

In der Einleitung (S. 9) werden in konzentrierter Form auf noch nicht einmal einer Druckseite die Bedeutung des Untersuchungsobjekts und die Leistungen der Brauer in Lübeck dargelegt. Der Leser erfährt in wenigen Sätzen, was ihn im Folgenden erwartet. Im zweiten Kapitel, „Die Bedeutung der Bierbrauerei für die seegelegenen Hansestädte“ (S. 11–31), werden unter anderem Bierverbreitung und -verbrauch, Bier als Nahrungsmittel, Exportbrauerei und das Braurecht abgehandelt. Kapitel 3 (S. 33–55) befaßt sich mit den Rohstoffen des Brauprozesses, das vierte Kapitel (S. 57–82) behandelt „Anfänge und Entwicklung des Braugewerbes in Lübeck“. Im abschließenden fünften Kapitel (S. 83–126) werden „Die bauliche Entwicklung, Nutzung und Ausstattung der Lübecker Brauhäuser“ beschrieben. Der Apparat (S. 127–176) enthält unter anderem Listen der Brauer des 14. und 15. Jahrhunderts, eine Liste der Brauhäuser 1360–1668/69, ein Glossar, Quellen und Literatur.

Im zweiten Kapitel diskutiert der Autor die Bierproduktion in Binnen- und Seestädten und kommt zu dem Schluß, dass in ersteren Bier überwiegend für den Bedarf von Stadt und Umland gebraut wurde, in den „seegelegenen Hansestädten“ sich die Brauerei zu einem Exportgewerbe herausgebildet hat. Als Beispiel führt er Einbeck an, dessen Bier in den Quellen oft erwähnt wird, dessen Bierexportmenge aber gering war. So wurden von 1492 bis 1494 aus Einbeck in den gesamten Ostseeraum 200 Faß zu 390 l = 78 000 l Bier exportiert. Dagegen braute ein Brauer in Lübeck im Schnitt jährlich über 700 Tonnen Bier zu 150 l = 105 000 l. Für Hamburg ist errechnet worden (15. Jahrhundert), dass die 270 Exportbrauer jährlich 100 000 Tonnen Bier in den niederländisch-flandrischen Raum lieferten. Die unterschiedlichen Braumengen in den Städten hatten ihre Ursache nicht in Braubeschränkungen, sondern in der verfügbaren Menge des für die Malzherstellung benötigten Getreides. Es werden verschiedene Überlegungen zu den notwendigen Anbauflächen und den Importmöglichkeiten einzelner Städte angestellt. Zahlenmaterial steht dafür in den zeitgenössischen Quellen nicht zur Verfügung. Auf der Basis vorhandener Literatur zur Bierherstellung in den Städten Bremen, Hamburg, Lübeck, Stralsund, Wismar, Braunschweig, Einbeck, Hannover und Goslar stellt der Autor eine Tabelle zusammen, in der unter anderem die Anzahl der Brauer und die verarbeiteten Malzmengen angegeben sind. Damit wird bestätigt, dass die Binnenstädte, verglichen mit den Seestädten, einen weit geringeren Bierausstoß hatten. Am Ende liegen Einbeck und Braunschweig, an der Spitze Stralsund und Lübeck. Hier und an weiteren Stellen der Arbeit gelingt der Nachweis, dass die von anderen Autoren geäußerte Ansicht, Lübeck hätte keinen nennenswerten Bierausstoß gehabt, nicht haltbar ist.

Die Rohstoffe Wasser, Hopfen, Malz und Holz und ihre Beschaffung beziehungsweise Verfügbarkeit werden im folgenden Kapitel abgehandelt. Ein Beispiel aus Einbeck von 1581 zeigt, dass für das Brauen von 19 Faß Bier (= 7410 l) 17 600 l Wasser aufgewendet werden mußten. Übertragen auf Lübecker Zahlen des 14. Jahrhunderts ist mit 7500 l Wasser pro Brau zu rechnen. Der Verfasser geht davon aus, dass pro Brau über 50 % Schwachbiere zusätzlich gebraut wurden. Somit wäre der Wasserverbrauch mit 10 m<sup>3</sup> pro Brau anzusetzen. Wenn dazu noch der Bedarf zum Einweichen des Malzes gerechnet wird, kann auch von 15 m<sup>3</sup> pro Brau ausgegangen werden. Unter diesem Aspekt gewinnt die 1294 in Lübeck von den Brauern initiierte und finanzierte Wasserhebeanlage besondere Bedeutung. Deren Planung und Bau dürfte nach Ansicht des Autors mehr als fünf Jahre beansprucht haben. Die Wasserkunst in Lübeck wird eingehend behandelt (S. 36–40), die Wasserversorgung anderer Städte im Überblick (S. 34–36).

*Wolfgang Frontzek: Das städtische Braugewerbe und seine Bauten vom Mittelalter bis zur frühen Neuzeit. Untersuchungen zur Entwicklung, Ausstattung und Topographie der Brauhäuser in der Hansestadt Lübeck (Häuser und Höfe in Lübeck 7). Neumünster: Wachholtz 2005. 176 Seiten, ISBN 3 529 01327 7, € 60,-*

Die Herstellung von Bier mit Hopfenzusatz fand im 13. bis 15. Jahrhundert fast nur in Norddeutschland statt. In Lübeck werden Hopfengärten erstmals 1280 erwähnt. Auch für andere Städte ist der Anbau belegt. Der Verfasser zeigt in Abb. 7 eine Karte mit den aus den Urkunden zu erschließenden Anbaustellen in Lübeck in unmittelbarer Nähe und außerhalb der Stadt und meint, dass die angebaute Menge für den Bedarf der Brauer ausgereicht habe. Es ist jedoch auch Hopfenimport aus Thüringen und Brandenburg belegt und in der ältesten Zollrolle Lübecks (1218–1225) werden Slawen als Importeure von Hopfen genannt – der Autor spricht gar von slawischem Hopfen (S. 41 und 43). Auch Export von Hopfen nach Dänemark, Schweden und Norwegen ist überliefert. Für die Bedeutung seiner Qualität spricht, dass Hopfen mehrfach Verhandlungsgegenstand auf Hansetagen war. 1424 beschlossen einige Hansestädte, dass nicht blatt- und rankenfreier Hopfen verbrannt werden sollte.

Die erste Lübecker Brauordnung von 1363 schreibt die Reinheit des aus Gerste, Weizen und Hafer gewonnenen Malzes vor. Der Verfasser beschreibt den Herstellungsprozess nach Quellen des 18. und 19. Jahrhunderts, da älteres Material nicht vorliegt. Aus der wirtschaftlichen Bedeutung des Biers schließt er, dass die in der Neuzeit angewandte Technik bereits im Mittelalter ausgeübt wurde.

Die Verwendung von Hafer bei der Malzherstellung ist bisher in der Literatur als Beleg für Streckung des Malzes, Verfälschung und Beeinträchtigung des Geschmacks gewertet worden. Der Autor weist nach, dass sowohl in der Brauordnung von 1363 der Zusatz von einem Achtel Hafermalz vorgeschrieben war und auch in der Krünitz'schen Enzyklopädie von 1784 Hafer als Bestandteil des Braumalzes angegeben wird. Der Haferanteil verhindert das Verklumpen der übrigen Malzbestandteile. Mittelalterliche und neuzeitliche Malzherstellung begegnen sich hier auf einheitlich hohem Niveau.

Der jährliche Brennholzbedarf eines Brauers kann nach Daten aus Einbeck und Wismar mit 160 m<sup>3</sup> angenommen werden. Hinzu kommt Holz für Tonnen, Bottiche, Werkzeuge, Hopfenstangen und den Betrieb der Darre. Der jährliche Holzbedarf der Brauer in Lübeck wird mit ca. 60 000 m<sup>3</sup> angegeben. Den Bedarf konnte Lübeck durch Importe aus Schweden, den Bistümern Ösel, Dorpat und Riga, aber auch aus Preußen und Sachsen decken. Wichtig waren auch die Holzhiebrechte im Umland der Stadt und auf Fehmarn und Rügen. Anmerkung 168 (S. 55) enthält eine Auswahl aus Nachrichten zu Holz und Holzhandel, die sich in den Lübecker Urkundenbüchern finden.

Die Schwierigkeiten, das spätmittelalterliche Braugewerbe in Lübeck mit seinen wirtschaftlichen und sozialpolitischen Komponenten umfassend darzustellen, wird in der Einleitung zum vierten Kapitel erläutert. Hauptquellen die Untersuchung sind die Oberstadtbücher beziehungsweise die Schroeder'schen Topographischen Regesten, Brauerlisten von 1360/70, 1407 und 1668/69 sowie Brauordnungen des 14. und frühen 15. Jahrhunderts. Aufschluß über die Lage der Brauhäuser in der Stadt geben verlässlich die Regesten zum Ende des 16. Jahrhunderts. Von diesem „Grundmuster“ ausgehend läßt sich die Lage der Brauhäuser ins späte Mittelalter zurückverfolgen. Die Karten Abb. 9, 10, 11 und 12 stellen dies anschaulich dar. Vor allem unterstreicht die Lage der Häuser an den Wasserleitungen mit ihren verschiedenen Ausbaustufen des 13. bis 16. Jahrhunderts die Bedeutung der Frischwasserversorgung für diese Produktions- und Wirtschaftsbetriebe. Die Liste von 1360/70 enthält 82 Brauer, die von 1407 181. Den Unterschied erläutert der Verfasser mit der Annahme, dass in der älteren Liste nur Stadtbierbrauer erfaßt wurden. Die Exportbierbrauer, überwiegend Kaufleute, würden darin nicht erscheinen. Erst mit der Brauordnung von 1388 wurde eine einheitliche Brauerzunft geschaffen, was die Anzahl von 181 Brauern in der Liste von 1407 erklärt.

Nun wurde auch geregelt, dass die Stadtbierbrauer nicht für den Export, die Exportbrauer nicht für den Bedarf in der Stadt brauen durften. Letzteren wurde keine Braubeschränkung auferlegt, die Stadtbierbrauer hingegen durften teilweise nur noch einmal in der Woche brauen.

Die damit schon deutlich gewordenen sozialen Unterschiede werden unterstrichen durch die Vorgaben der Brauordnung von 1409. Danach konnte Dickbierbrauer, also Exportbierbrauer, nur werden, wer 100 Mark lübisch als Kapital nachweisen konnte. Wer Pfennigbier brauen wollte, mußte 1 Mark lübisch nachweisen. Stoppbierbrauer (dünnes Bier, das zum Beispiel 1462 für 1 Pfennig pro ca. 1,8l verkauft wurde) waren nachweisfrei. Der soziale Status der Brauer läßt sich den Luxusordnungen des 16. und 17. Jahrhunderts ablesen. Danach gehörten sie zur reichen Oberschicht und zur oberen Mittelschicht.

Auf den Seiten 64–66 (Lübeck als Bierexportstadt) wird das Untersuchungsergebnis durch weitere Berechnungen untermauert, dass Lübeck erheblichen Exportbierausstoß hatte, und unter anderem die Arbeit von Blanckenburg<sup>1</sup> kritisch beleuchtet – sie habe mit falschen Ansätzen, die schon auf Wilhelm Stieda<sup>2</sup> zurückgehen, festgestellt, dass Lübeck keinen nennenswerten Exportbierausstoß hatte. Dieser Schluß wurde gezogen, ohne „für diese Interpretation der Quellen glaubhaftes Zahlenmaterial anzuführen“ (S. 66). Das kann man dem Verfasser dieser Arbeit nicht vorwerfen. Nie fehlen bei der Berechnung oder Schätzung von Rohstoffmengen, Braukapazität oder Exportmengen die Angaben seiner Berechnungs- oder Schätzungsgrundlagen.

Im weiteren Verlauf des Kapitels werden der Rückgang der Brautätigkeit im 15. Jahrhundert aufgrund wirtschaftlicher Depression und das Aufblühen des Braugewerbes mit Wiederanstieg der Konjunktur im 16. Jahrhundert behandelt. Weißbier, zuerst aus Hamburg importiert, kam in Mode, wurde bald auch in Lübeck gebraut, brachte Profit und führte zu Verdrängungswettbewerb. Reiche Bürger erwarben mehrere Brauhäuser und das Mietbrauwesen (Beschäftigung angemieteter Braumeister, die im Haus der Brauer die Bierproduktion leiteten) nahm zu. Ende des 16. Jahrhunderts stagnierte der Weißbierabsatz wieder und den Oberstadtbuchregesten ist zu entnehmen, dass die Brauhäuser zu Rotbrauhäusern umgewidmet wurden (Rotbier = Dickbier = Exportbier). Die Verbindung von wirtschaftlicher und politischer Macht ist an der Vorschrift abzulesen, dass vor der Nutzung der Häuser als Brauhäuser und vor der Umwidmung von einer Brauart zur anderen die Genehmigung des Rats vorliegen mußte.

Die übrigen Abschnitte des Kapitels geben einen Vergleich des Braugewerbes in Hamburg, Wismar und Lübeck im 16. Jahrhundert und behandeln die Entwicklung des Brauwesens in Lübeck vom 17. bis ins 19. Jahrhundert. Schon im 17. Jahrhundert ist ein allgemeiner Rückgang des Braugewerbes zu verzeichnen. Das lag einerseits an den hohen Schutzzöllen und zum Teil sogar Importverboten in den Abnahmeländern und der Zunahme des ländlichen Brauens, das zur ersten Konkurrenz für die Brauer in der Stadt wurde. Gebraut wurde auf den Landgütern und in den Kapitels- und Klosterdörfern. Dort waren keine Abgaben zu entrichten und das Bier konnte entsprechend billiger angeboten werden. Es gab Klagen der städtischen Brauer beim Rat und dem Reichskammergericht. 1665 und 1666 kam es zu gewaltsamen Zerstörungen von Brau- und Backhäusern auf einigen Gütern. Die danach verfügten Entschädigungszahlungen trieben viele Brauer in den Ruin. Der allgemeine Rückgang des Bierbrauens im 18. und 19. Jahrhundert führte schließlich zur Aufhebung der Brauerzunft 1865.

Das abschließende Kapitel behandelt die Brauhäuser. Von ehemals 170 stehen noch etwa 80. Die bauhistorische Quellenlage ist durch die über Jahrhunderte vorgenommenen Veränderungen und Umbauten nicht

1 Blanckenburg, Christine von: Die Hanse und ihr Bier. Brauwesen und Bierhandel im hansischen Verkehrsgebiet (Quellen und Darstellungen zur hansischen Geschichte, N.F. 51). Köln 2001.

2 Stieda, Wilhelm; in: Mitteilungen des Vereins für lübeckische Geschichte und Altertumskunde 3 und 4, 1887.

besonders gut. Wo Bauuntersuchungen in ehemaligen Brauhäusern stattfinden konnten, ließen sich jedoch Spuren der Nutzung aufdecken. Dies gilt für Häuser in der Wahmstraße, im Langen Lohberg und in der Beckergrube. Von den einzigen Brauhäusern, die „ohne größere Veränderungen stehengeblieben“ sind (Glockengießstraße 22, datiert 1438d und Huxstraße 128, ausgehend 15. Jahrhundert), liest und sieht man außer der Kurzansprache S. 89f. und den Teilabbildungen 16–18 (S. 90) in der Folge leider nichts mehr.

Im Abschnitt über den Brauprozess (S. 83–92) wird der Bezug zwischen Hausgrößen und Geschoßanzahl zu den Komponenten der Bierherstellung wie Platzbedarf und Installation der Betriebsmittel (zum Beispiel Braupfanne und Darre) dargestellt. Dabei haben sich die in Lübeck seit dem Spätmittelalter errichteten Dielenhäuser als besonders geeignet erwiesen. Dies gilt für Dielenflächen von etwa 100 m<sup>2</sup> Nutzfläche und Raumtiefen von 16 m und mehr und Breiten zwischen 6,5 und 9 m. Die Anzahl der Geschosse wurde bei Bedarf erhöht, vor allem für die Ausweitung der Lagerflächen für Getreide. Dadurch konnten Schwankungen im Getreidepreis aufgefangen werden, mit Getreide konnte spekuliert oder auch der gesamte Bedarf an Gerste für eine Jahresproduktion eingelagert werden. Das 1572d zwischen bestehenden Brandwänden errichtete Brauhaus Wahmstraße 33 hatte vier Geschoßflächen. Ein Geschoß diente der Malzherstellung, die übrigen drei der Lagerung von Getreide. Der Verfasser errechnet, dass hier auf einer Gesamtfläche von 300 m<sup>2</sup> 30 Last Gerste gelagert werden konnten. Das entspricht dem Gewicht von 144 000 Pfund. 30 Last Gerste entsprachen außerdem der Menge, die laut Brauordnung von 1564 für 40 Brauvorgänge jährlich verarbeitet werden durften. Für die erste Hälfte des 16. Jahrhunderts sind aber auch Ratsgenehmigungen für 50 bis 60 Bräue pro Jahr belegt.

Im Unterabschnitt „Hausmonographien“ (S. 92–126) werden unter anderem Baudetails des Hauses Wahmstraße 33, die im Obergeschoß erhaltenen Reste einer Darre mit Holzklappe, das Windenrad und Wandmalereien mit renaissancezeitlichen Bild- und Ornamentprogrammen in Text und Bild dargestellt (Abb. 40–43). Ein wichtiger Teil dieses Abschnitts ist die Darstellung des ehemaligen Brauhauses Langer Lohberg 47 und der Nachbarhäuser (S. 107–118). Obwohl Opfer einer ungenehmigten Entkernung, ließen sich noch Teile der Nutzung ermitteln. Nr. 47 wird erstmals 1528 als Brauhaus erwähnt. Dendrodaten aus den Dachbalken ergaben 1528 und 1532. Abgeschlagene und neu angesetzte Geschoßgesimse bestätigen den Umbau des Vorgängerbaus des 13. Jahrhunderts ab etwa 1530. Die Änderungen in den Obergeschossen wurden offenbar vorgenommen, um größere Getreidemengen einlagern zu können. Verformungen der Deckenbalken, die sich den Schnitten Abb. 65 und 67 ablesen lassen, zeigen, dass große Lasten auf ihnen lagerten. Nachweise einer Darre sind Rußschwärzungen an der östlichen Brandwand, eine Schachttöffnung im Obergeschoß und zwei Rauchabführungen aus dem stark verrußten Darrenbereich. In der südlichen Brandwand war in einer Nische eine hölzerne Steigleitung mit Spundloch angebracht (Abb. 68, 77, 78). Auch im Nachbarhaus Nr. 49 konnte aus diesem Steigrohr Wasser gezapft werden. Die Wasserleitung befand sich im Boden des Hauses Nr. 49. Das anschauliche Bildmaterial zu den Hausmonographien verliert an Wert, weil im Text keine Hinweise auf die Abbildungen gegeben werden. Obwohl Abbildungsunterschriften teilweise viel Informationen enthalten, fehlen bei den detailreichen Beschreibungen der Baubefunde die direkten Hinweise auf Fotos und Pläne.

Den Schluß des Kapitels bildet ein 15 Zeilen langer Abschnitt zum Brauhaus Beckergrube 71, dessen Pläne ohne Hinweis im Text auf Abb. 88–92 zu finden sind. Vorangestellt sind vier Abbildungen anderer Häuser in der Beckergrube, darunter auf Abb. 86 auch der Giebel von Nr. 71, für die Texte nicht vorliegen.

Den Rest des Bandes bilden die Anhänge 1–4 (Brauerlisten, Brauzeichenbuch, Liste der Brauhäuser), Glossar, Quellen und Literatur, Abbildungsnachweise, Verzeichnis der Abkürzungen sowie ein Ortsverzeichnis, Adressen und Straßen in Lübeck und ein Namenverzeichnis.

Dem Autor ist es gelungen, durch das Zusammenführen der Quellen aus verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen eine aktuelle Untersuchung zum städtischen Braugewerbe in Mittelalter und Neuzeit zu erarbeiten. Allein die Lektüre des verdienstvollen Glossars zeigt den interdisziplinären Ansatz. Es bietet eine Mischung aus brautechnischen Begriffen, Namen mittelalterlich-frühneuzeitlicher Biersorten sowie geschichtswissenschaftlichen und baukundlich-architektonischen Fachbegriffen. Kritische Auseinandersetzungen mit anderen wissenschaftlichen Publikationen, Wertungen und Berechnungen finden sich zu großen Teilen im Anmerkungsapparat (angehängt an die einzelnen Kapitel) und entlasten so den Text. Die Fülle des vorgelegten Stoffs ist eine hervorragende Grundlage für spezielle oder weiterführende Arbeiten zum Brauwesen. Mit den vorgelegten Ergebnissen der Bauforschungen hat der Verfasser deutlich gemacht, welch großes Quellenmaterial in noch nicht untersuchten ehemaligen Brauhäusern vorhanden ist.

Schade ist, dass eine Reihe von – nennen wir es Unregelmäßigkeiten, über die hier nicht hinweggegangen werden kann, den positiven Eindruck trübt. Unregelmäßigkeiten, die der Rezensent ausdrücklich nicht dem Verfasser, sondern der Redaktion anlastet. Es beginnt mit vermeintlichen Kleinigkeiten: Die Einleitung erhält im Inhaltsverzeichnis die Nr. 1, im Text erscheint die Zahl, wie allgemein üblich, nicht, und so beginnt das Buch eben mit Kapitel 2. Offenbar hatte man auch vor, die Unterabschnitte zu nummerieren. Eine Spur findet sich noch in Anmerkung 94 zu Kapitel 2. Dort wird der Hinweis gegeben: „Siehe dazu Abschnitt 2.6“. Den gibt es nicht, aber wenn man die Abschnitte des Kapitels durchzählt, landet man bei dem, der direkt nach der Anmerkung 94 in der nächsten Zeile beginnt. Das ist dann schon beinahe so lustig, wie der Umstand, dass aus dem Autor Hinrich Siuts (so richtig im Literaturverzeichnis) in den Anmerkungen 157 und 158 zu Kapitel 2 der „Herr Sixtus“ wird und aus John Eimers, der sich 1924 mit der Terrakottawerkstatt des Statius von Düren befasst hat (Nordelbingen 3), in den Anmerkungen 62 ff. zu Kapitel 5 ein schlichter Eimer wird. Weniger lustig werden es die Autoren S. Wrobel, J. Holst und D. Eckstein finden, dass auf ihren Aufsatz „Holz im Hausbau – Dendrochronologisch-bauhistorische Reihenuntersuchungen zum Hausbau des 13.–17. Jahrhunderts in Lübeck“, ebenfalls ab Anmerkung 62 in Kapitel 5, mehrfach mit dem Kurztitel „Holz im Holzbau“ hingewiesen wird. Erst ab Anmerkung 135 wird es wieder richtig. Nicht erklärlich ist, weshalb man bei der Angabe gekürzter Titel nicht das Originalvokabular benutzt. So wird in Anmerkung 44 zu Kapitel 5 angegeben „Holst, Das Lübecker Baurecht“. Der richtige Titel lautet: „Lübisches Baurecht im Mittelalter“. Auch den Titel „Albrecht, Lübecks Braugewerbe“ (Kapitel 5, Anmerkung 61) gibt es so nicht. Er lautet: „Das Lübecker Braugewerbe bis zur Aufhebung der Brauerzunft“. Kleinigkeiten? Für den Fachmann schon, und von ihm auch leicht zu korrigieren. Aber Nichtfachleute müssen sich bei den sonstigen Unsicherheiten im Literatur- und Anmerkungsapparat schon fragen, welcher Titel denn nun stimmt.

Ärger wird es, wenn Literatur falsch angegeben wird oder im Verzeichnis gar nicht erscheint. Ein paar Beispiele: Im Unterabschnitt „Brauerinnen“ (Kapitel 4, S. 61) wird in Anmerkung 28 (S. 77) auf die Arbeit von B. Noodt hingewiesen. Der dort angegebene Titel „Noodt, Frauenarbeit“ fehlt im Verzeichnis. Das in Kapitel 2 in Anmerkung 96 und 97 (S. 28) angegebene „Handbuch des Mittelalters Bd. 2“ wird man vergeblich suchen, weil es – der Fachmann weiß es, der Laie sucht – nicht existiert. Es handelt sich um das Lexikon des Mittelalters. Die Lektüre des Lexikoneintrags offenbart,

dass in Anmerkung 96 der falsche Autor zitiert wird. Anmerkung 42 in Kapitel 5 weist auf „Scheffel, Geschichte des privaten Profanbaus in Lübeck, S. 760ff.“. Da der Titel im Verzeichnis nicht erscheint, wird suggeriert, M. Scheffel hätte ein mindestens 762 Seiten umfassendes Monumentalwerk mit diesem Titel verfaßt. Wer wird sofort wissen, dass es sich um einen Beitrag in der von A. Graßmann herausgegebenen „Lübeckische[n] Geschichte“ handelt? Er lautet richtig: „Skizzen zu einer Geschichte des privaten Profanbaus in Lübeck“.

Der Weg in die Irre oder gar ins bibliographische Nichts macht auch vor den Autoren und dem Herausgeber der anderen Bände aus der Reihe „Häuser und Höfe in Lübeck“ nicht halt. In den Anmerkungen 114ff. zu Kapitel 5 wird eine Arbeit mit „Hammel-Kiesow, Quellen“ angegeben. Da die Auflösung fehlt, können wir verraten, dass es sich um „Quellen und Methoden zur Rekonstruktion des Grundstücksgefüges und der Baustruktur im mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Lübeck“ im ersten Band der Reihe (Lübeck 1993, S. 39–152) handelt. Die auch nicht aufgelöste Literatur „Brockow, Eickhölder, Gramatzki, Katalog Lübecker Wand- und Deckenmalereien“ lautet vollständig „Katalog Lübecker Wand- und Deckenmalereien des 13. bis 18. Jahrhunderts“ und ist im vierten Band der Reihe (Lübeck 1993) auf S. 357–529 zu finden.

Auf weitere Hinweise auf Fehlstellen im Literaturverzeichnis, übersehene oder doppelte Informationen und Schreibfehler wird verzichtet. Alle Unregelmäßigkeiten und die versäumte Verbindung zwischen Text und Bildern im wichtigen Kapitel 5 rechtfertigen das Urteil: Die Redaktion hat versagt.

Alfred Falk M.A.  
Wakenitzmauer 1b, D-23552 Lübeck  
falkma\_alfred@gmx.de