**Zeitschrift:** Schaffhauser Beiträge zur Geschichte

**Herausgeber:** Historischer Verein des Kantons Schaffhausen

**Band:** 91 (2019)

**Artikel:** Schaffhausen : Metropole des Seeweins : Weinwirtschaft im spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Schaffhausen

**Autor:** Furrer, Markus

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-846925

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 30.07.2025

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

# Schaffhausen – Metropole des Seeweins

## Weinwirtschaft im spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Schaffhausen

Markus Furrer

Vor mehr als 60 Jahren hat Albert Steinegger mit seiner «Geschichte des Weinbaus im Kanton Schaffhausen» ein Buch vorgelegt, das bis heute als Standardwerk zum historischen Weinbau in der Region Schaffhausen gilt. Er folgt darin der irrtümlichen Auffassung seiner Zeit, dass man Wein auch früher vorwiegend als Genussmittel getrunken und der Weinbau in erster Linie der Selbstversorgung gedient habe. Welche volkswirtschaftliche Bedeutung der Weinbau für Stadt und Region Schaffhausen früher hatte, war für Steinegger keine zentrale Frage, obwohl er sich des gewaltigen Ausmasses der Rebflächen durchaus bewusst war. Was die Schaffhauser dazu bewog, einen derart ausgedehnten Rebbau zu betreiben, soll im Folgenden geklärt werden.

### Vom Lebensmittel zum Genussmittel

Zu allen Zeiten war Wein ein Mittel des Genusses, das auch der Entspannung beim geselligen Beisammensein diente. Dass Wein früher aber meistens in ganz anderer Form als heute, nämlich mit viel Wasser verdünnt, getrunken wurde, wird vielleicht erstaunen. Dies mag daran liegen, dass die Weingeschichte lange Zeit kaum Gegenstand universitärer Forschung war. Die meisten heute noch unverzichtbaren Standardwerke stammen aus der Feder von Nichthistorikern.[1] Nur wenige Autoren, die sich früh mit der Geschichte des Weins befassten, sind Geschichtswissenschaftler.[2] Deshalb beschreiben die meisten Standardwerke der Weingeschichte den Wein als Konsumgut, das man damals wie heute ausschliesslich als Genussmittel verwendet habe – als ob das selbstverständlich wäre. Weit verbreitet ist auch die Auffassung, Wein sei ein Luxusgut gewesen, das sich nur die reichen Leute leisten konnten. Die Quellenlage legt aber eine andere Interpretation nahe.

---

1 So zum Beispiel Bassermann-Jordan, Friedrich von: Geschichte des Weinbaus, 2 Bände, 2. Auflage, Frankfurt am Main 1923 (Neudruck Frankfurt am Main 1975). – Johnson, Hugh: Weingeschichte, Bern und Stuttgart 1990 (engl. Originalausgabe: The Story of Wine, London 1989).

2 Zu nennen ist vor allem Ammann, Hektor: Von der Wirtschaftsgeltung des Elsass im Mittelalter, in: Alemannisches Jahrbuch 1955, S. 95–202.

## Weingebrauch im Mittelalter

Bereits die Römer tranken den Wein mit Wasser gemischt, ein Brauch, den sie mit der Weintraube von den Griechen übernommen hatten. Um Kelten und Germanen als unzivilisiert und roh zu brandmarken, genügte es dem griechischen Gelehrten Poseidonios (135–51 v. Chr.), darauf hinzuweisen, dass sie diesen unvermischt tränken.[3] Der Brauch, Wein mit Wasser zu mischen, hielt sich auch im Mittelalter. Der französische König Ludwig IX. (1214–1270) trug immer einen Messbecher mit sich, um sicherzustellen, dass er seinen Wein stets mit der dreifachen Menge Wasser mischte. Zu Beginn der 16. Jahrhunderts berichtet der Berner Stadtschreiber Valerius Anselm, dass mit Wasser gemischter Wein schon seit langem Grundbestandteil der normalen Kost auch minderbemittelter Stadtbewohner sei.[4] Auch Herzog Karl der Kühne von Burgund (1433–1477) trank den Wein immer verdünnt.[5] Dies ist insofern bedeutsam, als der Wein aus der Gegend um Beaune, nahe von Karls Geburtsstadt Dijon, schon damals als einer der besten galt.[6] Wenn der Kellermeister des Burgunder Klosters Cîteaux klagt, die Mönche würden «nur zwei Pint Wasser in einen Schoppen Wein [= 8 Pint] giessen»[7] (also eine Wasserzugabe von nur einem Fünftel in einer Portion Wein), dann hat ein heutiger Weingeniesser für eine derart sparsame Wasserzugabe allerdings Verständnis: Sie bezogen ihren Tischwein von ihrem Rebberg, den sie um 1330 mit einer Mauer umgaben und der noch heute als eine der weltbesten Lagen gilt, der «Clos de Vougeot».

Getrunken wurde der Wein von allen Schichten der Gesellschaft. Die Reichen tranken den «Besseren», die Armen jenen, den sie wohlfeil kriegen konnten. Und das nicht etwa nur zu besonderen Anlässen, sondern täglich. Den Tag begann man mit dem «Morgentrunk» und beschloss ihn mit dem «Nachttrunk», dazwischen trank man zu jeder Mahlzeit Wein. Dem berittenen Reisenden reichte man noch vor dem Absitzen den «Satteltrunk», dem Gast den «Ehrentrunk». Jedes abgeschlossene Geschäft unter Kaufleuten wurde mit einem Becher Wein besiegelt. Kurz: Wein und Weinkonsum ziehen sich als Konstante durch den mittelalterlichen Alltag. Da man den Wein mit Wasser mischte, war das tägliche Quantum

---

3 Kelten: «Den Weingenuss lieben sie über alle Massen und giessen den von Kaufleuten eingeführten Wein unvermischt in sich hinein. Aus Gier sprechen sie dem Trank dabei so übermässig zu, dass sie berauscht einschlafen oder in Raserei verfallen.» Filser, Hubert: Die Kelten liebten Feiern mit Alkohol, Tages-Anzeiger, 26. Juni 2019, S. 39. Germanen: «[...] tragen zur Mittagszeit gliedweise gebratenes Fleisch auf und trinken Milch dazu und den Wein ungemischt.» Malitz, Jürgen: Die Historien des Poseidonios, München 1983, S. 204.

4 Zitiert nach Fouquet, Gerhard: Weinkonsum in gehobenen städtischen Haushalten des Spätmittelalters, in: Matheus, Michael (Hrsg.): Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter (Geschichtliche Landeskunde, Bd. 51), Stuttgart 2004, S. 146.

5 Richard, Jean: Burgunds Weine im Mittelalter, in: Schrenk, Christhard/Weckbach, Hubert (Hrsg.): Weinwirtschaft im Mittelalter (Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Heilbronn, Bd. 9), Heilbronn, 1997, S. 218.

6 Das vermutlich aus dem 14. Jahrhundert stammendes Lied «La disputation du vin et de l'eau» legt darüber ein gereimtes Zeugnis ab. Richard (vgl. Anm. 5), S. 216, oder ausführlich Uytven, Raymond van: Der Geschmack am Wein im Mittelalter, in: Matheus (vgl. Anm. 4), S. 121–122.

7 Richard (vgl. Anm. 5), S. 218.

1 Allegorische Darstellung der Temperantia am Petrusbrunnen (Hans Ruprecht Hoffmann, 1594/95) auf dem Hauptmarkt von Trier. Foto: Markus Furrer.

auch erschwinglich. Dass man Wein aber nicht ungewässert trinken solle, auch dort nicht, wo er günstig und in Hülle und Fülle vorhanden ist, legte den mittelalterlichen Menschen eine der vier Kardinaltugenden nahe: Temperantia, die Tugend der Mässigung, wird allegorisch immer mit Wasserkrug und Weingefäss dargestellt, zum Beispiel am berühmten Marktbrunnen der Weinstadt Trier (Abb. 1).

In der Zeit vor Kaffee, Tee und Softdrinks gab der Wein dem Wasser Geschmack. Wein war also – mit mehr oder weniger Wasser vermischt – eher ein Durstlöscher als ein Genussmittel und damit ein Lebensmittel. In einigen Regionen ist mit reichlich Wasser vermischter Wein das immer noch: Wer durch die Weinbaudörfer entlang der Mosel reist, stellt fest, dass ein Glas «gschprützte Wiisse», in Deutschland «Schorle» genannt, meist einen prominenten Platz auf der Getränkekarte einnimmt.

Nie wieder wurde in Europa so viel Wein getrunken (und angebaut) wie im ausgehenden Mittelalter. Hugh Johnson errechnet einen Durchschnittsverbrauch von 120 Litern pro Jahr und Kopf für das Deutschland des 15. Jahrhunderts, was etwa dem Fünffachen des heutigen Jahresverbrauchs entspricht.[8] In den Städten

8 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 285. Bezüglich heutiger Verbrauchszahlen siehe https://de.statista.com/statistik/daten/studie/150008/umfrage/weinkonsum-pro-kopf-in-deutschland-seit-2003 (Zugriff 4. Februar 2019).

lag der Verbrauch aufgrund der prekären Verhältnisse bei der Wasserversorgung aber höher als der Gesamtdurchschnitt, auf dem Land, wo sauberes Quellwasser leichter erreichbar war, tiefer.[9] Für die Stadt Luxemburg etwa errechnet sich für die zweite Hälfte des 15. Jahrhunderts ein durchschnittlicher Jahresverbrauch von über 220 Litern pro Erwachsenem.[10] Dirlmeier errechnet für die gehobenen städtischen Haushalte Oberdeutschlands (diesem Gebiet ist auch Schaffhausen zuzurechnen) gar einen Durchschnitt von 1,3 Liter Wein pro Tag und Kopf,[11] was einem Jahresverbrauch von 475 Litern entsprechen würde und wohl zu hoch geschätzt ist oder sich auf bereits gewässerten Wein bezieht. Ich schliesse mich Johnsons Schätzung von einem Jahresverbrauch von 120 Litern pro Kopf der Gesamtbevölkerung an. Die von Fouquet zusammengetragenen Zahlen belegen, dass man im ausgehenden Mittelalter rund 30–50 Prozent des Nahrungsmittelbudgets für Wein ausgegeben hat.[12] Bedenkt man, dass im Schnitt rund 60 Prozent des verfügbaren Einkommens für die Ernährung insgesamt aufgewendet werden mussten, dann kann man ermessen, welche Bedeutung dem Rebbau in der spätmittelalterlichen Volkswirtschaft zukam.

Die oben erwähnten Zahlen haben schon manche Autoren, auch Historiker, dazu verleitet, das Spätmittelalter und die frühe Neuzeit als ein «Saufzeitalter» zu bezeichnen. Dem beginnen aber immer mehr Historiker zu widersprechen.[13] Wenn der Schaffhauser Hans Stockar sich 1526 beklagt, seine zahlreichen Kumpane seien in seinen Keller eingebrochen und «tranken mir zwei Viertelfässer Wein aus, war das Mass 7 Kreuzer wert.[14] Sie frassen und tranken mir, was sie fanden und hielten mir übel Haus», dann beschreibt er nicht die Regel, sondern die Ausnahme.[15] Der spätmittelalterliche Mensch trank zwar regelmässig Alkohol, aber im Normalfall stark gewässert und über den Tag verteilt.

---

9 Fouquet (vgl. Anm. 4), S. 144.

10 Pauly, Michel: Luxemburg im späten Mittelalter, Bd. 2: Weinhandel und Weinkonsum (Publications de la section historique de l'institut Grand-Ducal de Luxembourg, Bd. 109), Luxembourg 1994, S. 78, zitiert nach Fouquet (vgl. Anm. 4), S. 166.

11 Dirlmeier, Ulf: Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert) (Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-Historische Klasse, 1978, 1), Heidelberg 1978, S. 326, zitiert nach Fouquet (vgl. Anm. 4), S. 164.

12 Fouquet (vgl. Anm. 4), S. 154–155.

13 So zum Beispiel Fouquet (vgl. Anm. 4), S. 178.

14 Viertelfass = Fässchen mit dem Inhalt eines Vierteleimers, also rund 10,5 Liter. Ein Saum hätte also einen Wert von 15 Gulden gehabt. Es könnte sich dabei um Elsässer Wein, der aufgrund der hohen Transportkosten einiges teurer war, gehandelt haben. Schaffhauser Wein kostete damals 4 Pfund Heller und 16 Schilling beziehungsweise etwas mehr als 6 Gulden pro Saum.

15 Stockar, Hans: Heimfahrt von Jerusalem. Aus einem Tagebuch 1519–1529, hrsg. von Gloria von Stockar, Wien 2008, S. 103.

## Wein in Medizin und Haushalt

Bei dieser überall vorherrschenden Sitte, Wein und Wasser zu mischen,[16] handelt es sich aber keineswegs nur um blosses Brauchtum. Auch die damaligen Mediziner legten es dem Konsumenten nahe. Die Medizin des Mittelalters basierte im Wesentlichen auf der von Hippokrates und Galen entwickelten Humoralpathologie (Säftelehre), dem Versuch, Organe und Körpersäfte, aber auch Körperzustände und Lebensmittel in eine systematische Ordnung zu bringen. Sie ordnete die Dinge in einen Raster ein, der auch mit den vier «Qualitäten» warm, kalt, trocken und feucht definiert wurde. Die mittelalterlichen Mediziner ordneten das Wasser unter die «kalten Dinge» ein, Wein hingegen war für sie «warm». Kalt ist bedenklich, warm ist gesund. Äpfel zum Beispiel galten als warm, Birnen hingegen als kalt. Legte man Birnenschnitze in Wein ein, galten sie als warm. Kaltes Wasser zu trinken, galt als ungesund, ein Getränkegemisch aus Wasser und Wein hingegen als warm und damit gesund. So empfiehlt Hildegard von Bingen den Weinkonsum durchaus, allerdings lasse der starke (fränkische) Wein «das Blut gleichsam aufwallen», weshalb man ihn beim Trinken mit Wasser mischen müsse.[17]

Darüber hinaus war Wein das einzige überall verfügbare Desinfektionsmittel. Schon Hippokrates empfahl Wein nicht nur zum Einnehmen, sondern auch zum Desinfizieren.[18] Man trank Wein, um gesund zu bleiben – oder es wieder zu werden. Diesen Wunsch nach Erhalt der Gesundheit sprechen wir heute noch aus, wenn wir das gefüllte Glas erheben, um auf die Gesundheit des Gegenübers zu trinken. In diesem Kontext muss man auch den «Ehrenwein» und den Wein als Gastgeschenk sehen. Wer im Mittelalter Wein «verehrte», also schenkte, wollte damit zum Ausdruck bringen, dass der Beschenkte ihm wichtig ist und dessen Gesundheit ihm am Herzen liegt.

Aber auch im Haushalt leistete der Wein gute Dienste. Er war (und ist) nicht nur die Basis für viele Saucen, sondern auch als Konservierungsmittel nützlich. Wer mehr Fleisch zur Verfügung hatte, als er sofort verzehren konnte, legte es in eine Schüssel und bedeckte es mit Wein. Damit konnte man Fleisch bis zu 14 Tage lang haltbar machen.

## Wein und Religion

In der Bibel spielt Wein, neben Salz, Brot und Fisch, eine herausragende Rolle. In der Eucharistie steht der Wein für das Blut Jesu. Wein und Trauben waren das Symbol der Messe. Sie stehen für Christus selber, den Herrn des Weingartens aus dem biblischen Gleichnis und Weinspender bei der Hochzeit von Kana. Besonders beliebte Darstellungen waren diejenigen von Christus, der in der Kel-

---

16 Nach Salimbene (1221–1288) trinken nur die Engländer Wein, ohne ihn mit Wasser zu mischen. Richard (vgl. Anm. 5), S. 218, Anm. 71.

17 Zitiert nach Schuhmann, Fritz: Rebsorten und Weinarten im mittelalterlichen Deutschland, in: Schrenk/Weckbach (vgl. Anm. 5), S. 222.

18 Jäschke, Kurt-Ulrich: Englands Weinwirtschaft in Antike und Mittelalter, in: Schrenk/Weckbach (vgl. Anm. 5), S. 286.

ter die Weintrauben zertritt, oder von Christus, der selber wie eine Weintraube ausgepresst wird (die «mystische Weinpresse»).[19] Bei dem Deckengemälde der Klosterkirche Kleincomburg (Württemberg), datiert von Anfang des 11. Jahrhunderts, handelt es sich um die früheste Darstellung des später verbreiteten mystischen Motivs «Christus in der Kelter» mit dem Spruchband «Torcular calcavi solus» – «Ich habe die Kelter alleine getreten».[20] Solche Darstellungen werden gegen das Ende des Mittelalters immer häufiger.

Eine Analyse der Fachsprache der Winzer (der Weinstock «blutet», «weint» und Ähnliches) zeigt auf, dass die Rebleute sich immer der Verwandtschaft zwischen Wein und dem Blut Christi bewusst blieben. «Die christliche Abendmahlslehre hat Pate gestanden, als in der Frühzeit an Rhein und Mosel Weinbau und Christentum gleichzeitig eingeführt wurden», schreibt Kleiber.[21]

## Das Trinkwasserproblem

Betrachtet man den Brauch des Vermischens von Wasser mit Wein aus heutiger Sicht, stellt man fest, dass alles einen rationalen Hintergrund hatte. In der Mitte der gepflasterten städtischen Strassen verlief ein Graben, in den Tüchelleitungen aus ausgehöhlten Baumstämmen verlegt wurden. Diese führten das Wasser zu den Laufbrunnen. Die Leitung wurde mit Sand zugedeckt, und – etwas vertieft – mit Pflastersteinen verschlossen. So entstand in der Mitte der Strasse ein Abwassergraben (Abb. 2), der das Regenwasser samt dem Strassenschmutz aufnahm und in den nächsten Fluss abführte. Wasser- und Abwasserführung lagen also räumlich eng beieinander, ja übereinander. Wurde die Tüchelleitung undicht, führte das regelmässig zur Kontaminierung des Brunnenwassers. Das immer wieder unter Weinmangel leidende Lübeck war die erste deutsche Stadt, welche Wasser und Abwasser klar trennte. In der grössten Weinhandelsstadt Deutschlands, in Köln, galt das Brunnenwasser hingegen noch bis ins 18. Jahrhundert als ungeniessbar.[22]

Das Mischen des Wassers mit Wein schaffte hier nun wenigstens etwas Abhilfe. Ein Gemisch aus drei Teilen Wasser und einem Teil Wein sorgt bereits für eine massive Reduktion der Keimzahl. Ein Viertel ist dem Verdünnungseffekt zuzuschreiben, der Rest der das Bakterienwachstum hemmenden Wirkung von Alkohol und vor allem der Weinsäure. Insbesondere beim Typhuserreger ist die Weinsäure bedeutsam, da er in einem sauren Medium nicht überlebensfähig ist.[23] Auch wenn man sich schon im Mittelalter über sauren Wein beklagte, war er letztlich ein Segen für die Volksgesundheit. Trotzdem starben viele Menschen an Seuchen, die von verkeimtem Trinkwasser verursacht wurden. Auch der bereits erwähnte französische König Ludwig IX. starb 1270 an der Ruhr, obwohl er

---

19 Van Uytven (vgl. Anm. 6), S. 129.
20 Kleiber, Wolfgang: Sprache und Geschichte am Beispiel des europäischen Winzerwortatlasses, in: Matheus (vgl. Anm. 4), S. 13.
21 Kleiber (vgl. Anm. 20), S. 15.
22 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 119.
23 Quelle https://de.wikipedia.org/wiki/Salmonellen (Zugriff 20. Dezember 2018).

2 Abwassergraben in der Mitte einer Gasse in Regensburg. Foto: Markus Furrer.

doch immer einen Viertel seines Trinkwassers durch Wein ersetzte.[24] Zusammenfassend kann man sagen, dass Wein nicht nur ein unverzichtbares Lebensmittel des täglichen Bedarfs, sondern sogar ein Überlebensmittel darstellte.

## Wein wird zum Genussmittel

Für einige wenige war es schon immer möglich, sich Wein zu beschaffen, dessen Genuss auch in ungewässertem Zustand ein reines Vergnügen war. Diese Weine kamen aber meist von sehr weit her, sei es aus dem Süden, wie zum Beispiel der immer wieder erwähnte Malvasier,[25] oder Weine von der Côte d'Or. Der Genuss solcher Weine war aber auch für die Begüterten ein eher seltenes Vergnügen. So bezog Anton Tucher, «Vorderster Losunger» (Bürgermeister) der Stadt Nürnberg, in den Jahren 1507–1517 lediglich wenige «Lägel»[26] Südwein, wie sein erhaltenes «Haushaltsbuch» belegt. Das entspricht einer kleinen Menge von wenigen Hundert Litern bei einem Haushalt, der – vor allem zwecks Bewirtung seiner zahlreichen Gäste – im Jahr mehr als 3000 Liter Wein (vorwiegend aus dem

24 Quelle https://de.wikipedia.org/wiki/Ludwig_IX._(Frankreich) (Zugriff 20. Dezember 2018).
25 Siehe hierzu zum Beispiel Fouquet (vgl. Anm. 4), S. 175.
26 Kleines, für den Transport auf Saumtieren geeignetes Fässchen. 2 Lägel ergeben einen Saum, also das, was ein Saumtier über längere Strecken zu tragen imstande war. Auch in Schaffhausen entsprach ein Lägel einem halben Saum (also rund 84 Litern), wie wir aus einem Gerichtsurteil von 1472 wissen. Staatsarchiv Schaffhausen (STASH), Urkunden 1/2821.

nahen Unter- und Mittelfranken) verbrauchte, zu denen übrigens noch mehr als 4000 Liter Bier im Jahr hinzukamen.[27]

Bier begann ab dem Ende des Mittelalters dem Wein ernsthaft Konkurrenz zu machen. In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts begann sich das Hopfenbier langsam gegenüber dem Grutbier (Kräuterbier) durchzusetzen. Mit Hopfen als Würze wurde Bier nicht nur wohlschmeckender, die im Hopfen enthaltenen Bitterstoffe sorgten auch dafür, dass Bier haltbarer wurde. Trotzdem: Seinen wahren Siegeszug sollte das Bier erst im 19. Jahrhundert antreten, nachdem der deutsche Ingenieur Carl von Linde (1842–1934)[28] das erste Kühlaggregat erfunden hatte, welches, bei Herstellung und Lagerung eingesetzt, erst die heutige Qualität des Bieres ermöglichte. Im 15. Jahrhundert war Deutschland ein Weinland und noch im 16. Jahrhundert kostete Bier – und das keineswegs nur in den typischen Weingebieten – denn auch mehr als Wein.[29] Die Gründe dafür sind einleuchtend: Das Ausgangsmaterial Getreide kann man auch essen, es wächst auf flachem, pflügbarem Boden und eine «Umwandlung» in Bier ist erst dann sinnvoll, wenn man zu viel davon hat.

Schnaps war zwar seit dem Hochmittelalter bekannt, wurde aber nur von Apothekern hergestellt und vorwiegend als Heilmittel angewendet. Noch um 1580 behandelte der französische Humanist Michel Eyquem de Montaigne mit Weinbrand lediglich seine Zahnschmerzen – und spuckte das gebrannte Wasser sofort aus, wenn es in seine Kehle geriet.[30] Dabei war Montaigne keineswegs ungeübt im Umgang mit alkoholischen Getränken, stammte er doch aus einer reichen Weinhändlerfamilie: Sein Urgrossvater begründete 1477 das berühmte Weingut Château d'Yquem.[31]

Über einen langen Zeitraum waren Wein und Bier in Europa die einzigen überall erhältlichen Stimulanzien. Aber das sollte nicht immer so bleiben: Im 17. Jahrhundert vollzog sich eine wahre «Getränkerevolution».[32] In vielen Städten wurde die Trinkwasserversorgung verbessert, so zum Beispiel in London, wo der 1613 vollendete New River, ein 38 Meilen langes Aquädukt, erstmals frisches Trinkwasser in die Stadt führte. «Frisches Trinkwasser aber verdrängte den Hauptgrund für das Weintrinken, nämlich ungefährdet den Durst stillen zu können», schreibt Johnson.[33] Aber auch andere Getränke begannen dem Wein Konkurrenz zu machen: Bereits 1504 war die Schokolade nach Spanien gelangt, konnte sich aber nie ganz durchsetzen. Aus China kam im Verlaufe des 17. Jahrhunderts der Tee nach Europa, wo er anfangs nur zögerlich aufgenommen

---

27 Fouquet (vgl. Anm. 4), S. 153.
28 Zu Carl von Linde siehe https://de.wikipedia.org/wiki/Carl_von_Linde (Zugriff 3. Februar 2019).
29 So in der Odergegend, wo Wein 25 Prozent günstiger war als einheimisches Bier. Bassermann-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 148.
30 Montaigne, Michel de: Tagebuch einer Reise durch Italien, Frankfurt am Main 1988, S. 263.
31 Zu Montaigne siehe https://de.wikipedia.org/wiki/Michel_de_Montaigne (Zugriff 22. März 2019).
32 Zu Begriff und Bedeutung siehe Johnson (vgl. Anm. 1), S. 177–183.
33 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 179.

wurde. Eine eigentliche Teekultur sollten in der Folge nur Russland, Grossbritannien und Ostfriesland entwickeln.[34]

Anders erging es dem Kaffee, dem europäische Reisende erstmals im 16. Jahrhundert im Orient begegneten. Die Heimat des Kaffees war Äthiopien. Bereits im 15. Jahrhundert wurde er über die Hafenstadt Mokka bei Aden in die gesamte arabische Welt verschifft. Im Konstantinopel des 16. Jahrhunderts gab es bereits viele Kaffeehäuser. Ein Grieche soll in Oxford erstmals 1637 auf das neue Getränk aufmerksam gemacht haben.[35] Dort eröffnete 1650 das erste Kaffeehaus Englands. Von Oxford aus tritt das neue, anregende Getränk seinen Siegeszug durch Nordeuropa an: London (1652), Paris (1672), Bremen (1673), Hamburg (1677).[36] Sicher seit 1712 gab es auch in der Stadt Schaffhausen ein Kaffeehaus.[37]

Die grösste Innovation des 17. Jahrhunderts für die Entwicklung der Weinkultur verdanken wir den Holländern. Sie betrieben selber zwar kaum Weinbau, waren im 16. und 17. Jahrhundert aber die führende Seefahrer- und Händlernation Europas. Sie waren die ersten Nordeuropäer, welche das internationale Handelsgeschäft zur See nach dem Beispiel der Venezianer systematisch betrieben. In ihren Werften bauten sie hochseegängige Schiffe in Serie, holten im Fernen Osten Gewürze und Tee in grossen Mengen und belebten den internationalen Handel mit süssen Weinen aus Frankreich, Spanien und Portugal.[38] Ihr grösstes Verdienst um die Förderung der europäischen Weinkultur ist, dass sie den Einsatz des Schwefelns[39] bei ihren französischen Weinlieferanten[40] förderten und der Weinflasche, einer ursprünglich englischen Erfindung, zur flächendeckenden Verbreitung verhalfen. Erst durch die Einführung der Weinflasche wurde Wein zu dem, was wir heute kennen. «Dies war der grosse Beitrag, den das 17. Jahrhundert zur Geschichte des Weins leistete: Flaschen und Korken», schreibt Johnson.[41]

Solange man nur das Fass als Aufbewahrungs- und Transportgefäss kannte, hatte der Wein immer wieder reichlich Gelegenheit, mit Luft in Berührung zu kommen. Die im Wein lebenden Essigbakterien (Acetobacter aceti) benötigen nur Sauerstoff, um sich explosionsartig zu vermehren. Geschieht dies, wird Wein sehr schnell zu Essig. Wohl tat man alles, um die Fässer immer randvoll zu halten, indem man nach dem Zapfen Wein aus kleineren Fässern, häufig aber einfach

---

34 Quelle https://de.wikipedia.org/wiki/Tee (Zugriff 22. März 2019).

35 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 181.

36 Quelle https://de.wikipedia.org/wiki/Kaffee (Zugriff 4. Februar 2019).

37 Hofer, Roland E.: «Die unnöthigen, schädlichen und gefährlichen Caffé- und Winkelhäuseren». Zur Geschichte des Kaffees in Schaffhausen im 18. Jahrhundert, in: Rossfeld, Roman (Hrsg.), Genuss und Nüchternheit. Geschichte des Kaffees in der Schweiz vom 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart, Baden 2002, S. 167–183, hier S. 169.

38 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 184–190.

39 Bereits 1487 erlaubte Kaiser Friederich III., dass man, auf heutiges Mass umgerechnet, 17,2 Milligramm Schwefel pro Liter Rauminhalt im leeren Fass verbrennen durfte. Heute sind bis zu 200 Milligramm erlaubt. Pferschy-Maleczek, Bettina: Weinfälschung und Weinbehandlung in Franken und Schwaben im Mittelalter, in: Schrenk/Weckbach (vgl. Anm. 5), S. 165 und 173.

40 Die Franzosen nannten die Schwefelfäden, die sie in ihren Fässern vor dem Abfüllen verbrannten, zuerst «allumette hollandaise». Johnson (vgl. Anm. 1), S. 187.

41 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 191.

Wasser nachfüllte[42] oder gewaschene Steine durch das Spundloch warf, um die Luft aus dem Fass zu verdrängen. Keine dieser Massnahmen vermochte jedoch das Problem befriedigend zu lösen. Erst nach Einführung von Flasche und Korken war es möglich, Wein luftdicht in einem verbrauchergerechten Quantum zu verschliessen und nach dem Öffnen bis zum letzten Tropfen in gleichbleibend hoher Qualität zu konsumieren. Solange man Wein nur in Weinfässern aufbewahren konnte, war es notwendig, ihn in nützlicher Frist zu verbrauchen. So erklärt sich, dass im Spätmittelalter Weinkonsum häufig in Trinkstuben stattfand, wo genügend Leute zusammenkamen, um ein Fass innerhalb weniger Tage auszutrinken. Auch die Tatsache, dass man keineswegs zwischen Jahrgängen unterschied, sondern nur zwischen «jungem» und «firnem» (altem) Wein, ist darauf zurückzuführen. Die Weinflasche machte es möglich, besonders gelungene Jahrgänge über viele Jahre aufzubewahren.

Das letzte grosse Kapitel in der Weingeschichte eröffnete 1660 ein Ratsherr aus Bordeaux, indem er seinen Wein mit einer «Marke» versah. Er benannte ihn nach seinem Landsitz, um den herum die Reben standen, aus denen er seinen Wein gewann, Château Haut-Brion.[43] Er darf für sich in Anspruch nehmen, die Weinetikette erfunden zu haben. Drei Jahre später, am 10. April 1663, schrieb Samuel Pepys im fernen London in sein Tagebuch: «Ich trank eine Art von französischem Wein namens Ho Bryan, der einen guten und zugleich den eigensten Geschmack hat, den ich je angetroffen habe.»[44]

Damit wurde ein Transformationsprozess eingeleitet, in dessen Verlauf der Wein zum reinen Genussmittel, ja sogar zum Lifestyleprodukt aufstieg, das man fast nur noch unvermischt trinkt. Dass diese Entwicklung aber lange Zeit brauchte und aus vielen Facetten bestand, belegt der Schaffhauser Seckelmeister Hans Jacob Stokar, der noch 1670 in einer Festschrift anlässlich des Besuchs von Kurprinz Karl von der Pfalz schrieb: «Die erste Gesundheit, die Ihr Durchl. mit ein wenig Wasser vermischt tranken [...].»[45]

## Rebbau im Mittelalter

Das Anlegen eines Rebberges – wie auch sein späterer Unterhalt – war ein kostspieliges Unterfangen und der Ertrag war grossen Schwankungen unterworfen. Darum erstaunt es nicht, dass es nur selten vorkam, dass Eigentümer und Betreuer eines Rebberges identisch waren. Ausgebaute Rebparzellen an guter Lage wurden zu Höchstpreisen gehandelt und ihr Kauf war nur für Leute mit Vermögen und entsprechender Risikofähigkeit tragbar. Eigentümer waren

42 Selbst die gestrenge Nürnberger Ordnung des 15. Jahrhunderts erlaubte dies unter bestimmten Voraussetzungen, siehe Pferschy-Maleczek (vgl. Anm. 39), S. 164.

43 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 201–202.

44 Zitiert nach Johnson (vgl. Anm. 1), S. 201.

45 Bächtold, Carl August: Kurprinz Karl von der Pfalz in Schaffhausen (1670), in: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 67 (NF 28), 1913, S. 702.

deshalb Klöster und adlige Grundherren oder aber reiche Stadtbürger, welche die Bestellung des Rebberges einem Pächter überliessen. Dabei kamen die verschiedensten Pachtformen zur Anwendung, mit verschieden hohen Abgaben aus dem Ertrag des Weinbergs und verschiedenen Modellen der Beteiligung an den Unkosten für Rebstecken, Mist und Fuhrleistungen.[46] Die Weinbaustädte regelten das Verhältnis zwischen Grundherrn und Rebleuten in ihren Rebbauordnungen und geschworene Aufseher überwachten den Rebbau während des Jahres.

Angebaut wurden vorwiegend reich tragende und möglichst frostsichere Sorten. In den ältesten Quellen wird summarisch zwischen «hunnischen» und «fränkischen» Trauben unterschieden. Welcher der beiden Arten die heute vorherrschenden Rebsorten zuzuordnen sind, hat zu einem immer noch nicht entschiedenen Streit unter den Gelehrten geführt. Fest steht, dass die «fränkischen» Sorten eher in der Gunst der weinliebenden Oberklasse standen als die «hunnischen».[47] Die nördlich der Alpen vorherrschende Traubensorte dürfte der «Elbling»[48] gewesen sein. Daneben finden «Riesling» und «Gänsfüsser» ebenfalls bereits frühe Erwähnungen.[49] Auch aus Gebieten südlich der Alpen wurden immer wieder Rebsorten eingeführt. Erwähnt sei der «Tirolinger», ein aus dem Tirol importierter Rebstock, der unter dem Namen «Trollinger» noch heute am Neckar in grossen Mengen angebaut wird.

Angepflanzt wurden die verschiedenen Rebsorten in ein und demselben Rebberg.[50] Man wollte sich so gegen die klimatischen Risiken absichern: Wurde aus der einen Traube nichts, so konnte vielleicht eine andere Sorte den Herbst noch retten. Gekeltert wurden die Trauben miteinander, auch aus verschiedenen Rebbergen. Sehr zum Missfallen einiger Grundherren, die mahnten, man solle die Trauben wenigstens vor dem Keltern «söndern», war dies die vorherrschende Praxis der damaligen Winzer.

Zur Ernte war ein gewaltiges, zusätzliches Aufgebot von Tagelöhnern beschäftigt. Rund 20 Leserinnen und Leser wurden benötigt, um eine Hektare Rebfläche an einem Tag abzuernten.[51] Sofort nach der Lese wurde das Traubengut zur nahen Kelter gebracht und mit nackten Füssen getreten. Rund 85 Prozent der in den Trauben enthaltenen Flüssigkeit fliesst so in einen unter den Kelterbottich gestellten Zuber. Anfänglich galt nur der so gewonnene Traubenmost als Ausgangsgut für den Wein, den verbliebenen Rest schaufelte man aus der Kelter in die Presse und drückte ihn aus. Der so gewonnene Saft, der nun auch die Farbe der Traubenschalen angenommen hat, galt anfänglich als minderwertig. Man verwen-

---

46 Zu den verschiedenen Pachtformen siehe zum Beispiel Schmitt, Sigrid: Mittelalterlicher Weinbau am Neckar, in: Schrenk/Weckbach (vgl. Anm. 5), S. 99–105.

47 Siehe hierzu Schuhmann (vgl. Anm. 17), S. 222–225.

48 Vermutlich von «(vitis) alba». Die meisten Autoren vermuten, der Elbling-Rebstock sei bereits von den Römern bei uns eingeführt worden.

49 Schuhmann (vgl. Anm. 17), S. 244–245.

50 Eine noch heute in einigen Rebflächen Österreichs geübte Praxis («gemischter Satz»).

51 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 124. In besonders guten Jahren konnten es auch wesentlich mehr sein. Das Stift Wolxheim im Elsass benötigte 1484 gar 32 Tagewerke pro Hektare. Rapp, Francis: Rentabilität des Rebbaus am Beispiel Elsässischer Klöster, in: Matheus (vgl. Anm. 4), S. 42.

dete ihn als «Haustrunk», bis man im 17. und 18. Jahrhundert bemerkte, dass die Zugabe des Pressweines dem Traubenmost nicht nur zu zusätzlichem Geschmack, sondern durch die darin enthaltenen Gerbstoffe auch zu einer besseren Haltbarkeit verhilft.[52] Den fast steinhart gewordenen Presskuchen zerteilte man mit der Axt und setzte ihn mit viel Wasser in grossen Bottichen nochmals an. Eine zweite Pressung lieferte einen schwachen, dünnen Wein, der wohl mit dem häufig in den mittelalterlichen Quellen erwähnten «Knechtewein» identisch ist.[53]

Sofort nach der Kelter wurde der Rebensaft in Fässer abgefüllt und in die Keller der Weinbaustädte verbracht. Das Kloster Schäftlarn (südlich von München) zum Beispiel bestand darauf, den Traubenmost aus seinen Rebbergen bei Meran sofort nach der Kelterung auf die lange Reise zu schicken und ihn erst im klostereigenen Keller auszubauen.[54] Dort überliess man ihn der Spontangärung. Mittelalterliche Texte befassen sich selten mit der Vinifizierung. Die «Weinwerdung» galt damals als «Sache Gottes». Nach abgeschlossener Gärung wurde der Wein abgezogen, also Wein und Hefe voneinander getrennt und entweder in ein Lager- oder ein Transportfass umgefüllt. Bereits an Martini (11. November) durfte zum Beispiel in Schaffhausen der «neue» Wein als Wein bezeichnet und ausgeschenkt werden. Wein vom Vorjahr galt nun als «firner» Wein, verlor zum Beispiel in London bis zu 50 Prozent seines Geldwertes und wurde oft einfach weggeschüttet.[55]

## Der Weinhandel im Mittelalter und seine Voraussetzungen

Wein war – wie dargelegt – keineswegs ein Luxusgut, sondern wurde als unverzichtbares Lebensmittel von allen Bevölkerungsschichten und zu jeder Tageszeit getrunken. Er spielte deshalb im mittelalterlichen Handel, zusammen mit anderen schweren Gütern des täglichen Bedarfs wie Salz und Getreide, eine wichtige Rolle und wurde in gewaltigen Mengen über zum Teil grosse Distanzen transportiert. Ein Kaufmann, der Wein transportierte, wusste selbst ohne vorherige Absprachen, dass er in jeder Stadt, die selber keinen Wein produzierte, Käufer finden würde, die bereit waren, einen angemessenen Preis zu zahlen. Nie haben die Rebflächen wieder jenes Ausmass erreicht, welches sie im 15./16. Jahrhundert angenommen hatten.[56] Man produzierte, was Rebberg und Kelter hergaben, und konnte sich gleichzeitig darauf verlassen, dass der Wein seinen Abnehmer fand.

---

52 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 125.

53 Zum Beispiel in der Konstanzer Richentalchronik. Küble, Monika/Gerlach, Henry: Augenzeuge des Konstanzer Konzils. Die Chronik des Ulrich Richental, Darmstadt 2014, S. 51. Die Herstellung eines solchen «Nachweins» (ital. «ripasso») war auch in Schaffhausen bis ins 20. Jahrhundert üblich und mit dem despektierlichen Namen «Puurligäggeler» belegt.

54 Weber, Andreas Otto: Nah- und Fernbesitz von Weinbergen altbayerischer Klöster im Mittelalter, in: Matheus (vgl. Anm. 4), S. 64.

55 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 144.

56 «Versucht man den bisherigen Kenntnisstand vom Umfang und den Veränderungen des Reblandes zusammenzufassen, so darf man als Ergebnis festhalten, dass der Weinbau in Deutsch-

Die Ersten, die sich nicht nur mit Weinbau beschäftigten, sondern auch mit ausgedehntem Weinhandel, waren die Klöster, wobei sich vor allem die Zisterzienser hervortaten. Das bereits erwähnte Kloster Cîteaux (von dem der Zisterzienserorden seinen Namen hat) oder das nördlich des Bodensees gelegene Zisterzienserkloster Salmanswiler (Salem) besassen zahlreiche Rebberge. Beide Klöster betrieben darüber hinaus einen schwunghaften Weinhandel im grossen Stil. Häufig wurde behauptet, dass der Rebbau der Klöster vorwiegend der Eigenversorgung gedient habe. Ein Blick auf die riesigen Mengen macht aber klar, dass es in erster Linie um den Weiterverkauf des Weins ging, denn für die Selbstversorgung hätte ein Bruchteil der Rebflächen genügt. Fast alle grossen Klöster unterhielten zum Zwecke des Weiterverkaufs eine ganze Reihe von Wirtschaftshöfen, das heisst Handelsniederlassungen, in zum Teil weit entfernten Städten. Dass es ab dem Hochmittealter Städte waren, die den Klöstern bald Konkurrenz machten, liegt vor allem daran, dass für die Weinernte ein grosses Arbeitskräftereservoir vonnöten war, über welches nur Städte in ausreichendem Masse verfügten.

Hugh Johnson nennt drei Bedingungen, damit ein grosses, die Zeiten überdauerndes, Weinbaugebiet entstehen konnte:[57]

1. Ein schiffbarer Fluss, auf dem die schweren Weinfässer abtransportiert werden können. Alle grossen historischen Rebgebiete Europas verfügen über eine natürliche Anbindung an das mittelalterliche Netz der Wasserstrassen. Einzige Ausnahme stellt die Côte d'Or dar, welche anfänglich über keine Anbindung verfügte. Aber auch dort wurde im Verlauf des Mittelalters der kleine Fluss Yonne schiffbar gemacht, um den Transport zu erleichtern.[58]

2. Möglichst ausgedehnte Südhanglagen sind für den Rebbau eine günstige Voraussetzung. Wo sie fehlen, verschwindet der Rebbau spätestens während der «Getränkerevolution» des 17. Jahrhunderts wieder.

3. Es brauchte zwingend eine nahe gelegene Stadt, welche die zahlreichen Arbeitskräfte für den Herbst bereitzustellen vermochte. Der Rebbau benötigt übers Jahr verteilt insgesamt achtmal so viele Arbeitskräfte pro Flächeneinheit wie der Ackerbau.[59]

Diesen drei grundlegenden Voraussetzungen ist eine vierte hinzuzufügen: Das Rebgebiet musste an einer grossen Handelsroute liegen, auf der auch andere Güter möglichst schwerer Natur wie Salz oder Getreide in systematischer Art und Weise transportiert wurden. Insbesondere dann, wenn etappenweise der Wasserweg fehlte, braucht es eine Strasse mit Strassenkoffer und ebenem Belag,

---

land am Ausgang des späten Mittelalters und zu Beginn der Frühen Neuzeit seine größte geographische Verbreitung und flächenmäßige Ausdehnung erreichte.» Volk, Otto: Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter. Forschungsstand und Forschungsprobleme, in: Gerlich, Alois (Hrsg.): Weinbau, Weinhandel und Weinkultur (Geschichtliche Landeskunde, Bd. 40), Stuttgart 1993, S. 67, siehe auch S. 54, 64–65.

57 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 91 und 94.

58 Richard (vgl. Anm. 5), S. 211.

59 Schmitt (vgl. Anm. 46), S. 97.

die für den Verkehr mit Wagen geeignet war. Dafür war ein systematisch betriebener Handelsweg unabdingbare Voraussetzung. Nur dort nämlich lohnte sich die Errichtung einer teuren Strasse mit ihrem ständig wiederkehrenden und aufwendigen Unterhalt.

Der Weinhandel benötigte zudem genauso wie der Handel mit anderen schweren Gütern immer eine Gegenfracht. Fehlt diese, hätte der Weinhändler beide Transportwege (mit Wein hin und leer wieder zurück) dem Wein zurechnen müssen. Da die Transportkosten aber häufig ein Vielfaches des Warenwertes eines schweren Gutes ausmachten,[60] hätte das den Weinpreis am Zielort derart in die Höhe getrieben, dass er unerschwinglich geworden wäre. Auch hier ist die Côte d'Or die Ausnahme, welche die Regel bestätigt. Nennenswerte Gegenfracht kann es dort nicht gegeben haben, aber die gute Qualität des Weines rechtfertigte einen höheren Preis.[61] An Mosel, Nahe und Rhein war die geeignete Gegenfracht Salzfisch aus dem Norden, wobei die holländischen Händler den Wein zum guten Teil nach London (gegen Wolle) oder in die Ostsee (gegen Getreide) weiterverkauften. Im elsässischen Colmar, «das Basel und die Schweiz mit ungeheuren Mengen Wein versorgte», wie Johnson schreibt,[62] war es haltbarer Labkäse, der von den Alpen aus rheinabwärts bis zu den Meerhäfen verkauft wurde. In Schaffhausen waren es Salz und Getreide, wie noch genauer ausgeführt werden wird.

Wie wichtig die Gegenfracht ganz generell war, illustriert ein im bayrischen Wald immer noch gebräuchliches Sprichwort, welches mit dem ehemals ausgedehnten Säumerverkehr entlang des sogenannten «Goldenen Steigs» (Handelsverbindung zwischen Passau und Prachatitz in Böhmen) in Zusammenhang steht: «Korn umb Salz, sagt der Samer.»[63] Heute ist damit generell gemeint, dass es keine Leistung ohne Gegenleistung gibt, im 15. Jahrhundert war das in Passau aber wörtlich zu verstehen: Fracht bedingt Gegenfracht, nur so kann bei den hohen Transportkosten überhaupt ein Gewinn erzielt werden. Ein Salzsäumer, der in Prachatitz (heute: Prachatice, Tschechien) sein Salz verkaufte, ohne böhmisches Getreide als Rückfracht übernehmen zu können, hätte selbst dann, wenn er für sein Salz einen etwas besseren Preis erhalten hätte, auf der gesamten Strecke Verlust gemacht. Häufig weigerten sich die Passauer Salzfertiger, den

60 Um 1500 kostet eine Vierteltonne Salz in Hall im Tirol 3 Gulden, mit dem Fass rund 4 Gulden. Bis es in Schaffhausen war, kostet das Fass dann rund 11 Gulden, wegen der Transportkosten.

61 In Reims zahlte man 1328 für einheimischen Wein nur 6 Livres die «queue» (Fass), für jenen aus Beaune aber 56 Livres. Ein 1369 eingeführter Weinzoll in Paris unterstreicht den höheren Wert der Burgunder Weine dadurch, dass diese mit 24 Sols belastet wurden, französische Weine hingegen nur mit 15 Sols. Bassermann-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 158.

62 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 119.

63 Das Sprichwort findet sich schon 1562 schriftlich belegt: «Korn umb Salz sagt der Semer.» Praxl, Paul: Der goldene Steig, in: Manfred Treml (Hrsg.): Salz Macht Geschichte (Veröffentlichungen zur bayerischen Geschichte und Kultur, Nr. 29), Augsburg 1995, S. 340, Anm. 82.

Säumern Salz nur gegen Bargeld zu verkaufen, sondern forderten Getreide als Gegenleistung.[64]

Dieses Zusammenspiel von Fracht und Gegenfracht, welches vor allem bei den schweren Gütern Salz, Getreide und Wein mit ihrem vergleichsweise geringen Warenwert pro Gewichtseinheit bedeutsam war, ist das zentrale Element zum Verständnis des spätmittelalterlichen Handels. Wer keine Gegenfracht anzubieten hat, wird nicht als wichtiger Ort in den systematischen Handelsstrom eingebunden, sondern bleibt lediglich Zwischenstation. Andererseits gilt: Fällt die Fracht irgendwann weg, bricht auch der Handel mit der Gegenfracht zusammen.

Städten, welchen es gelang, sich auf diese Art in einen der grossen internationalen Handelsströme einzubinden (beziehungsweise ihre Gründung überhaupt ihrer Eignung als Etappenort des Handelsweges verdanken), brachten es zu Ansehen und vor allem zu Reichtum. Eine dieser Städte war Schaffhausen.

## Schaffhausens Rolle im Fernhandel der Eidgenossenschaft

Um 1500 war Schaffhausen der grösste Salzumschlagplatz der Eidgenossenschaft, die im Spätmittelalter noch über keine eigenen Salzvorkommen verfügte. Auch wenn es keine Quellen gibt, die uns genaue Mengenangaben liefern, so lässt sich doch aufgrund des physiologischen Salzbedarfs von Mensch und Tier wie auch der Erfordernisse der Labkäseproduktion einerseits und der bekannten Produktionszahlen der Salinen andererseits eine wenn auch grobe, so doch verlässliche Schätzung erstellen.[65] Rund 10 000 Tonnen Salz kamen auf dem Wasserweg über Bodensee und Rhein aus den ergiebigen Salinen in den Ostalpen (Hall im Tirol, Hallein, Reichenhall) nach Schaffhausen. Rund 3000 Tonnen (hall-inntalisches) Salz leitete Schaffhausen weiter in die vorderösterreichischen Gebiete, davon rund 2000 Tonnen in den Sundgau, den Breisgau und das Elsass, 1000–2000 Tonnen gingen nach Bern und Freiburg zur Ergänzung ihrer Salzbezüge aus den burgundischen Salinen und der grosse Rest von 5000–6000 Tonnen in die Innerschweiz, welche wie Bern und Freiburg mit ihrer schwunghaft betriebenen Viehzucht und Käseproduktion wohl zu den grössten Salzverbrauchern Europas gehörte. Hinzu kamen grosse Mengen an Korn aus Süddeutschland und Bayern (Ursprungshäfen waren vor allem Lindau und Überlingen), welches Schaffhausen ebenfalls über Zürich in die Innerschweiz weiterleitete. Die Urkantone hatten ab der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts den Ackerbau vollständig

64 Loibl, Richard: Korn um Salz, in: Weisses Gold. Passau: Vom Reichtum einer Stadt (Ausstellungskatalog), Passau 1995, S. 198.

65 Siehe hierzu Furrer, Markus: Schaffhausen – Salzhafen der Eidgenossen. Salz und Salzhandel im spätmittelalterlichen Schaffhausen: eine Quantifizierung, in: Schaffhauser Beiträge zur Geschichte 85, 2011, S. 65–101, hier S. 84–88.

zugunsten der Weidewirtschaft aufgegeben[66] und mussten ihr Getreide nun über Basel und Schaffhausen aus Süddeutschland und dem Elsass beziehen.

Naheliegend wäre nun die Vermutung, dass die Gegenfracht nach Schaffhausen für Salz und Getreide in die Innerschweiz und nach Bern aus dem Endprodukt, dem Käse, bestand. Dies war aber nicht der Fall. Der Käse nahm einen anderen Weg: über Basel rheinabwärts nach Köln und darüber hinaus. Den Schiffern aus Lindau als Rückfracht Käse anzubieten, hätte auch nicht viel Sinn gemacht. Wohl war der lange haltbare Hartkäse der Innerschweizer eine allseits begehrte Wegzehrung und Winternahrung, aber Hartkäse war auch in Romanshorn – dem Hafen, der Appenzell mit Salz versorgte – erhältlich. Appenzell produzierte um 1500 ebenfalls schon seit langer Zeit Labkäse von hoher Qualität und Haltbarkeit. Zudem produzierten Vorarlberg und das Allgäu ihrerseits Käse, wenn auch nur für den Eigenbedarf; er war nicht so lange haltbar und kam damit als Handels- und Transportgut nicht infrage. Die Bewohner dieser Landstriche waren folglich keine Abnehmer für den Appenzeller Käse, der aber entlang der Salzstrassen[67] doch noch seine Käufer fand.

Schaffhausen musste also eine andere Rückfracht anbieten, wenn es aus seiner speziellen geografischen Lage vor dem Unterbruch des Schifffahrtsweges durch den Rheinfall den vollen Nutzen ziehen wollte. Diese Rückfracht war der Wein.

## Weinbaustadt Schaffhausen

Durch welches Stadttor man um 1500 Schaffhausen auch verliess, man befand sich sofort inmitten ausgedehnter Rebanlagen.[68] Davon berichtet schon der Chronist Rüeger (1548–1606).[69] Die ersten Rebhänge scheinen sich entlang des Rheins im Osten der Stadt entwickelt zu haben, was ja auch Sinn machte, da der Fluss zum Abtransport so in der Nähe lag. Der vielleicht älteste grosse Rebberg ist der Heerenberg, der seinen Namen den ursprünglichen Besitzern, den «Herren» des Klosters Allerheiligen, verdankt. Vom Rhein ausgehend wurden immer mehr Areale für den Rebbau genutzt. Reben fanden sich nicht nur an der Rheinhalde, am Fischerhäuserberg, im Stemmer, sondern auch an der «Kegnen Gasse»

66 Meyer, Werner: 1291. Die Geschichte, Zürich 1990, S. 81. – Bergier sieht den Anfang dieser Entwicklung bereits im 10. Jahrhundert. Bergier, Jean-François: Die Geschichte vom Salz, Frankfurt am Main 1989 (franz. Originalausgabe: Une histoire du sel, Fribourg 1982), S. 13.

67 Über den Verlauf der Salzstrassen nach Tirol und nach Bayern siehe Strolz, Bernhard: Die Salzstrasse nach Westen. Ein Kulturführer von Hall in Tirol übers Ausserfern durchs Allgäu zum Bodensee, Innsbruck 2004, und Ott, Martin: Salzhandel in der Mitte Europas (Schriftenreihe zur Bayerischen Landesgeschichte, Bd. 165), München 2013.

68 Eine detailreiche Übersicht über die Reblagen und ihre Ersterwähnungen, auf die ich mich hier stütze, gibt Steinegger, Albert: Geschichte des Weinbaus im Kanton Schaffhausen, Neuhausen am Rheinfall, 1963, S. 9–17.

69 Rüeger, Johann Jakob: Chronik der Stadt und Landschaft Schaffhausen, hrsg. vom Historisch-antiquarischen Verein des Kantons Schaffhausen, 2 Bände, Schaffhausen 1884 und 1892, Bd. 1, S. 386–407.

(Kegelgässli), am Fels, in der Windegg und rund um Buchthalen. Wendet man sich westwärts, setzt sich das Bild fort: Reben auf dem Emmersberg, in Gruben, Am Bach, Fulacherbürgli, Finsterwald, Geissberg, Hornberg, Krottenhalde. Für uns kaum zu glauben: Beide Hänge des schattigen Mühlentals waren schon früh (1260) mit Reben bestockt; der Strassenname Weinsteig deutet noch heute darauf hin. Rebberge fanden sich auch auf der Breite, sogar an der Sommerhalde im Hauental. Die Sommerhalde (1324 erstmals als Rebberg erwähnt) war zu Rüegers Zeiten allerdings schon wieder aufgegeben worden. Im Fäsenstaub erstreckten sich die Rebberge bis an die Stadtmauern. Auf der Steig wohnten besonders viele Rebleute.[70] So war es für sie kein langer Weg zu den Gewannen Steig, Rammersbühl, Oerlifall, Stokarberg und Urwerf, wo alles voller Reben stand.

Wie in unserer Nachbarschaft dürften die Rebflächen Schaffhausens irgendwann zwischen 1450 und 1550 ihre grösste Ausdehnung[71] erreicht haben. Bereits Rüeger berichtet von abgegangenen Rebbergen. Das genaue Ausmass erschliesst sich uns nicht aus den Schriftquellen. Erst die Peyer'sche Grenzkarte von 1688 gibt uns einen späten, dafür aber sehr präzisen Aufschluss über die Flächen. Fast 200 Jahre nach 1500 zeigt sie uns nur noch bereits reduzierte Rebflächen (Abb. 3). Trotzdem berichtet Johann Conrad Füesslin 1770: «Die Stadt allein ist von solcher Gestalt von Rebbergen umgeben, dass 1200 Juchart um dieselbe gerechnet werden.»[72] Schaffhausen war damals mit Sicherheit die grösste Rebbaugemeinde des heutigen Kantons.[73]

Genau kennen wir die Anzahl der Baumtrotten, über die Schaffhausen in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts verfügte: Im Jahr 1482 lagen nicht weniger als 74 Trotten auf dem Gebiet der Stadt.[74] Zum Vergleich: Trier verfügte über 49 Trotten, allerdings bereits in der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts, Metz im 13. Jahrhundert über 50.[75] Für Heilbronn fand Theodor Heuss für das Jahr 1556 gar 170 Kelter und Trotten belegt.[76] Da Heilbronn um 1500 mit 4000 Einwohnern[77] in etwa gleich gross wie Schaffhausen war, vermute ich, dass Heuss die kleinen Spindeltrotten, welche damals in den meisten Privatkellern vorhanden waren, zu den grossen Baumtrotten hinzugezählt hat. Meersburg verfügte über

---

70 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 13.

71 Volk (vgl. Anm. 56), S. 54, 64–65 und 67.

72 Füesslin, Johann Conrad: Staats- und Erdbeschreibung der schweizerischen Eidgenossenschaft. Zweyter Theil, Schaffhausen 1770, zitiert nach Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 14.

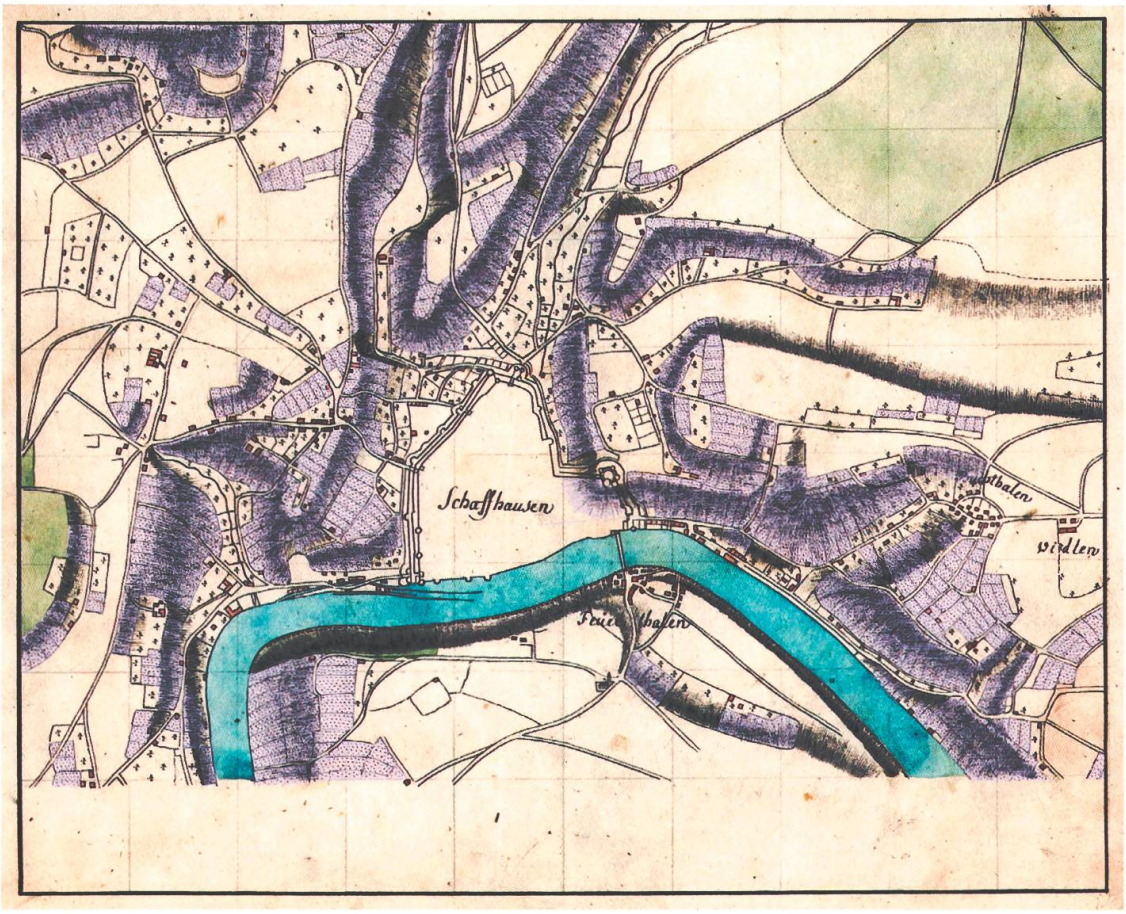
73 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 10.

74 Eine transkribierte Liste aller Trotten findet sich in Kummer, Georg: Schaffhauser Volksbotanik. II. Die Kulturpflanzen, 2. Teil (Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen 7, 1955), Schaffhausen 1954, S. 81.

75 Clemens, Lukas: Zur Kontinuität von Kelter und Mühlentechnik in Antike und Mittelalter, in: Matheus (vgl. Anm. 4), S. 98–99.

76 Heuss, Theodor: Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn am Neckar. Neudruck nach der 2. Auflage, hrsg. von Christhard Schrenk (Stadtarchiv Heilbronn, Schriftenreihe, Bd. 50), Heilbronn 2009, S. 30.

77 Wesoly, Kurt: Handwerke in Weinbaugebieten während des Mittelalters, in: Schrenk/Weckbach (vgl. Anm. 5), S. 126.




3 Grentz-Karte des Cantons Schaffhausen, in Grund gelegt durch Heinrich Peyer, Hauptmann, 1688, copirt A[nno] 1821 von J[ohann] L[udwig] Peyer, Blatt I. Stadtarchiv Schaffhausen. – Flächen mit Rebbau-Signatur vom Autor blau koloriert.

mehr als 40 Torkel, allerdings erst um 1700 herum.[78] Schaffhausen gehörte damit im Mittelalter und der frühen Neuzeit zu den bedeutenden Weinbaustädten Mitteleuropas.

In den umliegenden Gemeinden wurde ebenfalls Wein angebaut, wenn auch in umso geringerem Ausmass, je weiter die Gemeinde von Schaffhausen beziehungsweise dem für den Abtransport wichtigen Rhein entfernt war. Dass im südlichen Kantonsteil (Rüdlingen und Buchberg) schon früh (1107) Reben standen, erstaunt nicht. Schon eher, dass früher auch «in Ramse» (ein heute unzugänglicher, bewaldeter Abhang am Rhein) Rebstöcke angepflanzt wurden.[79] Man baute Wein an, wo man konnte: Die Schiffleute, die Salz und Getreide vom «Schlössli

78 Krämer, Christine: Das Meersburger Rebstallurbar von 1700, in: Knubben, Thomas/Schmauder, Andreas (Hrsg.): Seewein. Weinkultur am Bodensee, Ostfildern 2016, S. 116.

79 Keller, Alfred: Weinrebe und Weinbau in Rüdlingen, in: Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen 25, 1953/54, S. 229.

Wörth» nach Eglisau brachten,[80] waren um jede Rückfracht froh. Hinzu kamen Weine aus Andelfingen und Umgebung, wo das Kloster Allerheiligen etliche Weinzehnten besass.[81]

Das an Schaffhausen anschliessende Neuhausen war im 15. und 16. Jahrhundert eine eigentliche Rebbaugemeinde. Bereits für das 14. Jahrhundert sind mehr als ein Dutzend Rebberge belegt.[82] Vom Urwerf bis zum Rheinfallbecken zieht sich auf alten Karten entlang des Rheinhangs ein Band von Rebbergen.[83] Für die Neuhauser Rebbauern war der Salztransport ein Segen: Die Fuhrleute, welche Salz und Korn zum Rheinfallbecken brachten, waren gerne bereit, als Rückfracht Neuhauser Wein zur Schaffhauser Schifflände zu bringen. Auch Dörflingen und Büsingen im Osten der Stadt besassen einige Weinberge. Bereits 1359 ist ein Weingarten «vor Rinhart» belegt. Weitere Rebfluren lagen im Oberberg und an den Hängen der «Laag»,[84] wo man die vollen Fässer nur wenige Meter rollen musste, um sie auf einen Weidling zu verladen.

Dort, wo heute die meisten Reben stehen, im Klettgau, ist die Bedeutung des Rebbaus im 15. Jahrhundert schwierig zu beurteilen. Wohl sind einzelne Rebberge früh belegt, aber Ausfuhren sind nur sporadisch feststellbar. Auch die grösste Trotte des Klettgaus, die Osterfinger «Bergtrotte» wurde relativ spät errichtet (1584). Die Erklärung für den späten Aufschwung der Weinregion rund um Hallau liegt auf der Hand: Der Transport schwerer Fracht nach Schaffhausen war zu lang und zu beschwerlich und hätte den Wein so sehr verteuert, dass er schwer absetzbar gewesen wäre. Zwei teilweise befestigte spätmittelalterliche Strassen im Klettgau sind belegt.[85] Die eine verbindet Schaffhausen mit Stühlingen, wo sich das fürstenbergische Salzamt befand. Diese Salzstrasse von sekundärer Bedeutung wäre aber kaum in der Lage gewesen, im System «Fracht/Gegenfracht» viel Wein in preiswerter Rückfracht nach Schaffhausen aufzunehmen. Die andere Strasse verbindet Schaffhausen über Neunkirch mit Basel, scheint aber im Mittelalter in einem sehr schlechten Zustand gewesen zu sein. Der systematisch betriebene Handelsverkehr zwischen Bodensee und Basel fand ohnehin auf dem Rhein statt. Steinegger stellt fest, dass im Klettgau der Getreidebau dominierte,[86] auch wenn die steilen Halden am Randen schon früh mit Reben bepflanzt waren. Der Ertrag scheint aber vorwiegend dem Eigenbedarf gedient zu haben, auch wenn einzuräumen ist, dass es sicher einige Weinausfuhren in die

---

80 Zum weiteren Verlauf der Salzstrasse auf der Klotener Strasse über Zürich in die Innerschweiz siehe Baumgartner, Christoph: Salz in Luzern. Eine Untersuchung des spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Salzwesens in der Innerschweiz, in: Der Geschichtsfreund. Mitteilungen des Historischen Vereins Zentralschweiz 162, 2009, S. 39.

81 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 96–98.

82 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 14.

83 Karte von Johann Ludwig Peyer (1780–1842) von 1826, in: Pfaff, Robert: Neuhausen am Rheinfall. Ein Dorfbild gestern und heute, Neuhausen 1996, S. 11.

84 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 10.

85 Siehe hierzu das Inventar historischer Verkehrswege der Schweiz, www.ivs.admin.ch (Zugriff 21. Dezember 2018).

86 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 15.

benachbarten Gemeinden im Norden gegeben haben muss. Bemerkenswert ist, dass Schleitheim, die letzte Gemeinde an der Strasse nach Stühlingen, bereits im 14. Jahrhundert über drei Trotten verfügte.[87]

Auch im Reiat sind schon früh Reben belegt: Besonders im nahe der Stadt gelegenen Stetten, «in Bremlen», versuchte das Frauenkloster Paradies einen geschlossenen Rebberg zu schaffen. Thayngen nahm eine besondere Stellung ein. Obwohl in einiger Distanz zum Rhein gelegen, betrieb Thayngen einen ausgedehnten Rebbau und führte wohl einen grossen Teil in die Stadt. Rüeger rühmt die Qualität als «fürbündige, guote, starke win, wiss und rot, und dessen so vil, dass sinen ein guoter teil hinus in das Schwabenland gefürt wird».[88] Hauptbesitzer der Reben waren Hochstift und Domkapitel von Konstanz.[89] Aber auch viele Stadtbürger hatten Reben in Thayngen. Winzeler gibt an, dass in Thayngen schon früh auch die rote Burgunderrebe angebaut worden sei.[90] Dass die Thaynger immer wieder einen Aufschlag zum gültigen Durchschnittspreis («Martinischlag»)[91] durchsetzen konnten, mag an der hohen Qualität gelegen haben. Sicher erhielten sie so aber einen Anreiz dafür, die grosse Mühe beziehungsweise die Kosten des Landtransports zum Rheinufer auf sich zu nehmen. Noch im 18. Jahrhundert soll die Rebfläche Thayngens umgerechnet mehr als 100 Hektaren betragen haben.[92]

Ausgedehnte Rebberge sind auch am südlichen Rheinufer, insbesondere in Flurlingen und Uhwiesen, nachgewiesen. Die meisten waren in der Hand von Schaffhauser Institutionen und Privatpersonen. Das Kloster Allerheiligen brachte sich in den Besitz des «Rebhofs», das Spital besass das «Spilbret» in Feuerthalen, und auch das Sondersiechenhaus auf der Steig verfügte über eine Reihe von Rebbergen und Trotten.[93] Das rheinaufwärts gelegene, damals unter dem Einfluss Zürichs stehende Stein am Rhein betrieb ebenfalls einen ausgedehnten Rebbau. Seinen Wein konnte es aber selber weiterverkaufen, ohne dafür die Hilfe des Schaffhauser Marktes in Anspruch nehmen zu müssen.

---

87 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 16.

88 Rüeger (vgl. Anm. 69), S. 414–415.

89 Alle Angaben zum Reiat: Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 16.

90 Winzeler, Johannes: Geschichte von Thayngen, Thayngen 1963, S. 454. Ob es sich dabei tatsächlich um Burgunderreben gehandelt hat, muss offenbleiben, da Winzeler dafür keinen Beleg angibt. Bemerkenswert ist aber jedenfalls die Herstellung von rotem Wein zu so einem frühen Zeitpunkt. Am Neckar soll die Trennung zwischen roten und weissen Trauben vor der Kelter erstmalig um 1822 erfolgt sein. Götz, Gerhard: Weinbauern im Unterland – Erben des Mittelalters? in: Schrenk/Weckbach (vgl. Anm. 5), S. 12.

91 Zum «Martinischlag» siehe Wildberger, Wilhelm: Schaffhauser Martinischlag. Obrigkeitliche Schätzungen von Getreide und Wein auf Martini der Jahre 1466–1895, Schaffhausen 1896.

92 Winzeler (vgl. Anm. 90), S. 454–455.

93 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 18.

## Das Ausmass der Schaffhauser Weinproduktion: Anbauflächen und Erträge

Das Mittelalter und die frühe Neuzeit kennen keine klar definierten metrischen Flächen- und Hohlraummasse. Erst im 19. Jahrhundert wird eine – wenn auch erst regionale – Vereinheitlichung durchgesetzt. Ab 1837 ist dies auch in Schaffhausen der Fall:

1 neuer Saum = 150 neue Mass = 150 Liter

1 Einheitsjucharte = 36 Aren = 0,36 Hektaren = 3600 Quadratmeter

Zuvor waren Gewichte, Flächen- und Hohlmasse[94] noch an andere, wenn auch durchaus sinnvolle Kriterien gebunden:

1 Saum[95] = Gewicht, das ein Pferd tragen kann (3–4 alte Zentner, also rund 150–200 kg)

1 Jucharte[96] = Fläche, die ein Mann mit Ochsengespann («Joch») an einem Tag bearbeiten kann.

Wie gross diese Masse vor 1837 waren, ist schwierig zu bestimmen. Wie viele Liter Wein[97] beinhaltete zum Beispiel ein «alter» Schaffhauser Saum? Steinegger[98] rechnet:

1 Saum = 4 Eimer = 64 Viertel = 256 Köpfe = 512 Mass à 1,67 Liter

Dies ergäbe einen Saum von sagenhaften 855 Litern, was sicher nicht stimmen kann, nicht nur, weil kein Pferd ein solches Gewicht tragen kann, sondern vor allem, weil die sich aus den Quellen ergebenden Weinerträge pro Jucharte ein Ausmass ergäben, welches unvorstellbar hoch ist. Zudem schwanken die Angaben aus anderen Schweizer Städten[99] zwischen 90 und 128 Mass pro Saum, da fallen 512 Mass aus dem Rahmen. Steineggers Angabe von 1,67 Litern pro Mass wäre hingegen möglich, obwohl bei den oberdeutschen Städten häufig 1,3 Liter genannt werden.[100]

Anne-Marie Dubler weist für das Gebiet von Schaffhausen als Ordinäres Mass 1,31 Liter (lauter) beziehungsweise 1,38 Liter (trüb) aus, mit der Ausnahme von Stein am Rhein, wo mit 1,15 beziehungsweise 1,23 Litern zu rechnen sei. Das Schenkmass der Stadt Schaffhausen wich vom Grosshandelsmass

---

94 Siehe zum Thema Dubler, Anne-Marie: Masse und Gewichte im Staat Luzern und in der alten Eidgenossenschaft, Luzern 1975.

95 Zum Begriff und seiner Transformation vom Tragemass zum Hohlmass siehe Schweizerisches Idiotikon, https://digital.idiotikon.ch, Stichwort «Saum», Bd. 7, S. 944–947.

96 Vermutlich von lat. «iugerum», römisches Flächenmass von 120 × 240 römischen Fuss, ca. 35,5 × 71 Meter oder rund 2520 Quadratmeter.

97 Es ist bezeichnend, dass das Hohlmass Saum in Schaffhausen ausschliesslich im Zusammenhang mit Wein verwendet wurde, am Vorarlberg im Zusammenhang mit Salz.

98 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 178.

99 Idiotikon (vgl. Anm. 95), S. 946.

100 Vermutlich hat Steinegger einfach altes und neues Mass durcheinandergebracht: Alter Saum (nach Dubler 167,5 Liter) geteilt durch 100 (neue Rechnung) ergibt «seine» 1,67 Liter. Wie der «Kopf» in seine Rechentabelle hineingeraten ist, bleibt unklar, da er nie eine Quelle mit dem Hohlmass «Kopf» verwendet.

(Ordinari) ab und betrug nur 1,1 Liter.[101] Dubler definiert den alten Schaffhauser Saum wie folgt:

1 Saum = 4 Eimer = 16 Viertel = 128 Mass à 1,31 Liter

Ich rechne in der Folge mit Dublers Annahme von 167,5 Litern pro alten Schaffhauser Saum,[102] welche auch mit Winzelers[103] Annahme von 168 Litern pro Saum übereinstimmt.[104]

Noch schwieriger ist es, zu bestimmen, wie gross eine «Juchert Reben»[105] vor der Vereinheitlichung von 1837 war. Dubler macht lediglich eine Angabe zum Ackerland, welches sie mit 32,18 Aren veranschlagt; für Schaffhauser Rebland macht sie keine Angaben. Fest steht, dass eine Jucharte (oft auch «Tagwerk» genannt) im Weinbau immer kleiner war als eine Jucharte im Ackerbau. Das Gelände war steiler und die Arbeit aufwendiger als das Pflügen eines Ackers. Der Schaffhauser Chronist Eduard Im Thurn schreibt 1840: «Da die Weinberge bis zur neuesten Zeit als das Fundament des schaffhauserischen Nationalreichthums angesehen wurden und deshalb in sehr hohem Preise standen, so wurden auch die Reben nicht zu gering im Mass aufgeführt, ja, man darf annehmen, dass jedes Stück Reben auf jede Juchart seines angeblichen Masses um 1–10 Ruten [1 neue Rute = 10 neue Fuss = 3 m] zu klein sei.»[106] Nun ist dies eine überaus ungenaue Angabe, welche nicht sehr viel mehr bestätigt, als dass eine Jucharte im Weinbau vor der Vereinheitlichung eben einiges kleiner war als das neue Flächenmass von 3600 Quadratmeter.

Da keine besseren Angaben als jene Im Thurns verfügbar sind, gehe ich davon aus, dass die Kantenlänge einer alten Rebland-Jucharte 1–10 Ruten, im arithmetischen Mittel also rund 5 Ruten (= 15 m) kürzer war und dadurch nur 45 m mass statt 60 m wie bei der «Einheitsjucharte» ab 1837. Das ergäbe für die alte Jucharte einen Durchschnitt von rund 20 Aren oder 2000 Quadratmetern. In der Folge rechne ich mit 5 alten «Jucharten Rebland» auf eine Hektare für die Zeit vor 1837. Wohl wissen wir nicht genau, welche Fläche eine Jucharte um 1500 umfasste, aber das so errechnete Flächenmass lässt sich auch mit den in den Quellen des 15./16. Jahrhunderts genannten Erträgen in Einklang bringen.

Kaum eine Kulturpflanze ist so stark von Klima und Witterung abhängig wie die Weinrebe. Sind die Bedingungen ideal, wird man im Hebst nicht nur viele Trauben ernten können, sondern auch einen guten Wein erhalten. Sind sie

---

101 Lauter: gefiltert, trüb: ungefiltert. Zum Schenkmass: Die Verwendung unterschiedlicher Masse bei Handel «en gros» und «en detail» ist eine häufig geübte Praxis des Mittelalters. Der Wirt konnte so das Mass zum gleichen Preis wie das allseits bekannte Normalmass anpreisen. Da das Schenkmass aber kleiner war, verdiente er so sein Geld.

102 Dubler (vgl. Anm. 94), S. 43–45.

103 Winzeler (vgl. Anm. 90), S. 455.

104 Die Weinmasse des Klosters Ittingen sind im 17. Jahrhundert nur um weniges kleiner: 1 Saum = 4 Eimer, 1 Eimer = 32 Mass, 1 Frauenfelder Eimer «lauter» = 40,2 Liter, Frauenfelder Mass = 1,26 Liter. Ackermann, Felix: Klösterliche Weinwirtschaft in der Kartause Ittingen im 18. Jahrhundert, in: Knubben/Schmauder (vgl. Anm. 78), S. 276, Anm. 4.

105 In einigen Gebieten der Schweiz und auch in Stein am Rhein als «Mannsgrab» bezeichnet.

106 Im Thurn, Eduard: Chronik der Stadt Schaffhausen, Schaffhausen 1844, S. 56.

schlecht, kann der «Herbst» sogar ganz ausfallen. Auch in Schaffhausen waren deshalb die Erträge immer sehr unterschiedlich: 1484 viel und guter Wein,[107] 1491 kein Ertrag, alles verhagelt,[108] 1496[109] und 1508 wieder viel und guter Wein. 1524[110] berichtet Hans Stockar von einem schlechten Jahr: «[...] und wir hettend gern Malvasyar gemachatt, do ward es ryffwin und yswin und schniewin und regen- und windwin; darum ist unser herrgott maistar.»[111]

1539[112] wird erstmals von ungefähren Erträgen berichtet: «Grosser Herbst und gaben etliche halbe Jucharten Reben im Heerenberg 3 Fuder Wein» (= 9 Saum).[113] Das Fuder, das grösste der Weinmasse, stellt ein Gewicht dar, «das 6 Pferde oder 4 von besonderer Stärke ziehen».[114] Je nach Ort wurde darunter eine Weinmenge verstanden, die 800 (Preussen) bis 1800 (Württemberg) Litern entsprach.[115] Mit Steinegger, der das Schaffhauser Fuder mit 9 Saum (also etwas mehr als 1500 Litern) angibt, lässt sich so im Heerenberg ein in der Tat beachtlicher Quadratmeterertrag von über 4,5 Liter Wein errechnen. Aber nicht nur am Heerenberg, auch in anderen Rebbergen war 1539 ein guter Herbst, wie der Chronist Oswald Huber berichtet: Eine Jucharte Reben gab 30 bis gegen 35 Saum,[116] also 2,5 bis 2,9 Liter pro Quadratmeter. 1552[117] war das nächste aussergewöhnlich gute Jahr: Eine Jucharte Reben ergab 30 bis 50 Saum,[118] ein Ertrag, der auf 2,5 bis 4,2 Liter pro Quadratmeter schliessen lässt.

Das sind beträchtliche Erträge. Sie lassen sich dadurch erklären, dass man die Rebberge dichter bestockte als heute (nur drei Schuh Abstand, also rund 90 cm), längere Rebstickel[119] verwendete und vor allem besonders ertragreiche

---

107 Dies auch an anderen Orten: «Köstlicher Wein und so reichlich, dass die Fässer dreimal mehr kosteten, als der Wein (1 Goldgulden pro Fuder). Manche schütten den alten aus oder lassen die Trauben hängen, oder machen Mörtel damit an. In Strassburg: 1 Ohm um 1 Ei, die Ohm im Elsass etwa 50 Liter.» Bassermann-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 972.

108 «Strenger Winter, viel Schnee, Flüsse 10 Wochen lang zugefroren. Wein wenig und sehr sauer, Teuerung, Pest. Reif am 9. Mai.» Bassermann-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 973.

109 «Reben im Winter erfroren, Sommer gut, ziemlich viel guter Wein». Bassermann-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 973.

110 «Schädlicher Frost um Pfingsten, schlechte Blüte, Sommer nass, wenig und saurer Wein». Bassermann-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 975.

111 Stockar, Hans: Jerusalemfahrt und Chronik 1520–29, hrsg. von Karl Schib (Quellen zur Schweizer Geschichte, NF, Chroniken, Bd. 4), Basel 1949, S. 154.

112 «[...] sehr viel und sehr guter Wein, der billiger ist als die Fässer und vielen Menschen das Leben kostet. [...] Der Morgen gibt 6–8 Fuder. [...] ‹War der grosst Herbst.›» Basserman-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 976.

113 Alle vorgängigen Schaffhauser Jahresangaben aus Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 54.

114 Bassermann-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 762.

115 Bassermann-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 760–762. Das Lindauer «Weinbüchlein» (1647) gibt für den «Seewein» etwas weniger an: 1 Fuder = 30 Eimer, mit «Schaffhauser Eimer» gerechnet ergäbe das 1256 Liter. Bassermann-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 762.

116 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 54.

117 «Wein viel und gut. Schöner, warmer Herbst, im November blühen die Rosen ein zweites Mal.» Bassermann-Jordan (vgl. Anm. 1), S. 978.

118 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 54.

119 «[...] Rebstecken waren am Bodensee mit mindestens acht Schuh, etwa zweieinhalb Meter, verhältnismässig lang, stellenweise sah man eine bis zu zwölf Schuh hohe Erziehung.» Krämer (vgl. Anm. 78), S. 125. – Im 16. Jahrhundert bezog Schaffhausen mehr als 400 000 Rebstecken

Kurze
jedoch
gründliche Anleitung
zu dem
Reb-Bau,
wie solcher
um die Stadt Schaffhausen herum
von Anfang bis zu End müsse geführet werden, denen Eigenthümmern zu Gut, und denen Rebleuten zu ihrem künftigen Verhalt.
meist
aus langer Erfahrung beschrieben,
von
M. S.

Schaffhausen,
gedruckt bey Emanuel Hurter, 1759.

4 [Melchior Sorg], Kurze jedoch gründliche Anleitung zu dem Reb-Bau, wie solcher um die Stadt Schaffhausen herum von Anfang bis zu End müsse geführet werden [...] meist aus langer Erfahrung beschrieben von M. S., Schaffhausen 1759, Titelseite. Stadtarchiv Schaffhausen. – Eines der ältesten Fachbücher zum Rebwerk in deutscher Sprache.

Rebsorten anbaute, wie den in Schaffhausen «Burgauer» genannten Elbling. Noch 1759 nennt Melchior Sorg in seinem Büchlein über den Rebbau in Schaffhausen (Abb. 4) den Burgauer an erster Stelle in seiner Aufzählung der weissen

pro Jahr – vorwiegend aus dem Bregenzerwald. Steinemann, Ernst: Der Zoll im Schaffhauser Wirtschaftsleben, Thayngen 1951, S. 119.

Rebsorten: «Erstens, bey uns um Schaffhausen und auf allhiester Landschafft herum werden die weissen sogenannten Burgauer-Reben insonderheit ästimirt, ob sie schon nicht sogar eine sonderliche Qualität von Wein abgeben, und man desfalls das Augenmerck, viel mehr auf das Quantum richtet [...].»[120]

Natürlich war nicht jedes Jahr mit solch gewaltigen Erträgen wie in «Grossen Herbsten» gesegnet. Auch gab es immer wieder Jahre, in denen die gesamte Ernte durch Hagelschlag oder Frost vernichtet wurde. Insgesamt führte der damalige Rebbau, der noch keine Mengenbeschränkungen kannte, zu grossen Schwankungen in Ertrag und Qualität. Enge Abstände, hohe Erziehung dank langer Rebstickel und reich tragende Rebsorten wie der Elbling[121] sind darauf ausgerichtet, in optimalen Sommern einen möglichst grossen Ertrag zu erzielen. Für ein «normales Geratjahr»[122] liegt man also kaum falsch, wenn man für die Zeit um 1500 herum vorsichtig von einem Durchschnittsertrag von 2 Liter Wein pro Quadratmeter ausgeht. Dies entspricht dem Ertrag, den auch ein heutiger Winzer im Durchschnitt erzielt, wenn er auf Mengenbeschränkung verzichtet und vorwiegend ertragreiche Sorten anbaut.

Wie gross war die Rebfläche, welche den Schaffhauser Wein lieferte? Für die Stadt gibt Füesslin im Jahr 1770 immer noch eine Fläche von 1200 Jucharten an, eine Angabe, welche sich durch einen Blick auf die Peyer'sche Grenzkarte von 1688 (Abb. 3) plausibilisieren lässt. Füesslins Angabe bezieht sich aber auf einen Zeitpunkt, zu dem die bereits erwähnte «Getränkerevolution» schon stattgefunden hatte. Als in Europa der Rebbau Ende des 15., Anfang des 16. Jahrhunderts seinen Höhepunkt erreichte, dürfte auch der Rebbestand Schaffhausens einiges grösser gewesen sein, berichtet doch bereits Rüeger um 1600 von aufgegebenen Rebflächen. Ich schätze den Rebbestand der Stadt für die Zeit um das Jahr 1500 daher vorsichtig mit 1500 alten Jucharten beziehungsweise 300 Hektaren (drei Quadratkilometer) ein.[123] Zur Rebfläche der Stadt hinzugerechnet werden müssen die Flächen jener Gemeinden, welche für den Verkauf ihres Weines auf den Schaffhauser Weinmarkt angewiesen waren. Hinzu kommen also die Rebflächen von Rüdlingen und Buchberg, Neuhausen, Dörflingen und Büsingen, Stetten, Thayngen sowie Feuerthalen, Flurlingen und Uhwiesen. Diese in ihrer Gesamtheit mit mindestens[124] zusätzlichen 1000 alten Jucharten zu veranschlagen, ist

---

120 [Sorg, Melchior]: Kurze jedoch gründliche Anleitung zu dem Reb-Bau, wie solcher um die Stadt Schaffhausen herum von Anfang bis zu End müsse geführet werden, Schaffhausen 1759, S. 55.

121 Der Elbling gilt als typischer «Massenträger» (weinbaukundlicher Fachausdruck für Rebsorten, die regelmässig sehr hohe Traubenerträge bringen).

122 Als «Geratjahr» bezeichnet der Winzer ein Jahr mit befriedigendem Ertrag: Das Jahr ist «geraten».

123 Zum Vergleich: In Meersburg betrug die Rebfläche um 1700 225 Hektaren. Krämer (vgl. Anm. 78), S. 109. In Dôle betrug sie im Juni 1595 600–650 Hektaren. Delsalle, Paul: Qu'est-ce qu'une vigne dans le comté de Bourgogne?, in: Cahiers d'histoire de la vigne et du vin 5, 2005, S. 13.

124 Im Thurn gibt für das Jahr 1840 eine kantonale Rebfläche von 3500 Jucharten an, was nach meiner Rechnung etwa 700 Hektaren entspricht (Steinegger: knapp 1000 Hektaren). Um 1500, als der Rebbau in Nordeuropa sein grösstes Ausmass erreichte, könnte er also auch in unserer

aufgrund der schriftlichen Quellen und – wo vorhanden – alter Landkarten angemessen. Gestützt auf diese Schätzungen ergibt sich eine Gesamtfläche von mindestens 2500 alten Jucharten oder 500 Hektaren (fünf Quadratkilometer). Bei einem Ertrag von zwei Litern pro Quadratmeter errechnet sich eine Weinmenge von mindestens 100 000 Hektolitern (10 Millionen Liter), welche als «Eigenproduktion» über den Schaffhauser Weinmarkt abgewickelt wurden.

Solche Mengen einzulagern, waren die zahlreichen Keller in Schaffhausen übrigens durchaus in der Lage. Wie wir aus Aufzeichnungen der letzten von der Stadt besoldeten Küfermeister[125] wissen, verfügten noch im 19. Jahrhundert die alten Bürgerhäuser und Institutionen der Stadt über Weinkeller mit einer Gesamtkapazität von weit mehr als 100 000 Hektolitern, von denen natürlich nur noch die wenigsten für den ursprünglichen Zweck verwendet wurden. Die Frage, ob Schaffhausen überhaupt in der Lage war, die über den Bodensee kommenden Schiffe mit genügend Wein als Fracht für die Rückreise auszustatten, kann also bejaht werden.

## Organisation der Schaffhauser Weinwirtschaft

Wie alle Weinbaustädte, deren Wirtschaft neben dem Handel auf die Pflege, die Ernte und das Keltern des Weines ausgerichtet war, verfügte Schaffhausen über eine vielfältige, obrigkeitlich geordnete und gelenkte Organisation der Abläufe in Rebwerk, Weinhandel und Ausschank.[126] Während die Reben im Besitz finanzkräftiger Bürger oder Institutionen waren, wurde die Pflege des Rebbergs unter dem Jahr professionellen Arbeitern überlassen, die in der Regel Mitglied der Rebleutezunft waren. Wer nicht Bürger der Stadt und Mitglied der Zunft war und dem Rebwerk nachging, hatte an die Zunft eine Abgabe zu entrichten.[127] Ihr Zunftlokal hatten die Rebleute am Herrenacker, an den Rebleutgang anstossend. Durch diese Passage konnten sie nach Überqueren der Neustadt durch eine weitere Passage zwischen dem Haus zum Kampf (Neustadt 75, Wohnhaus des Stadthauptmannes) und dem Haus zum alten Turm (Neustadt 81) einen zwingerartigen Hinterhof an der Stadtmauer erreichen. Von diesem führte ein noch heute erhaltenes schmales Tor auf eine Fussgängerbrücke, welche den Stadtgraben überquerte, und schon standen sie am Fuss der Rebberge im Westen der Stadt. Ein derart geschützt angelegtes Stadttörlein konnte im Sommer auch nach dem Läuten der Neunuhrglocke («Munotglöggli») offen bleiben, wenn alle anderen Stadttore bereits geschlossen waren. Da das Rebwerk nicht nur arbeitsintensiv

---

Gegend noch wesentlich ausgedehnter gewesen sein als meine vorsichtige Schätzung. Siehe Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 27.

125 Bendel, Walter: Die Keller der Schaffhauser Häuser, in: Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte 31, 1954, S. 156–169.

126 Siehe hierzu Schultheiss, Max: Institutionen und Ämterorganisation der Stadt Schaffhausen 1400–1550, Zürich 2006, S. 195–206.

127 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 39.

ist, sondern die einzelnen Arbeitsschritte unter dem Jahr auch manchmal sehr zeitraubend sind, kamen die Rebleute oft erst spätabends zurück in die Stadt.

Die Rebleute hatten vermutlich das geringste Einkommen unter den Handwerkern der Stadt. Gleichzeitig waren sie sich aber ihrer grossen Bedeutung für die Wirtschaft Schaffhausens bewusst. Dies führte immer wieder zu sozialen Spannungen, die sich in Unruhen entluden. Bereits 1476,[128] insbesondere aber 1525[129] kam es zu teils religiös, teils sozial motivierten Aufständen der Rebleute. Da die Stadt unter einem nie enden wollenden Mangel an Arbeitskräften für das Rebwerk litt, zog man gerne Leute aus dem Umland als Hintersassen (in der Stadt wohnhaft, aber ohne Bürgerrecht) an sich – vorausgesetzt, sie waren willens, in den Reben zu arbeiten. Gleichzeitig verordnete der Rat aber immer wieder Maximallöhne für die Arbeit in den Reben. Wer mehr bezahlte oder anderen Besitzern die Arbeiter abwarb, konnte empfindlich gebüsst werden.[130] Dass diese Situation bei den Rebleuten dazu führte, dass sie die Arbeiten vielfach unsorgfältig verrichteten, liegt auf der Hand.[131] Dem versuchte die Stadt zu begegnen, indem man mehr kontrollierte: Erstmals 1475 sind von der Stadt beauftragte Rebenschauer erwähnt, welche das Rebwerk periodisch beaufsichtigten.[132]

Noch kritischer war die Verfügbarkeit von Arbeitskräften aber im Herbst zur Traubenlese, zum «Herbsten». Um eine Hektare Rebland an einem Tag abzuernten, wurden rund 20 Leserinnen und Leser sowie Bückiträger benötigt,[133] bei 300 Hektaren Rebfläche also rund 6000 zu leistende Arbeitstage. Hinzu kamen noch zahlreiche Fuhrleute und die Trottknechte in den 74 Trotten. Für eine Stadt mit wohl 3500 Einwohnern[134] am Ende des Spätmittelalters war dies eine gewaltige Herausforderung. Der Beginn des «Wümmet» wurde vom Stadtrat festgesetzt. Um einen möglichst geordneten Ablauf und einen effizienten Arbeitskräfteeinsatz zu ermöglichen, wurde in drei Wellen geherbstet. Man begann in den Gebieten um den Munot, in den Fischerhäusern, im Heerenberg, an der Rheinhalde, «im Stemmerlin», am Tannerberg, im Fäsenstaub, am Stokarberg und im Mühlental. Drei Tage später folgten Hornberg, Hochstrasse, Agnesenberg, Gruben, Faulenbürgli, Hinderfels, Schäblin, Urwerf, Schleifgässchen, Katzensteig, Löwenstein, Windegg, Spitalhof, Bleiche und Emmersberg. Wieder drei Tage später Lahnbuck, Holzwies, Wiesli, Brögenhalde, Oerlifall, Oelberg und Hinterweinsteig.[135] Nach rund zwei Arbeitswochen war die Weinernte eingebracht. Man kann sich vorstellen, dass die Stadt während des Herbstens fast ausgestorben war, weil – besonders bei einem «Grossen Herbst» – alle

128 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 40.
129 Schib, Karl: Geschichte der Stadt und Landschaft Schaffhausen, Schaffhausen 1972, S. 264–270.
130 Salzhofmeister Rudolf Huber wurde 1538 mit einem Pfund Heller gebüsst, weil er für seinen privaten Rebberg Rebleute abgeworben hatte, indem er ihnen einen höheren Lohn bezahlte, als vorgeschrieben war. STASH, RP 11, S. 184.
131 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 40–45.
132 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 45.
133 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 124.
134 Ammann, Hektor: Schaffhauser Wirtschaft im Mittelalter, Thayngen 1948, S. 233.
135 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 50.

in den Reben waren. Handwerker und sogar die Mitglieder des Rates liessen ihre Geschäfte ruhen,[136] und die Stadttore blieben abends länger geöffnet. Bei Bedarf stellte man zusätzliche Helfer aus der weiteren Umgebung an.

Die ohne Verzug in die nächste Trotte gebrachten Trauben wurden nun von den «Tretern»[137] mit Füssen ausgequetscht, wobei schon rund 85 Prozent des Mostes abfloss. Von den Trottknechten wurde der verbleibende, noch nasse Traubenschalenrest auf dem Trottbett aufgeschichtet und mittels eichenem Trottbaum[138] und Trottstein weiter ausgepresst. Der Zehntknecht zweigte den «Nassen Zehnten» ab,[139] der Traubenmost wurde in Fässer abgefüllt und in die Keller der jeweiligen Besitzer verbracht. In guten Jahren wurde in den Trotten Tag und Nacht gearbeitet.[140]

Bereits an Martini (11. November) durfte der neue Wein erstmals als solcher bezeichnet und ausgeschenkt werden. Martini war der wichtigste Tag des Schaffhauser Wirtschaftsjahres: Wechsel wurden fällig, Schuldzinsen waren zu bezahlen, Zahlungsversprechen mussten eingelöst werden, Zehnten waren abzuliefern, die Zünfte hielten ihren «Bott» ab und ein Markt wurde abgehalten, auf dem man sich mit Wintervorräten eindecken konnte. Sobald man ungefähr wusste, wie der Jahrgang ausgefallen war, erfolgte (meist am Samstag vor Martini) eine Weinrechnung, «Martinischlag»[141] genannt, durch den Kleinen und Grossen Rat.[142] Am darauffolgenden Sonntag wurde das Ergebnis dieser Weinpreisschätzung von der Kanzel verkündet, um es allen Bürgern zur Kenntnis zu bringen. Dabei handelte es sich nicht um eine obrigkeitliche Preisfestsetzung, welche für alle galt, sondern sie war nur wie folgt verbindlich: «Welcher dann den win uf rechnung zugeben und zunehmen versprochen, der soll jn ouch nit thürer geben noch nehmen. Wer das übersicht, der vefallt zu buss 1 march silber.»[143] Also nur jene, welche ein an den Martinischlag gekoppeltes Zahlungs- oder Abnahmeversprechen («uf rechnung») abgegeben hatten, waren an die Preisfestsetzung gebunden. Dies eröffnete die Möglichkeit, Naturalabgaben, also zum Beispiel den Pachtzins, in Geld zu entrichten, was viele Grundeigentümer zunehmend bevorzugten. Darüber hinaus eröffnete der Martinischlag aber auch die Möglichkeit für viele Varianten

136 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 49.

137 «Trotte» ist abgeleitet von den eigentümlichen Bewegungen der schnell einmal ermüdeten und von den eventuell bereits aufsteigenden Gärgasen (Kohlendioxyd) benebelten Tretern. Vor allem bei der Rotweinherstellung war die Arbeit der Treter aufgrund der bereits einsetzenden Gärung gefährlich. Johnson (vgl. Anm. 1), S. 124.

138 Besonders gradwüchsige und starke Eichen, die sich für die spätere Verwendung als Balken für eine Trotte eigneten, bezeichnete man vielerorts schon im Wald als «Trottbaum».

139 Der Zehnte, also der zehnte Teil (10 Prozent), war in den meisten Gegenden – so wohl auch in Schaffhausen – längst auf 3–5 Prozent herabgesetzt worden. Johnson (vgl. Anm. 1), S. 117.

140 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 64.

141 Zur jährlichen Weinrechnung siehe Wildberger (vgl. Anm. 91).

142 Eine detailreiche Beschreibung des ritualisierten Sitzungsverlaufes gibt Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 51.

143 STASH, Ordnungen A5, S. 162 (das Jahr 1531 betreffend), zitiert nach Schultheiss (vgl. Anm. 126), S. 198, Anm. 865.

von Verrechnungen,[144] Warentermingeschäften und Optionsverträgen mit Wein (oder Korn, für welches es auch einen Martinischlag gab). Für alle anderen war der Martinischlag einfach eine willkommene Richtlinie für anstehende Preisverhandlungen mit ihren Kunden.

## «Schaffhauser» oder «Seewein»?

Ausserhalb Schaffhausens ist Schaffhauser Wein in den spätmittelalterlichen Quellen nur selten ausdrücklich als solcher erwähnt. 1493 wird berichtet, dass in der Taverne von Altstetten (Zürich) Schaffhauser Wein ausgeschenkt werde.[145] In Memmingen wird im 15. Jahrhundert «Schaffhauser Wein» in den Weinordnungen erwähnt.[146] Diese Quellen und ein paar andere Zufallsnachrichten aus Schaffhauser Archiven haben einige Historiker vermuten lassen, es habe zwar Export gegeben, aber allzu gross könne er nicht gewesen sein.[147]

Von der Durchschnittsproduktion von mindestens 100 000 Hektoliter Wein pro Jahr haben die Schaffhauser und die Bewohner der ja alle auch Rebbau betreibenden umliegenden Gemeinden zwar einiges für den «Eigenbedarf» abgezweigt.[148] Auch die Stadt selber machte jährlich wiederkehrende Vergabungen von zum Teil grossen Mengen Wein. Zu nennen sind nicht nur jährliche Weindeputate an Geistliche oder die beachtlichen Quantitäten, welche an den Sitzungen der Zünfte getrunken wurden, sondern auch die Kindbetterinnen, denen jeweils ein ganzer Eimer (42 Liter) «verehrt» wurde, oder der Latrinenleerer, der nach getaner Arbeit zusätzlich zu einem Essen auch noch «sinen Win» in nicht genau quantifizierter Menge erhielt. Dem Kaiser Sigismund schenkte man 1430 anlässlich seines Besuches zwei Fässer Wein, allerdings Elsässer.[149] Wie in anderen Weinbaustädten auch, war man mit dem Wein nicht knauserig. Deshalb waren die Schaffhauser auch weitherum bekannt dafür, dass sie den Wein nicht verachteten: «Die Schaffhauser Saufgesellen, sollen dürsten in der Höllen», heisst es in einem alten Lied.[150]

---

144 In Heilbronn regelte eine Ratsverordnung von 1475 ausdrücklich Geschäfte, bei denen andere Waren von Händlern gegen Wein verrechnet wurden. Schmitt (vgl. Anm. 46), S. 118, Anm. 108.

145 Schnyder, Werner: Quellen zur Zürcher Wirtschaftsgeschichte, Zürich 1937, Nr. 1538, zitiert nach Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 48.

146 Westermann, Askan: Memminger Weinhandel und Weinausschank im 15. und 16. Jahrhundert, in: Memminger Geschichtsblätter 2, 1913, S. 51, zitiert nach Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 49.

147 So zum Beispiel Schib (vgl. Anm. 129), S. 136, und Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 50.

148 Detailhandel und Ausschank, seine Besteuerung und die verschiedenen Ämter, welche im Zusammenhang mit der örtlichen Weinordnung standen, sind schon ausführlich beschrieben worden. Siehe hierzu Steinegger (vgl. Anm. 68) und Schultheiss (vgl. Anm. 126), S. 195–202.

149 Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 50.

150 Bächtold, Kurt: Entwicklung des Schaffhauser Weinbaus bis 1850, in: Vom Schaffhauser Rebbau (Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen 23, 1971), Schaffhausen 1970, S. 9–17, hier S. 12.

Trotzdem: Viel mehr als 5–10 Prozent des produzierten Weines können die Schaffhauser nicht getrunken haben. Sie waren ja zusätzlich noch überaus reichlich versorgt mit dem «Nachwein», den man aus gewässertem Trast gewann und als «Haustrunk» oder «Knechtewein» bezeichnete. Der Hauptteil des Weines, also mindestens 90–95 Prozent, muss in den Export gegangen sein. Aber wohin? Hektor Ammann vermutete in seiner 1948 erschienenen Wirtschaftsgeschichte Schaffhausens im Mittelalter noch, dass Schaffhauser Wein nicht nur über den Rhein und den Bodensee nach Oberschwaben und darüber hinausging, sondern auch in die Innerschweiz, da er noch im 17. Jahrhundert in den Wirteordnungen von Einsiedeln Erwähnung findet.[151] 1955 sollte Ammann aber in einer heute noch viel beachteten Arbeit belegen, dass der bevorzugte Wein der Innerschweizer der Elsässer war.[152] Entgegen der Vermutung von Karl Schib[153] fällt auch der Schwarzwald als Absatzgebiet weg, da dieser ebenfalls vom Elsass aus beliefert wurde, wo praktisch jedes Schwarzwälder Kloster seinen zum Teil ausgedehnten Rebbesitz hatte.[154]

Dass der Schaffhauser Wein kaum im Süden, Westen und Norden getrunken wurde, ist zudem im Einklang mit der wirtschaftlichen Logik. Im Süden produzierte Zürich so viel Wein, dass es, um den Absatz des eigenen Weines besorgt, bereits 1399 beschloss, ein Monopol auf den Ausschank aller fremden Weine zu errichten und 1478 die Einfuhr fremder Weine gar ganz verbot. Zürich verkaufte seinen Wein also vor allem an die eigene Bevölkerung und in die Innerschweiz, wo es aber auf die Konkurrenz durch den – besseren – Elsässer Wein traf.[155] Diesen konnten die Innerschweizer günstig aus Basel beziehen – als Rückfracht für ihre Käselieferungen. Im Westen lag das Elsass, wo man keinen Schaffhauser Wein trank. Im Gegenteil: Das Elsass lieferte seinen Wein in erheblichen Mengen nach Schaffhausen,[156] wo man ihn nicht nur gerne selber trank, sondern als Rückfracht für Salz aus dem Osten weiterlieferte. Schaffhausen leitete ja rund 2000 Tonnen Salz pro Jahr in den Sundgau, den Breisgau und das Elsass,[157] was eine ansehnliche Rückfracht von bis zu rund 60 Prozent des Salzgewichtes auslöste, die zur Hauptsache aus Wein, dem begehrtesten Produkt der drei Gebiete, bestanden haben dürfte. Deshalb ist dem Schaffhauser Weinmarkt – als preisgünstige Rückfracht – eine Menge von Elsässer zugeflossen, welche bei Bedarf bis zu 12 000 Hektolitern pro Jahr betragen haben kann.[158]

---

151 Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 48.
152 Ammann 1955 (vgl. Anm. 2), S. 108–109.
153 Schib (vgl. Anm. 129), S. 136.
154 Ammann 1955 (vgl. Anm. 2), S. 103.
155 Geilinger, Eduard: Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte Zürichs im Mittelalters, Diss., Zürich 1938, S. 85–89.
156 Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 50–52.
157 Diese Lieferungen mit (hall-inntalischem) Salz wurden erst hinfällig, als der Ensisheimer Vertrag von 1615 den vorderösterreichischen Gebieten erlaubte, Salz auch aus dem näher gelegenen Lothringen zu beziehen. Furrer (vgl. Anm. 65), S. 87.
158 Zur Berechnung der möglichen Menge an Elsässer Wein als Rückfracht siehe unten, Anm. 174.

Im Norden kann zwar das eine oder andere Fass als Rückfracht für Getreidelieferungen über Land seinen Abnehmer gefunden haben. Mit grossen Mengen darf hier aber nicht gerechnet werden, da das süddeutsche Getreide zur Hauptsache über die Getreidehäfen Überlingen und Lindau nach Schaffhausen kam, um von hier in die Innerschweiz weiterverfrachtet zu werden. Am Neckar, und damit in nicht allzu grosser Entfernung von Schaffhausen, baute man schon im Mittelalter Wein an. Schaffhauser Weinlieferungen dürften kaum mehr als die Hälfte der Landstrecke bis zum Neckar überwunden haben, denn mit jedem zusätzlichen Kilometer hätten die Frachtkosten den Schaffhauser Wein verteuert – und wäre der Neckarwein um den gleichen Betrag billiger geworden. Die Schaffhausen nach Norden verlassende Fracht war eine andere: Noch 1660 versorgte Schaffhausen das nördlich angrenzende Gebiet über die Donau hinaus bis zur Linie Trossingen–Triberg mit Salz.[159] Da es sich hier nur um die Versorgung der Bevölkerung (rund 8 kg als Gewürz- und Haushaltssalz pro Person und Jahr) und des Handwerks (Gerber, Töpfer usw.) ging, darf man allerdings nicht mit gewaltigen Mengen rechnen, aber mehrere Hundert Tonnen dürften es trotzdem gewesen sein. Genug Fracht also, um grössere Rücklieferungen mit Getreide aufzunehmen.

Bleibt also nur der Osten als bevorzugte Absatzrichtung für die Erzeugnisse unserer Weinberge. Warum findet der «Schaffhauser Wein» aber nur so selten Erwähnung? Das Rätsel ist schnell gelöst: Früher wurden Weine eben nicht nach ihrer genauen Denomination unterschieden, sondern nach ihrem groben Herkunftsgebiet beziehungsweise gar ihrem Herkunftsweg. In London nannte man den vom Rhein kommenden Wein – der bei den Engländern damals übrigens ausgesprochen beliebt war – einfach «Rhenish Wine», gleichgültig, ob er tatsächlich am Rhein gewachsen war oder an der Nahe, am Neckar oder gar im Elsass.[160] Genauso erging es dem «Schaffhauser» des Mittelalters. In den Absatzgebieten bezeichnete man ihn einfach zusammen mit allen anderen Weinen, die vom Bodensee kamen, als «Seewein».[161] Verkehrstechnisch gesehen hörte der Bodensee erst in Schaffhausen auf. Mit einem Transportschiff konnte man von Lindau bis Schaffhausen fahren, ohne umladen zu müssen. Darüber hinaus ist es ohnehin fraglich, was im Mittelalter mit «Schaffhauser Wein» gemeint war. Quellen aus anderen Gegenden belegen, dass eine solche Bezeichnung im Mittelalter nicht notwendigerweise «in Schaffhausen gewachsen» bedeutete, sondern ebenso gut «auf dem Schaffhauser Markt gekauft» meinen konnte. Die Weinbesteller legten mithin Wert darauf, dass für sie bestimmter Wein auf einem Weinmarkt gekauft wurde, wo strenge Verordnungen gegen das Weinfälschen galten.[162]

---

159 Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 166.
160 Johnson (vgl. Anm. 1), S. 284–285.
161 Hierzu allgemein Knubben/Schmauder (vgl. Anm. 78).
162 Als strengste Weinordnung galt jene von Nürnberg. Zu den verschiedenen Verordnungen gegen das Weinfälschen siehe Pferschy-Maleczek (vgl. Anm. 39), S. 139–178.

Hektor Ammann hat in einer bisher nur wenig beachteten Arbeit über die Wirtschaft des Klosters Salem[163] die Anbau- und Absatzgebiete des Seeweines grundlegend umrissen. Von den Toren Buchhorns (heute Friedrichshafen) bis nach Überlingen im Norden über die Hanglagen des Seerückens im Süden, Konstanz, die Reichenau, beide Unterseeufer bis Stein am Rhein, die Hanglagen des Rheins bis Schaffhausen und Umgebung und weiter bis Rüdlingen und Buchberg erstreckten sich im Spätmittelalter fast lückenlos Rebanlagen. Das Absatzgebiet des Seeweines hat Ammann anhand der Quellen innerhalb eines sich von Schaffhausen aus nach Osten öffnenden Keils mit der Begrenzung durch Nürnberg im Nordosten, über München bis nach Innsbruck im Südosten umrissen (Abb. 5).[164]

Folgt man der Logik von Fracht und Rückfracht (Salz gegen Wein), dürfte der Schaffhauser Wein vor allem im südlichen Bereich dieses Keils entlang der Salzstrassen bis nach München im Norden und bis nach Innsbruck und der rund 30 Kilometer östlich gelegenen Salzstadt Hall im Tirol getrunken worden sein. Ein Vergleich mit dem von Ammann erforschten Gebiet des Weinabsatzes des Klosters Salem bestätigt diese Vermutung: Der wohl grösste Weinproduzent am Obersee, das Kloster Salem, war vorwiegend im nördlichen Teil des Keils ein aktiver Weinverkäufer.[165] Südlich der Linie Ravensburg–Memmingen–Landsberg werden die belegten Lieferungen Salems selten.

## Schaffhausen – Metropole des «Seeweins»

Salz und Korn gegen Wein, das war das Geschäftsmodell der Schiffer aus Lindau und Bregenz. Denn es waren nur wenige Schaffhauser, welche sich am Transport auf Bodensee und Rhein, dem «oberen Wasser», beteiligten. Sucht man Schaffhauser Lastschiffe, dann findet man sie im Rheinfallbecken, wo es wohl vorwiegend Neuhauser gewesen sein dürften, die den Weitertransport nach Eglisau besorgten. Bereits 1383 erliess der Rat eine Ordnung, welche damals noch als einzige Fracht Salz nennt, den Lohn für die «schifflüt, die uf den niederen wassern fahrent», festlegt und die höchste zulässige Fracht auf 50 Fass[166] Salz begrenzt.[167] Eine grosse Flotte dürfte es nicht gewesen sein, denn ein Neuhauser, der morgens mit einer Ladung Salz für Eglisau aufbrach, war abends schon wieder zu Hause. Relativ wenige Schiffe[168] konnten also in nützlicher Frist eine grosse Tonnage befördern. Auf den «oberen Wassern» war die Schaffhauser Beteiligung hinge-

163 Ammann, Hektor: Das Kloster Salem in der Wirtschaft des ausgehenden Mittelalters, in: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 110 (NF 71), 1962, S. 378–383. Für den Hinweis bin ich Marlise Wunderli dankbar.

164 Ammann 1962 (vgl. Anm. 163), S. 378, Karte S. 381.

165 Ammann 1962 (vgl. Anm. 163), S. 380 (mit Karte).

166 Genauer: «Krötli» oder «Scheiben», beides kleine Salzfässer, was bei 50 Stück in etwa 5 Tonnen Höchstlast bedeutet.

167 Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 101.

168 Bevor zum Salz Korn als Transportgut hinzukam, haben rund zehn kleine Lädinen, «Segmer» genannt, wohl gereicht.

5 Anbaugebiet und Verbreitung des Seeweins im Mittelalter. Reproduziert aus Hektor Ammann (vgl. Anm. 163), S. 381.

gen marginal. Das erklärt sich aus der «Rodordnung»[169] des spätmittelalterlichen Frachtsystems. Man brachte die Primärfracht (hier Salz oder Korn) und holte die Gegenfracht ab (hier Wein). Die Transporteure machten die Fahrt im Auftrag des Salzhändlers und deckten mit den Frachtgebühren ihre Unkosten. Mit der Rückfracht, welche die Schiffer vielfach auf eigene Rechnung einkauften, machten sie ein Zusatzgeschäft, welches die Unkosten für die Bergfahrt deckte.

Schaffhauser Schiffsleute mussten Salz und Korn nicht in den Bodenseehäfen abholen. Die Lindauer Schiffe zum Beispiel fuhren im 16. Jahrhundert dreimal wöchentlich nach Stein am Rhein und Schaffhausen. 1762 wird von insgesamt 150 Schiffen auf dem Bodensee berichtet, wobei fast die Hälfte aus

169 Eine «Rodordnung» regelt, «wer an der Reihe ist», sowie Frachtgebühren, Strassenbau und Unterhalt der Strasse bis zur nächsten Niederlage.

Lindau und Bregenz stammt.[170] Dies erklärt, warum Schaffhausen anders als andere Bodenseestädte nie über eine eigentliche Schifferzunft verfügte.[171] Die wenigen Schiffsleute, die belegt sind, waren (wie auch die Salzhofknechte) Mitglied der Fischerzunft.

Die Schiffsführer der mit Salz beladenen Lädinen waren gut beraten, wenn sie ihre Last in Stein am Rhein um ungefähr einen Drittel «leichterten», also entweder einen Teil des Salzes bereits in Stein verkauften oder es auf zugemietete Steiner Weidlinge umluden. Das reduzierte nicht nur den Tiefgang ihrer Schiffe, sondern erhöhte auch deren Manövrierbarkeit. Ein Bodenseeschiffer, der seine Lädine nicht leichterte und deshalb Schiffbruch erlitt, verhalf einer Untiefe bei Hemmishofen zum Namen «Salzfresser».[172]

Auf der Bergfahrt nach Stein am Rhein war es ebenfalls ratsam, noch nicht zu viel Rückfracht aufzunehmen. Denn das Schiff musste jetzt getreidelt werden und durfte nicht zu tief im Wasser liegen. Ein geleichtertes Schiff lässt sich einfacher ziehen und problemloser steuern. Eine Skizze von Werner Kübler von 1618 (vermutlich Entwurf zum Zentralelement einer Wappenscheibe) zeigt eine Lädine vor Schaffhausen auf der Bergfahrt. Dass sie geleichtert ist, erkennt man daran, dass ein Teil des normalerweise unter Wasser liegenden Rumpfes (das sogenannte Unterwasserschiff) freiliegt (Abb. 6).

Ich gehe davon aus, dass die Bodenseeschiffer für die Rückfahrt den gleichen Stauplan verwendeten, welchen sie für die Herfahrt auf dem Bodensee angewandt hatten. Sie luden also gleich viele Fässer Wein auf, wie sie Salzfässer gebracht hatten. Da Wein etwa 40 Prozent leichter ist als zu Brocken zerschlagenes Salz, war das Ziel des Leichterns damit schon erreicht. Jedenfalls ist es kaum ein Zufall, dass ein hall-inntalisches Salzfass und ein Schaffhauser «Saumfass» ungefähr gleich gross waren.[173] Die Jahreslieferung von insgesamt rund 10 000 Tonnen Salz konnte also mit 60 000 Hektoliter Wein als Rückfracht ausgeglichen werden, und Schaffhausen hatte noch reichlich Wein übrig, um für die ebenfalls sehr grossen Kornlieferungen über den Bodensee Wein als Rückfracht anzubieten. Zur eigenen Produktion kamen ja noch ansehnliche Lieferungen aus dem Elsass hinzu.[174]

---

170 Burmeister, Karl Heinz: Vom Lastschiff zum Lustschiff, Konstanz 1992, S. 31–32.

171 Schifferzünfte sind schon früh belegt für Lindau (1275), Konstanz (1390), Fussach (1399) usw. Burmeister (vgl. Anm. 170), S. 88. 1540 stiftete die Stadt Schaffhausen für die Lindauer Zunftstube eine Wappenscheibe. Burmeister (vgl. Anm. 170), S. 90.

172 Daneben gibt es auch noch den «Öpfelfresser», dem wohl der Untergang einer mit Äpfeln beladenen Lädine den Namen gab.

173 Ein mit möglichst viel Salz gefülltes hall-inntalisches Salzfass enthielt 266 Kilogramm Salz. Ein Kilogramm marktübliches, rieselfähiges Salz hat heute ein Volumen von 0,6 Litern, das Salzfass also hochgerechnet einen Rauminhalt von 159,6 Litern. Da das Salz früher natürlich nicht rieselfähig war, sondern aus kleinen Brocken bestand, verdrängte es etwas mehr Raum, sodass die Gleichung «1 Salzfass = 1 Weintransportfass = ein alter Schaffhauser Saum = 167,5 Liter Rauminhalt» eventuell sogar exakt stimmen könnte.

174 Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 50–52. Wenn die Basler denselben Schlüssel «Fracht/Rückfracht» für ihre Bergfahrt nach Schaffhausen angewendet haben, wie ich es im Fall der Boden-

6 Werner Kübler d. J., Lädine beladen mit Weinfässern und Ballen (von Grautuch?), auf der Bergfahrt; im Hintergrund Schaffhausen und Munot (links), treidelnder Rosser (rechts), lavierte Federzeichnung, 1618, „im Jenner". Museum zu Allerheiligen, Schaffhausen, B 3077.

Hatten die Schiffer den See erreicht, konnten sie die Treidler entlassen und bereits in Stein oder einer anderen Hafenstadt am westlichen Bodenseeufer nochmals 40 Prozent ihrer Ladekapazität nachladen, so lange, bis ihr Schiff «bis zum

seeschiffer für ihre Fahrt von Schaffhausen nach Stein am Rhein vermute, dann haben die 2000 Tonnen Salz bis zu 12 000 Hektoliter Elsässer als Rückfracht nach Schaffhausen ausgelöst.

Nagel»[175] im Wasser lag. Von nun an konnten sie, nur von Ruder und Segel angetrieben, ihrem Ziel zügig entgegenstreben. Dies erklärt auch, warum die Weine aus Stein am Rhein nie über den Schaffhauser Markt abgewickelt wurden: Stein hatte seinen eigenen Weinmarkt. Es hätte keinen Sinn gemacht, den Wein zuerst nach Schaffhausen und dann wieder – an Stein vorbei – nach Lindau zu transportieren.

Aus diesen schifffahrtstechnischen Bedingungen erklärt sich vielleicht sogar die seltsame Ausdehnung des Anbaugebietes des Seeweines, welches sich bis etwa zur Hälfte des Bodensees erstreckte. Ein Schiffer kaufte zwar in Schaffhausen Wein ein, hatte in Stein, Steckborn, Konstanz oder zuletzt in Romanshorn aber immer noch Bedarf nach weiterer Zuladung. War er nämlich nach Lindau unterwegs, dürfte er sich entlang des südlichen Ufers auf den Heimweg gemacht und erst nach Romanshorn den See direkt nach Lindau überquert haben. Denn der Stromstrich, die sich in den See hinaus verlängernde Strömung des Alpenrheines, durchquerte das Bregenzer Becken bis vor Lindau, um sich dann – sich stetig abschwächend – dem nördlichen Ufer entlang nach Westen zu wenden.[176] Auf der Talfahrt mit der Salzfracht fuhr man deswegen von Lindau aus schneller dem Nordufer entlang (Abb. 7).

Lange Zeit wurden der spätmittelalterliche und frühneuzeitliche Schaffhauser Weinmarkt und sein Volumen unterschätzt. 1946 zitiert ein Schaffhauser Autor einen Eintrag im «Martinischlag», das Jahr 1690 betreffend, es seien 30 000 alte Saum Wein in die Stadt geführt worden, was ja rund 50 000 Hektolitern entspreche. Eine Zahl, deren Richtigkeit er doch bezweifle.[177] Hier muss aber zum einen angemerkt werden, dass um 1690 der Schaffhauser Rebbau seinen Zenit bereits überschritten hatte, und zum anderen, dass sich eine solche Zahl wohl nur aus den Angaben der Zöllner eruieren liess. Da Schaffhauser Bürger keinen Weinzoll zu entrichten hatten, sondern nur «Umgeld», falls sie den Wein in der Stadt ausschenken wollten, kann sich die Angabe nur auf Weinlieferungen durch «Landmänner und Fremde» beziehen. Wenn diese ihren Wein über den Markt Schaffhausen verkaufen wollten, mussten sie bereits 1345 dafür den Weinzoll, eine Abgabe von 6,25 Prozent, bezahlen.[178] Durchzuführende Weine, also vorwiegend jene aus dem Elsass, bezahlten ohnehin nur den Hofzoll (am Salzhof), eine Art Lagergebühr. Die 30 000 Saum beschreiben also keineswegs das ganze Volumen des Schaffhauser Weinmarktes um 1690, sondern nur einen Teil davon. Dass der Weinzoll um 1522 stolze Einnahmen von rund 1200 Gulden brachte,[179] dem also Wein im Wert von über 19 000 Gulden zugrunde lag, legt Zeugnis davon ab, dass diese Art der Weineinlieferung durch «Landmänner und

175 Mittelalterliche Höchstlademarke, ein vom Schiffbeschauer oder Hafenmeister angebrachter kupferner Nagel, der immer sichtbar bleiben musste. Burmeister (vgl. Anm. 170), S. 120–121.

176 Vischer, Daniel: Zur Hydrologie des Flusssystems Rhein, in: Der Rhein – Lebensader einer Region (Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft in Zürich 208, 2006), Zürich 2005, S. 100–101.

177 Wildberger (vgl. Anm. 88), S. 39. – Fehr, Hans: Schaffhauser Wein seit Jahrhunderten, in: Schweizerische Weinzeitung, Jahresheft 1946, S. 104.

178 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 105.

179 StadtASH, A II 05.01 186/187.

7 Sebastian Münster, Lacus Constan[tiensis] XX tab[ula] nova. Holzschnitt, koloriert, in: Geographia universalis vetus et nova [...], Basel, Heinrich Petri 1540. Schweizerisches Nationalmuseum, LM-43864. – Falsch wiedergegeben sind die Einmündung des Alpenrheins und der daraus resultierende Stromstrich, der in Realität nach Norden weist.

Fremde» schon immer recht erheblich war. Um 1522 war der Weinzoll immerhin die zweitgrösste Zolleinnahme der Stadt. Nur aus dem Transithandel mit dem Salz flossen der Stadt 1522 noch höhere Einnahmen zu, nämlich insgesamt rund 4400 Gulden.[180]

Wie bereits dargelegt, war Schaffhausen in einer privilegierten Position, wenn es darum ging, Wein als Rückfracht für die Salzschiffe anzubieten. Wenn die Schiffer denselben Stauplan wie auf der Herfahrt anwendeten, dann luden sie in Schaffhausen bereits rund 60 Prozent der Rückfracht. Selbst in ertragreichen Weinjahren hätten die Bodenseeschiffer nicht mehr geladen, was zum Vornherein verhinderte, dass Schaffhausen den Handel zulasten der seeaufwärts gelegenen Weinanbieter hätte dominieren oder gar zeitweilig ein Monopol errichten kön-

180 Furrer (vgl. Anm. 65), S. 96–97. Die Gesamteinnahmen der Stadt beliefen sich 1522 auf rund 47 000 Gulden.

nen. Es blieb also immer noch genug Platz für anderen Wein als Rückfracht, selbst wenn Schaffhausen sehr daran gelegen war, auch leichte Zuladung, wie zum Beispiel Grautuch,[181] einen einfachen Wollstoff, anzubieten. Auch wenn mit Sicherheit immer etliche Ballen preiswertes «Grawtuech» nach Osten verfrachtet wurden,[182] mit der Aussicht, später noch mehr vom begehrteren Wein zu laden, konnten solche Angebote offenbar nicht mithalten.[183]

Dabei ist an den Wein von Stein am Rhein[184] zu denken, aber auch an das Kloster Ittingen, welches sehr ausgedehnte Eigenreben und Zehntrechte an den Rebhängen des Seerückens hatte. Das Kloster dürfte den grössten Teil seines Weinertrages über Stein am Rhein verkauft haben, den Ittingen am nächsten gelegenen Hafen.[185] Wohl muss Stein am Rhein immer wieder um sein Hafenprivileg kämpfen: 1514 setzt es sich gegen irreguläre Länden und Ablagen in Mammern und Vennenbach (zwischen Eschenz und Mammern gelegen) zur Wehr[186] und 1620 lehnt es das Ersuchen Lindaus ab, Ittinger Wein auch in Eschenz laden zu dürfen.[187] Fest steht aber, dass Stein am Rhein dank der beträchtlichen Weinmengen aus Ittingen durchaus in der Lage war, die Schiffe mit ausreichender zusätzlicher Rückfracht zu versorgen, auch wenn es nicht ähnlich grosse Mengen liefern konnte wie Schaffhausen. 1535 muss der Lindauer Rat die Steiner gar darum ersuchen, die Lindauer Schiffe nicht zu überladen.[188] Auch der Hafen von Konstanz bot die Möglichkeit für weitere Zuladung von Wein. Sowohl der Konstanzer Fürstbischof als auch das Konstanzer Spital hatten zwar grossen Besitz in Meersburg, aber das dem Konstanzer Markt zuzuweisende Rebgelände konnte nicht so hohe Mengen liefern, um dem Schaffhauser oder Steiner Markt ernsthaft Konkurrenz zu machen. Denn auch der Meersburger wurde wohl zur Hauptsache ins nördliche Hinterland des Bodensees geliefert, wo viele Grundherren (neben Konstanz) der Meersburger Weinberge, zur Hauptsache Klöster, beheimatet waren.[189]

Die Ausdehnung des Rebgebietes nördlich des Bodensees war einst sehr gross[190] und kann in seiner Gesamtheit durchaus mit Schaffhausen und seinem

---

181 Zur Schaffhauser Grautucherei siehe Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 65–70.

182 Siehe Abb. 6.

183 Die Quellen nennen vor allem Absatzorte für Grautuch im Süden und Westen, seltener solche im Osten. Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 67–69.

184 Als Bürgermeister und Rat von Stein am Rhein ihre Zollordnung präzisieren, werden nur die drei Güter Wein, Korn und Salz genannt. Stadtarchiv Stein am Rhein (StadtA StaR), A Bü 19, S. 843–844.

185 Kaiser Maximilian II. erneuerte 1564 das Privileg der Zollbefreiung der Kartause Ittingen, welche dem Kloster bereits 1471 durch Kaiser Friedrich III. «zu Wasser und zu Lande» gewährt worden war. Eine in Stein am Rhein aufbewahrte Abschrift unterstreicht die Bedeutung des Steiner Hafens für den Weinexport Ittingens. StadtA StaR, A ZG 356.

186 StadtA StaR, A SF1 und A SF4.

187 Schreiben des Lindauer Rates von 1620 an den Steiner Rat wegen Benützung der Landestelle von Eschenz für Wein von Ittingen, der nach Lindau zu führen ist. Stein verlangte, dass solche Transporte von Stein aus zu geschehen hätten. StadtA StaR, A SF 307.

188 1535 ersucht der Rat von Lindau den Rat von Stein, er möge dafür sorgen, dass die Lindauer Schiffe nur bis zum Nagel beladen werden. StadtA StaR, A SF 299.

189 Krämer (vgl. Anm. 78), S. 110–113.

190 Ammann 1962 (vgl. Anm. 163), S. 377 (Karte).

Umland verglichen werden. Von Sipplingen im Westen bis vor die Tore Buchhorns (heute Friedrichshafen) im Osten und Frickingen-Altheim im Norden erstreckte sich ein fast geschlossenes Rebland. Der grösste Weinproduzent am Obersee war das Zisterzienserkloster Salem, das, wie bereits dargelegt, seinen Seewein hauptsächlich nach Norden ins Landesinnere lieferte. Neben Salem, das im ganzen Gebiet über Rebflächen verfügte, war auch die Bürgerschaft der Kornhandelsstadt Überlingen, welche mit Salem im Dauerzwist lag, mit einigem Rebbesitz begütert, dessen Erträge mit hoher Wahrscheinlichkeit als Rückfracht für die ausgedehnten Getreidelieferungen ins nördliche Hinterland gingen. Trotzdem war Salem der vermutlich grösste Konkurrent Schaffhausens auf dem Markt. «Salmanswyl», wie Salem damals genannt wurde, war nämlich im gleichen Geschäft wie Schaffhausen tätig, dem Handel mit Salz, Wein und Getreide. Salem besass aber nicht nur eigene Reben wie Schaffhausen auch, sondern darüber hinaus klostereigenes Ackerland samt Hörigen, die den Getreideanbau besorgten,[191] Anteile an Salzsieden in Reichenhall und Hallein – und einen eigenen Salzhof in Schaffhausen (Abb. 8).[192] Daneben verfügte Salem zeitweise sogar über eine eigene Handelsflotte mit fest besoldeten Schiffsknechten. Salem war nicht nur ein Ort des Gebets, sondern auch Hauptsitz eines Wirtschaftskonzerns, welcher die Produktion der drei wichtigsten Güter des Bodenseehandels unter einem Dach vereinigte. Ein lohnendes Geschäftsmodell, ergab sich doch so die Möglichkeit, das eigene Salz (als «Salmanswiler-Schiben»[193] bekannt) und das eigene Getreide nach Schaffhausen zu verfrachten und – ab dem Obersee – die Rückfracht mit eigenem Wein zu komplettieren. Im Zuge der Reformation brach das wirtschaftliche Netzwerk von «Salmanswyl» zusammen. Salem verlor viele der Privilegien, welche seine insgesamt 17 Wirtschaftshöfe in nun reformiert gewordenen Städten genossen. Man trennte sich von der eigenen Salzproduktion und verpachtete die Anteile an der Halleiner Salzsiede auf unbestimmte Zeit an den Erzbischof von Salzburg. Die Stadt Schaffhausen kaufte 1537 den Salmanswilerhof für lediglich 335 Gulden, nachdem sie ihn wohl bereits vorher gemietet hatte.[194]

Spätestens damit war Schaffhausen zur Hauptstadt des Seeweines geworden. Es waren goldene Zeiten für Schaffhausen. Nicht nur für die Händler und Handwerker, auch für die nicht begüterten Tagelöhner muss das Leben verhältnismässig gut gewesen sein. Der hochgradig arbeitsintensive Rebbau brachte vielen, auch wenig qualifizierten Leuten Arbeit, und die Grundnahrungsmittel

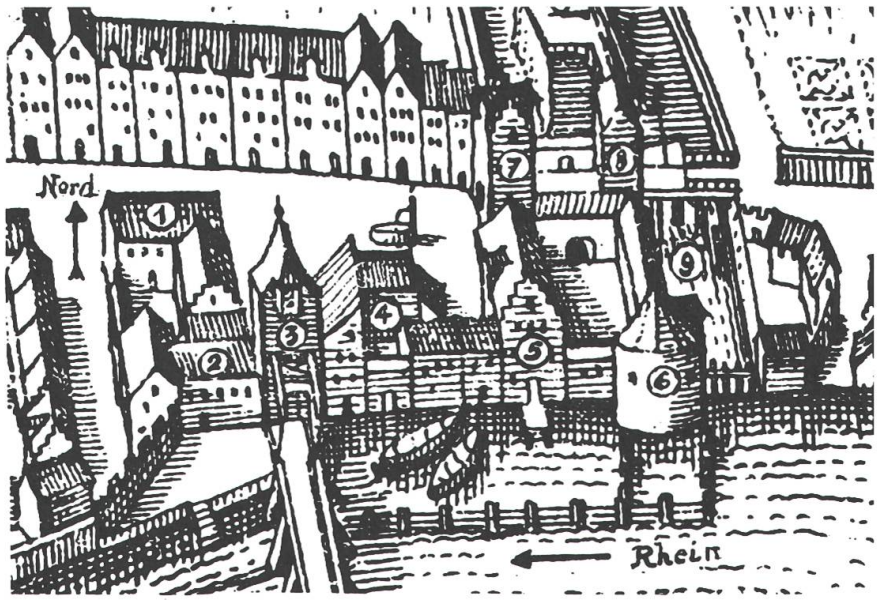
---

191 «[…] wird man sagen dürfen, dass 1489 Salem mit seinen 5000 Malter Getreideeinkünften über mindestens 1000 Tonnen oder 100 Eisenbahnwagen verfügte.» Ammann 1962 (vgl. Anm. 163), S. 376, Anm. 3.

192 Höchstwahrscheinlich ist der ehemalige «Salmanswilerhof» mit dem später als «Wasserhof» bezeichneten Gebäude identisch, das früher auf dem heutigen Freien Platz neben dem Salzhof der Stadt, dem «Scheibenhof», stand. Wipf, Hans Ulrich: Die Salmansweiler Häuser in Schaffhausen, in: Schaffhauser Nachrichten, 19. Mai 1984, S. 21. – Werner, Hans: Ueber die Güterhöfe an der Schifflände in Schaffhausen, in: Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte 15, 1938, S. 212–222.

193 Zolltarifliste von 1363: «Von ainer Salmanswiler schiben 8 angster». STASH, Urkunden 1/2578.

194 Wipf (vgl. Anm. 192), S. 22.




Vergrößerter Ausschnitt aus Merians Topographia Helvetiae, Auflage 1654 nach der Zeichnung von Stocker und Menzinger von 1644.

1. Neuer Salzhof oder Scheibenhof (Schweizerhalle), erbaut 1529.
2. Bindhaus, abgebrochen 1926.
3. Brückenturm, abgebrochen 1842.
4. Aeltester Salzhof (Hofmeisterei, Wasserhof) abgebrochen 1842.
5. Paradieserhaus, abgebrochen 1842.
6. Wehrturm («Backofen»), abgebrochen 1787.
7. Innerer Schwarztorturm, abgebrochen 1842.
8. Aeußerer Schwarztorturm, abgebrochen 1787.
9. Wehrgraben, bis 1787.

8 Die Güterhöfe an der Schifflände in Schaffhausen. Reproduziert nach Hans Werner (vgl. Anm. 192), S. 214. – Der alte Salzhof (Nr. 4) dürfte identisch sein mit dem Salmanswilerhof. Der neue Salzhof oder Scheibenhof (Nr. 1) hat sich bis heute erhalten.

Wein, Korn und Salz waren selbst in schwierigen Zeiten verfügbar und günstiger als an vielen anderen Orten. Das Volumen des Salzhandels nahm weiterhin zu bis etwa 1550, als in der Innerschweiz die Alpweidewirtschaft an ihre natürlichen Grenzen stiess.[195] 1554 wurde zudem in Bex bei Aigle das erste Salzvorkommen der Schweiz entdeckt, das aber nicht sehr ergiebig war und nur einen kleinen Teil der Nachfrage decken konnte.[196]

Gegen Ende des 16. Jahrhunderts wurde der Munot fertiggestellt. Weithin sichtbar, kündete er jedem Händler, der den Rhein herunterkam, vom Reichtum der Stadt. Aber die Symbolsprache der Anlage wird noch viel subtiler, sobald man die Schifflände erreicht hat und nun auch den Munot-Rebberg sehen kann. Die einzigartige Rundfestung, welche einen Rebberg krönt, machte jedem klar, was das Geschäftsmodell der Stadt ausmachte.

195 Furrer (vgl. Anm. 65), S. 80.
196 Furrer (vgl. Anm. 65), S. 71.

### Auswärtiger Besitz von Rebbergen

Die ersten auswärtigen Besitzer von Rebbergen in und um Schaffhausen waren Klöster: das Klarissenkloster Paradies im Reiat (1320), das Konstanzer Hochstift in Thayngen (1399), das Kloster Reichenau in Schleitheim.[197] Das Frauenkloster Lindau besass Reben im Oerlifall, welche es gegen Ende des 14. Jahrhunderts allerdings veräusserte. Mehr und mehr traten entlang der Salzstrasse auch Privatleute als Investoren auf: Ein Schaffhauser Bürger besass 1497 bemerkenswerterweise Reben im Elsass.[198] Der Münchner Salzhändler Andreas Gienger erwarb 1481 in Flurlingen einen Rebberg, wohl um nie in Verlegenheit wegen der geeigneten Rückfracht Wein zu kommen.[199] Vom anderen Ende der grossen Salzstrasse, von Luzern, kommt gar eine illustre Persönlichkeit: Heinrich Hasfurter, Schultheiss von Luzern, Heerführer in vielen Schlachten, erwarb den Rebhof von Uhwiesen, wohl um sich am Geschäft Salz gegen Wein mit Lindau zu beteiligen. Seinen Besitz rundete er durch zwei Zukäufe von Rebland ab, 1479 für 83 Gulden rheinisch,[200] 1481 für 124 Gulden.[201] Sein Projekt gab er aber im selben Jahr wieder auf und verkaufte seinen ganzen Uhwiesener Besitz für 400 Gulden an das Kloster Allerheiligen.[202] Einen Verlust dürfte er dabei kaum gemacht haben.

Auch wenn die Quellen keine systematischen Preisvergleiche zulassen, deuten die wenigen überlieferten Angaben doch darauf hin, dass die Preise für die guten Reblagen kontinuierlich stiegen: 1512 wechselten in Uhwiesen anderthalb Jucharten den Besitzer für 175 Gulden,[203] nachdem 1486 eine halbe Jucharte Uhwiesener Rebland noch 16 Gulden gekostet hatte.[204] In der Stadt wurden längst stolze Preise bezahlt, welche immer noch stiegen: 1506 kosteten 2 Jucharten im Urwerf stolze 205 Gulden,[205] nachdem man 1494 noch 2 Jucharten im Urwerf für 181 Gulden samt Trottrecht obendrauf bekommen hatte.[206] Für diesen Betrag hätte man sich zu dieser Zeit ein Stadthaus kaufen können.

## Der Zusammenbruch der alten Wirtschaft

Bereits um 1600 berichtet Rüeger – wie bereits erwähnt – von ersten Abgängen von Rebbergen rund um die Stadt. Der Aufschwung des Rebbaus hatte seinen Höhepunkt in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts erreicht. Wie anderswo auch, erwuchs im Verlauf der «Getränkerevolution» dem Wein immer mehr Konkurrenz von anderen stimulierenden Getränken. Der Hauptgrund in

197 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 16.
198 Ammann 1955 (vgl. Anm. 2), S. 107.
199 Ammann 1948 (vgl. Anm. 134), S. 49.
200 STASH, Urkunden 2/5332.
201 STASH, Urkunden 2/1481.
202 STASH, Urkunden 2/5342.
203 STASH, Urkunden 2/5520.
204 STASH, Urkunden 2/5367.
205 STASH, Urkunden 1/3825.
206 STASH, Urkunden 1/3534.

Schaffhausen und im ganzen Gebiet des Seeweines dürfte aber die Stagnation des Salzhandels gewesen sein, welcher spätestens ab 1550 nur noch parallel zum Bevölkerungswachstum weiter anwächst.[207]

Ausgerechnet in dieser Entwicklungsphase hat der Rebbau des Klettgaus zwar nicht seinen Beginn, wohl aber seinen Aufschwung zu volkswirtschaftlicher Bedeutung erlebt. Immer mehr Landleute wollten sich am lukrativen Geschäft mit dem Wein beteiligen. Eine der grössten Neuanlagen des 16. Jahrhunderts dürfte jene an der «Eisenhalde» zwischen Siblingen und Löhningen gewesen sein.[208] Die Eisenhalde lag immerhin an der Salzstrasse von sekundärer Bedeutung zwischen Stühlingen und Schaffhausen, was auch den Abtransport des Endproduktes erleichterte, wenn nicht erst ermöglichte. Auch in Hallau nahm in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts der Rebbau durch grössere Neupflanzungen zu. In der Stadt wurde das natürlich nicht gerne gesehen: Viele Mandate des 17. Jahrhunderts ordneten die Rodung unbewilligter Rebanlagen im Klettgau an.[209] Viel gefruchtet haben sie allerdings nicht und man liess meist Gnade vor Recht ergehen. Das Verbot von Neuanlagen blieb aber bestehen, weil man zu Recht befürchtete, dass es ruinös werden könnte, immer noch mehr Wein für einen nur noch langsam wachsenden, ja stagnierenden Markt zu produzieren. Auch befürchtete man, dass wertvolle Ackerfläche in Rebgelände umgewandelt werden könnte. Immerhin setzte sich die Regel durch: «Wo dä Pflueg cha goo, do söll kei Räbe stoo!» Eine Regel, die keineswegs nur bei uns Gültigkeit hatte. Auch im Rheinland hiess es: «Wo der Pflug kann gehen, da soll keine Rebe stehen!» Insgesamt dürfte die gesamte Rebfläche im Gebiet des heutigen Kantons von 1600 bis 1800 aber nicht mehr gewachsen sein: An den guten Lagen des Klettgaus entwickelte sich der Rebbau, während im Gegenzug in Stadtnähe und auf dem Reiat jene Reblagen, welche eher ungeeignet waren, aufgegeben wurden. Die zunehmende Verbesserung der Strassen erleichterte nun auch den Transport des schweren Gutes Wein aus dem Umland in die Stadt, welche auch um 1800 immer noch die grösste Rebbaugemeinde gewesen sein dürfte.[210] Trotzdem hatte das um 1500 in seiner Hochblüte stehende Wirtschaftsmodell Schaffhausens noch jahrhundertelang Bestand. Die Salz- und Getreideschiffe kamen Tag für Tag und luden Wein als Rückfracht.

Das im Verlauf von rund 700 Jahren entstandene internationale Wirtschafts- und Handelssystem hatte einen ausgesprochen hohen Grad an arbeitsteiliger Ausdifferenzierung erreicht, was es für äussere, unvorhergesehene Einflüsse anfällig machte. Die Schweizer Bergbauern produzierten den besten haltbaren Käse der Welt, den sie in grossen Mengen und mit gutem Gewinn über Basel rhein-

---

207 Siehe hierzu Furrer (vgl. Anm. 65), S. 80.

208 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 21.

209 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 24–26.

210 Um 1820 hatte Hallau mit 456 Jucharten die Rebfläche der Stadt Schaffhausen (455 Jucharten) überholt und vom ersten Platz auf den zweiten verwiesen. Wipf, Hans Ulrich/Knoepfli, Adrian: Strukturen und Konjunkturen, Kapital und Arbeit, in: Schaffhauser Kantonsgeschichte des 19. und 20. Jahrhunderts, Schaffhausen 2001, Bd. 1, S. 239.

abwärts verkauften. Süddeutschland produzierte Getreide, Bayern und Tirol sorgten für die Salzgewinnung und Lindau, Schaffhausen und Zürich für den Warenaustausch im ausgeklügelten System von Fracht mit Korn und Salz und Rückfracht mit Wein.

1836 brachte das Ende des jahrhundertelang erfolgreichen Schaffhauser Wirtschaftsmodells. Die Lehrmeinung ist, der Beitritt Badens zur deutschen Zollunion im Jahr 1835 sei am Zusammenbruch der Schaffhauser Weinwirtschaft schuld gewesen.[211] Diese Interpretation ist aus wirtschaftswissenschaftlicher Sicht zu bezweifeln. Denn die Erhebung eines fiskalischen Schutzzolls führt zwar immer zu einer Schrumpfung des entsprechenden Marktes, aber nur selten zu seinem Zusammenbruch. Mehr noch, es kann gar nicht am Beitritt Badens zur Zollunion gelegen haben. Baden – selber Weinproduzent – war nämlich nie ein wichtiger Abnehmer des Schaffhauser Weines. Die Abnehmer befanden sich entlang der Salzstrassen im Osten und Nordosten und nicht im Norden. Bayern[212] und Tirol waren die wichtigsten Handelspartner im Salzgeschäft. Unter den Getreidehäfen war Friedrichshafen württembergisch, Lindau bayrisch, nur Überlingen war 1803 badisch geworden. Überlingen verfügte aber seit dem Mittelalter über einen eigenen, ausgedehnten Weinbau. Wohl hatten die Schutzzölle einen Einfluss, insbesondere auf den kleinen Grenzverkehr mit unmittelbar benachbarten deutschen Gemeinden, wo sie zu einer empfindlichen Verteuerung führten. In entfernten Destinationen, wie zum Beispiel München, wo die immer noch erheblichen Transportkosten den grössten Teil des Preises ausmachten, fiel ein fiskalischer Zoll von 50 Kreuzern pro Zentner nicht mehr sehr stark ins Gewicht. Für sich allein betrachtet haben die fiskalischen Zölle der Zollunion wohl zu einer Absatzkrise geführt (Umsatzrückgang von 10 bis 30 Prozent), aber nicht zu einem Zusammenbruch des Handels, dem Wegbruch des Umsatzes bis auf einen kleinen Rest.

Der wahre Grund für den Zusammenbruch des Schaffhauser Weinhandels in den Jahren um 1840 herum ist nicht beim Deutschen Zollverein zu suchen, dem sich Württemberg und Bayern übrigens schon 1832 (das österreichische Tirol aber gar nicht) angeschlossen hatten, sondern im vollständigen Zusammenbruch des Salzhandels. Wo es keine Fracht mehr gibt, besteht auch kein Bedarf mehr nach Rückfracht.[213] 1836 findet der württembergische Salinist Carl Christian Friedrich Glenk im Kanton Baselland mit einer neuen Methode Salz.[214] Er gräbt

---

211 Steinegger (vgl. Anm. 68), S. 126–130. – Neuere Darstellungen verweisen darüber hinaus auf den schädlichen Einfluss der überhöhten Rheinzölle und der verbesserten Strassen für den Schiffsverkehr. Wipf/Knoepfli (vgl. Anm. 210), S. 274–287.

212 Nicht von ungefähr hatte der bayrische Botschafter für die Eidgenossenschaft, Franz Rudolf Schwachheim, seinen Sitz ab 1775 in Schaffhausen. Ott (vgl. Anm. 67), S. 223–227 und 234–235.

213 Schaffhauser Exporte in die Zollunion müssen nun von einem Ursprungszeugnis begleitet werden. Kopialbücher zweier Jahre (1837/38 und 1843/44) haben sich erhalten. Nur noch rund 700 Einzellieferungen (Stückgut) pro Jahr werden ausgefertigt. StadtASH, C II 05.05.005.1/01 und C II 05.05.005.1/02.

214 Siehe hierzu Ruetz, Bernhard: Carl Christian Friedrich Glenk 1779–1845 (Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik, Bd. 90), Zürich 2009.

nicht nach Salz, er bohrt danach. Diese Methode hatten die Chinesen bereits ab dem 17. Jahrhundert mit Bohrgestängen aus Bambus erfolgreich angewendet.[215] Glenk verwendete moderne Stahlrohre und konnte so sehr tiefe Schichten erreichen. Er sondierte schon seit den frühen 1820er-Jahren, dreimal sogar im Kanton Schaffhausen, blieb aber erfolglos.[216] An dem von ihm «Schweizerhalle» genannten Ort aber hatte er Glück und konnte am 1. August 1837 das erste Salz auf geschmückten Pferdefuhrwerken nach Liestal ausliefern: Salz in bester Qualität und zu einem Preis von nur 35 Batzen pro 50 Kilo. Das französische Salz hatte bis anhin 50 Batzen gekostet.[217] Rasch wurde die Produktion ausgebaut, und die Schweiz hatte endlich eine eigene Saline, die so ertragreich ist, dass sie bis heute alle Kantone versorgen kann.

Eines der meiner Meinung nach wichtigsten und folgenschwersten Dokumente der Schaffhauser Wirtschaftsgeschichte ist eine unscheinbare Offerte vom 11. November 1840 für Salzlieferungen aus Schweizerhalle.[218] Um 1500 waren noch rund 10 000 Tonnen Salz nach Schaffhausen gekommen, zur Weiterleitung in die Alpengebiete zum Zwecke der Viehzucht und der Käseherstellung. 1840 ist nur noch von 500 Fässern Salz (125 Tonnen) pro Jahr für den Eigenbedarf die Rede, denn die ehemaligen Kunden beziehen ihr Salz bereits direkt aus Schweizerhalle und nicht mehr aus den Ostalpen via Schaffhausen. Bereits in den ersten drei Produktionsjahren war es der Saline gelungen, Lieferverträge mit den Käseproduzenten Bern, Luzern, Uri und Nidwalden abzuschliessen, und auch Solothurn bezog sein Salz aus Schweizerhalle.[219]

Die Salzschiffe aus Lindau kamen nicht mehr nach Schaffhausen, und an der Schifflände wurde es still. Für den Schaffhauser Weinbau bedeutete dies, dass niemand mehr Wein als Rückfracht kaufen wollte. Das alte, fein abgestimmte System von Fracht und Rückfracht brach zusammen. Für den Schaffhauser Wein war dies eine ausweglose Situation, denn mit Schaffhauser Lädinen Wein nach Lindau zu liefern und leer wieder zurückzufahren, wäre auch ohne die Schutzzölle des Zollvereins wegen zu hoher Transportkosten unwirtschaftlich gewesen.

Um 1840 geriet Schaffhausen in eine anhaltende Wirtschaftskrise. Erst die Industrialisierung sollte – etliche Jahre später – wieder für einen Aufschwung sorgen.

---

215 Bergier (vgl. Anm. 66), S. 63.

216 1823–1824 in Schleitheim bis 257 m Tiefe, 1823–1825 (?) in Beringen bis 155 m Tiefe, 1832–1836 (?) dreimal in Beggingen. Ruetz (vgl. Anm. 214), S. 31.

217 Ruetz (vgl. Anm. 214), S. 37.

218 Schreiben des Robert Gutzwiller aus Arlesheim im Auftrag der Salinen Schweizerhalle an die Finanzkommission des Kantons Schaffhausen, Angebot zur Unterhandlung über einen Salzvertrag mit ähnlich guten Konditionen wie der auslaufende Salzvertrag mit Bayern. STASH, Regalien, Salz 1/304.

219 Ruetz (vgl. Anm. 209), S. 48.