baden. Ja sogar die Trinkgefäße, die Affen, Nonnen, Löwen und Sauen, seien, so Müller, „den damaligen Saufereien“ angepasst gewesen. [Anm. 14] Gegenstimmen erhoben sich nur ganz vereinzelt: Stephan Beissel etwa konstatierte bereits 1885 anhand der Xantener Dombaurechnungen für das 17. Jahrhundert ein Arbeitslohn-Bierdeputat-Verhältnis von 2½:1, während sich im Mittelalter der Lohn zum Trinkgeld wie 100:2 verhalten habe. "Das Saufen", so der streitbare Jesuit Beissel wider den Sittenverfall der Frühen Neuzeit, "welches sich im 16. Jahrhundert an den Höfen eingebürgert hatte, war bis in die tiefsten Kreise herabgestiegen und verdarb das Mark der deutschen Nation." [Anm. 15]

Gewiß – es ist zu konzedieren, dass bei manchen, vor allem in ungünstigen klimatischen Standorten während des Spätmittelalters zu beobachtenden Stagnations- und Rückgangerscheinungen die Verbreitung des deutschen Weinbaus im späten 15. bzw. in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts ihren Höhepunkt erreicht hat, und dies trotz der zunehmenden Konkurrenz der billigen, gehopften Biersorten und bei einer im Vergleich zur Neuzeit geringeren Bevölkerungsdichte. [Anm. 16] Einschränkend dazu sei nur schon jetzt bemerkt, dass Wein wie auch Bier nahezu konkurrenzlose Konsumgüter unter den Stimulantia waren. Bekanntlich traten erst im Verlauf der Frühen Neuzeit Kaffee und Tee ihren Siegeszug an. [Anm. 17] Gewiß weisen auch zeitgenössische Reiseberichte und Chroniken auf Abgründe des Weingenusses im Spätmittelalter hin. Nur eine Blütenlese davon: Da erzählt der Chronist im »*Bellum Waltherianum*«, daß sich 1261 viele der *pauperes homines* im städtischen Aufgebot Straßburgs, da sie in jenem Jahr noch keinen neuen Wein erhalten konnten, *cum appetitu* betrunken hätten. Für die anrückende Streitmacht des Bischofs sei es daher einfach gewesen, sie zu erschlagen. [Anm. 18] In einem – jedenfalls nach Ansicht des Abtes – "bestialischen" Saufgelage, das der brandenburgische Markgraf Georg mit zwölf zumeist jugendlichen Begleitern 1505 im fränkischen Zisterzienserkloster Heilsbronn abhielt, erleichterte man die frommen Mönche in kurzer Zeit um 126 Maß Wein. Tische, Bänke, Tischtücher und die Kleidung der Zechenden troffen von dem edlen Getränk, das wüste nächtliche Geschrei der Betrunkenen hallte in den sonst so stillen Klostermauern. [Anm. 19] Und der Diakon der Basler Pfarre St. Martin, Johannes Gast, schreibt in seinem Tagebuch, daß im Februar 1546 der junge Hans Joder Holzach gestorben sei, und zwar an den Folgen eines Trinkgelages, in *qua vino Corsico ingurgitando se oblectarant nonnulli* ("bei dem sich einige damit vergnügt hätten, sich mit korsischem Wein vollzusaufen"). Gast bezeichnete solches Treiben als *intemperantia* und schloß mit erhobenem Zeigefinger: *Corporis iusta et pia habenda est ratio*. [Anm. 20] Der Spötter unter den Chronisten des 16. Jahrhunderts, Graf Froben Christoph von Zimmern, schildert mit sichtlicher Freude, wie sich in Speyer ein hochmögender Domherr und eine junge *Hübschlerin* nächtlings am Wein ergötzten und schließlich völlig betrunken in großem Getöse auseinanderstoben. [Anm. 21] An das gute Weinjahr 1540, als der Wein stark, süß, gut und billig war, erinnert sich der Kölner Hermann Weinsberg nur mit Schaudern: *hat sich das folk zu dem drinken und swelgen begeben; derart überschüttet hätten sich die Leute mit Wein, das sei uff der straissen, hin und widder an den hecken gelegen haben wie die swein*. [Anm. 22] Und Konrad Celtis konnte nicht umhin, in seiner Lobrede auf Nürnberg (1495/1502) die unmäßigen Zechgewohnheiten seiner Zeit anzuprangern, insbesondere das ganz und gar schädliche

Zutrinken, das, so Celtis, unter der Bevölkerung Deutschlands sehr verbreitet sei. [Anm. 23] Gerade aber aus solchen moralisierenden Beobachtungen, die das im Vergleich zur lobenswerten Vergangenheit wachsende Übermaß und dessen üble Folgen schildern, lässt sich wie aus den naiven Erzählungen von Trinkexzessen nur wenig über die realen Lebenswelten und die Verbrauchsgewohnheiten entnehmen.

Auch fremde Reisende, vor allem italienische Humanisten, durch literarische Topoi wie durch die Beobachtung der deutschen Soldreiter, der *lanzecheneccchi*, auf einen bestimmten Typus des wilden, streitbaren, plumpen und grausamen Deutschen festgelegt, wussten von der Unmäßigkeit der Bewohner jenseits der Alpen im Essen und Trinken zu berichten. [Anm. 24] Die Italiener mit ihren ganz verschiedenen Trinkgewohnheiten verstanden freilich auch nicht die deutschen Sitten, sie blieben ihnen weitgehend fremd. Francesco Petrarca beispielsweise blickte in seinen späteren Urteilen über Deutschland in dieser Hinsicht nur mit Verachtung auf dieses barbarische Land und griff bei der Beschreibung Kölns zu den plattesten Stereotypen: *ventris amor, studium gulæ, somnus quiesque* ("Liebe zum Bauch, Trunksucht, Schlaf und Müßiggang"), das zeichne die Stadt aus. „Dieses Land gönnt Bacchus nicht das Seine“, keinen Qualitätswein, keinen festlichen Weingenuß kenne es. [Anm. 25] Und Giovanni Antonio Campano urteilt in seinen Briefen vom Reichstag in Regensburg 1471 über die eintönigen Zechgelage in dieser schmutzstarrenden und stinkenden anti-urbanen Welt: „Hier gibt es kein anderes Leben als Trinken“. Zudem sei der Wein sauer, die „Tränen“ kämen ihm bei jedem Becher, den er leere. [Anm. 26] Jahrzehnte zuvor hat Enea Silvio Piccolomini in seiner zweiten Fassung der Beschreibung Wiens die Lebensgewohnheiten in der Stadt eher karikiert denn referiert: "Man trinkt, isst, spielt und streitet, solange bis der Weinkeller erschöpft ist". Besonders der gemeine Mann, die *plebs*, sei "dem Bauch ergeben" und "gefräßig", ein "wild gewordenes, wüstes Pack", das an Festtagen mit Unmäßigkeit alles Geld verschleudere, was es die Woche über durch Handarbeit verdient habe. [Anm. 27] Allenfalls in einer der üblichen literarischen Schmeicheleien, gemünzt 1444 auf den Hof des Passauer Bischofs Leonhard Laiming, ließ sich Piccolomini herbei, die Annehmlichkeiten des Schlosses Ebelsberg bei Linz zu loben und die Qualität des Weines wie der dargebotenen Leckereien in milderer, freilich durchaus ironisch gebrochenen Farben zu zeichnen. Vorurteile verbanden sich auch mit politischen Gegensätzen: Der Neapolitaner Baldassare Cossa, als Papst Johannes XXIII. 1415 auf dem Konzil zu Konstanz abgesetzt, ließ sich vor seinem Hofpersonal dazu hinreißen, König Sigmund nicht nur als "armselig, als Dummkopf und groben Deutschen" zu bezeichnen, sondern auch als *bibulum*, als Säufer. [Anm. 28] Die durch bestimmte Topoi und Vorurteile verstellte Wahrnehmung des Fremden allenthalben: Als beispielsweise im August 1445 rund 500 eidgenössische Kriegsknechte in Basel lagen, wusste Henman Offenburg in seiner Chronik nur davon zu erzählen, dass sie, die rohen Männer aus den Alpen, sofort damit begonnen hätten, die Keller einiger Adels- und Klosterhöfe zu plündern: ein Saufgelage – 14 Fuder Wein sollen es gewesen sein und *liessent do yederman win trincken*. [Anm. 29]

Der katalanische Franziskaner Francesc Eiximenis (um 1340- †1409) entwarf in seinem 1384 entstandenen Hauptwerk »*El Crestià*« einen Katalog über die Trinksitten europäischer Völker. Und obgleich er Köln, Paris und Oxford aus eigener Anschauung kannte, bescheinigte er den Deutschen, dass sie überhaupt keinen Wein tränken. Bier, Apfelwein, Met und andere Alkoholika, die in keiner Weise dem Wein glichen, stünden vielmehr in der Gunst der deutschen wie auch der englischen Verbraucher

ganz oben an, und dies in Massen. Bereits am frühen Morgen vor dem Frühstück ginge es mit dem Trinken los. [Anm. 30]

Gewiß – endlich haben auch die Feste des Mittelalters, die überbordende Üppigkeit und Pracht mancher Festmäher in vielerlei Hinsicht das überkommene Bild von grobianischer Gefräßigkeit und maßlosem Getränkekonsument gefördert. [Anm. 31] Wir erwähnen hier nur die Beschreibung des berühmten Mainzer Hoffestes von 1184 in der »*Chronica Slavorum*« Arnolds von Lübeck: "Da war ein Vorrat an Wein, der den Rhein herab und hinauf transportiert worden war wie beim Gastmahl des Ahasver; ohne Maß nach jedermanns Bedürfnis und Belieben wurde daraus geschöpft." [Anm. 32] Bei der nicht minder bekannten Amberger Hochzeit des Jahres 1474, als Pfalzgraf Philipp mit Herzogin Margarethe von Bayern-Landshut vermaßt wurde, bestellte man in den Ämtern schier unglaubliche Lebensmittelmenge: Erwähnt seien hier nur die Keller, wo man in Massen Luxusgewächse wie Malvasier und Reinfal, wo man italienischen Wein und fränkischen Landwein eingelagert hat. Beim Frankenwein allein hielten die Fässer nach den erhaltenen Beschaffungslisten rund 110.000 Liter. [Anm. 33] Gerade aber in solchen Festmählern und ihrem als öffentliches Spektakel inszenierten Nahrungskonsum wurde die Alltagsroutine durchbrochen, der Luxus dieser Bankette war ein wichtiger Bestandteil in den Verhaltensformen des demonstrativen Konsums. [Anm. 34] Nach den Worten des Speyerer Bischofs Matthias Rammung (1464-1478) hatte man sich bei derartigen Anlässen vor allem kostlich zu geben, in jeder Hinsicht sei dabei die alltägliche ordnung zu übertreten. [Anm. 35]

Festmäher sind daher ebenso wie die zitierten Beispiele für Konsumexzesse untauglich zur Beurteilung der alltäglichen Verbrauchsgewohnheiten. Sie spiegeln in ihren Anspielungen auf das Motiv des Schlaraffenlands eine Gegenwelt wider, in gleicher Weise wie die beliebten grobianischen Tischzuchten im Stile beispielsweise von Heinrich Wittenwilers »Ring« literarisch eine verkehrte Welt entworfen haben: *Und drank so treuleich und so fast, / Bis daz ɔr des atens gprast* – so heißt es von der unkultivierten Frau Els bei der Schilderung eines bäuerlichen Hochzeitsmahls. [Anm. 36]

### III.

Die aus solchen methodisch unzulässigen situativen Zusammenhängen gewonnenen Ansichten der älteren Kultur- und Sittengeschichte über den permanenten Alkoholmissbrauch im Spätmittelalter haben sich während der letzten Jahre durch die Forschungen der jüngeren Alltags-, Konsum- und Kulturgeschichte gewandelt. [Anm. 37] Gezeichnet wird nicht mehr ein eindimensionales Bild vom Spätmittelalter als Periode des Überflusses und hemmungsloser Verbrauchsexzesse. Man hat pauschale Urteile über die monotone, die abwechslungslose und allein auf Quantitäten setzende Küche [Anm. 38] differenziert, man hat die immense statusbezogene Funktion von qualitätvollem Essen und durchaus reichlichem Trinken herausgestellt, in der Unterscheidung zwischen Festmahl, alltäglicher Herrenspeise und gemeiner Speise die stark divergierenden "Konsumgewohnheiten und -möglichkeiten des Spätmittelalters" betont. [Anm. 39] Statusbezogene Unterschiede in den Verbrauchsgewohnheiten beim Wein wie bei den anderen Nahrungsmitteln sind zunächst im Einkaufsverhalten und an der Vorratswirtschaft spätmittelalterlicher Haushalte auszumachen.

Hier ergaben sich schon erhebliche Ungleichgewichtigkeiten durch unterschiedliche Marktzugänge, durch verschiedenartige, aus Anbaumöglichkeiten und -traditionen, aus mentalen Vorprägungen resultierende Verbrauchsgewohnheiten, wobei wir zunächst weniger an die Mittelgebirgsbarriere denken, welche die niederdeutschen Bierkonsumgebiete von den west-, mittel- und oberdeutschen Weinverbrauchsräumen getrennt hat. Die Zäsuren beim Wein- und Nahrungskonsum sind vielmehr entlang der Scheidelinie zwischen den Städten, vornehmlich den Großstädten, überhaupt den Ausnahmephänomenen innerhalb der spätmittelalterlichen Gesellschaft, und dem Land zu suchen, wenn es sich nicht gerade um ausgesprochene Weinbauregionen handelte. Aufgrund der Zentralfunktion der Städte als Märkte, aber auch durch eine gezielte Wirtschafts- und Marktpolitik zum Nachteil der ländlichen Produzenten, lag nach allen verfügbaren Belegen der Durchschnittsverbrauch von Wein wie von allen anderen Nahrungsmitteln in den Städten qualitativ wie quantitativ über dem der Landbevölkerung. [Anm. 40] Symptomatisch dafür ist das Faktum, daß während der zahlreichen Versorgungskrisen des Spätmittelalters die Landbewohner in die Städte zogen, weil deren Vorratshaltung bessere Überlebensmöglichkeiten eröffnete. [Anm. 41] Jahrhundertlang dürfte sich der bekannte, um 1520 geprägte Satz des Johannes Boemus zur Ernährung der Bauern zumindest in der Tendenz als gültig erwiesen haben: "Geringes Brot, Haferbrei oder gekochtes Gemüse ist ihre Speise, Wasser und Molken ihr Getränk". [Anm. 42] Boemus ist hier nicht unbedingt beim Wort zu nehmen: Mit Wasser und Molke deutete er nur die Einfachheit der bäuerlichen Getränke an, zu denen noch Apfelmast und Bier kamen. Sonst aber blieb Wein nur der Sphäre des Festes vorbehalten. [Anm. 43]

Man muss allerdings schon anhand der wenigen Hinweise zum ländlichen Weinkonsum und den Möglichkeiten des Verbrauchs, die wir bislang besitzen, regional wie zeitlich differenzieren. Natürlich dürfte gerade in Weinanbaugebieten auch auf dem bäuerlichen Tisch reichlich Wein gestanden haben. Zum Jahre 1498 bezeugt beispielsweise eine Mainzer Quelle, dass die Bauern in der Umgebung der Stadt sehr viel Wein getrunken hätten. Ob sich darin nur die typische städtische Sichtweise auf die groben, "bäurischen" Sitten der Landbewohner widerspiegelt, sei dahingestellt. [Anm. 44] Aber auch in den Dörfern im Einzugsbereich Luxemburgs – und damit in keiner der Weinbauregionen der Zeit – wurde, nach den ermittelten Ausfuhrmengen des städtischen Weinhandels zu urteilen, in nicht geringem Umfang Wein konsumiert. [Anm. 45] In den Getreideanbaugebieten der Vorderpfalz kultivierten Bauern seit karolingischer Zeit Weinreben, um daraus ihren Haustrunk zu keltern. [Anm. 46] Eine ganz andere Einschätzung erlauben dagegen die zwischen 1485 und 1487 niedergeschriebenen Reisetagebücher des Paolo Santonino, der den Bischof von Caorle, Pietro Carlo, als Sekretär auf mehreren Visitationen in die nördlichen Grenzbereiche des Patriarchats von Aquileia, vor allem nach Oberkärnten und Osttirol, begleitete. Die hohen Herren machten dabei auch in den *domus rusticanae* am Wegesrand Station, wurden von den Bauern bewirtet. Ärmliche Kost (*tenue admodum prandium*) hat man ihnen dabei vorgestellt, es gebrach an Wein, die wenigen Tropfen, die man erhalten konnte, waren von mäßiger Qualität, ja selbst geeignete Trinkgeschirre gab es nicht überall. [Anm. 47] Nur bei einer bäuerlichen Mahlzeit fand die verwöhnte geistliche Reisegesellschaft hervorragendes Essen und guten Weißwein vor. Für diese von Santonino als urbane bezeichnete Bewirtung war indes der Dorfpfarrer verantwortlich gewesen. [Anm. 48]

Weinkonsum als Ausdrucksform, als Zeichen der spätmittelalterlichen urbanitas: In den west- und oberdeutschen Mittel- und Großstädten des Zeitalters gehörte jedenfalls der billige, bei Krämern gekaufte und in Wirtshäusern getrunkene Massenwein grundsätzlich nicht zu den Genussmitteln, sondern bildete neben Musgetreide, Brot, Fleisch und Hering ein wichtiges Grundnahrungsmittel. [Anm. 49] Zahlreiche Quellen belegen die Verbreitung des Weinkonsums zumindest bis in die unteren Mittelschichten der Städte: In Straßburg – zugegebenermaßen wegen der zentralen Lage der Stadt inmitten des elsässischen wie des badischen Weinbaus ein exzessionelles Beispiel – wurde 1446 in einer Ungeldordnung den privaten Haushaltungen eine Pauschalabgabe für Wein angeboten. In den Häusern, so der Rat, dürften dafür auch gelegentlich und kurzzeitig Anwesende, *arme lüte, lehenlüt, murer, zimberlüt oder snider*, mit Wein verköstigt werden, ohne dass dafür eigens Ungeld zu begleichen wäre. [Anm. 50] Im Jahre 1457 erlaubte man den städtischen Weinzapfern, die billigen Landwein feilboten, schon früh am Morgen ihre Verkaufsläden zu öffnen und armen lüten, arbeitern oder bilgerin auszuschenken. [Anm. 51] Tägliche Weinrationen waren bei Spitalsfründnern und bei der Verköstigung von Tagelöhnnern, Knechten und Mägden keine Seltenheit [Anm. 52]. In Nürnberg beispielsweise gab das städtische Bauamt selbst den "Pappenheimern", den Latrinenreinigern, neben dem Barlohn noch ire recht, nämlich Wein, Bier, Käse und Brot. [Anm. 53] Und Valerius Anshelm bestätigt zu Beginn des 16. Jahrhunderts in seiner Berner Chronik, dass mit Wasser gemischter Wein Grundbestandteil der alten, normalen Kost auch minderbemittelter Stadtbewohner gewesen sei. [Anm. 54] Ein Blick auf den Weinhandel weist gleichfalls auf einen weitverbreiteten städtischen Weinkonsum im Spätmittelalter hin. In Köln, wie Straßburg einer der herausragenden Weinhandelsplätze der Zeit, setzten in den Jahren 1390 und 1391 zwar die großen Weinhändler 81% aller Weineinkäufe um, die auf den Fernhandel bedachten Grossisten machten aber zahlenmäßig nur etwas mehr als ein Viertel unter den 645 Weinhandelstreibenden der Stadt aus. Nahezu drei Viertel der Kölner Händler dagegen kaufte in jenen Jahren Mengen unter 50 Fuder Wein auf, rund 38% von ihnen sogar unter 7,5 Fuder, waren also kleine Weinkrämer und Wirte, ausgesprochene Detaillisten, welche Mittel- und wohl teilweise auch Unterschichtsangehörige mit dem täglichen Weintrunk versorgten. [Anm. 55] Einer unter jenen Zapfern mit einem bescheidenen lokalen Weinhandel war Hermann Weinsberg, der im Januar 1551 seinen ersten Wein, nämlich 8 Fuder Mosler, in die Keller des Hauses Weinsberg einlegen ließ. Die Weinvorräte des im Familienbesitz befindlichen Wirtshauses „Goldenes Horn“ betrugten 1561 immerhin mehr als 47 Fuder firn, also alten Wein. [Anm. 56]

Aber auch Nachrichten aus Teuerungsjahren zeigen im Kontrast die normalen Lebens- und Trinkgewohnheiten in den Großstädten auf: In Straßburg und Frankfurt am Main, gleichfalls einem wichtigen Weinumschlagsplatz im Spätmittelalter, [Anm. 57] wurde infolge der extremen Teuerungsjahre 1446 bzw. 1490 ausnahmsweise als Ersatz Bier gebraut. [Anm. 58] Als Nürnberg während des Markgrafenkrieges 1449/50 mit einer Handelsblockade bedroht und der Wein zu einem knappen und kostspieligen Konsumgut wurde, kauften ihn nur noch die wenigen gesunt leut, die in nit abprechen wolten und die der ful gewont waren. Für den übergroßen Rest der Stadtbevölkerung ließ man nun verstärkt Bier brauen, und auf die Dauer blieb nur noch als daz pest dranck Wasser übrig. [Anm. 59]

Und es ist schließlich daran zu erinnern, dass zumindest in zahlreichen oberdeutschen Städten die Verbrauchsteuern, insbesondere die Ungelder auf Wein, einen bemerkenswerten Anteil an der Refinanzierung der kommunalen Haushalte hatten: In Basel beispielsweise machten die Akzisen teilweise bis über 80% der ordentlichen Jahreseinnahmen aus, allein zwischen 1500 und 1525 kam es dort zu einer Verdopplung des Weinungeld-Aufkommens, ohne dass die Bevölkerung in nennenswertem Ausmaß gewachsen wäre. [Anm. 60] Hinzu kam, dass derjenige, der Wein einlagerte, sich also eine entsprechende Vorratshaltung leisten konnte, beispielsweise in Schwäbisch Hall nur 4% Steuern zahlte, während zu Beginn des 16. Jahrhunderts auf dem Schankwein durch die Verkleinerung der Schenkmasse ein Aufschlag von 20% lastete. [Anm. 61] Das bedeutet: Man muss davon ausgehen, dass das Steueraufkommen zum großen Teil durch den Wein-, Fleisch- und Getreidekonsum vor allem der mittleren, aber auch der unteren Schichten gedeckt worden ist. Die negativen Folgen dieser indirekten Konsumbesteuerung gerade für die ärmeren Bevölkerungskreise wurden dabei von den Zeitgenossen durchaus wahrgenommen und kritisch diskutiert. Dafür sorgten schon eine Reihe von Unruhen, so geschehen etwa 1514 in Nördlingen wegen einer Erhöhung der Weinakzise, dafür stehen die allenthalben überlieferten "bösen Reden", auch die konkreten Forderungen des gemeinen Manns: Beispielsweise stand im Zentrum der 46 Artikel der Frankfurter Gemeinde von 1525 als politisches Ziel die Halbierung der Ungelder, dem Armen zu Gutt. [Anm. 62] Ende des 15. Jahrhunderts zollte der Dominikaner Felix Faber der Stadt Ulm für ihre niedrigen Konsumsteuern nur Anerkennung, ein Lob, das zumindest im Hinblick auf das Weinungeld zutrifft: Der Arme, so Faber, könne dort leichter sein Leben fristen. [Anm. 63]

Es wäre aber verfehlt, aus solchen, leicht zu vermehrenden Belegen bei ärmeren städtischen Handwerker- und Tagelöhnerhaushalten einen Dauerkonsum von Wein mit entsprechender Vorratshaltung unterstellen zu wollen. Ein Rechenexempel soll die auch mit Hilfe anderer Quellen nachzuweisenden, gravierenden sozialen Niveauunterschiede beim Weinverbrauch sowie die unterschiedlichen Vorratsmöglichkeiten deutlich machen: Nach dem um 1487 erlassenen Frankfurter Vermögensteuersatz von 30 fl rh für ein Ohm Wein (90 Schenkmaß à 1,593 Liter = 143,37 Liter) wären bei einem täglichen Quantum von je einer Maß für zwei erwachsene Personen Gütten im Wert von rund 240 fl rh zu kaufen gewesen. Bei der Vermögensteuererhebung von 1495 besaßen jedoch allein 57% der Frankfurter Steuerzahler nur ein Vermögen von weniger als 50 fl rh, konnten sich also in keiner Weise ein Maß Billigwein pro Tag leisten, [Anm. 64] geschweige denn eine entsprechende Vorratshaltung. Bezeichnenderweise heißt es denn auch in den Straßburger Ungeldvorschriften, daß Wein zum Eigenverbrauch nur von den richen und [...] habenden eingelagert werde. Und ein Bericht über die Wein-ungelderhebung aus der Mitte des 15. Jahrhunderts spricht davon, daß in einigen Straßburger Stadtbezirken während des gesamten Jahres nicht mehr als ein Fuder eingelegt werde. In der Tat waren dies auch die ärmeren Viertel der Stadt. [Anm. 65]

Vorratshaltung vornehmlich von Getreide und Wein war ein Privileg der Wohlhabenden und Reichen, auch wenn zeitgenössische Urteile wie der Bericht über die Eroberung von Mainz Ende Oktober 1462 dem entgegen zu stehen scheinen: den burgern hätten damals die siegreichen Truppen des Erzbischofs Adolf von Nassau ihr wein undt frucht genommen. [Anm. 66] Die auf das obere Ende der sozialen Leiter beschränkten Möglichkeiten zur Vorratswirtschaft übrigens nicht nur in Metropolen, sondern auch in

kleineren Städten – dies veranschaulichen Inventare und Abrechnungen von der Wirtschaft im Haus des 1556 verstorbenen Bürgermeisters Jakob Keltz im thüringischen Saalfeld [Anm. 67] – zeigen auch die durch die Ratsregierungen oberdeutscher Städte im 15. Jahrhundert erlassenen Verordnungen zur Verproviantierung der privaten Haushalte bei Kriegsgefahr: Die Untergrenze der Pflicht zur Vorratshaltung lag danach bei ca. 100 bis 500 fl rh. [Anm. 68] Gewiß gab es Ausnahmen: So besorgte sich z.B. Thomas Platter um 1529, noch bevor sein Haushalt in Basel fertig eingerichtet war, ein Faß Wein und betont, daß es zwar lange gereicht habe, er und seine Frau aber auch nie, wie arm wier erstlich gsin sind, ohne Wein und Brot gegessen hätten. [Anm. 69] Und der Stralsunder Bartholomäus Sastrow sowie sein Bruder Johannes genehmigten sich täglich immer ein halb Mäßlein Wein – selbst in Zeiten bitterster Einschränkung, als sie seit 1542 am Speyerer Reichskammergericht einen Prozeß ihres Vaters zu betreiben hatten und ihr Essen meist nur aus drei oder vier Semmeln bestand. [Anm. 70] Das Beispiel aber des Augsburgers Burkard Zink und seiner Frau Elisabeth spiegelt ganz andere städtische Lebensbedingungen wider. Das Ehepaar brachte sich 1420 zu Beginn seines Hausstandes mit Abschreibearbeiten bzw. Spinnen durch und konnte dabei, verglichen mit Handwerker- oder Meisterlöhnen, nach eigenen Angaben im Wochendurchschnitt verhältnismäßig gut verdienen. Sie versteuerten sogar schon 1421 ein Vermögen von ca. 25 fl rh. [Anm. 71] Trotz dieser vergleichsweise gesicherten Verhältnisse finden sich in der Lebensbeschreibung Zinks in einer Liste der Preise für Grundnahrungsmittel nur Hinweise auf eine Vorratshaltung beim Brotgetreide. Fleisch haben die Zinks dagegen pfundweise, Eier in Größenordnungen von sechs bis sieben Stück, Wein in Quantitäten von einem Maß, aber wohl je nach Bedarf und Anlaß durchaus auch in besseren Qualitäten eingekauft. [Anm. 72] Es muß also nach solchen Befunden davon ausgegangen werden, dass die Bevölkerung spätmittelalterlicher Großstädte zum übergroßen Teil beim Wein wie bei allen anderen Grundnahrungsmitteln direkt vom täglichen Markt abhängig war und sich bei dem hohen Anteil von kleinen Handwerkern, Lohnarbeitern, Tagelöhnern und Armen ganz überwiegend außerstande sah, "durch Reservebildung bzw. Bevorratung den periodisch wiederkehrenden Versorgungskrisen vorzubeugen". [Anm. 73]

Unsere fünf Musterhaushaltungen aus den oberen sozialen Milieus der Städte Köln und Nürnberg kannten natürlich allesamt eine mehr oder minder ausgeprägte Vorratswirtschaft. Doch es gab bezeichnende Unterschiede: Der Kölner Hermann von Goch hat im Zeitraum von 1391 bis 1394 einen Anteil von 12,6% seines in Geld veranschlagten Haushaltsbudgets für Wein ausgegeben. Bier und Met spielten als Getränke so gut wie keine Rolle. Dieses Konsumverhalten mit der eindeutigen Bevorzugung von Wein macht den großbürgerlichen Lebenszuschnitt des Hauses sehr gut sichtbar. [Anm. 74] Goch erwarb allerdings in den wenigen durch Abrechnungen dokumentierten Monaten seinen Wein nicht en gros, sondern in mehr als 200 einzelnen Chargen, darunter waren nur drei Großeinkäufe in Mengen zwischen ca. 751 und 1086 Liter. [Anm. 75] Im Haus wurde also schon ein gewisser Grundvorrat an Wein gehalten, wozu wohl noch der wahrscheinlich bei Linz im Eigenbau kultivierte Rotwein unbekannter Menge kam. Angesichts der zahlreichen Detaileinkäufe kann aber von einer eigentlichen Vorratswirtschaft beim Wein nicht gesprochen werden.

In der Weinhandelsstadt Köln mit ihrem exorbitanten Angebot brauchte es dies in normalen Weinjahren auch nicht. [Anm. 76] Hier im "Weinhaus der Hanse" konnte sich Goch jederzeit bei den zahlreichen

städtischen Weinzapfern bedienen und tat dies offensichtlich auch, besonders wenn Gäste im Hause waren. Dann schnellte nämlich der Aufwand gewaltig empor, von mittleren 3 bis 5 £ auf beispielsweise 5 Mk 5 £ bei 40 Eingeladenen, was einer Kostensteigerung gegenüber dem Normalbedarf von rund 1300 bis 2200% gleichkam. [Anm. 77] Vergleichbare ökonomische Grundsätze beobachteten übrigens auch die Gesandten der Stadt Hamburg an der päpstlichen Kurie in Avignon. Dies belegen erhaltene Abrechnungen aus den Jahren 1338 bis 1355. [Anm. 78] Auch die Hamburger Diplomaten ließen in den Kellern ihrer zu Avignon angemieteten Häuser Wein für die kurzen Rhythmen des täglichen Normalbedarfs einlagern. Im Frühjahr 1348 hat übrigens der Rechnungsführer der Gesandtschaft mit kaltem Blut das durch die Panik der Pest verursachte Sinken der Weinpreise ausgenutzt, um in Großeinkäufen die Vorräte aufzufüllen. [Anm. 79] Standen aber Festtage bevor oder erwartete man Gäste, wurde, nach den detaillierten Rechnungen zwischen 1354 und 1355 zu urteilen, regelmäßig Wein zugekauft, wahrscheinlich qualitätsvollere Kreszenzen – mehrmals ausdrücklich Muskateller. [Anm. 80]

Dagegen hat die Gesandtschaft des böhmischen und ungarischen Königs Ladislaus Postumus 1453 während ihres Aufenthalts im spätsommerlichen Rom, bei dem man gleichfalls eine Herberge anmietete und eine eigene Küche betrieb, Wein ausschließlich in größeren Kontingenten eingekauft, also eine ganz zielgerichtete Ökonomie betrieben. [Anm. 81] Aber auch mobile Haushalte schleppten gelegentlich große Weinvorräte mit sich: Die klassischen Exempla dafür sind natürlich die städtischen Aufgebote. Dazu nur zwei Beispiele: Von den Regensburgern sind beim Hussitenzug des Jahres 1431 jeweils rund 7300 Liter Wein und Bier auf Wagen mitgeführt worden. [Anm. 82] Ein kleines Reiterdetachement Basels, das im Rahmen der Auseinandersetzung mit Burgund Ende November 1476 aufgestellt wurde, verproviantierte sich im oberelsässischen Kestenholz (Châtenois) mit Wein und ließ die wertvolle Fracht durch Fuhrleute zum lothringischen Kriegsschauplatz bringen. [Anm. 83] Im Jahre 1399 ließen aber auch drei Kölner Stadtgesandte samt einer drei- bis vierköpfigen Dienerschaft bei ihrer Reise auf Rhein, IJssel und über See nach Hamburg in dem gecharterten Schiff 955 Liter Weiß- und 220 Liter Rotwein einlagern. Die Bestände wurden dann in Hamburg aus den Vorräten des Ratsweinkellers ergänzt, über Land erreichte man schließlich samt Wein und allen möglichen Viktualien den Hansetag in Lübeck. [Anm. 84]

Ähnliches finden wir denn auch bei dem Nürnberger Anton Tucher. Der seit 1493 verwitwete Patrizier lebte zwar zum Zeitpunkt der Anlage seines Haushaltsbuchs im Jahre 1507 nur mit sieben bis neun ständigen Hausbewohnern zusammen, darunter drei Kindern sowie in der Regel zwei Mägden und zwei Knechten, Tucher hatte aber als Vorderster Losunger und damit als erster Regierer der Stadt Nürnberg [Anm. 85] ein großes Haus mit vielen Gästen zu führen. Anton Tucher bewirtschaftete daher seinen Wein-, wie übrigens auch seinen Bierkeller, mit offensichtlicher Sorgfalt und besonderer Umsicht. Der Losunger kaufte den Wein für seinen gehobenen Bedarf im Unterschied zu dem Kölner Hermann von Goch nur in größeren Quantitäten ein. [Anm. 86] In dem einzigen vollständig edierten Jahr 1507 erstand Tucher seinen Hauswein in sechs Großeinkäufen. Mitte Januar wurde die Saison eröffnet: Der neue Wein kam aus dem nahen Unter- und Mittelfranken nach Nürnberg. Bis zum August erwarb dann Tucher den Rebensaft bei verschiedenen Weinhändlern, wobei die eingelagerten Quantitäten zwischen ca. 254 und 1272 Liter schwankten. [Anm. 87] Geordert wurden dabei immer ganze Fässer oder Fäßchen. Bei solchen Mengen verwundert es nicht, daß der Losunger selbst 300-Liter-Gebinde noch mit der Diminutivform belegt hat.

Wir wollen uns zunächst einen Überblick über die Vorrats- und Verbrauchsmengen, auch über die Kostenanteile von Wein und Bier im patrizischen Haushalt Anton Tuchers verschaffen:

Wie die vorstehende Übersicht zeigt, summierten sich die im Durchschnitt der Jahre zwischen 1507 und 1517 im Hause Anton Tuchers eingelagerten Weinvorräte auf ca. 8131 Liter. Dagegen stand ein mittlerer jährlicher Verbrauch von 3381 Liter. Das bedeutet: Die durchschnittliche Vorratsmenge hätte einen normalen Weinkonsum von 2,4 Jahren mühelos abgedeckt, bei sparsamerem Wirtschaften wäre der Weinverbrauch höchstwahrscheinlich für drei Jahre sichergestellt gewesen. Das zeigt aber auch, dass die allgemeine Vorstellung, die mittelalterlichen Verbraucher hätten in der Regel nur einjährigen firnen Wein getrunken, revidiert, zumindest differenziert werden muss. Zumindest im Hause Anton Tuchers dürfte man nach den Umsatzmengen auch zwei bis vier Jahre alte Weine goutiert haben, sie haben sich tatsächlich so lange im Fass gehalten.

Anton Tucher beobachtete also insgesamt eine absolut krisensichere Haushaltsführung beim Wein. Bezeichnenderweise hat sich dagegen Burkard Zink, obwohl er mittlerweile wohlhabend geworden war und bereits 1433 Kornvorräte von ca. 7,4 Tonnen besaß, bei der Armagnakengefahr des Jahres 1443 zusätzlich mit Korn, Wein, Schmalz und Fleisch, und was er sonst noch für notwendig hielt, versorgen müssen. [Anm. 88] Ein Blick auf das jährliche Haushaltsbudget macht schon die weiten Abstände und die entsprechend unterschiedliche Lebenshaltung deutlich: Burkard Zink gab zwischen 1441 und 1444 im jährlichen Mittel rund 100 fl rh aus, Anton Tucher hatte von 1507 bis 1517 einen durchschnittlichen Jahresaufwand von 926 fl rh. [Anm. 89] Die Kosten für den verbrauchten Wein berechnete nun Tucher im Jahresdurchschnitt mit ca. 97 fl rh. Diese Summe macht mit mittleren 29,2% den höchsten Einzelposten im Nahrungsmitteletat des Haushalts aus mit Ausnahme der Sammelrubrik "Wochengeld", unter die täglich frisch eingekaufte Viktualien, vornehmlich Brot und Fleisch, subsumiert wurden. [Anm. 90] Dieser Kostenanteil des Weines an den Ausgaben für die Ernährung entspricht durchaus den Standards in gehobenen Haushalten des Spätmittelalters: So schwankte in den Lobither Zollrechnungen des Herzogs von Geldern aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts der Kostenanteil des Weins an den wöchentlichen Ausgaben für die Ernährung zwischen ca. 14 und 24%, [Anm. 91] so gab die genannte Gesandtschaft des Königs Ladislaus Postumus an die römische Kurie auf dem Hin- und Rückweg in den Wirtshäusern zwischen 15 und 50% des Nahrungsbudgets für Wein aus, abhängig von der Zahl der Gäste und des dabei zu treibenden Repräsentationsaufwandes. [Anm. 92] Das sich aus der städtischen Oberschicht rekrutierende Reiteraufgebot Rothenburgs o. T. benötigte im Schwabenkrieg des Jahres 1499 während der Wochen mit eigener Küchenführung knapp 40 bis gut 54% der Ernährungskosten für Wein. [Anm. 93] Ja selbst im Überschlag der jährlichen Kosten für eine fiktive dreiköpfige Haushaltung des gemainen mann(s) – ain mann, ain weib und ain magd – wurden im Überlingen der Jahre um 1580 35,6% des Nahrungsaufwandes für Getränke, und zwar ausschließlich für Wein, berechnet. [Anm. 94] Hinzu kam in diesem eher der bürgerlichen Wohlhabigkeit zuzuschlagenden Haushaltsansatz [Anm. 95] noch ein Kostenanteil von 1,8% für Branntwein, der sich ja erst seit dem ausgehenden 15. Jahrhundert, als Aquavit aus Italien kommend, in der Gunst der mitteleuropäischen Verbraucher durchgesetzt hatte. [Anm. 96] Und in seinem Haushaltsabschluß von 1555/56 hat Paul Behaim den Weinverbrauch mit ca. 109½ fl rh beziffert. Das waren 33,8% der Kosten für die Ernährung. [Anm. 97]

Die im Tucher'schen Hause vertrunkenen 3381 Liter Wein verschiedener Sorten und Lagen kontrastierten mit einem mittleren Bierverbrauch, der um knapp ein Fuder höher lag: Ganze 4319 Liter Bier wurden zwischen 1507 und 1517 pro Jahr gebraucht. Das im Vergleich zum Wein wesentlich billigere Getränk nahm mit durchschnittlich 35 fl rh pro Jahr und einem mittleren Kostenanteil am Nahrungsmittelverbrauch von 10,5% einen erheblich niedrigeren Rang im Haushaltsbudget Tuchers ein. Wir können dabei nur konstatieren, daß wohl während des 15. Jahrhunderts in Nürnberg wie in ganz Mittel- und Oberfranken, ersichtlich schon aus dem Rechnungsbuch des Großkaufmanns Hans Praun zwischen 1471 und 1478, [Anm. 98] ein Konsumwandel zugunsten der billigen Massenbiere einsetzte und damit erheblich früher als in den Weinbaugebieten an Rhein, Neckar, Mosel und Main. [Anm. 99] Wann genau dieser Wandlungsprozeß begann und wie tiefgreifend er war, läßt sich kaum generalisieren. Im Lobither Zollhaus der Herzöge von Geldern beispielsweise wurde bereits in den 1420er Jahren erheblich mehr Bier als Wein getrunken. [Anm. 100] In Köln markierten die 1460er Jahre zumindest eine Trendwende, als sich das wohlschmeckende, bekömmliche Hopfenbier gegen das alte Grutbier durchsetzte und gleichzeitig der Weinmarkt der Stadt wie übrigens auch der Colmars zusammenbrach, das eng mit dem Kölner Handel verbunden war. Die Weinumsätze konnten sich nach zeitweiligen Aufschwüngen im letzten Viertel des 15. Jahrhunderts erst ab den 1530er Jahren wieder nachhaltiger erholen. [Anm. 101] In den Augsburger Hospitalsrechnungen erscheinen Biereinkäufe erst ab 1476, dann aber regelmäßig. [Anm. 102] In der Stadt Luxemburg diente Bier noch während des gesamten 15. Jahrhunderts als Ersatzgetränk, wenn nicht genügend Wein vorhanden war. [Anm. 103] Jedenfalls hat man, wie dargelegt und aus der Tabelle ersichtlich, selbst im patrizischen Haushalt Anton Tuchers zu Beginn des 16. Jahrhunderts erheblich mehr Bier als Wein getrunken. Anton Tucher bevorzugte dabei das heimische Nürnberger Bier, bezog es nahezu ausschließlich von der Brauerei Goller und lediglich in zwei Qualitätssorten als preiswertes Winter- und etwas teureres Sommerbier. [Anm. 104] Die auswärtigen Gebräue, die Hofer, Einbecker oder böhmischen Biere, wurden dagegen wohl aus Sparsamkeitsgründen nur in kleinen Mengen, sehr selten und dann eher zu Repräsentationszwecken erworben. [Anm. 105] Indes – im Haus des Michel Behaim wurde wohl hauptsächlich Wein konsumiert. Jedenfalls ließ Behaim nach seiner Ungeldrechnung von 1496 1890 Liter Wein und lediglich ca. 418 Liter Bier einkaufen. [Anm. 106] Rund sieben Jahrzehnte später hatten sich dann im Haushalt des Paul Behaim nach einer Rechnungsnotiz zum Jahre 1564 die Verbrauchsmengenverhältnisse gerade umgekehrt: *Und ist mir dis jar aufgangen bey 24 aimer weins und bey 43 aimer piers* – ca. 1745 Litern Wein stand also ein Konsum von 3126 Liter Bier entgegen. [Anm. 107] Ob damit ein Trend in Nürnberger Oberschichtshaushalten des 16. Jahrhunderts beschrieben wird, steht schon bei der fragmentarischen Edition der Haushaltbücher des Paul Behaim sowie der fehlenden Aufarbeitung sonstiger vergleichbarer Quellen dahin. Generell dürfte aber der Bierkonsum in der Stadt während des 16. Jahrhunderts schon allein durch die rapide Weinteuерung zugenommen haben. Allein zwischen 1500 und 1550/60 hat man eine Verdrei- bis Vervierfachung der Preise für Landwein beobachtet. [Anm. 108]

Und ein weiteres lehrt die Übersicht über die Verbrauchsgewohnheiten in der Ökonomie des Anton Tucher: Bier wurde dort nicht in der Weise bevorratet wie Wein. Man hat das trotz der seit dem beginnenden 15. Jahrhundert einsetzenden konservierenden Hopfenzugabe verhältnismäßig

leichtverderbliche Getränk [Anm. 109] lediglich in Gebinden von einem bis zwei Fass gekauft, so wie man es gerade brauchte. Die geringen Überstände bei den Jahresabschlüssen Tuchers ergaben sich aus dieser sparsamen, ernährungshygienischen und kurzfristigen Vorratshaltung. So heißt es etwa bei der Bilanzierung der Kosten des Jahres 1515: Summa 67 aimer pier dicz vergangen jar, daran ist noch vorhannden 1 fas, das adi 15 deczembris eingelegt ist worden. [Anm. 110]

Es ist bei all dem nur ansatzweise auszumachen, ob der normale Bier- bzw. Weinkonsum im Hause Anton Tuchers in der ausgeprägten Weise von der sozialen Stellung des Hausgenossen bzw. des Gastes abhängig war wie beispielsweise am wettinischen Hof des 15. Jahrhunderts, wo man die Weine, insbesondere die besseren Kreszenzen, ausschließlich für die Tafel des Kurfürsten reservierte. [Anm. 111] Erkennbar werden soziale Unterschiede beim Konsum von Bier oder Wein im Haushalt Tuchers nur in einem einzigen Fall: Bei der jährlich wiederkehrenden Beköstigung von ärmeren Spitalinsassen in seinem Hause ließ der Losunger keinen Wein, sondern billiges Bier reichen, vielleicht aus Knauserigkeit, aber wohl ebenso in Beachtung der Trinkgewohnheiten von Stadtarmen am Beginn des 16. Jahrhunderts. [Anm. 112] Was Anton Tucher seinen Bauern aus Tennenlohe ausschenken ließ, die er gleichfalls einmal im Jahr zu Gast hatte, was man dem Gesinde, den Knechten und Mägden, vorsetzte, ist im Haushaltsbuch an keiner Stelle festgehalten worden. [Anm. 113] Im Vergleich dazu hat Michel Behaim im August 1500 zwar seinen Handwerkern, den arbeytern auf dem neuen pau, neben Suppe, Käse und Brot ebenfalls nur einen Trunk Bier geboten. Die Behaim'schen Bauern aber aus dem unweit Nürnbergs gelegenen Fischbach wurden im dortigen haus des Geschlechts 1502 mit Wein und Weißbrot vorzüglich bewirtet. [Anm. 114] Zugleich vermehrte Michel Behaim 1501 mit einer Schenkung von 34 fl rh den guldein trunk, eine Stiftung Herdegen Falzners im alten Spital Nürnbergs, eine der unzähligen „reichen“ Almosenstiftungen im Spätmittelalter, aus deren Erträgen arme Kranke im Spital wöchentlich mit Wein, Brot, Fleisch und Obst unterstützt wurden. [Anm. 115] Und am Weihnachtsabend des Jahres 1510 endlich schenkte Michel Behaim in seiner Eigenschaft als Stadtbaumeister – und daher wohl eher als repräsentative Geste – den Werkleuten im städtischen Bauhof zu ihrer traditionellen Fischsulz 36 Maß Wein, dem Preis nach zu urteilen von sehr guter Qualität. Ein Behaim ließ sich nicht lumpen. [Anm. 116]

Einkaufs- und Konsumverhalten, Vorratswirtschaft wie die Budgetansätze bei den Getränken weisen darauf hin, dass Anton Tucher ähnlich wie Michel und Paul Behaim bestimmte, durchaus reflektierte und mit Hilfe jahrweiser Saldierungen von Verbrauch und Kosten überprüfte Grundsätze bei seiner Haushaltsführung besaß. Man könnte sie trotz des nicht gerade als gering anmutenden Wein- und Bierverbrauchs als Rechenhaftigkeit, als Sparsamkeit bezeichnen, Maximen der Lebenshaltung, die völlig den patrizischen Verhaltenstugenden der Zeit entsprachen und auch in den Haushaltungen der Nürnberger Michel und Paul Behaim strikte Beachtung fanden. [Anm. 117] Paul Behaim ließ immerhin die täglichen Ausgaben auf einem Brett in der Küche seines Hauses aufschreiben. [Anm. 118]

Zu dieser sparsamen, geplanten und ständig beobachteten Haushaltsführung Anton Tuchers noch einige Beobachtungen anhand des Weinkonsums: Der Verbrauch von Wein war über die Jahre hinweg verhältnismäßig konstant, schwankte, von dem außerordentlichen Jahr 1510 abgesehen, lediglich in einer Marge von ca. +/- 300 Litern. Dem entsprachen auch übrigens die gesamten ernährungsbedingten

Ausgaben: Das teuerste Einzeljahr 1512 mit ca. 408 fl rh rangierte gerade einmal bei 112% des langjährigen Durchschnitts. [Anm. 119] Bezeichnend ist auch das Konsumverhalten im Tucher'schen Haushalt während der im ganzen oberdeutschen Raum spürbaren Weinteuerei von 1512 bis 1515 und 1517. [Anm. 120] Der Weinverbrauch wurde zumindest seit 1513 eingeschränkt, durchgreifend vor allem in den Jahren 1515 und 1517, die Neueinlagerungen angesichts der ungünstigen Preisentwicklung gedrosselt, besonders in dem sehr teueren Jahr 1515. Man lebte von den Vorräten, um dann in dem etwas wohlfeileren Weinjahr 1516 den Keller wieder zu füllen. Die Sparsamkeit beim Wein äußerte sich jedoch hauptsächlich nur über den Mengenverbrauch. Denn Anton Tucher erwarb selbst 1513, 1515 und 1517 nicht ausschließlich die noch verhältnismäßig preiswerten Landweine, sondern hielt sich auch noch an seine gewohnten qualitätsvollen Sorten, Weine vom Rhein und Neckar mit Spitzenpreisen bis zu 630 d pro Eimer (= 72,69 Liter) ohne Ungeld. Allerdings schaffte es Tucher, den Verbrauch von Massen- und Qualitätsweinen planvoll zu kombinieren. Dies hieß in der Hauptsache, den mengenmäßigen Konsum der teureren Qualitätsweine zugunsten billigerer Sorten einzuschränken. Denn mit Ausnahme des Jahres 1513, wo ihm die Kalkulation mit durchschnittlichen 630 d pro Eimer inklusive Ungeld und einem damit verbundenen empfindlichen Anstieg des Kostenanteils beim Wein auf 40,6% der Nahrungsmittelausgaben daneben geriet, allerdings ohne dass der gesamte Ausgabenrahmen des Ernährungsaufwands gesprengt worden wäre, gelang es Tucher, in der Zeit von 1514 bis 1516, seine jährlichen Durchschnittskosten pro Eimer zwischen 504 und 567 d zu halten. Gegenüber den Preisturbulenzen des Jahres 1517 scheint indes auch die planvollste Steuerung des Weinkonsums versagt zu haben: Der mittlere Kostenanschlag pro Eimer stieg auf die Rekordmarke von 646 d. Tucher konnte aber durch konsequente Mengenrestriktion des Weins zugunsten des Biers, das in diesem Jahr mit 4652 Litern seinen mengenmäßig größten Verbrauch erreichte, den Kostenanteil beim Wein sogar unter den Durchschnittsausgaben halten: rigorose Sparsamkeit, allerdings auf sehr hohem Niveau. Denn für die Kosten eines Eimers oder von knapp 73 Litern Wein im Tucher'schen Keller des Jahres 1517 hätte ein Steinmetzgeselle der Zeit, vorausgesetzt er wäre ganzjährig beschäftigt gewesen, rund fünf Wochen arbeiten müssen. [Anm. 121]

Auf eine vergleichbare Weinteuerei 1588 in Köln reagierte man im wohlsituierteren und der obersten Mittelschicht der Stadt zugehörenden Haushalt Hermann und Gottschalk Weinsbergs auf seine Weise. Die Keller waren im Oktober 1588 leer, keinen weissen noch roeden, firnen noch neuen wein hätten sie mehr im Haus gehabt, vertraute der Gewährsmann Hermann Weinsberg seinem Gedenkbuch an. Alles wartete auf den neuen Wein. Der aber war unerhört teuer, dazu noch schlecht, ja unreif oder überfirn, das er doch zur gesontheit oder freuden nit genossen mogt werden. Hermann und Gottschalk Weinsberg hätten es sich wohl leisten können, aber sie scheuten sich, die horrende Summe von 11 Albus für eine Quart (ca. 1,4 Liter) Wein auszugeben. Also moest der Weinsberg eitz feiren und hat keinen wein. Man hatte sich ins Bier zu gewinnen. Bier, das bislang nur nebenher konsumiert worden war, nahm nun die Stelle von Wein ein, es avancierte, wie dies im benachbarten brabantischen Raum durch Klimaverschlechterung, Mißwachs und exorbitante Weinpreissteigerungen schon seit den 1560er Jahren als allgemeines Phänomen zu beobachten ist, notgedrungen zum täglichen Haupttrunk bei den Mahlzeiten der Familie. [Anm. 122] Und im Jahr darauf, im November 1589, braute man zum ersten Mal im eigenen Hause Bier – ca. 4514 Liter sollen es gewesen sein, denn es galt, wie Hermann Weinsberg sich

ausdrückte, newlich zu sein und zu sparen. [Anm. 123] Still wurde es 1588 auch auf den Straßen Kölns, in den Wirtshäusern, in den Stuben der Gaffeln: das gesunge und fleschen kloppen verginge abents von dem gesinde und kindern uff der straissen, man vernam seir selten drunken lude. Die Weinsbergs wußten sich freilich zu behelfen. Gelegentlich ließ man sich doch Wein holen, um ein Fest zu feiern, Gottschalk hatte als Aufseher im Fischkaufhaus immer eine Gratisation zur Verfügung, Hermann ließ für sich selbst Wein im Ratskeller holen, besorgte sich auch im Brauhaus "Unna" frisches, gutes Bier und resümierte: also das ich mich vor so vil menschen gut zu behelfen und zu ergetzen hab, das ich des teglichen weindrinkens wol entraten und entberen kan, got hab loff. [Anm. 124] Wein hatte man bis dahin im Haus Weinsberg nie entbehren müssen. Schon der Vater, Christian Weinsberg, hatte mit Wein gehandelt, die Söhne Hermann und Gottschalk betrieben zeitweilig Weinzapf, den Detailverkauf von Wein. 1553 beispielsweise fanden sich unter den Warenbeständen des Ehepaars Hermann Weinsberg und Weisgin Ripgin, der ersten Frau des Tagebuchschreibers und Chronisten, 16½ Fuder 12 Viertel Moselaner aus Bruttig bei Cochem, man hatte damit 16162,5 Liter Wein im Haus Weinsberg, verzapfte ihn dort. [Anm. 125] Überdies bekam die Familie Ratswein gratis durch die verschiedenen öffentlichen Ämter Hermann Weinsbergs.

Schließlich verfügte die Familie noch über ein eigenes Rebgelände in der Achterstraße, unweit des im Kirchspiel von Sankt Jakob gelegenen Wohnsitzes am Blaubach. [Anm. 126] Die Weinsbergs waren damit kein Einzelfall: An Rhein, Main und Donau sind Reblandbesitz und Fressgütlein in breiten städtischen Bevölkerungskreisen nachgewiesen worden. [Anm. 127] Natürlich war dementsprechend der Weingarten Hermann Weinsbergs in der Achterstraße auch ein Ort der Rekreation und Muße, man feierte dort seine Feste wie beispielsweise Ende Juni 1594. Jener Sonntagnachmittag in der behäbigen Schilderung Hermanns: Die Familie erging sich zuerst in dem baumbestandenen Grashof. Man sah dann hinüber zu den Reben, bemerkte wohlgefällig, dass *die trauben in voller bloit stunde, setzte sich dann in dem kleinen somerhaus des Gartens zu Tisch, machte es sich mit Speise und Wein frolich, das junge Volk sanck und spranck im gras.* Wingart Foelix nannte Hermann Weinsberg seinen *hortus amoenus*. [Anm. 128] Der Weingarten war aber selbstverständlich zuerst ein Ort der Ökonomie. Gleichwohl hatte man in den frühen 1580er Jahren die Rebfläche durch die Anlage des Grashofes verkleinert, Hermann Weinsberg ließ noch Bäume pflanzen. [Anm. 129] Rebpflege, Lese, Kelterung und Faßausbau des Weins aus der Achterstraße betrieb die Familie Weinsberg in Eigenwirtschaft. Die Erträge schwankten erheblich. In den 1550er Jahren erzielte man recht gute Leseergebnisse, die um 1400 Liter Wein ergaben, in den extrem von schlechter Witterung heimgesuchten 1580er Jahren mußte sich die Familie z.B. im Jahre 1582, da im feuchten Herbst die Trauben sehr gefault waren, mit 437 Liter zufriedengeben. Zwei Jahre später konnten dafür wieder stattliche 1950 Liter auf die Fässer gezogen werden – war vil gnog, so Hermann Weinsberg. [Anm. 130] Gelesen wurden die Trauben entweder wie im Herbst 1558 zusammen mit dem Gesinde, und wer lust halben dazu quam, [Anm. 131] oder durch angeworbene Tagelöhner, die dann auch den Transport der Trauben, das Keltern sowie das Führen und Einlagern der Fässer besorgten. [Anm. 132] Voller Argwohn beobachtete Hermann Weinsberg diese Arbeiter. Im Herbst 1555 notierte er unter die Ertragsrechnung mißgelaunt: war wol ein aim an trauben verflogen. [Anm. 133]

Hermann Weinsberg hat den Wein aus der Achterstraße wenig geschätzt. Vielleicht lag es an der Sorte – es handelte sich um Rotwein –, vielleicht war ihm das Gewächs für die gehobenen, gleichwohl einfachen

Gaumenfreuden im Hause Weinsberg zu minderwertig. Der Wein wurde jedenfalls in der Regel verkauft, man betrachtete ihn eher als einen wirtschaftlichen Zugewinn – des wingarts [...] nutz [Anm. 134] – denn als eine Bereicherung der Tafel. 1575/76 erlöste Hermann aus dem Verkauf von zwei Fudern (ca. 1950 Liter) immerhin 130 fl. [Anm. 135] Der Wein aus dem eigenen Anbau brachte aber auch eine gewisse Sicherheit, eine – bei den in der Regel eher bescheidenen Erträgen – freilich beschränkte Unabhängigkeit gegenüber den zahlreichen exorbitanten Weinteuern der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts. So notierte Hermann Weinsberg am 25. November 1574, als er nach dem Tod der zweiten Ehefrau Drutgin Bars mit seiner Mutter Sophia Korth einen gemeinsamen Hausstand führte: Man habe im vorigen Herbst sich gezwungen gesehen, den Wein aus der Achterstraße über disch zu trinken. Denn der firne Weißwein, den man sich sonst das jar durch aus dem Weinzapf des Bruders Gottschalk besorgt hatte, war zu teur geworden. Dafür gab es Mäkelei am eigenen Gewächs: Der Wein was etwas schlecht, plomp, doch nit saur. Die Mutter freilich habe ihn gern getrunken. Das gewass des Jahrgangs 1574 jedenfalls hat wieder Bruder Gottschalk uff den kauf bekommen. [Anm. 136] Nur weg damit!

Diese Bemerkungen zum Misswachs von 1574 wie die Erzählungen zur Weinteuern von 1588 machen deutlich, daß die gehobenen Kölner Bürgerfamilien des 16. Jahrhunderts nach wie vor keine ausdrückliche Vorratswirtschaft beim Wein kannten, wie wir das schon bei Hermann von Goch im ausgehenden 14. Jahrhundert beobachtet haben. Unterhielt Hermann Weinsberg keinen Weinzapf, so ließ er sich den täglich benötigten Wein auf dem Markt besorgen genauso wie Brot, Fleisch, Fisch und andere Viktualien. Mit Ausnahme des Brotgetreides, das Hermann aus reichlichen Grundrenten zufloß, wurde auf eine ausgeprägte Vorratshaltung verzichtet. Das macht eben den Unterschied zwischen ländlich-kleinstädtischen und großstädtischen Haushalten aus. Man verfügte in der Metropole Köln über ein differenziertes Lebensmittelgewerbe, die Kölner Metzger, Fischhändler, Bäcker und Krämer konnten zu normalen Zeiten jeden Tag ein preiswertes, dabei vielfältiges Angebot bereithalten, auch im Hinblick auf den Wein. [Anm. 137]

#### IV.

Der älteren Kultur- und Sittengeschichte galten die konsumierten Weinmengen im Spätmittelalter als unumstößliche Beweise: Die Zeit war geprägt von permanentem Alkoholmissbrauch, von Saufereien und Trunksucht. Die moderne Konsumgeschichte hat gezeigt, dass dieses Bild differenziert werden muss, dass situative Bedingtheiten beim Weinkonsum zu klären und zu beachten sind, dass regionale Unterschiede bestanden, dass es große soziale, ja auch individuelle Verbrauchsgewohnheiten und -möglichkeiten gegeben hat.

Es wäre beispielsweise methodisch völlig abwegig, den festlichen Weingenuss als Ausweis für die Normalität des Alltags zu nehmen, am festlichen Trinken alltägliche Verhaltensweisen zu messen. Dies haben wir schon eingangs hervorgehoben. Natürlich wurde bei Festmählern gewaltig Wein konsumiert: 1494 etwa vertranken die Genossen der Basler Safran-Zunft, einer der vier Herren-Zünfte der Stadt, zu ihrem jährlichen Fest am Neujahrstag während der abendlichen Mahlzeit im Durchschnitt rund 2 Liter alten und neuen Wein pro Kopf, wozu man noch als Spezialität gesotten win reichte. Beim Mittagstisch war man noch bescheidener gewesen, hielt sich aber mit mittleren 1,6 Liter pro Zecher noch ganz stattlich. [Anm. 138] Auf den einzelnen Safran-Genossen entfielen also an diesem Tag, nachprüfbar

durch die entsprechenden Rechnungen, allein ca. 3½ Liter Wein; die wollten erst einmal getrunken sein wie die rund 6 Liter roten und weißen Rebensaft pro Kopf, die der Wolxheimer (Unterelsaß, w. Straßburg) Pfarrer Johannes Agram bei den zweitägigen Patroziniumsfeierlichkeiten des Jahres 1516 für die Zubereitung des Essens wie als Getränk seiner 52 geladenen confratres verrechnete. Ebenso dürfen tägliche Verbrauchsmengen von rund 2,4 Liter Wein und mehr, die die Patrizier des schon genannten Rothenburger Reiteraufgebots 1499 im Schwabenkrieg verzehrten, nicht unbesehen auf ihren normalen Alltagskonsum umgelegt werden. Die Rothenburger, brav den Heeren Maximilians I. hinterherziehend und jedes Scharmützel meidend, ließen es sich außerhalb ihrer häuslichen Bedingtheiten und der Kontrolle durch die Nachbarschaft wohl sein – ein für den unlust der Wirtin in Konstanz zugestecktes Trinkgeld sollte wohl die Folgen des reichlichen Weingenusses ungeschehen machen. [Anm. 139] Auch der Weinverbrauch der Großhaushalte der Zeit, der fürstlichen Höfe mit ihrem aufwendigen, auf prätentiöse Öffentlichkeitswirkung setzenden Luxuskonsum, taugt wenig als Maß für den Alltagsaufwand in spätmittelalterlichen Städten. Den jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch wie am Hof des Erzbischofs von Arles, im 15. Jahrhundert zwischen 657 und 854 Liter schwankend, [Anm. 140] den überbordenden Weinstrom, wie er zu Beginn des 16. Jahrhunderts am Heidelberger Hof des pfälzischen Kurfürsten mit durchschnittlichen 971 Liter pro Jahr oder mit 2,7 Liter täglich pro Kehle floß, [Anm. 141] kannte selbst ein Anton Tucher nicht. Ein Blick auf die errechneten Verbrauchszahlen dieses großen Einladungshaushalts genügt da bereits.

Nein – das Alltagsmass der Basler Safran-Gesellen, der Rothenburger und Nürnberger Patrizier sowie der wohlhabenden Familien Kölns war von anderem Zuschnitt. Ulf Dirlmeier konnte anhand vielfacher Quellen zeigen, dass in den spätmittelalterlichen Großstädten Oberdeutschlands von einem üblichen "Tagesverbrauch Erwachsener in einigermaßen gesicherten Lebensumständen" zwischen 0,5 und 1 Maß, also je nach Schenkmaß von Rationen zwischen rund 0,5 bis 0,8 und 1 bis 1,6 Liter auszugehen ist. Im hypothetischen Schnitt lag der Weinverbrauch also bei 1,3 Litern pro Tag und Kopf. [Anm. 142]

Diese Faustregel von 1,3 Liter gilt indes – wohlgemerkt – nur für den goutsuerten bürgerlichen Standard. Ein Nürnberger Tagelöhner dagegen hätte während der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts selbst bei ganzjähriger Beschäftigung, was, wie schon betont, überhaupt nur ausnahmsweise der Fall gewesen sein dürfte, allein für den täglichen Konsum von lediglich ½ Maß einfachen Landweins, also etwas mehr als 0,5 Liter, schon rund 29% seines theoretisch verfügbaren Jahreseinkommens einsetzen müssen. Selbst einem Handwerksgesellen im Nürnberger Baugewerbe der Zeit dürfte der tägliche Konsum der gleichen, am unteren Ende der Skala rangierenden Tagesration noch sehr schwer gefallen sein: Etwas mehr als ein Fünftel seines zur Verfügung stehenden Haushaltsbudgets und damit ein übergroßer Anteil wäre dafür einzusetzen gewesen. [Anm. 143] Wir haben schon zu Beginn dieser Studie Vergleichbares zum geringen Weinverbrauch der Masse der Lohnarbeiter in spätmittelalterlichen Großstädten angeführt, [Anm. 144] und Verbrauchszahlen belegen dies nachdrücklich. So betrug der Durchschnittskonsum in brabantischen und flandrischen Städten in der Zeit von ca. 1350 bis 1540 lediglich zwischen 15 Liter (Leuven 1475/76) und 100 Liter (Brügge 1420/21) pro Kopf und Jahr. [Anm. 145]

Wie sahen nun die Verhältnisse in unseren fünf Beispielhaushaltungen aus? Sind die Verbrauchsmengen von wohlhabenden und sehr reichen Haushalten Kölns und Nürnbergs mit der genannten Faustregel für bürgerliche Wohlhabigkeit – 1,3 Liter Wein pro Tag – in Beziehung zu setzen? Die Quellen geben für diese Frage vergleichsweise wenig her. Verlässliche Zahlen zu den verbrauchten Weinmengen, auch Selbsteinschätzungen und Bewertungen des täglichen Konsums kann man im Grunde nur aus der Autobiographie des Kölner Hermann Weinsberg gewinnen. Er allein gab sich Rechenschaft über sein tägliches Weintrinken. Bei den exakt zu ermittelnden Jahresverbrauchszahlen des Hermann von Goch und des Anton Tucher sind weder die genaue Zahl der Hausangehörigen bekannt noch die Menge und der Verbrauch der zahlreichen Gäste abzuschätzen. Für die Behaim'schen Haushaltsbücher gilt ähnliches.

Als man im Oktober 1575, nach dem ersten Jahr des gemeinsamen Hausstandes der Hermann, Gottschalk und Sibilla Weinsberg Abrechnung über die eingekauften Lebensmittel hielt, vereinbarten die beiden Brüder, den Weinverbrauch nicht im Haushaltsbuch zu berücksichtigen. In der jährlichen Abrechnung sollte vielmehr der Gesamtverbrauch aller Angehörigen des Haushalts dokumentiert werden, Wein indes konsumierten nur die beiden Männer bei Tische, die übrigen Familienmitglieder enthielten sich des Rebensafts. Denn die Frauen des Hauses seien, so Hermann, jesuitisch und drincken nit vil [Anm. 146] mit Ausnahme der suster Sibil, die auch alzit ein glesgin leere, davon sei nit bezahlen darf. Gottschalk und Hermann rechneten daher lediglich untereinander ab. [Anm. 147] Dabei ist es bis zum Ende des gemeinsamen Haushalts im Jahre 1597 geblieben.

Während also aus dem detaillierten Haushaltsbuch für den Weinkonsum keine Hinweise zu gewinnen sind, hat Hermann Weinsberg seinem Gedenkbuch mancherlei über sein tägliches Trinken anvertraut. Er rückte darin sogar eine Überschlagsrechnung seines Weinverbrauchs zwischen dem 1. Oktober 1575 und dem nämlichen Datum des Jahres 1576 ein. Danach hätten er, Hermann, und Gottschalk, sein Bruder, jeden Abend ein helfgin („eine halbe Quart“) Wein getrunken. Überdies haben sich die beiden Herren die 40 tag durch in der fasten auch noch beim Mittagsmahl für die verordnete Enthaltsamkeit beim Fleisch und den Laktizinen mit Wein getröstet. [Anm. 148] Dies alles summierte sich im Überschlag auf 200 Quart oder ca. 280 Liter Wein, pro Kopf damit auf bescheidene 140 Liter im Jahr oder ca. 0,4 Liter im täglichen Mittel – eine vergleichsweise geringe Menge. Das abendliche Gläschen von Schwester Sibill, auch der beim Kochen benötigte Wein müßten sogar davon noch abgezogen werden. Die Kosten für die 200 Quart, ein fixes Quantum, das in jedem Jahr wiederkehrte, [Anm. 149] teilten sich die Brüder. Es handelte sich bei dem Tischgetränk im Hause Weinsberg um einen einfachen weißen Trinkwein, der im Durchschnitt der Jahre 1575/76 nur 4 Albus pro Quart kostete. Aber – außerhalb der Mahlzeiten wurde ebenfalls noch emsig Wein verkostet. Hermann Weinsberg bezifferte diesen Konsum baussen zitz mit 85 Quart Wein besserer Qualitäten – 5 bis 7 Albus pro Quart – und 33 Flaschen (à 2 Quart) des guten, vor allem kostenfreien Ratsweins. Das machte noch einmal 211,4 Liter, wovon drei Flaschen Ratswein oder 8,4 Liter als offer gelde gestiftet wurden – insgesamt also 203 Liter. Zusammen mit dem Wein bei den Mahlzeiten hat Hermann Weinsberg demnach im Haushaltsjahr 1575/76 303 Liter Wein verschiedener Qualitäten oder im Tagesdurchschnitt ca. 0,8 Liter verbraucht. [Anm. 150] Die von Michel Pauly für Luxemburg vorgelegten Forschungsergebnisse bestätigen diese Marge sogar für den

Gesamtverbrauch aller erwachsenen Einwohner der Stadt während der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts. [Anm. 151]

Einen Hinweis darauf, daß es methodisch recht schwierig ist, aus Jahresverbrauchsmengen den täglichen Weinkonsum zu berechnen, bietet das Jahr 1591. Hier verzeichnete Hermann Weinsberg nahezu das gleiche Jahresquantum Wein wie 1575/76, im Tagesschnitt trank aber der mittlerweile 73 Jahre alt gewordene Müßiggänger nach eigenen Angaben erheblich weniger als früher: den nachmittag drinck ich eitz nit, den morgen nimmer. Den ihm zustehenden Ratswein beispielsweise verschenkte er in diesem Jahr zu einem guten Teil. [Anm. 152]

Freilich: Hermann Weinsberg konsumierte bei den offensichtlich mit sturer Pünktlichkeit um elf Uhr vormittags und um sieben Uhr abends abgehaltenen und rund eine Stunde währenden täglichen Hauptmahlzeiten, wo sich alle Familienmitglieder mit Ausnahme des Gesindes um den gemeinen disch im Haus Weinsberg versammelten, nicht nur Wein, sondern verschmähte auch das Kölner Hopfenbier nicht. Bier wurde, wie bereits ausgeführt, im Hause Weinsberg mit Ausnahme besonderer Weinteuерungsjahre nur neben dem Wein konsumiert. Man sollte freilich aus der rangniederen Stellung des Biers unter den Alkoholika nicht auf geringere Quantitäten schließen. In seiner Selbstbeschreibung von 1578 nannte Hermann Weinsberg die täglich von ihm verbrauchte Biermenge: drink den mittag und aben ungeferlich ein halflen beirs. [Anm. 153] Das summierte sich pro Tag immerhin auf ca. 0,7 Liter Gerstensaft. Hermann Weinsberg trank damit zu den Mahlzeiten mehr Bier als Wein – das alkoholärmere Bier als Ersatz für Wasser –, auch wenn im Gesamttagessverbrauch der Wein zumindest in den jüngeren und mittleren Lebensjahren des Kölners das Bier übertraf.

Insgesamt lebte man im Haushalt der Hermann, Gottschalk und Sibilla Weinsberg sperlich, [Anm. 154] nicht nur was das Trinken, sondern übrigens auch was das Essen angeht. Die Zusammensetzung der Mahlzeiten war für heutige Begriffe eintönig, für die Zeitgenossen ohne jegliches Raffinement: Mittags wie abends nahm man geräuchertes und frisches Fleisch zu sich, meistens gekocht, seltener gebraten. Dazu gab es Brot und Gemüse: gekochte Möhren, Kraut, Birnen, Rüben und Quitten. Butter und Käse, je nach Jahreszeit Obst rundeten das Mahl ab. [Anm. 155]

Eine mittlere tägliche Weinration um oder sogar unter 0,8 Liter, ein Bierverbrauch von 0,7 Liter, dabei ein zwar, was die Zutaten angeht, durchaus qualitätsvolles, aber doch bescheidenes Essen – das entsprach nicht unbedingt der Norm eines wohlsituierter Kölner Haushalts der Zeit. Hermann Weinsberg wußte dies selbst ganz genau. Denn zu seinem Weinverbrauch des Jahres 1591, der mit ca. 305 Liter ganz im Rahmen des Üblichen lag, bemerkte er: Dess ist nit vil. Fremde, so Hermann, verwunderten sich wohl darüber, denn ander nachparn würden vil mehe weins vertoin. Den vergleichsweise recht sparsamen Weinverbrauch im Hause Weinsberg begründete Hermann damit, daß sein Bruder Gottschalk dick abents wein im Fischkaufhaus trinke. Die Kaufleute und Wirtle gäben ihm Wein zum besten, zeittypische Schmieralia dafür, dass man ihn die arbeit nach der uren (nach Geschäftsschluß) gestattet und irer abwardet. Da nun der wohl gefüllte Gottschalk wenig sowie die anderen Hausbewohner und Frauen nichts tränken, nemans mit ihm gesellschaft hielte, gebrauche auch

er, Hermann, kleinere Maße: so hab ich eitz ein weinkruchlin, darus drinck ich über dischs vor mich, damit die andern wol zufriden. Sobrigheit und sperligkeit ist auch nit unnutz. [Anm. 156]

Sparsam im Essen und Trinken war das Haus Weinsberg jedoch nur während des Alltags. Hatte man Gäste, was freilich nicht oft vorkam, [Anm. 157] hielt der Familienverband seine üblichen häuslichen Feste ab – das Neujahr, das ominöse Hausfest, die Geburtstagsfeste – oder gab Hermann Weinsberg im Rahmen seiner öffentlichen Verpflichtungen ein Festmahl, stieg der Weinkonsum teilweise beträchtlich an – ein durchaus übliches Verhalten im Rahmen des demonstrativen Konsums. Beim abendlichen Neujahrsschmaus des Jahres 1581 beispielsweise blieb man im familiären Rahmen noch ganz bescheiden: Hermann und Gottschalk vertranken wohl zusätzlich zu dem üblichen Quantum lediglich eine Quart Wein (ca. 1,4 Liter). [Anm. 158] 1582, bei einem Essen der Bruderschaft an der Pfarre St. Jakob, begrenzte der Brudermeister Hermann Weinsberg, weil missbruch eingerissen war mit fleischs und wein, mit Zustimmung aller Mitglieder den festlichen Konsum auf eine Quart Wein. [Anm. 159] Die gleiche Menge guttes weissen weins und Ratsweins für jeden Speisenden gab es auch 1590 beim 30. Geburtstagsfest des Neffen Hermann. Dazu schenkte man freilich noch Bier in unbestimmter Menge aus, wozu zwei Quart bleichert, ein Claretwein, gereicht wurden – ein nach der überlieferten Speisefolge recht ansehnliches Mahl im Hause Weinsberg. Es sei nicht üppig, doch genoig angerichtet gewesen, so Hermann. [Anm. 160] Am 4. November 1587 bei seinem Abschiedessen als Hauptmann der Wache zeigte sich Hermann Weinsberg dagegen besonders freigebig, für seine Verhältnisse sogar überaus opulent. Die 13 Personen des Gastsmahs vertranken nach der peniblen Rechnung unseres Gewährsmanns 28 Quart an gemeinem weissen wein pro 7 Albus und 12 Quart raitzwein pro 9 Albus die Quart, insgesamt also ca. 56 Liter: 4,3 Liter rannen an diesem Abend den Schlund jedes Zechers hinunter. Und Hermann Weinsberg setzt zu diesem recht ungewöhnlichen Symposium in seinem Hause hinzu: Eirst drank man gemechlich und redte alles, was zu reden was – die unvermeidlichen Tischreden wurden gehalten –, darnach ging es harter an, das man frolich wart. Endlich ließ man auch die banket stain und alle zegten so lange, bis der ein vor, der andere nach, hinweg scleis an die straissen dur. [Anm. 161]

Solch bacchantisches „Kampftrinken“ verurteilte Hermann Weinsberg sonst eigentlich, überhaupt die gastereien, das zechen waren ihm gerade im fortgeschrittenen Alter zuwider. In seiner Selbstbeschreibung von 1578 wurde er nicht müde, den sechzigjährigen, greisen Hermann als Verächter von solchen Festmählern mit ihren Unsitten, vornehmlich dem Zutrinken, herauszustellen. Er halte es vielmehr so, daß er jedem Gast am Tisch ein gleslin bringe, drink es doch eitz nit aus, dan der misbrauch der groisse gulden glesern oder erden gescheir umbzutrinken, ist noch nit abkommen. Selbstverständlich könne er noch eine ganze Menge vertragen, er mäßige sich aber, wollte die Kontrolle über sich nicht verlieren. Und mit gelinder Wehmut: Vormails plach ich rauwer zu leben. [Anm. 162] Ach ja, die Jugend! Zum Jahr 1540 vertraute er rückblickend auf die Grillen des Zweiundzwanzigjährigen seinem Gedenkbuch an: Ich quam auch umb disse zit an das drinken, weinte mich drin. Sehr viel Wein habe er damals getrunken, eine ganze Menge davon vertragen. Aber auch zu der Zeit schon habe er sich zemlich im drunk halten können, so daß er nicht häufig betrunken gewesen sei: bin bei verstant pliben, auch bei Festlichkeiten, wo er sich nur selten habe übergeben moissen. Für diese Enthaltsamkeit gab es auch einen ganz handfesten Grund: Übermäßiger Weingenuß bereitete Hermann Weinsberg einen gehörigen

Kater, es pflegte ihm, der kop morgens fro seir wehe zo doin. [Anm. 163] In den Selbstbeschreibungen um 1550 und 1578 beobachtete der zweiunddreißigjährige bzw. sechzigjährige Hermann an sich immer noch die gleichen Symptome – tut mir der kop grausam wehe –, fügte aber hinzu, daß seiner Natur die genade zuteil geworden wäre, bei dem drunk frolich und zum freiden geneigt zu sein. So könnte er balder im drunk etwas nach laisen. Er achtete darauf, daß die Umwelt an ihm den drunk nit lichtlich spurren sollte. [Anm. 164] Und selbst der mit seinem beträchtlichen Weinkonsum stets prahlende Hans von Schweinichen schreibt in der Rückschau auf sein Leben: Ob es aber (nämlich das unmäßige Trinken) mich zur Seligkeit und guter Gesundheit gereichert, stelle ich an sein Ort. [Anm. 165]

Überbordendes Trinken blieb eine Ausnahmeherscheinung im Leben des Hermann Weinsberg, festlicher Weingenuß und eben nicht der Alltag, in dem immer auf einen – gewiß im zeitgemäßen Rahmen – recht bedachten Umgang mit den Alkoholika geachtet wurde. Dennoch: Hermann Weinsberg war bei aller Zurückhaltung kein Kostverächter; er hielt auf einen guten Tropfen, schätzte die Weißweine der nahen Mosel, den Ratswein, also Qualitäts- bis Spitzenweine, deren Preise in der Regel bis zu 100% über denen des Schankweins für die ärmere Stadtbevölkerung lagen. [Anm. 166] Im Jahre 1551 bezog Hermann aus Alken an der Mosel sogar eine bekannte Spezialität: etliche frensche gefeuerte wein, ob zum Eigenverbrauch oder zum Verkauf über seinen Weinzapf, steht dahin. [Anm. 167]

Mit der Bevorzugung von Weißwein folgten Hermann Weinsberg wie auch Anton Tucher, Michel und Paul Behaim, die sehr selten und dann nur in kleinen Mengen Rotwein – Paul Behaim 1559/60 einen rot gensfuesser – einkauften, [Anm. 168] übrigens wie schon die Hamburger Gesandten in Avignon um die Mitte des 14. Jahrhunderts, [Anm. 169] nicht nur ihrem Gaumen, sondern auch einer Richtung der spätmittelalterlichen Diätetik. In einem Lehrgedicht »Versehung des Leibs«, einem der üblichen Ratgeber bei Pestepidemien, urteilte beispielsweise 1429 Heinrich von Laufenberg: Dein Tranck sey lauter weisser wein,/doch soll er nicht zestarke sein. [Anm. 170] Die zeitgenössische Diätetik war sich in der Frage, ob weiß oder rot, jedoch nicht einig. Der Nürnberger Stadtarzt Dr. Johannes Lochner beispielsweise hielt in seinen 1480 verfaßten »Konsilia« für die Reise seines Sohnes nach Rom zwar ebenfalls darauf, daß der Wein lawtter, also klar, sein sollte. [Anm. 171] Dies war offensichtlich ein wichtiges qualitatives wie diätetisches Unterscheidungsmerkmal, um zu junge, vor dem zweiten Abstich verkaufte, mit Hilfe übler Kellerknife – in Trier z.B. mit Birnenviez [Anm. 172] – gepanschte oder schlicht minderwertige Weine zu erkennen wie den aus Weinhefe geprefsten bzw. durch Aufguß von Wasser auf Hefe gewonnenen Hefenwein oder den über den Trester abgezogenen letzten und wohl unbeschreiblichen Kelterwein, den man etwa dem Gesinde im Rheingauer Kloster Johannisberg als Alltagsgetränk gab. [Anm. 173] Johannes Lochner setzte aber wohl in Anlehnung an die medizinische Tradition der Antike hinzu: ein wollgeschmagker rotter weynn, rosacium vinum genandt, sollte es schon sein. Der dürfte allerdings nicht vill obrigs rottet sein, nicht fast sawr, nicht vast sus, sunder der luschtiglich zenger; oder eynn wenig piczell. Könnte man den Rotwein nicht bekommen, ginge freilich auch eynn weisser weynn. Wenn es nur irgend möglich wäre, sollte ihn aber der Sohn meiden [Anm. 174].

Hermann Weinsberg trank darüber hinaus lieber neuwen dan firnen wein [Anm. 175]. Bei seinem von Sparsamkeit, ja Geiz bestimmten Charakter scheint Weinsberg den teureren älteren Wein wohl kaum

aus diätetischen Gründen verschmäht zu haben, wie dies Johannes Lochner seinem reisenden Sohn empfahl – der Biezler beim Rotwein deutete es schon an: Hüte dich vor merklichem weynn vnnd ser alt weynn [Anm. 176]. Lochner warnte hier jedoch nur vor den aufgrund ihrer langen Lagerung und infolge der vergleichsweise wenig ausgeprägten Konservierungsmöglichkeiten überfirnen Weinen. Denn den Zeitgenossen, auch den Goch, Behaim und Tucher, galt eigentlich die Unterscheidung zwischen neuem, in der Regel frisch geprefstem Most und altem, jedoch selten über ein Jahr im Faß liegenden Wein als das Qualitätsmerkmal schlechthin [Anm. 177]. Wir haben jedoch bei Anton Tucher gesehen, daß sich bei entsprechend sorgfältiger Lagerhaltung Wein auch länger als ein Jahr hielt, daß spätmittelalterliche Verbraucher durchaus ältere Weine schätzten. Unsere bisherigen Bemerkungen deuteten es bereits an: Den spätmittelalterlichen Konsumenten fehlte zwar ein Bewußtsein für Weinlagen und -sorten – dies kam erst im 19. Jahrhundert auf [Anm. 178] –, dafür aber legte man auf die Qualität des Gewächses sehr großen Wert. In den städtischen Sesterregistern Triers beispielsweise sind die Weine zeitweilig in mindestens sechs Güteklassen eingeteilt, eine ebensolche Differenzierung beobachtete auch Ulrich Richental unter den während des Konzils in Konstanz angebotenen Weinen. [Anm. 179] Die herzoglichen Amtsrechnungen Österreichs unterschieden in den Jahren 1327 bis 1329 in Ritterwein, guten Wein, Dienerwein, Füllwein, guten Most, Most und Dienermost. [Anm. 180]

Es war zumindest in gehobenen Haushalten der Zeit genügend Kennerschaft beim Wein vorhanden. Es gab ausgesprochene connaisseurs wie den Hofkastner Hans Grebenberger, der im Auftrag des Salzburger Erzbischofs 1551 die Zehntweine in der Steiermark begutachtete und seinem Herrn briefliche Urteile zustellen ließ: gut, weinig und wol geschmach, so Grebenberger enthusiastisch vom Wein in Deutsch-Landsberg, über das Gewächs in Straßgang dagegen nur die gewohnte Enttäuschung: wie alle Jahr sauer und schlecht. [Anm. 181] Kölner Kaufleute orderten um 1397 bei einem Mainzer Wirt drei Fuder Wein für ihren Bedarf auf der Frankfurter Messe und ließen hinzufügen: Die Farbe sollte der Trinkwein halten, schön und nicht verschnitten, sortenrein, möge er sein. Und Michel Behaim schrieb 1499 beim Festmahl zum Eintritt der Barbara Holzschuher ins Kloster Pillenreuth hinter das Konto über den zusätzlich eingekauften Wein lapidar und sichtlich verärgert: was sauer. [Anm. 182]

Qualitätsmerkmale wurden vor allem an der Herkunft des Weines festgemacht: Es gab ausgesprochen gesuchte und daher teuere Weinbauregionen, wobei man natürlich nicht sicher sein kann, ob diese Unterschiede tatsächlich bestanden oder nur zugeschrieben worden sind. In seinem europäischen „Weinranking“ ließ Francesc Eiximenis nur die Weine des Mittelmeerraumes gelten, schätzte vor allem die italienischen und griechischen Kreszenzen. [Anm. 183] Eine Preis- und damit auch Qualitätsskala für die deutschen Gewächse und ihre europäischen Konkurrenten in der Gunst der Verbraucher überliefert der Augsburger Chronist Burkard Zink zum Jahr 1420: Zink unterschied zwischen einfachem Kochwein zu 3 hl das Maß und Neckar- bzw. Frankenwein für 2 oder 3 d – gar guet seien diese Sorten. Die Elsässer Weine rangierten bei 4 d das Maß, die allerpesten sogar bei 5 d. Dem entsprachen ungefähr die lantwin unbekannter, möglicherweise Tiroler Herkunft, wie guet sie waren, mit 3 oder 4 d. Und schließlich kam als alle Sorten überragende Krönung der welsch win, was gar guet, ain maß für 6 bis 8 d. [Anm. 184]

Im Haushaltbuch Anton Tuchers findet diese Augsburger Rangliste rund ein Jahrhundert später ihre Nürnberger Entsprechung. In der Skala des tatsächlichen Konsums im Hause Tucher rangierte unter den

Weinen mit Herkunftsbezeichnung der Rheinwein zwar nicht an Preis, aber ganz offensichtlich an Beliebtheit an erster Stelle. 1508 beispielsweise wurde ein Faß gut rheinisch wein in Speyer bei dem Weinhändler Peter Kapp zu dem Spitzenspreis von 13 lb d pro Eimer geordert. [Anm. 185] Es gab freilich auch beim Rheinwein beträchtliche Qualitätsunterschiede: Als Anton Tucher 1509 vier Faß Wein, ein Quantum von ca. 1400 Litern, aus Landau bezog, schwankten die Preise und damit auch die Qualitäten zwischen 9½ und 11 lb d pro Eimer. Im gleichen Jahr besorgte sich Tucher wiederum in Speyer ein Faß virnen Wein, den Eimer zu 11 lb d. [Anm. 186] Noch häufig standen rheinische, in der Regel wohl vornehmlich Pfälzer Kreszenzen, 1510 etwa direkt in St. Martin geordert, und immer wieder gut virne Weine auf den Einkaufslisten des Hauses Tucher. [Anm. 187] Die ersten Plätze unter den Spitzweinen beanspruchten indes der sogenannte Osterwein, ein Gewächs aus österreichischer Herkunft, um Wien und in der Wachau kultiviert und von dem Regensburger Handelshaus Runtinger z.B. in ganzen Schiffsladungen die Donau aufwärts geführt, [Anm. 188] und der Elsässer, auch beispielsweise am Tisch des Deutschordenshochmeisters Konrad von Jungingen zu Beginn des 15. Jahrhunderts im fernen Ostpreußen geschätzt, [Anm. 189] beide sehr teuer, aber selbst von dem reichen Tucher auch sehr selten gekauft: 1514 ein Faß zu 310 Litern Elsässer, in dem verhältnismäßig wohlfeilen Jahr 1516 brachte der Weinhändler Jörg von Landau zwei Fässer aus dem Elsaß nach Nürnberg mit insgesamt 1238 Litern zu 17 lb d pro Eimer. Mit 23 lb d noch erheblich teurer war 1516 der Osterwein – ein mächtiges Gebinde von 1200 Litern nahm Tucher von diesem edlen Tropfen, den er vorher eigentlich nur in bescheidenen Mengen verschenkt hatte. [Anm. 190] Zur Spitzengruppe der Kreszenzen zählten im Hause Tucher noch die Weine von der Bergstraße und vom Neckar, immer wieder und in großen Gebinden erworben. [Anm. 191] Gerade die Neckarweine waren weithin geschätzt: Der Arzt des Regensburger Großkaufmanns Matthäus Runtinger beispielsweise empfahl seinem von einem Leberleiden geplagten Patienten, nur Weine vom Neckar, auch die vom Elsaß zu trinken, weil darin weniger Weinhefe sei. [Anm. 192]

Die Mittelgruppe unter den Trinkweinen Anton Tuchers bildeten verschiedene Sorten, Rheingauer Produkte z.B., [Anm. 193] allen voran aber der nahe Frankenwein. Er stand am häufigsten bei Tucher auf dem Tisch. Eindeutig bevorzugt wurden dabei die Gewächse aus dem unterfränkischen Königsberg. Dies kam nicht von ungefähr: Kurfürst Friedrich der Weise von Sachsen, der gelegentlich im Hause des Nürnberger Losungers eingeladen war, brachte zuerst 1508 ganze 812 Liter als Gastgeschenk aus dem Dorf mit, das 1440 an das Haus Wettin gefallen war. [Anm. 194] Solche Weingaben des Sachsen-Herzogs aus dem unterfränkischen Königsberg, die gelegentlich über das Maß der reinen Gastfreundschaft hinausgingen und wohl eher als eine Gegengabe für politisches Wohlverhalten aufzufassen sind, kamen auch noch 1512 und 1514 ins Haus. [Anm. 195] Tucher kaufte die Königsberger, die in Nürnberg in einer eigenen Weinniederlassung vertrieben wurden, immer wieder in beträchtlichen Mengen aber auch selbst ein. [Anm. 196] Billiger, und damit zur unteren Gruppe der von Anton Tucher goutierten Trinkweine gehörend, waren die Gewächse des nahen Oberfrankens, besonders die Weine aus Reut bei Forchheim. [Anm. 197] Sehr preiswerte Erzeugnisse kamen von der Tauber, aus Wertheim bzw. Röttingen. [Anm. 198] Nur ein einziges Mal ließ Tucher in Erfurt billigen Thüringer Wein erwerben. [Anm. 199] Ob der Patrizier das gleiche empfand wie der aus der kurpfälzischen Weinbauregion um Bretten stammende und damit verwöhnte Philipp Melanchthon, steht dahin. Melanchthon schrieb beispielsweise im August 1535 dem sächsischen Kanzler Christian Beier, die Dysenterien seines – Beiers –

Sohnes, der in Jena zur Ausbildung weilte, kämen nicht zuletzt von den miserablen gesottenen Weinen Thüringens und setzte hinzu: *Ac mihi quoque aliquot metuo. Sed diligentiam et cautionem adhibeo.* [Anm. 200] Und der wettinische Hof, der seinen Hauptdrinkwein aus den Weinanbaugebieten an Elbe und Saale bezog, zahlte 1478/79 10 fl einem Meister, der sich der Kunst usgibt, gute Weyne zu machen. [Anm. 201]

Rhein-, Main- und Neckarweine, Bergsträßer, Franken- und Taubergewächse standen auch auf den Tafeln des Michel und Paul Behaim, des Nürnberger Kaufmanns Hans Praun. Hier ergibt sich in der Wertskala und -schätzung kein anderes Bild als bei Anton Tucher. [Anm. 202] Paul Behaim erweiterte lediglich das Spektrum der Weinbauregionen, indem er noch Wein aus dem rheinhessischen Pfeddersheim und Veltliner einkaufen ließ. [Anm. 203]

Ganz außergewöhnlich teuere und daher auch nur zu außergewöhnlichen Anlässen gekaufte und verkostete Kreszenzen bildeten im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit die schweren, süßen und aromatischen Südweine sowie die Würzweine, an luxuriösen Tischen, bei prestigeträchtigen Festmählern als Dessertweine zu den sonstigen Leckereien wie Konfekt und kandierten Früchten gereicht – ein absolutes „Muß“. [Anm. 204]

Selbst an den großen Höfen der Zeit – sehr zurückhaltend der sächsische Hof, ambitionierter die Höfe des Deutschordenshochmeisters (1399-1409) und des Salzburger Erzbischofs (1550) – wurden diese kostspieligen Venediger Waren, allen voran der hochgeschätzte Malvasier, ursprünglich entweder von Napoli di Malvasia auf Morea (Peloponnes) oder von Candia auf Kreta stammend, später auch in Spanien z.B. in Sitges nahe Barcelona kultiviert, dann der Reinfal aus Istrien bzw. aus Ober- und Mittelitalien sowie der Muskateller aus Kreta, sehr selten eingekauft und dann hauptsächlich als repräsentative Gaben verschenkt. [Anm. 205] Der Kölner Hermann von Goch erhielt am Ende des 14. Jahrhunderts einmal eine Quart Malvasier, ein anderes Mal 1½ Quart Claret verehrt, einen mit Gewürzen und Honig gefertigten Süßwein, den er mehrmals sogar selbst für den eigenen Gebrauch erworben hat. [Anm. 206] Anton Tucher kaufte für den eigenen Gebrauch keinen Südwein, verschenkte aber – selten genug und dann in kleinsten Mengen von knapp 2½ bis 4½ Litern – Malvasier (1517 zu 52 d das Viertel = 2,125 Liter) und Reinfal (1513 zu 36 d pro Viertel) sowie den mit 24 d pro Viertel (1517) etwas preiswerteren, wohl roten chardinalwein. [Anm. 207] Äußerst sparsam ging auch Michel Behaim mit solchen Kostbarkeiten um: Ein einziges Mal ließ er bei einem Festmahl Reinfal kredenzen, zweimal entschloß er sich dazu, süssen wein unbekannter Provenienz zu verschenken, nach Preis und Datum zu urteilen, sicherlich kein Most. [Anm. 208] Bei besonderen Anlässen stand bei Paul Behaim gelegentlich Reinfal und salvawein, ein Salbeiwein, auf den Tischen. [Anm. 209] Der Nürnberger Patrizier schätzte aber auch, wie schon bei dem Kölner Hermann Weinsberg beobachtet, heimische Spezialitäten, vornehmlich die gesottenen Weine. Sie waren einfach preiswerter, besonders da man sie im Haus Behaim selbst herstellte. [Anm. 210] Als Paul Behaim im Jahre 1569 die schweger und geschweien zu sich nach Hause einlud, hatte er Pech mit einer solchen Zubereitung: Der wein war gar streng nach dem sieden worden. [Anm. 211]

Auch in dem den alltäglichen, nicht jedoch den festlichen Weingenüssen abholden Niederdeutschland suchte man sich bei herausgehobenen Anlässen im Luxus der Süd- und Würzweine als besonders

freigebig zu erweisen. [Anm. 212] Dafür nur zwei Beispiele: In seinem von 1471 bis 1528 geführten Tagebuch hat der Hildesheimer Ratsherr und Bürgermeister Henning Brandis manche festlichen Szenarien festgehalten, den Wein- und Bierkonsum dabei beobachtet. [Anm. 213] Natürlich stand bei Fürstenbesuchen, Hochzeiten und Bürgermeisterwahlen das berühmte Einbecker Bier im Vordergrund, auch weithin in Oberdeutschland als Markenname ein Qualitätsbegriff. [Anm. 214] Fürstlichen Gästen schenkten die Hildesheimer aber auch welschen wyn, immer Claret und häufig Hypokras, ein aus Rotwein und Gewürzen bereitetes Getränk. [Anm. 215] Als Henning Brandis zu Beginn des Jahres 1493 zum regierenden Bürgermeister gewählt wurde, verehrte ihm der Rat Hildesheims neben dem obligatorischen Faß Einbecker und einer großen Menge Wein auch Hypokras, Claret, sogar Malvasier. [Anm. 216] Im Jahre 1504 beim Festmahl zu Ehren des neu gewählten Hildesheimer Bischofs gab es Wein, Hamburger und Einbecker Bier, Gose, Mumme, wie selbstverständlich auch Malvasier. [Anm. 217] Gewürz- und Südweine hat man auch in Niederdeutschland bei Festessen gerne zum Dessert genommen. Als Brandis 1509 beim Einzug seiner dritten Ehefrau ein großes Festmahl gab und den Tafelnden vier üppige Trachten auftragen ließ, gab es zum Schluß Butter und Käse, Äpfel und Nüsse, als Getränke Hypokras und Claret, auch firnen Wein und Most. [Anm. 218] Und schließlich noch ein Blick in das Münster des 16. Jahrhunderts: Dort wurde an den Hochfesten des kirchlichen Jahreskreises in den Hospitälern der Stadt als besondere Gratifikation firner Wein, auch basters, ein süßer, aus Spanien importierter teuerer Wein, rumenie, gleichfalls ein Südwein, endlich luttertrank (Lauterwein), ein wie der Claret über Gewürze abgeklärter Wein unterschiedlichster Zubereitung gereicht. [Anm. 219] Für den Lautertrank steht ein Rezept des Münsteraner Klosters Ring, überliefert aus der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts: [Anm. 220] Auf rund 11 Liter Wein kamen knapp 1400 g raffinierter Zucker, 3 Lot Wacholder, 3 Lot Zimt, 2 Lot Paradieskörner, 1 Lot Muskatblüte, 1 Lot Muskat, 1 Lot Galgantwurzel,  $\frac{1}{4}$  Lot des teuren Safran, schließlich 1 Lot brun doch – ein kostbares Gebräu!

## V.

Als Resümee: Die Periode vom 14. bis zum 16. Jahrhundert war kein Saufzeitalter. Die zahlreichen Beispiele für Alkoholmissbrauch, auch das gern zitierte: bin ich fol gewesen aus dem Tagebuch des pfälzischen Kurfürsten Friedrich IV. der Jahre 1596 bis 1599, [Anm. 221] waren Ausnahmen, hübsche Kuriosa, aber nicht der Alltag. Überbordende Trinkanlässe und -gewohnheiten kehren als Räusche und reuschlein im 17. Jahrhundert wie zu allen Zeiten wieder. [Anm. 222] Man sollte vielmehr das Phänomen ernst nehmen, daß Essen und Trinken, dass Wein und Bier als Bestandteile der täglichen Mahlzeiten wie des festtäglichen Genusses in den mittelalterlichen Gesellschaften Europas eine besondere Rolle spielten, ja eine Vorrangstellung eingenommen haben. [Anm. 223] Dafür sorgten schon die zahlreichen und beständig wiederkehrenden Hungerkrisen. Es war eine „Ökonomie des Überlebens“, [Anm. 224] ein Leben am Abgrund, in latenter, mitunter heftig aufflammender Angst vor der nächsten Erntekatastrophe. [Anm. 225] Der zugegebenermaßen reichliche Konsum des Grundnahrungsmittels Wein, in oberdeutschen Städten mit durchschnittlich 1,3 Liter pro Kopf und Tag zu beziffern und auch in Oberschichtshaushalten mit Spielräumen nach oben wie nach unten eingehalten, war, aus der Perspektive langer Zeitreihen gesehen, daher immer die Ausnahme, war Ausdruck von guten Ernten, von billigem Massenangebot. Die Schritte hin zum Abgrund blieben jedoch nicht gleich bemessen. Die Gesellschaften der großen Städte, denen unser vornehmliches Augenmerk galt, schieden sich vielmehr

in die übergroßen Massen der Lohnarbeiter, kleinen Handwerker und der Armen, die alle ohne oder ohne zureichende Vorratshaltung bei Hungerjahren auf das kirchliche Almosen und die öffentliche Nahrungsmittelunterstützung der Städte angewiesen waren. Der kleinere Rest der Stadtgesellschaft, die Wohlhabenden und Reichen, die Goch, Behaim, Tucher und Weinsberg, waren, wohl versorgt mit Vorräten, Grundrenten und Eigenerzeugnissen, weitgehend immun gegen Krise und Not. Ein Hermann Weinsberg brauchte während der exorbitanten Nahrungsmittelteuerung der Jahre 1586 bis 1588 nicht zu hungern und erkannte hellsichtig: *Damit hab ich vor so vil tusent zufrieden sein, die dess nit haben.* [Anm. 226] Man schränkte im Hause Weinsberg nicht aus existenzieller Not, sondern aus Gründen der Sparsamkeit lediglich seinen Weinverbrauch ein, trank dafür mehr Bier. Die Reichen wurden immer satt, hatten stets genug zu trinken – das war ihr vornehmliches Privileg vor den Armen.

Unterschiede beim Wein- und Nahrungskonsum ergaben sich jedoch nicht nur im Hinblick auf das teilweise verhängnisvolle Wechselverhältnis: Vorratsherrschaft, Marktabhängigkeit und Krisenfänglichkeit. Die herrschenden städtischen Gesellschaftsschichten gebrauchten wie Adel und Fürsten die Ernährung und den Weinkonsum, um ihre Wohlhabenheit zur Schau zu tragen, um ihre Überlegenheit auch in diesem Bereich kund zu tun. Wir haben gezeigt, daß hierbei je nach Anlaß differenziert werden muß, daß Weinquantitäten und -qualitäten im Rahmen des Alltagsaufwands weit unter dem Konsum von Festen und Feierlichkeiten lagen. In den Häusern der kaufmännischen und handwerklichen Oberschichten Kölns und Nürnbergs war man im Alltag sparsam. Das entsprach kaufmännischer Erziehung und Lebenshaltung.

Die Genügsamkeit freilich bewegte sich auf einem hohen Niveau. Keinem Goch, Behaim und Tucher, keinem Weinsberg wäre es eingefallen, billige Massenweine zu trinken, sich gar einen Tort mit Hefen- oder Tresterweinen anzutun oder es mit Dünnbier bewenden zu lassen. Der Wein- und Bierkonsum des gemeinen Mannes entsprach nicht ihrem Standard, nicht ihrem verfeinerten Geschmack. Diese Herren hatten eine außerordentliche Kennerschaft beim Wein entwickelt, ihr Gaumen war erprobt. Man kannte verschiedene Weinsorten, wußte um die Güte der Weine, konnte die Kreszenzen nach Herkunft unterscheiden, schätzte Weinspezialitäten, konsumierte teuere Würzweine, kaufte – gewiß mit Zurückhaltung und eher als repräsentative Geste – auch die ausnehmend kostspieligen Südweine. Weinkonsum und Qualitätswahl hatten sich in diesen Oberschichten situativ breit aufgefächert: Der Wein diente der täglichen Ernährung, war Genußmittel, avancierte zum Symbol von Luxus und Verschwendug. Um noch einmal Hermann Weinsberg zu zitieren: *Summa, man dringt wein zur freuden und trurens zeiten.* [Anm. 227]

#### Anmerkungen:

1. Konstantin Höhbaum/Friedrich Lau/Josef Stein (Hgg.): Das Buch Weinsberg. Kölner Denkwürdigkeiten aus dem 16. Jahrhundert, 5 Bde. (Publikationen der Gesellschaft für Rheinische Geschichtskunde, 3, 4 und 16) Leipzig, Bonn 1886-1926, V, S. 260-265, hier: S. 261. Zu Weinsberg: Wolfgang Herborn: Die Familie von Schwelm/von Weinsberg. Entwicklungsstufen einer bäuerlichen Familie im großstädtischen Milieu an der Schwelle zur Neuzeit. In: Beiträge zur Heimatkunde der Stadt Schwelm und ihrer Umgebung NF 32 (1982), S. 36-62 (auch in: Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde 25, 1983/84, S. 7-26); Ders.: Hermann von Weinsberg (1518-1597). In: Rheinische Lebensbilder, Bd. XI, Köln 1988, S. 59-76. Abkürzungen: MK = Mark; fl rh = rheinischer Gulden; lb = Pfund; ₯ = Schilling; d = Pfennig; hl = Heller.
2. Ulf Dirlmeier: Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert). (Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Kl. 1978, 1) Heidelberg 1978, bes. S. 293-490. Zur Definition von ‚Lebenshaltung‘, die ‚sowohl die Gesamtheit des für die Lebensgestaltung auf sozialem, wirtschaftlichem und kulturellem Gebiet als notwendig Erachteten [...] als auch deren Verwirklichung im Rahmen der gegebenen materiellen Möglichkeiten‘ umfaßt: Marcel Nicolas:

- Lebenshaltung und Lebensstandard. In: Wilhelm Bernsdorf (Hg.): *Wörterbuch der Soziologie*. Stuttgart 1969, S. 624-626, hier S. 624.
3. Otto Feger (Hg.): *Die Statutensammlung des Stadtschreibers Jörg Vögeli*. (Konstanzer Stadtrechtsquellen 4) Konstanz 1951, Nr. 12, S. 29-37 (1527).
4. Vgl. z.B. Erich Maschke: *Deutsche Städte am Ausgang des Mittelalters* (1974). In: Ders. (Hg.): *Städte und Menschen. Beiträge zur Geschichte der Stadt, der Wirtschaft und Gesellschaft 1959-1977*. (Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Bh. 68) Wiesbaden 1980, S. 56-99, hier S. 56 und 85.
5. Franz Irsigler: Ein großbürgerlicher Kölner Haushalt am Ende des 14. Jahrhunderts. In: Edith Ennen/Günter Wiegelmann (Hgg.): *Studien zu Volkskultur, Sprache und Landesgeschichte*, Festschrift Matthias Zender, Bd. II. Bonn 1972, S. 635-668.
6. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), I-V. Dazu Robert Jütte: *Household and Family Life in Late Sixteenth-Century Cologne: The Weinsberg Family*. In: *The Sixteenth Century Journal* 17 (1986), S. 165-182.
7. Wilhelm Loose (Hg.): *Anton Tuchers Haushaltbuch (1507-1517)*. (Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart, 134), Tübingen 1877; Johann Kamann: *Aus Nürnberger Haushaltungs- und Rechnungsbüchern des 15. und 16. Jahrhunderts*. In: *Mitteilungen des Vereins für die Geschichte der Stadt Nürnberg* 6 (1886), S. 57-122; 7 (1888), S. 39-168. Dazu Ulf Dirlmeier: *Alltag, materielle Kultur, Lebensgewohnheiten im Spiegel spätmittelalterlicher und frühneuzeitlicher Abrechnungen*. In: *Mensch und Objekt im Mittelalter und in der frühen Neuzeit. Leben – Alltag – Kultur*. (Österreichische Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Kl. SB 568, Veröffentlichungen des Instituts für Realienkunde des Mittelalters und der frühen Neuzeit, 13) Wien 1990, S. 157-180.
8. Johan Huizinga: *Herbst des Mittelalters. Studien über Lebens- und Geistesformen des 14. und 15. Jahrhunderts in Frankreich und in den Niederlanden* (1919). 11. Aufl., Stuttgart 1975. Zitat aus: Ders.: *Mein Weg zur Geschichte. Letzte Reden und Skizzen*, übers. von Werner Kaegi. Basel 1947, S. 55f.
9. Willy Andreas: *Deutschland vor der Reformation. Eine Zeitenwende*. 3. Aufl., Stuttgart, Berlin 1932, S. 8.
10. Zur Agrarkrisentheorie: Wilhelm Abel: *Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft*. (Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte, 32) Stuttgart, New York 1980. Zitat: Karl Helleiner: *Europas Bevölkerung und Wirtschaft im späteren Mittelalter*. In: *Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung* 62 (1954), S. 254-269, hier S. 269. Zum Diskussionsstand: Peter Kriedte: *Spätmittelalterliche Agrarkrise oder Krise des Feudalismus?* In: *Geschichte und Gesellschaft* 7 (1981), S. 42-68; Ernst Schubert: *Einführung in die Grundprobleme der deutschen Geschichte im Spätmittelalter*. Darmstadt 1992, S. 5-16. Zur Kritik im europäischen Zusammenhang die zahlreichen Studien. In: Ferdinand Seibt/Winfried Eberhard (Hgg.): *Europa 1400. Die Krise des Spätmittelalters*. Stuttgart 1984. Zur Historiographie immer noch lesenswert: František Graus: *Das Spätmittelalter als Krisenzeit. Ein Literaturbericht als Zwischenbilanz*. (Mediaevalia Bohemica, Supplementum 1, 1969) Prag 1969.
11. Gustav Schmoller: *Die historische Entwicklung des Fleischconsums, sowie der Vieh- und Fleischpreise in Deutschland*. In: *Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft* 27 (1871), S. 282-362, hier S. 287.
12. Vgl. z.B. Ernst Pitz: *Die Wirtschaftskrise des Spätmittelalters*. In: *Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte* 52 (1965), S. 347-367, hier S. 367: für das Spätmittelalter sei der "ausschweifende Luxuskonsum" prägend. Zusammenstellungen bei: Dirlmeier, *Einkommensverhältnisse* (wie Anm. 2), S. 10-14.
13. Werner Meyer: *Hirsebrei und Hellebarde. Auf den Spuren des mittelalterlichen Lebens in der Schweiz*. 2. Aufl., Olten, Freiburg i. Br. 1986, S. 286.
14. Karl Müller: *Geschichte des badischen Weinbaus. Mit einer badischen Weinchronik und einer Darstellung der Klimaschwankungen im letzten Jahrtausend*. Lahr 1953, S. 25f.
15. Stephan Beissel: *Geldwert und Arbeitslohn im Mittelalter. Eine culturgeschichtliche Studie im Anschluß an die Baurechnungen der Kirche des hl. Victor zu Xanten*. Freiburg i. Br. 1885, S. 180f.
16. Zuletzt mit der einschlägigen Literatur: Otto Volk: *Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter*. Forschungsstand und Forschungsprobleme. In: Alois Gerlich (Hg.): *Weinbau, Weinhandel und Weinkultur*. Sechstes Alzeyer Kolloquium. (Geschichtliche Landeskunde, 40) Stuttgart 1993, S. 49-163, hier S. 54-68. Darüber hinaus: Christhard Schrenk/ Hubert Weckbach (Hgg.): *Weinwirtschaft im Mittelalter*. (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn, 9) Heilbronn 1997; Michael Matheus: *Der Weinbau zwischen Maas und Rhein: Grundlagen, Konstanten und Wandlungen*. In: Ders. (Hg.): *Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter*. (Trierer Historische Forschungen, 23) Mainz 1997, S. 503-532. Für die Trierer Talweite und damit in einem ausgesprochenen Gebiet intensiven Weinbaus hat man seit dem ausgehenden 14. Jahrhundert einen Rückgang der Rebflächen beobachtet, u.a. durch die Umwandlung in Obst- und Nußbaumkulturen: Lukas Clemens: *Trier – Eine Weinstadt im Mittelalter*. (Trierer Historische Forschungen, 22) Trier 1993, S. 382-407. Zur Verbreitung des Bieres während des 15. Jahrhunderts: Franz Irsigler: *Die wirtschaftliche Stellung der Stadt Köln im 14. und 15. Jahrhundert. Strukturanalyse einer spätmittelalterlichen Exportgewerbe- und Fernhandelsstadt*. (Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Bh. 65) Wiesbaden 1979, S. 271-282; Gerhard Fouquet: *Aspekte des privaten Bierkonsums im Süden und Westen Deutschlands während des ausgehenden Mittelalters und der beginnenden Neuzeit*. In: 'Proeve 't al, 't is prysselyck'. Verbruik in Europese steden (13de-18de eeuw). *Consumption in European Towns (13th-18th Century)*. Liber amicorum Raymond van Uytven. (Bijdragen tot de geschiedenis, 81, 1998) Antwerpen 1988, S. 171-190.
17. Günther Schiedlausky: *Tee, Kaffee, Schokolade, ihr Eintritt in die Europäische Gesellschaft*. (Bibliothek des Germanischen Nationalmuseums Nürnberg, 17) München 1961; Fernand Braudel: *Sozialgeschichte des 15.-18. Jahrhunderts: Der Alltag*. München 1985, S. 263-276; Paul Münch: *Lebensformen in der frühen Neuzeit*. Frankfurt a. M., Berlin 1992, S. 326-329.
18. Philipp Jaffé (Hg.): *Bellum Waltherianum*. In: *Annales aevi Suevici*. (MGH. SS. 17) Hannover 1861 (ND Hannover 1963), S. 105-114, hier S. 107f.
19. Georg Muck: *Beiträge zur Geschichte von Kloster Heilsbronn*. Ansbach 1859, S. 120.
20. Paul Burckhardt (Hg.): *Das Tagebuch des Johannes Gast*. (Basler Chroniken, 8) Basel 1945, S. 258.
21. Hansmartin Decker-Hauff/Rudolf Seigel (Hgg.): *Die Chronik der Grafen von Zimmern*, 3 Bde., 1.-4. Aufl., Sigmaringen 1972-1981, III, S. 239.
22. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), I, S. 151.
23. Albert Werminghoff (Hg.): *Conrad Celtis und sein Buch über Nürnberg*. Freiburg i. Br. 1921, S. 172f. Als Beispiel für die zahlreichen Verbote des Zutrinkens seit dem 15. Jahrhundert: Joseph Baader (Hg.): *Nürnberger Polizeiordnungen aus*

- dem XIII. bis XV. Jahrhundert. (Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart, 63) Stuttgart 1861 (ND Amsterdam 1966), S. 115.
24. Zum Topos der Trunksucht: Peter Amelung: Das Bild des Deutschen in der Literatur der italienischen Renaissance (1400-1559). (Münchner Romanistische Arbeiten, 20) München 1964, S. 31f., 76f., 94f. und 110f.
25. Domenico Rossetti (Hg.): *Poesie minori del Petrarca*, 3 Bde. Mailand 1829-1834, Bd. II: *Epistulae metricae*, Sez. X, 1, S. 220; Sez. III, 2, S. 72. Durch Verf. modifizierte Übersetzung von: Klaus Voigt: *Italienische Berichte aus dem spätmittelalterlichen Deutschland. Von Francesco Petrarca bis Andrea de' Franceschi (1333-1492)*. (Kieler Historische Studien, 17) Stuttgart 1973, S. 35.
26. Johannes Burchardus Menkenius (Hg.): *Joanni Antonii Campani episcopi Aprutini epistolae et poemata*. Leipzig 1707, ep. 1, S. 335 und ep. 2, S. 347. Übersetzung von: Voigt, Berichte (wie Anm. 25), S. 176.
27. Edition: Voigt, Berichte (wie Anm. 25), Anhang, S. 246-252, hier S. 251: *Bibitur, editur, luditur, contenditur, donec vinaria cella exhausta est. Plebs ventri dedita, vorax, quicquid ebdomada tota manu quaesivit, id festo die absunit. Lacerum et incompositum vulgus, iners et laboris impatiens. Passim tota urbe vagatur*.
28. Zu dem Piccolomini-Brief: Rudolf Wolkan (Bearb.): *Der Briefwechsel des Eneas Silvius Piccolomini*, Bd. I,1. (Fontes rerum Austriacarum, Diplomataria et acta, 61) Wien 1909, Nr. 155, S. 424-432, hier: S. 426. Zur Äußerung Johannes' XXIII. (Baldassare Cossas): *Sed omni sero, ut apud nos publica fama erat, et apparebant indicia multa, dictus Balthasar coram quibusdam suis domesticis ipsi Regi Romanorum obloquebatur, asserens, eum esse pauperem, aut bibulum, fatuum et barbarum (...): Hermann von der Hardt (Hg.): *Magnum oecumenicum Constantiense concilium de universalis ecclesiae reformatione, unione et fide*, Bd. II. Frankfurt a. M., Leipzig 1697, Sp. 396. Dazu Hermann Heimpel, Dietrich von Niem (c. 1340-1418). (Westfälische Biographien, 2) Münster 1932, S. 216.*
29. August Bernoulli (Hg.): *Die Chronik Henman Offenburgs 1413-1445*. In: *Basler Chroniken*, Bd. V. Leipzig 1895, S. 201-325, hier S. 287f. Dazu Elsanne Gilomen-Schenkel: *Henman Offenburg (1379-1459)*, ein Basler Diplomat im Dienste der Stadt, des Konzils und des Reiches. Basel 1975, S. 134f.
30. Jorge J. E. Gracia: *Rules and Regulations for Drinking Wine in Francesc Eiximenis »Terç del Crestià« (1384)*. In: *Traditio* 32 (1976), S. 369-385, hier S. 380f.
31. Zu Festmählern: Johanna Maria van Winter: *Van soeter cokene. Recepten uit de oudheid en middeleeuwen*. Haarlem, Bussum 1976; Gerhard Fouquet: *Das Festmahl in den oberdeutschen Städten des Spätmittelalters. Zu Form, Funktion und Bedeutung öffentlichen Konsums*. In: *Archiv für Kulturgeschichte* 74 (1992), S. 83-123 mit weiterer Literatur.
32. *Illic copia vini, que per descensum sive per ascensum Reni advecta fuerat, sicut in convivio Assueri, sine mensura pro uniuscuiusque possibilitate vel voluntate hauriebatur: Johann Martin Lappenberg (Hg.): Arnoldi Chronica Slavorum. (MGH. SSrG. 14) Hannover 1869 (ND Hannover 1978), S. 88 (III, 9). Zuletzt zu diesem Hoftag: Heinz Wolter: Der Mainzer Hoftag von 1184 als politisches Fest. In: Detlef Altenburg/Jörg Jarnut/ Hans-Hugo Steinhoff (Hgg.): *Feste und Feiern im Mittelalter*. Paderborner Symposium des Mediävistenverbandes. Sigmaringen 1991, S. 193-199.*
33. Maximilian Buchner (Hg.): *Quellen zur Amberger Hochzeit von 1474*. In: *Archiv für Kulturgeschichte* 6 (1908), S. 385-438, hier S. 405-410 (Bestellung der profande in die kuchen). Dazu Ders.: *Die Amberger Hochzeit (1474). Ein Beitrag zur politischen und kulturellen Geschichte des ausgehenden Mittelalters*. In: *Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins* 64 (1910), S. 584-604 und 65 (1911), S. 95-127.
34. Thorstein Veblen: *Theorie der feinen Leute. Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen. (The Theory of the Leisure Class. An Economic Study of the Evolution of Institutions, New York 1899)* Köln 1958 (ND München 1981), S. 62-84.
35. Gerhard Fouquet: *Wie die kuchenspise sin solle – Essen und Trinken am Hof des Speyerer Bischofs Matthias von Rammung (1464-1478)*. In: *Pfälzer Heimat* 39 (1988), S. 12-27. Die Zitate stammen aus der Küchen- und Speiseordnung: ebd., S. 25-27.
36. Bernhard Sowinski (Hg.): *Heinrich Wittenwiler "Der Ring"*. Stuttgart 1988, S. 242, vv. 5661f. Dazu Trude Ehlert: *Doch so fülle dich nicht satt! Gesundheitslehre und Hochzeitsmahl in Wittenwilers "Ring"*. In: *Zeitschrift für deutsche Philologie* 109 (1990), S. 68-85, bes. S. 73f. und 76ff. Zur Gattung in Auswahl: Thomas Perry Thornton (Hg.): *Grobianische Tischzuchten. (Texte des späten Mittelalters, 5)* Berlin 1957, S. 14.
37. Dazu Gerhard Jaritz: *Zwischen Augenblick und Wirklichkeit. Einführung in die Alltagsgeschichte des Mittelalters*. Wien, Köln 1989 (mit weiterführender Literatur). Allgemein zuletzt: Richard van Dülmen: *Historische Kulturforschung zur Frühen Neuzeit. Entwicklung – Probleme – Aufgaben*. In: *Geschichte und Gesellschaft* 21 (1995), S. 403-429.
38. Bezeichnend dafür ist etwa die Bemerkung Arno Borsts über Nahrungsgewohnheiten im 13. Jahrhundert: "der Reiche aß nicht besser, sondern mehr": Arno Borst: *Lebensformen im Mittelalter*. 4. Aufl., Frankfurt a. M., Berlin 1987, S. 189.
39. Ulf Dirlmeier: *Die Ernährung als mögliche Konstante der Bevölkerungsentwicklung*. In: Bernd Herrmann/Rolf Sprandel (Hgg.): *Determinanten der Bevölkerungsentwicklung im Mittelalter*. Weinheim 1987, S. 143-154, hier S. 152. Die Literatur im Hinblick auf die Neubewertung der Kochkunst im Spätmittelalter ist in den letzten Jahren sehr zahlreich geworden. Daraus: Hans Wiswe: *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp*. München 1970; Ingrid Bitsch/Trude Ehlert/Xenja von Ertzdorff (Hgg.): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen 1987; Trude Ehlert: *Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit*. 3. Aufl., Zürich, München 1991; dies.: *Zum Funktionswandel der Gattung Kochbuch in Deutschland*. In: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hgg.): *KulturtHEMA Essen. Ansichten und Problemfelder*. (KulturtHEMA Essen, 1) Berlin 1993, S. 319-341. Gerhard Fouquet (Hg.): *Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz (†1478)*. (Sachüberlieferung und Geschichte, 30) St. Katharinen 2000 mit weiterer Literatur.
40. Vgl. dazu Dirlmeier: *Einkommensverhältnisse* (wie Anm. 2), S. 364-425; Ulf Dirlmeier/Gerhard Fouquet: *Ernährung und Konsumgewohnheiten im spätmittelalterlichen Deutschland*. In: *Geschichte in Wissenschaft und Unterricht* 44 (1993), S. 504-526, hier S. 509 (leicht verändert: Dies.: *Diet and Consumption*. In: *Germany: A New Social and Economic History*, Bd. I: 1450-1630, ed. by Robert W. Scribner. London [u.a.] 1996, S. 85-111). Zum Stadt-Land-Verhältnis zusammenfassend: Ulf Dirlmeier: *Stadt und Bürgertum. Zur Steuerpolitik und zum Stadt-Land-Verhältnis*. In: Horst Buszello/Peter Bickle/Rudolf Endres (Hgg.): *Der deutsche Bauernkrieg*. 2. Aufl., Paderborn [u.a.] 1991, S. 254-280, bes. S. 270 und 275-279. Darüber hinaus besonders Rolf Kiessling: *Die Stadt und ihr Land. Umlandpolitik, Bürgerbesitz und Wirtschaftsgefüge in Ostschwaben vom 14. bis ins 16. Jahrhundert*. (Städteforschung, A, 29) Köln, Wien 1989.
41. Ulf Dirlmeier: *Zum Problem von Versorgung und Verbrauch privater Haushalte im Spätmittelalter*. In: Alfred Haverkamp (Hg.): *Haus und Familie in der spätmittelalterlichen Stadt*. (Städteforschung, A, 18) Köln, Wien 1984, S. 257-288, hier S.

- 267 mit Nachweisen.
42. *Panis cibarius puls avenacea aut decoctum legumen cibus. Aqua serumve potus*: Günther Franz (Hg.): *Quellen zur Geschichte des deutschen Bauernstandes in der Neuzeit*. 2. Aufl., Darmstadt 1976, S. 2f.
  43. Werner Rösener: *Bauern im Mittelalter*. 3. Aufl., München 1987, S. 108f.; Fouquet, Festmahl (wie Anm. 31), S. 87; Reinhard Sprenger: *Bäuerliche Feiern im spätmittelalterlichen Deutschland. Gründe und Voraussetzungen – Formen und Verlauf*. In: *Mediaevistik* 2 (1989), S. 215-223, bes. S. 217f.
  44. Münch, *Lebensformen* (wie Anm. 17), S. 319.
  45. Michel Pauly: *Luxemburg im späten Mittelalter*, Bd. II: *Weinhandel und Weinkonsum*. (Publications de la section historique de l'institut G.-D. de Luxembourg, 109) Luxembourg 1994, S. 212. Auch im Hennegau wurde von den Bauern anscheinend viel Wein konsumiert, die Forschung spricht hier vom Wein als *boisson de paysan*: Gérard Sivery: *Les comtes de Hainaut et le commerce du vin au XIVe siècle*. (Pu)
  46. Beispiel: Gerhard Fouquet (mit Beiträgen von Ingrid Dörner und Rolf Drechsel): *Die Geschichte Dannstadts und Schauernheims von den Anfängen bis zum Dreißigjährigen Krieg*, Bd. I. Speyer 1989, S. 96, 228 und *passim*.
  47. Giuseppe Vale (Hg.): *Itinerario di Paolo Santonino in Carintia, Stiria e Carniola negli anni 1485-1487*. (Studi e Testi, 103) Rom 1943, S. 138 und 159. Dazu Helmut Hunds-bichler: *Reise, Gastlichkeit und Nahrung im Spiegel der Reisetagebücher des Paolo Santonino (1485-1487)*. Diss., Wien 1979 (Maschr.), S. 117-119 und 247f.
  48. *Licet urbane suscepti fuerimus: in cena enim ultra plura fercula, non caruimus coturnicibus, piscibus et crustulis optimis, vinoque albo. cibarijs non dissimili*: Vale, *Itinerario* (wie Anm. 47), S. 148f.; Hunds-bichler, *Reise* (wie Anm. 47), S. 246.
  49. Abel, *Strukturen und Krisen* (wie Anm. 10), S. 53-56; Dirlmeier, *Einkommensverhältnisse* (wie Anm. 2), S. 306f.
  50. Karl Theodor Eheberg (Hg.): *Verfassungs-, Verwaltungs- und Wirtschaftsgeschichte der Stadt Straßburg bis 1681*, Bd. 1: *Urkunden und Akten*. Straßburg 1899, Nr. 39, S. 140-147, hier S. 145. Zum Straßburger wie zum gesamten elsässischen Weinhandel: Hektor Ammann: *Von der Wirtschaftsgeltung des Elsaß im Mittelalter*. In: *Alemannisches Jahrbuch* (1955), S. 95-202, hier S. 101-153.
  51. Johann Karl Brucker (Hg.): *Straßburger Zunft- und Polizei-Verordnungen des 14. und 15. Jahrhunderts*. Straßburg 1889, S. 547-549.
  52. Dirlmeier, *Einkommensverhältnisse* (wie Anm. 2), S. 317-328.
  53. Matthias Lexer/Friedrich von Weech (Hgg.): *Endres Tuchers Baumeisterbuch der Stadt Nürnberg (1464-1475)*. (Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart, 64) Stuttgart 1862 (ND Amsterdam 1968), S. 113. Dazu Valentin Groebner: *Ökonomie ohne Haus. Zum Wirtschaften armer Leute in Nürnberg am Ende des 15. Jahrhunderts*. (Veröffentlichungen des MPI für Geschichte, 108) Göttingen 1993, S. 144f.
  54. Die Berner Chronik des Valerius Anshelm, 6 Bde. Bern 1884-1901, II, S. 389f.
  55. Wolfgang Herborn/Klaus Militzer: *Der Kölner Weinhandel. Seine sozialen und politischen Auswirkungen im ausgehenden 14. Jahrhundert*. (Vorträge und Forschungen, SB 25) Sigmaringen 1980, S. 9-13. Zur Organisation des Weinzapfs: Ernst Pitz: *Schrift- und Aktenwesen der städtischen Verwaltung im Spätmittelalter*. Köln, Nürnberg, Lübeck. (Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln, 45) Köln 1959, S. 105f.
  56. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), I, S. 352; II, S. 112f.
  57. Michael Rothmann: *Die Frankfurter Messe als Weinhandelsplatz im Mittelalter*. In: Matheus, *Weinbau* (wie Anm. 16), S. 365-419.
  58. Auguste Hanauer: *Études économiques sur l'Alsace ancienne et moderne*, Bd. I: *Les monnaies*; Bd. II: *Denrées et salaires*. Paris, Straßburg 1876-1878, II, S. 340; Karl Bücher: *Die Berufe der Stadt Frankfurt a. M. im Mittelalter*. Leipzig 1914, S. 119.
  59. Erhard Schürstab: *Kriegsbericht und Ordnungen*. In: *Die Chroniken der fränkischen Städte*: Nürnberg, Bd. II. (Die Chroniken der deutschen Städte vom 14. bis ins 16. Jahrhundert, 2) Leipzig 1864 (ND Göttingen 1961), S. 351.
  60. Einen Überblick bietet: Dirlmeier, *Stadt und Bürgertum* (wie Anm. 40), S. 259-262. Zu Basel: Bernhard Harms: *Die Steuern und Anleihen im öffentlichen Haushalt der Stadt Basel 1361-1500. Ein Beitrag zur mittelalterlichen Finanzstatistik*. In: *Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft* 63 (1907), S. 627-681, hier S. 679-681.
  61. Dieter Kreil: *Der Stadthaushalt von Schwäbisch Hall im 15./16. Jahrhundert. Eine finanzgeschichtliche Untersuchung*. (Forschungen aus Württemberg-Franken, 1) Schwäbisch Hall 1967, S. 182.
  62. Friedrich Dorner: *Die Steuern Nördlingens zum Ausgang des Mittelalters*. Diss., München 1905, S. 62, 69 und 111; Friedrich Bothe: *Die Entwicklung der direkten Besteuerung in der Reichsstadt Frankfurt bis zur Revolution 1612-1614*. (Staats- und sozialwissenschaftliche Forschungen, 26.2) Leipzig 1906, S. 150f. (zu einer Krise wegen erhöhter Verbrauchsteuern im Jahre 1508). Die 46 Artikel Frankfurts in: Günther Franz (Hg.): *Quellen zur Geschichte des Bauernkriegs*. (Ausgewählte Quellen zur deutschen Geschichte der Neuzeit. Freiherr vom Stein-Gedächtnisausgabe, 2) Darmstadt 1963, Nr. 150, S. 455-461.
  63. Gustav Veesenmayer (Hg.): *Fratris Felicis Fabri tractatus de civitate Ulensi*. (Bibliothek des Literarischen Vereins Stuttgart, 186) Tübingen 1889, S. 147; Dirlmeier, *Stadt und Bürgertum* (wie Anm. 40), S. 268f.
  64. Armin Wolf (Hg.): *Die Gesetze der Stadt Frankfurt a. M. im Mittelalter*. (Veröffentlichungen der Frankfurter Historischen Kommission, 13) Frankfurt a. M. 1969, Nr. 315, S. 393-399. Zur Berechnung: Dirlmeier, *Versorgung* (wie Anm. 41), S. 272.
  65. Brucker, *Straßburger Zunft- und Polizei-Verordnungen* (wie Anm. 51), S. 332f.; Eheberg, *Straßburg* (wie Anm. 50), Nr. 182, S. 413-415 und Nr. 242, S. 484-494 (Zitat).
  66. Mainzer Chronik (1459-1484). In: *Die Chroniken der mittelrheinischen Städte*: Mainz, Bd. II. (Die Chroniken der deutschen Städte vom 14. bis ins 16. Jahrhundert, 18) Leipzig 1882 (ND Göttingen 1968), S. 55.
  67. Hermann Pusch: *Vom Hausstand und Haushalt einer Thüringer Bürgerfamilie im 16. Jahrhundert* (Bürgermeister Jacob Keltz in Saalfeld a. d. Saale). In: *Bericht des Herzoglichen Realgymnasiums zu Meiningen über das Schuljahr 1900-1901*. Meiningen 1901, S. 3-40, hier: S. 23 (Inventar mit Wein- und Biervorräten) und 24-29 (Abrechnung für die Wochen 7.6.-10.7.1556). Dazu auch Weiland Held: *Thüringen im 16. Jahrhundert*. In: Jürgen John (Hg.): *Kleinstaaten und Kultur in Thüringen vom 16. bis 20. Jahrhundert*. Weimar, Köln, Wien 1994, S. 9-36, hier: S. 29f.
  68. Dirlmeier, *Versorgung* (wie Anm. 41), S. 267f.
  69. Alfred Hartmann (Hg.): Thomas Platter. *Lebensbeschreibung*. 2. Aufl., Basel 1999, S. 97.
  70. Gottlieb Christian Friedrich Mohnike (Hg.): *Bartholomäi Sastrowen Herkommen, Geburt und Lauff seines gantzen Lebens, auch was sich in dem Denckwerdiges zugetragen, so er mehrtentheils selbst gesehen und gegenwärtig mit angehöret hat, von ihm selbst beschrieben*, 3 Bde. Greifswald 1823-1824, I, S. 210. Dazu Ursula Brosthaus: *Bürgerleben im*

16. Jahrhundert. Die Autobiographie des Stralsunder Bürgermeisters Bartholomäus Sastrow als kulturgeschichtliche Quelle. (Forschungen und Quellen zur Kirchen- und Kulturgeschichte Ostdeutschlands, 11) Köln, Wien 1972, S. 77.
71. Erich Maschke: Der wirtschaftliche Aufstieg des Burkard Zink (\*1396-†1474/5) in Augsburg (1965). In: Maschke, Städte und Menschen (wie Anm. 4), S. 420-447, hier: S. 424-426.
72. Beim Brotgetreide nennt Zink als Bezugsgröße für seine Preisangaben aus dem wohlfeilen Jahr 1420 1 Schaff = 205,3 Liter; sonst sind als Hohlmaße bzw. Gewichte 1 Metze = 25,7 Liter, 1 Pfund (Kramgewicht) = 472,38 Gramm, 1 Maß = 1,77 Liter (Visiermaß) bzw. 1,048 Liter (Schenkmaß) angegeben: Chronik des Burkard Zink (1368-1468). In: Die Chroniken der schwäbischen Städte: Augsburg, Bd. II. (Die Chroniken der deutschen Städte vom 14. bis ins 16. Jahrhundert, 5) Leipzig 1866 (ND Göttingen 1965), S. 129f. Zu Maßen und Gewichten in Augsburg: Moritz John Elsas: Umriss einer Geschichte der Preise und Löhne in Deutschland im ausgehenden Mittelalter bis zum Beginn des neunzehnten Jahrhundert, 2 Bde. Leiden 1936-1940, Bd. I, S. 152-154.
73. Dirlmeier, Versorgung (wie Anm. 41), S. 276.
74. Irsigler, Kölner Haushalt (wie Anm. 5), S. 640 und 642.
75. Irsigler, Kölner Haushalt (wie Anm. 5), S. 656.
76. Vgl. oben Anm. 55. Darüber hinaus Raymond van Uytven: Die Bedeutung des Kölner Weinmarktes im 15. Jahrhundert. Ein Beitrag zu dem Problem der Erzeugung und des Konsums von Rhein- und Moselwein in Nordwesteuropa. In: Rheinische Vierteljahrsblätter 30 (1965), S. 234-252; Irsigler, Köln (wie Anm. 16), S. 243-271. Zuletzt Klaus Militzer: Der Kölner Weinhandel im Späten Mittelalter. In: Bernhard Kirchgässner/ Hans-Peter Becht (Hgg.): Stadt und Handel. (Stadt in der Geschichte, 22) Sigmaringen 1995, S. 23-47. Für Kölner Maße und Gewichte bzw. Münzverhältnisse vgl. Irsigler, Köln (wie Anm. 16), S. 341: 1 Fuder = ca. 975 Liter = 6 Ohm = 156 Viertel; 1 Ohm = ca. 145,6 Liter = 26 Viertel = 105 Quart; 1 Quart = ca. 1,4 Liter = 4 Pint. Ein Ohm zu 104 Quart und die Quart zu 1,312 l (1 Ohm = 136,47 l) berechnet: Heinz Ziegler: Flüssigkeitsmaße, Fässer und Tonnen in Norddeutschland vom 14. bis 19. Jahrhundert. In: Blätter für deutsche Landesgeschichte 113 (1977), S. 276-337, hier S. 300.
77. Irsigler, Kölner Haushalt (wie Anm. 5), S. 656 (1 Rechnungs-Mark = 12 fl = 144 d).
78. Theodor Schrader (Hg.): Die Rechnungsbücher der hamburgischen Gesandten in Avignon 1338 bis 1355. Hamburg, Leipzig 1907.
79. Schrader, Rechnungsbücher (wie Anm. 78), S. 79\*. Zur Pest in Avignon, die im Frühjahr 1348 ihren Höhepunkt erreichte, zuletzt: Klaus Bergdolt: Der Schwarze Tod in Europa. Die Große Pest und das Ende des Mittelalters. München 1994, S. 66-69.
80. Schrader, Rechnungsbücher (wie Anm. 78), S. 116-124 (Auszüge aus dem Haushaltbuch: 1354 II 22 - 1355 IV 3).
81. Hermann Zeibig (Hg.): Zur Geschichte der Gesandtschaft des Königs Ladislaus Postumus nach Rom im Jahre 1453. In: Notizenblatt. Beilage zum Archiv für Kunde österreichischer Geschichtsquellen 18 (1853), S. 337-352, 368-378, 393-404 und 428-440, hier: S. 394-402 (Abrechnungen vom 26.8. - 24.9.1453).
82. Max Mendheim: Das reichsstädtische, besonders Nürnberger Söldnerwesen im 14. und 15. Jahrhundert. Leipzig 1889, S. 12.
83. Von den 198 fl rh Gesamtausgaben wurden dabei 10 fl rh (= 5%) für den Weinankauf verwendet: Zschans Rechnung (Zug nach Nancy 1476/77), Staatsarchiv Basel, Politisches G 1,7. Dazu Rudolf Wackernagel: Geschichte der Stadt Basel, 3 Bde. und 1 Bd. (Register) Basel 1907-24 und 1954 (ND Basel 1968), Bd. II, 1, S. 98f.
84. Konstantin Höhlbaum (Hg.): Unkosten einer Kölner Hansefahrt von 1399. In: Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln 10 (1886), S. 77-90.
85. Ludwig Grote: Die Tucher. Bildnis einer Patrizierfamilie. München 1961, S. 22-24. Zu den Nürnberger Losungern: Paul Sander, Die reichsstädtische Haushaltung Nürnbergs. Dargestellt auf Grund ihres Zustandes von 1431 bis 1440, 2 Halbbde. Leipzig 1902, S. 98-103, 229-231 und 337-342.
86. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), passim. Nürnberger Flüssigkeitsmaße: 1 Fuder = 12 Eimer; 1 Eimer = 32 Viertel = 68 Schenkmaß; 1 Schenkmaß = 1,069 Liter: Dirlmeier, Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 572.
87. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 8-12.
88. Chronik Zink (wie Anm. 72), S. 178; Maschke, Zink (wie Anm. 71), S. 431.
89. Maschke, Zink (wie Anm. 71), S. 427 und 435f. Einen Überblick über das Gesamthaushaltsbudget Tuchers bei: Dirlmeier, Alltag (wie Anm. 7), S. 159. Danach ergab sich folgender durchschnittlicher Jahresaufwand (1507 bis 1517): Wochengeld 146,8 fl rh Wein 97,0 fl rh Bier 35,0 fl rh Schmalz 16,4 fl rh Gewürze u. ä. 22,2 fl rh 34,3% Brennholz 25,6 fl rh Gesinde 22,0 fl rh 5,1% Laufender Haushalt Gesamthaushalt 363,0 fl rh 926,0 fl rh 39,2% 100%
90. Vgl. dazu oben Anm. 89; Dirlmeier, Alltag (wie Anm. 7), S. 159.
91. Johanna Maria van Winter: Nahrung auf dem Lobither Zollhaus auf Grund der Zollrechnungen aus den Jahren 1426-27, 1427-28 und 1428-29. In: Liber Castellorum. Festschrift F. G. N. Renaud, Zutphen 1981, S. 338-348, hier S. 341-344.
92. Am 28.7.1453 beispielsweise hat man bei einem Essen in Salzburg, das wahrscheinlich für Mitglieder des erzbischöflichen Hofes gegeben wurde, neben dem normalen Trinkwein zu 10 d pro Kandel auch Südweine, Malvasier zu 28 d und walisch wein zu 16 d, servieren lassen: Zeibig, Gesandtschaft (wie Anm. 81), S. 345.
93. Ulf Dirlmeier: Die Kosten des Aufgebots der Reichsstadt Rothenburg ob der Tauber im Schweizerkrieg von 1499. In: Bernhard Kirchgässner/Günter Scholz (Hgg.): Stadt im Krieg. (Stadt in der Geschichte, 15) Sigmaringen 1989, S. 27-39, hier S. 32f.
94. Franz Joseph Mone (Hg.): Vermögen und Verbrauch der Privatleute vom 14. bis 17. Jahrhundert. In: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 19 (1866), S. 3-32, hier S. 29.
95. Dies zeigt neben dem Vorhandensein einer Magd in dieser Normal-Ökonomie auch der lapidare und im Grunde nur Mittel- und Oberschichtkonsum einbeziehende Hinweis: den reichen trifft es noch mehr: Mone, Vermögen (wie Anm. 94), S. 29.
96. Vgl. z.B. Hans Wiswe: Die Branntweinkaltschale. Studien um ein Speisebrauchtum. In: Beiträge zur deutschen Volks- und Altertumskunde 8 (1964), S. 61-86, bes. S. 72ff. mit Hinweisen auf die Rezeption des Branntweins im deutschen Raum besonders ab dem 16. Jahrhundert (Branntweinakzisen); Wiswe, Kochkunst (wie Anm. 39), S. 128. Zur Diätetik und küchenmäßigen Verwendung z.B. Trude Ehlert (Hg.): Maister Hannsen des von Wittenberg Koch. Frankfurt a. M. 1996, S. 273f. (Die tugent von dem geprenten wein).
97. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 78.
98. Horst Pohl: Das Rechnungsbuch des Nürnberger Großkaufmanns Hans Praun von 1471 bis 1478. In: Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg 55 (1967/68), S. 77-136, hier S. 90.

99. Dirlmeier/Fouquet, Ernährung (wie Anm. 40), S. 507 und 522. Am Hof der Wettiner beispielsweise setzte der Konsumwandel auch in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts ein. Hier stieg der Bierverbrauch vom Jahre 1449 (198 Faß) diskontinuierlich bis auf die Rekordmarke von 432 Faß im Jahre 1482 an, was wohl auch mit der allgemeinen Klimaverschlechterung der Zeit des ausgehenden 15. Jahrhunderts zusammenhängen mag: Brigitte Streich: Zwischen Reiseherrschaft und Residenz: Der Wettinische Hof im späten Mittelalter. (Mitteldeutsche Forschungen, 101) Köln, Wien 1989, S. 347 und 350. Zum Bier allgemein: Raymond van Uytven: Bier und Brauwesen. In: Lexikon des Mittelalters, Bd. II. München, Zürich 1983, Sp. 135-139; Fouquet, Aspekte (wie Anm. 16).
100. Berechnungsbeispiele bei: van Winter, Lobither Zollhaus (wie Anm. 91), S. 341-344.
101. van Uytven, Kölner Weinmarkt (wie Anm. 76), S. 246-252; Irsigler, Köln (wie Anm. 16), S. 262-282. Zu Colmar: Lucien Sittler: La viticulture et le vin de Colmar à travers les siècles. Colmar 1956, S. 74ff.
102. Elsas, Umriß (wie Anm. 72), I, S. 615. Im 17. Jahrhundert scheint sich dann aber im mittel- und oberfränkischen Raum der Konsumwandel zugunsten des Biers endgültig durchgesetzt zu haben. Im Hausbuch des Hofer Apothekers Michael Walburger finden sich jedenfalls keine Hinweise mehr darauf, daß dem Wein als Alltagsgetränk noch eine namhafte Bedeutung zukam. Weinsuppen freilich werden gelegentlich gegessen. Dafür hat Walburger Wein, vornehmlich aber spanische Sorten, z.B. Canari Sect, und andere Südweine, zu Festen und Feierlichkeiten getrunken: Fred Händel/Axel Herrmann (Hgg.): Das Hausbuch des Apothekers Michael Walburger. 1652-1667. Quellenedition zur Kulturgeschichte eines bürgerlichen Hauswesens im 17. Jahrhundert, 5 Bde. (33. Bericht des Nordoberfränkischen Vereins für Natur-, Geschichts- und Landeskunde in Hof) Hof 1988, I, S. 89, 141 und 248; II, S. 463, 577 und 733; III, S. 836, 902, 907 und 1025; IV, passim (Geschenke).
103. Pauly, Luxemburg, II (wie Anm. 45), S. 218-221.
104. Innerhalb der Sommer- bzw. Winterbiere wurde in Nürnberg noch zwischen rotem, braunem und weißem Bier unterschieden und darüber hinaus je nach Stammwürze in Güteklassen: "vordere, mittlere und Afterbiere" eingeteilt. Dazu Werner Schultheiss: Brauwesen und Braurechte in Nürnberg bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts. (Nürnberger Werkstücke zur Stadt- und Landesgeschichte, 23) Nürnberg 1978, S. 23 und 107. Zu den Bierbrauern Hermann d. Ä. (†1511) und Hermann d. J. Goller (†1546/47): Loose, Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 8, Anm. 2.
105. Zu den Tucher'schen Einkäufen auswärtiger Biere: Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 11, 17 und 157. Zum Behaim'schen Biereinkauf: Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I und II, passim.
106. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 77.
107. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 83.
108. Hildegard Weiss: Lebenshaltung und Vermögensbildung des 'mittleren' Bürgertums. Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Reichsstadt Nürnberg zwischen 1400-1600. (Zeitschrift für bayerische Landesgeschichte, Bh. B, 14) München 1980, S. 125f. und 203f.
109. Dazu z.B. Gert Fischer [u.a.]: Bierbrauen im Rheinland. Köln 1985, S. 28-37.
110. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 42.
111. Streich, Reiseherrschaft (wie Anm. 99), S. 350f.
112. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 34, 41, 45 und 49.
113. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 10f. und passim.
114. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 84 und 92.
115. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 89. Zu Weinstiftungen und entsprechenden Verbrauchsmengen in den Spitälern z.B. Georg Schreiber: Der Wein und das mittelalterliche Hospital. Volkskundlich bedeutsame Zuwendungen, Pfründen, Sutten. In: Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde 13/14 (1962/63), S. 7-23; Ders.: Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft, hg. von Gabriel Simons. (Werken und Wohnen. Volkskundliche Untersuchungen im Rheinland, 13) Köln 1980, S. 207-218. Zum Almosenwesen im Überblick: Ernst Schubert: Gestalt und Gestaltwandel des Almosens im Mittelalter. In: Jahrbuch für fränkische Landesforschung 52 (1992), S. 241-262, bes. S. 251.
116. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 103 (das Maß Wein zu 8 dl!). Dazu auch Carl Ludwig Sachs: Nürnbergs reichsstädtische Arbeiterschaft während der Amtszeit des Baumeister Michel Beheim VII. (1503-1511). Diss., Nürnberg 1915, S. 36; Lexer/Weech, Tuchers Baumeisterbuch (wie Anm. 53), S. 124 (mit Rezept für den Sulzfisch).
117. Als bezeichnendes Einzelbeispiel: 1507 schrieb der Patrizier Michel Behaim an seinen zur Ausbildung in Lyon weilenden Sohn Fritz, um ihn zu größerer Sparsamkeit zu veranlassen, besonders was den Kleiderluxus anging: Ich hab dich darumb hin geschick, das du etwas lernest und karck seyst, das du lernst gelt gewinnen und lernst nit, gelt verzern und verthun: Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 98, Anm. 2. Zu diesem wichtigen Grundelement reichsstädtisch-patrizischer Erziehung in Nürnberg allgemein: Matthias Beer: Eltern und Kinder des späten Mittelalters in ihren Briefen. Familienleben in der Stadt des Spätmittelalters und der frühen Neuzeit mit besonderer Berücksichtigung Nürnbergs (1400-1550). (Nürnberger Werkstücke zur Stadt- und Landesgeschichte, 44) Nürnberg 1990, S. 314-342; Ders.: Das Verhältnis zwischen Eltern und ihren jugendlichen Kindern im spätmittelalterlichen Nürnberg. Kaufmännische Ausbildung im Spiegel privater Korrespondenzen. In: Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg 77 (1990), S. 91-153, bes. S. 130-133.
118. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 42.
119. Abschlüsse der ernährungsbedingten Ausgaben im Hause des Anton Tucher (Zahlen gerundet): 1507: 342 fl rh; 1508: 316 fl rh; 1509: 343 fl rh; 1510: 341 fl rh; 1511: 355 fl rh; 1512: 408 fl rh; 1513: 387 fl rh; 1514: 353 fl rh; 1515: 363 fl rh; 1516: 400 fl rh; 1517: 400 fl rh. Im Durchschnitt betrugen die Kosten: 364,4 fl rh. 1 fl rh = 8 lb 12 d (1 lb alt = 30 d): Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 183 und passim.
120. Zu Nürnberger Weinpreisen, allerdings auf g/Feinsilber reduziert und damit im Grunde für die Konsumgeschichte wenig aussagekräftig: Weiss, Lebenshaltung (wie Anm. 108), S. 201-205. Zur sonstigen Weinpreisentwicklung zwischen 1512/13 und 1517 und zu den regional durchaus unterschiedlichen Teuerungsjahren sei auf Basel, München und Frankfurt a. M. verwiesen: Gerhard Fouquet: Bauen für die Stadt. Finanzen, Organisation und Arbeit in kommunalen Baubetrieben des Spätmittelalters: Eine vergleichende Studie vornehmlich zwischen den Städten Basel und Marburg. (Städteforschung, A, 48) Köln, Weimar, Wien 1999, Tabelle 16, S. 507f. (Basel); Elsas, Umriß (wie Anm. 72), I, S. 541 (München) und II, S. 492 (Frankfurt mit Teuerungen beim Rheingauer Wein in den Jahren 1512, 1513, 1515 und 1518; im Jahr 1517 sanken dagegen die Preise erheblich!); Rothmann, Messe (wie Anm. 57), S. 408-415 (Preise des Malvasiers 1514 und 1518 konstant!).

121. Nach den Baumeisterrechnungen des Michel Behaim zwischen 1503 und 1511 verdiente ein im städtischen Bauhof angestellter Steinmetzgeselle 20 d als Wintertagelohn und 32 d als Sommertagelohn. Das ergibt als – freilich theoretischen – Jahrlohn 27 fl rh bzw. 6804 d und somit einen durchschnittlichen Wochenlohn von 130,8 d. Zahlen bei: Sachs, Nürnbergs Arbeiterschaft (wie Anm. 116), S. 9 und 12; Dirlmeier, Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 160.
122. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 316. Dazu Dietrich Ebeling: Versorgungskrisen und Versorgungspolitik während der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts in Köln. In: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie 27 (1979), S. 32-59, hier: S. 47ff. Allgemein auch: Hermann Kellenbenz: Wirtschaftsgeschichte Kölns im 16. und beginnenden 17. Jahrhundert. In: Ders. (Hg.): *Zwei Jahrtausende Kölner Wirtschaft*. Köln 1975, S. 32-427. Zu Brabant: Raymond van Uytven: *Het verbruik van land- en vreemde wijnen in Brabant gedurende de 16e eeuw*. In: *De Brabantse Foklore* (1965), 167, S. 299-337, hier: S. 316-321. Ich danke Herrn Kollegen van Uytven für diesen Hinweis.
123. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 335.
124. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 316f.
125. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 46f.
126. Zu den Familienverhältnissen Hermann Weinsbergs (zwei Ehen, Brüder- und Schwesternfamiliengruppen): Gerhard Fouquet: Ein privates Milieu im 16. Jahrhundert. Familie und Haushalt des Kölner Hermann Weinsberg (1518-1597). In: Rainer S. Elkar u.a. (Hgg.): "Vom rechten Maß der Dinge". Beiträge zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Festschrift Harald Witthöft zum 65. Geburtstag. (Sachüberlieferung und Geschichte, 17) St. Katharinen 1996, S. 347-379.
127. Allgemein: Franz Irsigler: Intensivwirtschaft, Sonderkulturen und Gartenbau als Elemente der Kulturlandschaftsgestaltung in den Rheinlanden (13.-16. Jahrhundert). In: Annalisa Guarducci (Hg.): *Agricoltura e Trasformazione dell'Ambiente, secoli XIII-XVIII*. Florenz 1984, S. 719-747, hier: S. 736. Einzelnachweise zu Köln: Ermentrude von Ranke: Köln und das Rheinland. Ein Ausschnitt aus dem Wirtschaftsleben des 16. und 17. Jahrhunderts. In: *Hansische Geschichtsblätter* 27 (1922), S. 51-65, hier: S. 57; van Uytven, Kölner Weinmarkt (wie Anm. 76), S. 239. Weitere Beispiele: Koblenzer Baurechnungen des 13. und 15. Jahrhunderts belegen, daß es jeweils im Oktober zu Bauunterbrechnungen kam propter autumpnum bzw. propter vindemiam: Karl Lamprecht: Deutsches Wirtschaftsleben im Mittelalter. Untersuchungen über die Entwicklung der materiellen Kultur des platten Landes auf Grund der Quellen zunächst des Mosellandes, 3 Bde. Leipzig 1885-1886, Bd. II, S. 523 und 526. Weingartenbesitz in der Frankfurter und Sachsenhäuser Gemarkung zeichnet die wohlhabenden und patrizischen Familien Frankfurts in der Frühen Neuzeit aus: Gottlieb Schnapper-Arndt: Studien zur Geschichte der Lebenshaltung in Frankfurt a. M. während des 17. und 18. Jahrhunderts, hg. von Karl Bräuer, Bd. I. (Veröffentlichungen der Historischen Kommission der Stadt Frankfurt a. M., 2) Frankfurt a. M. 1915, S. 111f. In Würzburg waren während des 16. Jahrhunderts Weingärten die "am weitesten verbreitete Vermögensart [...]. Sie finden sich dementsprechend in allen Vermögensklassen, Berufsgruppen und Vierteln": Hannelore Götz: Würzburg im 16. Jahrhundert. Bürgerliche Vermögen und städtische Führungsschichten zwischen Bauernkrieg und fürstbischoflichem Absolutismus. (Veröffentlichungen des Stadtarchivs Würzburg, 2) Würzburg 1986, S. 114-126, bes. S. 117. Zu stadtärgerlichem Reblandbesitz im Elsaß: Ammann, Wirtschaftsgeltung (wie Anm. 50), S. 107f. Zahlreiche Regensburger Kaufleute waren im 14. und 15. Jahrhundert Weingartenbesitzer: Wiltrud Eikenberg: Das Handelshaus der Runtinger zu Regensburg. Ein Spiegel süddeutschen Rechts-, Handels- und Wirtschaftslebens im ausgehenden 14. Jahrhundert. (Veröffentlichungen des MPI für Geschichte, 43) Göttingen 1976, S. 146f.
128. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 391.
129. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 240.
130. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 80 (1555: 1456 Liter), S. 101 (1558: 1383 Liter) und S. 220 (1571: 510 Liter); V, S. 215 (1582: 437 Liter) und S. 240 (1584: 1950 Liter).
131. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 101 (1558).
132. Exemplarisch die detaillierte Rechnung von 1584: Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 240.
133. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 80.
134. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 215.
135. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 337.
136. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 288.
137. Jütte, Household (wie Anm. 6), S. 171-179 mit entsprechenden Nachweisen.
138. Fouquet, Festmahl (wie Anm. 31), S. 117. Zu den Zunftessen: Paul Koelner: Die Kuchibücher der Safranzunft. In: Basler Jahrbuch (1929), S. 202-269. Die Aufstellung über das von Johannes Agram ausgerichtete Mahl ist in dessen Rechnungsbuch überliefert: Archives du Bas-Rhin Strasbourg, G1151, f. 63r.
139. Dirlmeier, Kosten (wie Anm. 93), S. 35f.
140. Louis Stouff: Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles. (Civilisations et Sociétés, 20) Paris 1970, S. 92, 230 und 238.
141. Fouquet, Hof des Speyerer Bischofs von Rammung (wie Anm. 35), S. 21.
142. Dirlmeier, Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 326 und 569-573 (Maßverhältnisse). Zu ähnlichen Weinverbrauchszyzahlen (1,8 Liter pro Kopf und Tag) ist auch jüngst Claudia Märkl bei der Untersuchung des Nahrungskonsums an den Höfen der Päpste Pius II. (1458-1464) und Paul II. (1464-1471) gekommen: Claudia Märkl: Humanistische Kochkunst und kuriale Ernährungsgewohnheiten um die Mitte des 15. Jahrhunderts, in: Herrschaft und Kirche im Mittelalter. Gedenksymposium zum ersten Todestag von Norbert Kamp am 13.10.2000 in Braunschweig, Braunschweig 2001, S. 47-70, hier: S. 62.
143. Dirlmeier, Einkommensverhältnisse (wie Anm. 2), S. 327f.
144. Vgl. Kap. III.
145. van Uytven, Verbruik (wie Anm. 122), S. 313f.
146. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 350. Zu den Frauen im Hause Weinsberg und ihrer Religion: Gérald Chaix: *De la piété à la dévotion. Le conseiller de Cologne Hermann Weinsberg entre mère et belle-sœur* (1518-1597). In: Jean Delumeau (Hg.): *La religion de ma mère. Les femmes et la transmission de la foi*. Paris 1992, S. 157-172, bes. S. 168ff. Zu geschlechtsspezifischen Verhaltensweisen im Umgang mit Alkohol: Katharina Simon-Muscheid: Der Umgang mit Alkohol: Männliche Soziabilität und weibliche Tugend, in: Kontraste im Alltag des Mittelalters (Österreichische Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Kl.: Forschungen des Instituts für Realienkunde des Mittelalters und der frühen Neuzeit. Diskussionen und Materialien, 5) Wien 2000, S. 35-60.
147. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 332; V, S. 101f.

148. Zum Problem des Fastens, allerdings ohne auf den Weingenuß einzugehen: Gerhard Jaritz: Fasten als Fest? Überlegungen zu Speisebeschränkungen im späten Mittelalter. In: Reinhard Härtel (Hg.): Geschichte und ihre Quellen. Festschrift für Friedrich Hausmann zum 70. Geburtstag. Graz 1987, S. 157-168.
149. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 134f.
150. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), II, S. 337.
151. Pauly, Luxemburg, II (wie Anm. 45), S. 78 (0,62 Liter pro Erwachsenem im Jahr, und zwar im mittleren Trend zwischen 1443 und 1499). Pauly hat für die Weinhändlerfamilien der Stadt einen etwas höheren Verbrauch wahrscheinlich gemacht: Einschließlich der Kinder lag hier die Weinkonsummenge bei 0,6 Liter pro Kopf und Jahr (ebd., S. 75). Er zeigt darüber hinaus auf, wie schwankend die verbrauchten Weinquantitäten von Jahr zu Jahr sein konnten (ebd., S. 78f.).
152. Ende 1591 berechnete Hermann Weinsberg für das laufende Jahr seinen Konsum wie folgt: 26 Quart Weißwein vom Markt, 44 Quart Rotwein mines gewachs und 74 Flaschen (= 148 Quart) Ratswein, summa 218 quarten in all (= 305,2 Liter) – freilich: darunden sin etliche zeichen geregnet, die ich verschenckt hab. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 350.
153. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 117
154. Hermann Weinsberg erläuterte diesen Grundsatz einmal seinem Neffen Gottschalk: Man müsse sperlich sin, nit über sin narong, gewin, inkromt verzeren. Denn wenn man mehr verdede dan gewonne und nemans von frunden wult geben, vurstrecken, borgen, so folgte, das man gepfant und alles quit wurde, oder moiste mit den kindern bidlen gain: Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 397.
155. Jütte, Household (wie Anm. 6), S. 171f.
156. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 350.
157. Nach den Berechnungen von Robert Jütte hatte Hermann zwischen 1577/78 und 1584/85 im jährlichen Schnitt ca. 22, Gottschalk rund 159 Gäste bei zusammen etwa 30 Festen: Jütte, Household (wie Anm. 6), S. 172f.
158. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 186.
159. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 209-212.
160. Die gesamte Speisefolge dieses Geburtstagsfestes ist überliefert: Der Tisch im Saal des Hauses Cronenberg war mit Blumen, Rosmarin und schirmkrut bestreut. An Trachten gab es: 1) ein firken- und geissen-schink mit 4 schusseln sclaitz (Salat) mit eiern; 2) 2 Schüsseln, jede mit einer hennen und groin fleischs; 3) Bratenfleisch: ein halfflamp und zwei grosse hoener in 2 schuttel, jede 8 sprahen capern; 4) zuletzt: Käse, Butter, raummilch in schalen, Haselnüsse, Äpfel, Küchlein: Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 343f.
161. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 288f.
162. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 120.
163. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), I, S. 151. Zu den Selbstbeobachtungen Hermann Weinsbergs in seinen verschiedenen Lebensaltern: Robert Jütte: Aging and Body Image in the Sixteenth Century: Hermann Weinsbergs (1518-97), Perception of the Aging Body. In: European History Quarterly 18 (1988), S. 259-290.
164. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 6 und 120.
165. Hermann Oesterley (Hg.), Denkwürdigkeiten des Hans von Schweinichen. Breslau 1878, S. 32.
166. Zum Ratswein: Irsigler, Köln (wie Anm. 16), S. 243, Anm. 14.
167. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), I, S. 364. Zu den als Spezialität vor allem des Elsaß und des Mittelrheins geltenden Spezialweinen: Michael Matheus: Gefeueter Wein. Zur „Weinverbesserung“ in alter Zeit. In: Kreis Bernkastel-Wittlich Jahrbuch 1985, S. 361-373; Ders.: „Gefeueter Wein“. Un procédé de vinification très particulier au Moyen Age. In: Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe Occidentale au Moyen Age et à la l'époque moderne. (Flaran 11, 1989) Auch 1991, S. 259-266.
168. Zu Michel und Paul Behaim: Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 96 (1505); II, S. 81. Anton Tucher hat dagegen, soweit erkennbar, überhaupt keinen Rotwein für seinen Tisch eingekauft: Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7).
169. Schrader, Rechnungsbücher (wie Anm. 78), S. 75.
170. Heinrich von Laufenberg: Versehung des Leibs. Augsburg 1429, f. 3rf. Dazu Wiswe, Kochkunst (wie Anm. 39), S. 66.
171. Hans J. Vermeer: Johann Lochners „Reisekonsilia“. In: Sudhoffs Archiv 56 (1972), S. 145-196, hier: S. 166.
172. Clemens, Trier (wie Anm. 16), S. 317.
173. Zu den sogenannten Trester- und Hefenweinen: Friedrich von Bassermann-Jordan: Geschichte des Weinbaus, 2 Bde., 2. erw. Aufl., Frankfurt a. M. 1923 (ND Neustadt a. d. W. 1975), Bd. I, S. 614-616 und Bd. II, S. 844 (Gesindeentlohnung mit Tresterwein). Johannes Butzbach berichtet von den Zuständen in Johannisberg: Andreas Beriger (Hg.): Johannes Butzbach. Odeporicon. Eine Autobiographie aus dem Jahre 1506. Zweisprachige Ausgabe, Weinheim 1991, S. 270f. Zu Weinverfälschungen und Schönungsmethoden z.B.: von Bassermann-Jordan (op. cit.), I, S. 454-460; Georg Freund: Die Reichspolizeiordnungen des 16. Jahrhunderts und das Delikt der Weinverfälschung. In: Zeitschrift für neuere Rechtsgeschichte 11 (1989), S. 1-11. Darüber hinaus Volk, Weinbau (wie Anm. 16), S. 137-141 mit zahlreicher Literatur; Bettina Pferschy-Maleczek: Weinfälschung und Weinbehandlung in Franken und Schwaben im Mittelalter. In: Schrenk/Weckbach, Weinwirtschaft (wie Anm. 16), S. 139-178.
174. Vermeer, Reisekonsilia (wie Anm. 171), S. 166. Zum Rotwein als bevorzugtem Getränk der Antike: Schreiber, Weingeschichte (wie Anm. 115), S. 295. Ein Freund des burgundischen Rotweins scheint Erasmus von Rotterdam gewesen zu sein. Er verkostete ihn allerdings nur bei besonderen Anlässen und mit Maßen. Schrieb Erasmus doch im Oktober 1526 an John Francis, den Leibarzt des englischen Schatzkanzler Thomas Wolsey: Tandem hilariter coenatus cum amicis, extra ordinem bibi dimidiatum cyathum vini Burgundiaci, dilutum aqua qua dici: P. S. Allen/D. Litt (Hg.): Opus epistolarum des. Erasmi Rotterodami, Bd. VI. Oxford 1926, Nr. 1759, S. 423.
175. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 120.
176. Vermeer, Reisekonsilia (wie Anm. 171), S. 166.
177. Dazu etwa Friedrich von Bassermann-Jordan: Von der Mode im Weingeschmack. In: Das Weinblatt. Allgemeine Deutsche Weinfachzeitung 35 (1937), S. 937-938 und 956-958, hier: S. 956; Michael Matheus: Die Mosel – ältestes Rieslinganbaugebiet Deutschlands? In: Landeskundliche Vierteljahrsschriften 26 (1980), S. 161-173, hier: S. 162f. Ein anschauliches Beispiel für den Weinkonsum im Wandel des Jahres in den gehobenen Kreisen Kölns bietet das Gedicht Hermann Weinsbergs: De usu vini per annum apud Agrippinenses/Vom gebrauch des weins durchs gansse jair beinnen der stat Coln: Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 477-480.
178. Rolf Sprandzel: Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands. (Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Bh. 149), Stuttgart 1998; Fritz Schumann: Rebsorten und

- Weinarten im mittelalterlichen Deutschland, In: Schrenk/Weckbach, Weinwirtschaft (wie Anm. 16), S. 221-254.
179. Zu Trier: Matheus, Mosel (wie Anm. 177), S. 162f.; Clemens, Trier (wie Anm. 16), S. 317. Zu Konstanz: Otto Feger (Hg.): Ulrich von Richental. Das Konzil von Konstanz. Starnberg, Konstanz 1964, S. 173-175.
180. Schreiber, Weingeschichte (wie Anm. 115), S. 296.
181. Othmar Pickl: Handel und Wandel am „Hofzaun des Reiches“ um 1550. Beiträge zur Handels- und Wirtschaftsgeschichte von Leibnitz, Radkersburg und Pettau. In: Ferdinand Tremel (Hg.): Festschrift für Otto Lamprecht. Graz 1968, S. 172-187, hier: S. 176f.
182. Zur Kölner Weinbestellung: Bruno Kuske (Hg.): Quellen zur Geschichte des Kölner Handels und Verkehrs im Mittelalter, 4 Bde. (Publikationen der Gesellschaft für Rheinische Geschichtskunde, 33) Bonn 1917-1934, I, Nr. 285. Zu Behaim: Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 107f.
183. Gracia, Rules (wie Anm. 30), S. 381-383. Henry of Derby, der spätere (1399) englische König Heinrich IV., ließ auf seiner Preußenreise 1390/91 bezeichnenderweise nur ein einziges Mal den in Preußen angebauten landewyn einkaufen, bevorzugte stattdessen die teuren Kreszenzen aus dem Elsaß und dem Rheinland sowie die Südweine aus Italien, Spanien und Griechenland: L. T. Smith (Hg.): Expeditions to Prussia and the Holy Land Made by Henry Earl of Derby. (Camden New Series, 42) London 1894, S. 47.
184. Chronik Zink (wie Anm. 72), S. 129. Zu Weinsorten, ihrem unterschiedlichen Verbrauch und den differierenden Preisen methodisch vorbildlich: van Uytven, Verbruik (wie Anm. 122), S. 321-337; Sprandel, Malvasia (wie Anm. 178), S. 87-131.
185. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 18f. Auch in Flandern etwa stand Rheinwein hoch in Kurs. Am Brügger Hof der Isabella von Portugal, der Gemahlin Herzogs Philipp des Guten von Burgund, beispielsweise wurden Ende 1450 bei festlichen Banketten neben Wein aus Beaune immer die qualitätsvollen Rheinweine kredenzt: Monique Sommé: L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XVIe siècle. In: Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques 1968-1: Les problèmes de l'alimentation. Paris 1971, S. 103-117, hier: S. 116.
186. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 21f.
187. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 19, 25, 28, 32f., 38, 40 und 44.
188. Eikenberg, Runtinger (wie Anm. 127), S. 148. Mit zahlreichen weiteren Belegen: Sprandel, Malvasia (wie Anm. 178), S. 41 und 79-82.
189. Erich Joachim (Hg.): Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399-1409. Königsberg 1896, S. 264 und 446.
190. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 38, 45 und 46f. Zu den Geschenken: ebd., S. 99, 103 und 140.
191. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 11, 18f., 25, 28f., 31 und 48.
192. Eikenberg, Runtinger (wie Anm. 127), S. 148. Zu dem Weinanbaugebiet Neckar: Sigrid Schmitt: Mittelalterlicher Weinbau am Neckar, in: Schrenk/Weckbach, Weinwirtschaft (wie Anm. 16), S. 93-121.
193. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 46.
194. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 16f. Zu Königsberg: Handbuch der Historischen Stätten Deutschlands, Bd. VII: Bayern, hg. v. Karl Bosl. 3. Aufl., Stuttgart 1981, S. 365-367.
195. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 30f. und 38.
196. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 26, 33, 37, 40 und 44. Zum Nürnberger Weinmarkt: Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 69, Anm. 1. Nürnberg verfügte im Spätmittelalter über eine Monopolstellung im Handel mit Südtiroler, Elsässer, Main- und Tauberweinen: Hektor Ammann, Nürnbergs wirtschaftliche Stellung im Spätmittelalter. (Nürnberger Forschungen, 13) Nürnberg 1970, S. 190.
197. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 23, 26 und 33.
198. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 21, 40 und 45.
199. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 37.
200. Karl Gottlieb Bretschneider (Hg.): Corpus Reformatorum, Bd. II. Halle 1835, Sp. 938. Schon im Mai 1530 hat sich Melanchthon abfällig über die Weine Thüringens geäußert (ebd., Sp. 40f.). Herrn Kollegen Heinz Scheible, Heidelberg, danke ich für diese Hinweise. Der von Georg Schreiber zitierte, angeblich von Melanchthon stammende Vers, Thüringer Wein käme aus der Gegend, ubi nativum lacrymantur montes acetum (Schreiber, Weingeschichte, wie Anm. 115, S. 300), war nicht zu identifizieren.
201. Streich, Reiseherrschaft (wie Anm. 99), S. 351.
202. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I und II, passim; Pohl, Rechnungsbuch (wie Anm. 98), S. 108.
203. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 49 und 66.
204. Fouquet, Festmahl (wie Anm. 31), S. 91 und passim. Zu den Würzweinen etwa: Friedrich E. Weiss-Bass: Weingewerbe und Weinleutezunft im alten Basel. Basel 1958, S. 6-10. Zuletzt Volk, Weinbau (wie Anm. 16), S. 133-136 mit weiterer Literatur.
205. Zu Herkunft, Handel und Verbreitung dieser Südweine zusammenfassend: Sprandel, Malvasia (wie Anm. 178), S. 23-28, 55-68 und 95-117. Zum Venedighandel mit Südweinen z.B. der Augsburger Paumgärtner: Karl Otto Müller (Hg.): Welthandelsbräuche (1480-1540). (Deutsche Handelsakten des Mittelalters und der Neuzeit, 5) Wiesbaden 1962, S. 27. Zum Malvasier z.B. Schreiber, Weingeschichte (wie Anm. 115), S. 300; Gracia, Rules (wie Anm. 30), S. 382f. Zu Sachsen, dem Deutschen Orden und Salzburg: Streich, Reiseherrschaft (wie Anm. 99), S. 351; Joachim, Marienburger Tresslerbuch (wie Anm. 189), S. 10, 224, 459 und passim; Felix Strauss: Die Speiseanordnung einer Woche am erzbischöflichen Hof zu Salzburg aus dem Jahre 1550. In: Herwig Ebner/ Walter Höflechner/Helmut J. Mezler-Andelburg/Paul W. Roth/Hermann Wiesflecker (Hgg.): Festschrift Othmar Pickl zum 60. Geburtstag. Graz, Wien 1987, S. 589-603, hier: S. 594.
206. Irsigler, Kölner Haushalt (wie Anm. 5), S. 656. Zum Claret: Sprandel, Malvasia (wie Anm. 178), S. 20, 22, 145, 158 und 163-165.
207. Loose, Tuchers Haushaltbuch (wie Anm. 7), S. 66, 103 und 141. Wahrscheinlich beinhalteten die gelegentlichen Weinpräsente der Nürnberger Patrizierin Walburga Kress auch Südweine: Georg Kress von Kressenstein (Hg.): Das Schenkbuch einer Nürnberger Patriziersfrau von 1416 bis 1438. In: Anzeiger für die Kunde der deutschen Vorzeit NF 23 (1876), Sp. 37-42 und 70-74.
208. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), I, S. 73 und 104.
209. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 65 und 83.
210. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 82f.
211. Kamann, Nürnberger Rechnungsbücher (wie Anm. 7), II, S. 84.

212. Für festlichen Weinkonsum im niederdeutschen Raum z.B.: E. Deecke: Historische Nachrichten von dem lübeckischen Patriziat. In: Jahrbücher des Vereins für mecklenburgische Geschichte und Alterthumskunde 10 (1845), S. 50-96, hier: S. 86-92. Einige Hinweise zum Weintrinken im niederdeutschen Alltag bei: Ina Tschipke: Lebensformen in der spätmittelalterlichen Stadt. Untersuchungen anhand von Quellen aus Braunschweig, Hildesheim, Göttingen, Hameln und Duderstadt. (Schriftenreihe des Landschaftsverbandes Südniedersachsen, 3) Hannover 1993, S. 120-122; Gerhard Fouquet: Nahrungskonsum und Öffentlichkeit im Späten Mittelalter: Beobachtungen zum Bierverbrauch der Lübecker Oberschicht. In: Zeitschrift der Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte 124 (1999), S. 31-49.
213. Ludwig Hänselmann (Hg.): Henning Brandis' Diarium. Hildesheimische Geschichten aus den Jahren 1471-1528. Hildesheim 1896 (ND Hildesheim 1994).
214. Dirlmeier/Fouquet, Ernährung (wie Anm. 40), S. 507 und 522.
215. Hänselmann, Brandis (wie Anm. 213), S. 59, 175 und 227. Zum Hypokras: Moriz Heyne: Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. (Fünf Bücher deutscher Hausaltermüter, 2) Leipzig 1901, S. 371. Horst Kreiskott: Mittelalterliche Kräuter- und Arzneiweine und ihre Wirkungen, in: Schrenck/Weckbach, Weinwirtschaft (wie Anm. 16), S. 179-191, hier: S. 187f.
216. Hänselmann, Brandis (wie Anm. 213), S. 136.
217. Hänselmann, Brandis (wie Anm. 213), S. 180.
218. Hänselmann, Brandis (wie Anm. 213), S. 193. Zu den Hochzeiten: Tschipke, Lebensformen (wie Anm. 212), S. 139-145.
219. Barbara Krug-Richter: Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650. (Studien zur Geschichte des Alltags, 11) Stuttgart 1994, S. 234f.; zu Bastert, Romania und Lautertrank: Sprandel, Malvasia (wie Anm. 178), S. 20, 24, 26 und passim.
220. Krug-Richter, Fasten (wie Anm. 219), S. 235.
221. Jacob Wille (Bearb.): Das Tagebuch und Ausgabenbuch des Churfürsten Friedrich IV von der Pfalz. In: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 33 (1880), S. 201-295, hier: S. 235f.
222. Händel/Herrmann, Hausbuch Walburger (wie Anm. 102), II, S. 463 und III, S. 1025.
223. Dazu prägnant: Jacques Le Goff: Kultur des europäischen Mittelalters. München, Zürich 1970, S. 595.
224. Michael Stürmer (Hg.): Herbst des alten Handwerks. Meister, Gesellen und Obrigkeit im 18. Jahrhundert. München, Zürich 1986, S. 107.
225. Vgl. etwa Fritz Curschmann: Hungersnöte im Mittelalter. Ein Beitrag zur deutschen Wirtschaftsgeschichte des 8. bis 13. Jahrhunderts. Leipzig 1900 (ND Aalen 1970); Wilhelm Abel: Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland. 2. Aufl., Göttingen 1977; Michel Mollat: Die Armen im Mittelalter. München 1984, S. 58-61.
226. Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 379.
227. Aus dem Gedicht: Vom gebrauch des weins durchs gansse jair beinnen der stat Coln: Buch Weinsberg (wie Anm. 1), V, S. 477-480, hier: S. 480.