

# *Wirtshaus, Reiseverkehr und Raumerfahrung am Ausgang des Mittelalters*

VON BEAT KÜMIN

Landstraßen und Wirtshäuser verbindet eine symbiotische Beziehung. Die Notwendigkeit einer weg begleitenden Infrastruktur im Allgemeinen und gastgewerblicher Versorgung im Speziellen wird von der Verkehrsforschung denn auch immer hervor gehoben. Was den letzteren Bereich betrifft, schreiten Überblicksdarstellungen allerdings rasch vom anekdotischen Einzelfall zur Verallgemeinerung, ohne den zahlreichen Variablen von Ort, Epoche und Situation gebührende Aufmerksamkeit zu schenken. Im Zentrum stehen meist »repräsentative« Quellenbelege zur Einrichtung der Herbergen, den vielfältigen sozialen Kontakten, dem breiten Dienstleistungsangebot sowie der (wechselhaften) Qualität von Speis und Trank<sup>1</sup>. Die Komplexität und Variabilität der Verhältnisse tritt dabei in den Hintergrund.

Die vorliegende Untersuchung will den Facettenreichtum des Wirtshauswesens dagegen explizit thematisieren und ihn mit Hilfe eines neuen methodischen Instrumentariums zu erschließen versuchen. Die Ansätze der Raumtheorie haben die Forschung in den letzten Jahren weit über disziplinäre Grenzen hinweg angeregt, wie eine Vielzahl von wissenschaftlichen Veranstaltungen – nicht zuletzt die Herbsttagung des Konstanzer Arbeitskreises 1995 und der Kieler Historikertag 2004 – sowie programmatische Einzelstudien – jüngst etwa Karl Schlögels Ruf nach der Wiederentdeckung des Raumes – bezeugen<sup>2</sup>. Hauptziel dieses Aufsatzes ist es abzuklären, inwieweit (und auf welchen Ebenen)

Für Anregungen und Hinweise im Umfeld der Herbsttagung 2005 danke ich insbesondere Arnold Esch, Thomas Szabó und Frank Rexroth.

1) Jean VERDON, *Travel in the Middle Ages*, übersetzt von George Holoch, Notre Dame 2003, v.a. Kap. 3; Lorenzo CAMUSSO, *Reisebuch Europa 1492. Wege durch die alte Welt*, übers. von Friederike Hausmann, München 1991, S. 36–53; Georges LIVET, *Histoire des routes et des transports en Europe. Des chemins de Saint-Jacques à l'âge d'or des diligences*, Straßburg 2003, S. 122, 152, 269–71. Die Multifunktionalität und große Bandbreite von Dienstleistungen betont insbesondere Norbert OHLER, *Gastfreundschaft und Gasthäuser nach Boccaccios Dekameron*, in: Xenja von ERTZDORFF, Dieter NEUKIRCH (Hg.), *Reisen und Reiseliteratur im Mittelalter und in der frühen Neuzeit*, Amsterdam 1992, S. 507–530, hier: S. 524.

2) Die Herbsttagung des Konstanzer Arbeitskreises von 1995 dokumentiert Peter MORAW (Hg.), *Raumerfassung und Raumbewusstsein im späteren Mittelalter (VuF XLIX)*, Stuttgart 2002; den 45. Deutschen

Wirtshäuser über die Grunddienstleistungen hinaus die Reise- und damit Raumerfahrungen ihrer Besucher prägten. Die Argumentation gliedert sich in 5 Teile: Nach einleitenden Bemerkungen zu verschiedenen raumhistorischen Ansätzen in den historischen Wissenschaften (1.) und der Materialbasis (2.) konzentrieren sich die Ausführungen auf den Themenkreis ›Wirtshäuser im Makroraum‹ (3.) einerseits und den ›Mikroraum Wirtshaus‹ (4.) andererseits. Den Abschluss bildet eine erste Bilanz der aus raumtheoretischer Perspektive zu gewinnenden Erkenntnisse (5.).

## I. RAUMHISTORISCHE ANSÄTZE

Die Variable ›Raum‹ hat die Geschichtswissenschaft natürlich schon immer beschäftigt. Zu den klassischen Beispielen gehören essentialistische Ansätze wie die deutsche Landesgeschichte, die englischen *county studies*, aber auch das Schichtenmodell der französischen *Annales* Schule, in dem der geologisch-klimatische Rahmen zu den Fundamenten der menschlichen Existenz zählt, in denen alle historischen Prozesse wie auch politischen Ereignisse letztlich verwurzelt sind<sup>3)</sup>.

Im Großen und Ganzen dominierte innerhalb der historischen Disziplinen aber naturgemäß die Kategorie ›Zeit‹ und die Frage nach dem Wandel, das heißt die Abwägung des Verhältnisses von Kontinuität und Diskontinuität. Vor kurzem dann stimulierte die postmoderne Herausforderung des *linguistic turn* intensive Debatten um grundlegende Fragen nach der Bedeutung und Interpretation von Sprache, Diskurs und Text<sup>4)</sup>. Alles, so schien es zuweilen, ist *nichts als* Diskurs und Repräsentation oder jedenfalls nur in diesen Formen und Vermittlungen fassbar. Unter solchen Vorzeichen schien eine Beschäftigung mit der Materialität beziehungsweise physischen Einbettung von sozialer Interaktion in der Vergangenheit irrelevant, wenn nicht überhaupt illusorisch.

Nun hat das Pendel aber umgeschlagen und der ›Raum‹ ist ungeheuer im Kommen. Es wäre vermessen, hier einen detaillierten Überblick über alle relevanten Forschungsschwerpunkte anzustreben, einige Grundeinsichten sollen jedoch ganz knapp skizziert werden<sup>5)</sup>.

Historikertag 2004 der Berichtsband von Arnd REITEMEIER, Gerhard FOUQUET (Hg.), Kommunikation und Raum, Neumünster 2005; Karl SCHLÖGEL, »Im Raume lesen wir die Zeit«. Über Zivilisationsgeschichte und Geopolitik, München 2003.

3) Werner BUCHHOLZ (Hg.), Landesgeschichte in Deutschland. Bestandsaufnahme – Analyse – Perspektiven, Paderborn 1998; Peter CLARK, English Provincial Society from the Reformation to the Revolution. Religion, Politics and Society in Kent, 1500–1640, Hassocks 1977; Fernand BRAUDEL, La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II, Paris 2<sup>e</sup> 1966.

4) Achim LANDWEHR, Geschichte des Sagbaren. Einführung in die historische Diskursanalyse, Tübingen 2001.

5) Überblicke über raumhistorische Ansätze bieten: Franz IRSIGLER, Raumkonzepte in der historischen Forschung, in: Alfred HEIT (Hg.), Zwischen Gallia und Germania, Frankreich und Deutschland. Konstanz

Von zentraler Bedeutung ist die Prämisse, dass Raum nicht länger als eine absolute und gegebene Einheit zu verstehen sei, sondern als Ergebnis eines fortwährend-dynamischen Konstitutionsprozesses unter Einwirkung humaner, materieller und kontextualer Faktoren. Raum ist, mit anderen Worten, nicht ein bloßer Behälter oder Rahmen, sondern das Produkt von Beziehungen, das heißt er wird relational geschaffen. Menschen an identischen Orten haben nicht alle dieselbe Raumerfahrung, da sie in unterschiedlichen Beziehungsgeflechten stehen – Bauern etwa (primär) in ihren Dorf- und Talgenossenschaften, Kaufleute in mentaler Verbindung mit Börsen und Handelspartnern, Geistliche im unscharf demarktierten Grenzbereich zwischen irdischen und metaphysischen Sphären. Die Herausforderung für die Wissenschaft besteht nun darin, Örtlichkeiten, Situationen und Akteure zusammen zu denken und die Pluralität wie Versatilität der Raumvorstellungen zu erfassen<sup>6</sup>). Besonders prägnant hat diese Zusammenhänge jüngst Martina Löw konzeptualisiert, indem sie – um eine ihrer Schlussthesen zu zitieren – Raum als »relationale (An)Ordnung von Lebewesen und sozialen Gütern an Orten« definiert. Räume sind also nicht natürlich vorhanden, sondern müssen von Menschen durch Syntheseleistungen – das heißt über Vorstellungs-, Wahrnehmungs- und Erinnerungsprozesse in Abhängigkeit vom Ort der Synthese und der Platzierung materieller Güter – produziert werden<sup>7</sup>).

Einmal konstituiert, entfalten Räume ihrerseits strukturierende Wirkung, indem sie zu Referenzpunkten für gewisse soziale Prozesse werden, wie etwa das Umfeld der Dorfeiche für gerichtliche Versammlungen oder der Ort eines wundersamen Vorkommnisses für die Fokussierung religiöser Devotion. Wie Denis Cosgrove jüngst formuliert hat, erscheint Raum *as a function of natural and social processes, but also as an outcome that in turn has social agency, able to create and transform the material world*<sup>8</sup>). Von besonderer Bedeutung erscheint zudem, dass Räume nicht nur der Definitionshoheit der Mächtigen unterstehen. So können Gesetze, Traditionen und Gebräuche spezifische Örtlichkeiten zwar mit bestimmten Assoziationen, Erwartungen und Verboten belegen, doch besteht in der sozialen Praxis immer das Potential der Subversion oder temporär-situativen Umdeutung solcher

und Wandel raumbestimmender Kräfte, Trier 1987, S. 11–27; Michael P. PEARSON, Colin RICHARDS, *Ordering the World. Perceptions of Architecture, Space and Time*, in: DIES. (Hg.), *Architecture and Order. Approaches to Social Space*, London 1994/Ndr. 1999, S. 1–37; Jürgen OSTERHAMMEL, *Die Wiederkehr des Raums. Geographie, Geohistorie und historische Geographie*, in: *Neue politische Literatur* 43 (1998), S. 374–395; Thomas F. GIERYN, *A Space for Place in Sociology*, in: *Annual Review of Sociology* 26 (2000), S. 463–496; Gabriele STURM, *Wege zum Raum. Methodologische Annäherungen an ein Basiskonzept raumbezogener Wissenschaften*, Opladen 2000; s. auch die einschlägige Bibliographie des akademischen Netzwerkes »Social Sites – Öffentliche Räume – Lieux d'échanges«: [<http://go.warwick.ac.uk/socialsites/>] (zuletzt besucht am 22. März 2006).

6) Michael CRANG, Nigel THRIFT, *Introduction*, in: DIES. (Hg.), *Thinking Space*, London 2000, S. 1–30, hier: S. 3; Bill HILLIER, Julianne HANSON, *The Social Logic of Space*, Cambridge 1984, S. 9.

7) Martina Löw, *Raumsoziologie*, Frankfurt am Main 2001, S. 224f.

8) Denis COSGROVE, *Landscape and Landschaft*. Lecture delivered at the »Spatial Turn in History« Symposium, in: *German Historical Institute, Washington: Bulletin* 35 (2004), S. 57–71, hier: S. 68.

Stätten. Michel de Certeau hat gezeigt, dass selbst alltäglichste Praktiken wie die Bewegung eines Fußgängers in der Stadt etablierte Muster verletzen und systemgefährdende Wirkung entfalten können (indem diese bewusst unübliche Routen wählen und signalisierte Grenzen überschreiten)<sup>9)</sup>.

Vereinzelt sind diese Ansätze bereits auf das Studienobjekt ›Wirtshaus‹ angewandt worden. Der amerikanische Politologe und Anthropologe James C. Scott identifizierte bestimmte Orte – insbesondere Trinkstätten – als *social sites*, wo unterdrückte Schichten ostasiatischer Kulturen ihr ansonsten verstecktes *hidden transcript* in relativer Freiheit artikulieren konnten<sup>10)</sup>. Am Beispiel des (modernen) englischen Dorfes Childerley in der Grafschaft Hampshire belegte eine soziologische Fallstudie Korrelationen zwischen bestimmten Raumtypen und gesellschaftlichen Differenzierungstendenzen. Im *Horse and Hound* Pub, wo offene Feuerstätten und knarrende Holzbalken von den jahrhundertealten Wurzeln des Betriebes zeugen, fanden sich bei Feldstudien primär wohlhabendere Gäste aus einem relativ großen Einzugsgebiet, während der als *a bit grotty* geschilderte *Fox* vor allem Mitglieder der lokalen *working class* anzog<sup>11)</sup>. In der Frühneuzeitforschung ihrerseits versprechen raumhistorische Ansätze mit Wirtshausbezug neue Impulse für zentrale Debatten wie die Habermas-These eines Strukturwandels der Öffentlichkeit am Ausgang des Ancien Régime. So soll, wie jüngst vorgeschlagen, neben die Fixierung auf das diskursive Raisonement der Aufklärung die Untersuchung von »öffentlichen Räumen« treten, deren definitorische Merkmale – breite Zugänglichkeit, multifunktionale Nutzung usw. – die Folgerung zulassen, dass sich in dieser frühen Phase »Öffentlichkeit in sozialen Räumen konstituierte«<sup>12)</sup>. Vergleichbare Zugänge vermögen auch die eng mit der Entstehung des Postwesens verknüpfte »Kommunikationsrevolution« des 17. Jahrhunderts (Wolfgang Behringer) zu erhellen, da die Expansion der Transportverbindungen in ganz entscheidender Weise auf das bestehende Herbergsnetz aufbaute und auf die Innovationsbereitschaft von Wirten angewiesen war<sup>13)</sup>.

Im Folgenden sollen solche Fragestellungen auf die mittelalterliche (Wieder-)Entstehungsphase kommerzieller Gastlichkeit übertragen werden. Abzuklären ist konkret, wel-

9) Michel DE CERTEAU, *The Practice of Everyday Life*, übers. von Steven F. Rendall, Berkeley 1984, Kap. *Walking the City*.

10) James C. SCOTT, *Domination and the Arts of Resistance. Hidden Transcripts*, New Haven 1990, S. 108–135.

11) Michael M. BELL, *Childerley. Nature and Morality in a Country Village*, Chicago 1994, S. 27.

12) Susanne RAU, *Das Wirtshaus. Zur Konstitution eines öffentlichen Raumes in der Frühen Neuzeit*, in: Caroline EMMELIUS u.a. (Hg.), *Offen und Verborgen. Vorstellungen und Praktiken des Öffentlichen und Privaten in Mittelalter und Früher Neuzeit*, Göttingen 2004, S. 211–227, hier: S. 212.

13) Beat KÜMIN, *Wirtshaus, Verkehr und Kommunikationsrevolution im frühneuzeitlichen Alpenraum*, in: Renate DÜRR, Gerd SCHWERHOFF (Hg.), *Kirchen, Märkte und Tavernen. Erfahrungs- und Handlungsräume in der Frühen Neuzeit (Zeitsprünge. Forschungen zur Frühen Neuzeit 9 [3–4/2005])*, Frankfurt am Main 2005, S. 376–393; Wolfgang BEHRINGER, *Im Zeichen des Merkur. Reichspost und Kommunikationsrevolution in der Frühen Neuzeit*, Göttingen 2003.

che Unterkunftsmöglichkeiten entlang der Transitrouten schon vor 1500 zur Verfügung standen, inwiefern Wirtshäuser zeitgenössische Reiseerfahrungen beeinflussten, und wie sich Raumkonstitutionsprozesse und soziale Interaktion in europäischen Gaststuben vollzogen. Im Lichte der Ergebnisse kann die Bedeutung des Gastgewerbes für den Personenverkehr neu eingeschätzt werden.

## 2. MATERIALBASIS

Wie steht es aber mit den empirischen Grundlagen – kann die Welt vormoderner Gaststätten in mehr als bloß groben Zügen rekonstruiert werden? Erfreulicherweise ist die Informationsbasis schon für das ausgehende Mittelalter relativ reichhaltig und gattungsübergreifend, das heißt es stehen sowohl schriftliche, bildliche wie auch materielle Quellen in beachtlicher Dichte zur Verfügung. Vier Hauptgruppen mögen dies verdeutlichen.

Erstens steht eine Vielzahl von *Rechtsquellen* zur Auswertung bereit. Die Berner Handveste aus dem frühen 13. Jahrhundert erwartet bereits, dass fremde Notablen in erster Linie in Wirtshäusern übernachten, und praktisch gleichzeitig sind fremdenpolizeiliche Auflagen für Gastgeber auch in englischen Stadtrechten nachgewiesen<sup>14</sup>. Wo sich Wirte professionell organisierten, wie in norditalienischen Kommunen, sind vereinzelt Zunftstatuten überliefert<sup>15</sup>, während Weistümer über gewohnheitsrechtliche Bestimmungen in ländlichen Gegenden informieren. Ab dem 15. Jahrhundert wächst dann auch nördlich der Alpen die Satzungsstätigkeit des entstehenden Territorialstaates<sup>16</sup>.

Zweitens sind *Wirtshausarchivalien* im engeren Sinne zu nennen. Darunter fallen einmal die von Lokal- und Zentralbehörden produzierten Verwaltungsakten, insbesondere

14) Friedrich Emil WELTI (Hg.), *Das Stadtrecht von Bern*, Bd. 1, Aarau 1902, S. 6; Barbara A. HANAWALT, *The Host, the Law, and the Ambiguous Space of Medieval London Taverns*, in: DIES., *Of Good and Ill Repute. Gender and Social Control in Medieval England*, Oxford 1998, S. 104–123, hier: S. 114.

15) Siehe z.B. Mailand 1385 und Vicenza 1458: Emilio MOTTA, *Albergatori milanesi nei secoli XIV e XV*, in: *Archivio storico lombardo* 25 (1898), Nr. 9, S. 366–377, hier: S. 367; die *Statuti dell'Università degli Osti* (Rom 1586) ediert in: Mario ROMANI, *Pellegrini e viaggiatori nell'economia di Roma dal XIV al XVII secolo*, Milano 1948, S. 272–283; diejenigen von Florenz 1324–42 in: Ferdinando SARTINI (Hg.), *Statuti dell'arte degli albergatori della città di Firenze*, Florenz 1953. Weitere Beispiele mit Quellenverweisen in Thomas SZABÓ, *Xenodochia, Hospitälere und Herbergen – kirchliche und kommerzielle Gastung im mittelalterlichen Italien (7.–14. Jhd.)*, in: Hans Conrad PEYER (Hg.), *Gastfreundschaft, Taverne und Gasthaus im Mittelalter*, München 1983, S. 61–92, hier: S. 84.

16) Zahlreiche Wirtshausbestimmungen enthält Walter HARTINGER (Hg.), *Dorf-, Hofmarks-, Ehehaft- und andere Ordnungen in Ostbayern*, 2 Bde., Passau 1998; das wachsende Volumen zentraler Gesetzgebung illustriert: Lothar SCHILLING (Hg.), *Wittelsbachische Territorien. Kurpfalz, Bayern, Pfalz-Neuburg, Pfalz-Sulzbach, Jülich-Berg, Pfalz-Zweibrücken* (Repertorium der Policeyordnungen der frühen Neuzeit 3), 2 Halbbde., Frankfurt am Main 1999 (s. Registerinträge zu Gaststätten, Gastwirte etc.).

Betriebsregister und Steuerverzeichnisse<sup>17)</sup>, dann aber auch von den Gastgebern selbst generierte Dokumente. Obschon letztere für die Zeit vor 1500 nur punktuell vorliegen, sind aus Rechnungsbüchern einzelner Wirte doch wertvolle Einsichten in Gästevolumen, Geschäftsbeziehungen und Dienstleistungspaletten zu gewinnen<sup>18)</sup>.

Drittens existiert eine umfangreiche *nicht-schriftliche Überlieferung*, so zum Beispiel Werke der bildenden Kunst (das Spektrum reicht von mittelalterlichen Buchminiaturen bis zur Massenproduktion von Holzschnitten im frühen 16. Jahrhundert; s. Abb. 2–4), aber auch materielle Reste von Bausubstanz und Mobiliar, die im Verbund Rückschlüsse auf Betriebsgröße, Kundensegment und Raumaufteilung in einzelnen Gasthäusern ermöglichen<sup>19)</sup>.

Schließlich muss die Gattung der *Reiseberichte* hervorgehoben werden, die aufgrund ihrer Anschaulichkeit und persönlichen Färbung für die Untersuchung von Raumerfahrungen besonders viel versprechen. Drei Vertretern dieses Genres wird im Folgenden besondere Beachtung geschenkt: (1) den Aufzeichnungen des Haller Patriziers Hans von Waldheim, der 1474 von Norddeutschland nach Südfrankreich unterwegs war und uns wertvolle Aufschlüsse über die gastgewerblichen Verhältnisse in der Eidgenossenschaft bietet<sup>20)</sup>; (2) dem wenig später verfassten Bericht des venetianischen Kanzlisten Andrea de Franceschi über die Deutschlandreise zweier Gesandter der *Serenissima* im Jahre 1492, der in außerordentlichem Detail nicht zuletzt Angaben über »die auf der jeweiligen Route liegenden Plätze samt den Gasthäusern, wo Rast gemacht oder Aufenthalt genommen wurde« enthält<sup>21)</sup>; und schließlich (3) den punkto gastgewerblicher Versorgung ähnlich

17) Ein frühes italienisches Register (Florenz 1432) erwähnt Giovanni CHERUBINI, La taverna nel basso Medioevo, in: DERS., Il lavoro, la taverna, la strada. Scorcì di Medioevo, Napoli 1997, S. 191–224, hier: S. 197; zu Rolle und Höhe von Biersteuern vergleichend Richard W. UNGER, Beer in the Middle Ages and the Renaissance, Philadelphia 2004, Kap. 12 u. Tabelle 11 (in Leiden machte das Umgeld 1449 78% des Städteneinkommens aus!). Provenzalische Notariatsakten aus dem 14. Jh. verwertet Noël COULET, Propriétaires et exploitants d'auberges dans la France du midi au bas moyen âge, in: PEYER, Taverne (wie Anm. 15), S. 119–136.

18) Amintore FANFANI, Note sull'industria alberghiera italiana nel medioevo, in: DERS., Saggi di storia economica italiana, Mailand 1936, S. 109–121, hier: S. 117 (Geschäftsbuch eines Aretiner Wirtes von 1385); Vinzenz BARTLOME, Die Rechnungsbücher des Wirtes Hans von Herblingen als Quelle zur Wirtschaftsgeschichte Thuns um 1400 (Archiv des Historischen Vereins des Kantons Bern 72), Bern 1988.

19) Beispielhaft die Datenbanken des Instituts für Realienkunde des Mittelalters und der Frühen Neuzeit, Krams, speziell »REALonline« (Bildarchiv) und »archREAL« (Kleinfunde): [<http://www.imareal.oeaw.ac.at/>] (besucht am 28. März 2006); aus volkswissenschaftlicher Perspektive: Hans GSCHNITZER, Herlinde MENARDI, Stuben, Öfen, Hausmodelle (Katalog 2 des Tiroler Volkskunstmuseums), Innsbruck 21992, S. 6, 10, 34f.

20) Friedrich Emil WELTI (Hg.), Hans von Waldheims Reisen durch die Schweiz im Jahre 1474, in: Archiv des Historischen Vereins des Kantons Bern 25 (1920), S. 89–154.

21) Henry SIMONSFELD (Hg.), Ein venetianischer Reisebericht über Süddeutschland, die Ostschweiz und Oberitalien aus dem Jahre 1492, in: Zeitschrift für Kulturgeschichte NF 2 (1895), S. 241–283, hier: S. 242f.

informationsreichen Ausführungen von Antonio de Beatis anlässlich einer Reise des Kardinals Luigi d'Aragona nördlich der Alpen in den Jahren 1517–18<sup>22)</sup>.

Wenn wir noch kurz den Forschungsstand streifen, beginnt das wissenschaftliche Interesse am Wirtshauswesen mit der ›alten‹ Kulturgeschichte um 1900. Mehrere opulente Bildbände suchten über eine beschreibende Durchsicht anschaulicher Quellenbestände – in erster Linie Reiseberichte und Bildmaterial – einen Eindruck von der Vielfalt des sozialen Austausches in den Gaststuben des alten Europas zu vermitteln<sup>23)</sup>. Auch die rechtsgeschichtlichen Dimensionen kamen früh in den Blick, so in der immer noch beispielhaften Übersicht von Johanna Kachel aus der Zwischenkriegszeit<sup>24)</sup>. Unbestrittene Pioniere der modernen Historiographie jedoch sind Peter Clark und Hans Conrad Peyer, deren Studien aus den 80er Jahren längst Standardwerke geworden sind. Peysers Sammelband in der Reihe des Historischen Kollegs und seine Monographie ›Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus‹ thematisierten die Wiederbelebung der kommerziellen Gastlichkeit im Hochmittelalter und ihre graduelle Überlagerung früherer Formen wie der privaten und kirchlichen Gastfreundschaft im gesamteuropäischen Kontext<sup>25)</sup>. Praktisch gleichzeitig rekonstruierte Clark die langfristige Entwicklung des englischen *alehouses*, die für ihn in klar abgrenzbare Perioden zerfällt. Wirtshäuser sind demnach keineswegs statische Dienstleister, sondern Konjunkturen unterworfenen soziale Zentren, die zeitgenössischen Eliten und Behörden manchmal mehr und manchmal weniger respektabel erschienen<sup>26)</sup>. Ähnliche diachronische Überblickswerke stehen für andere regionale Kontexte leider noch aus<sup>27)</sup>.

In jüngster Zeit hat die Wirtshausgeschichte von drei generelleren Tendenzen innerhalb der historischen Disziplinen profitiert<sup>28)</sup>: Erstens vom Aufschwung der ›neuen‹ Kulturge-

22) Antonio de Beatis, Die Reise des Kardinals Luigi d'Aragona durch Deutschland, die Niederlande, Frankreich und Oberitalien 1517–18, hg. von Ludwig PASTOR, Freiburg 1905, S. 15.

23) Für den deutschsprachigen Raum: Theodor VON LIEBENAU, Das Gasthof- und Wirtshauswesen der Schweiz in älterer Zeit, Zürich 1891; Ossip Demetrius POTTHOFF, Georg KOSSENHASCHEN, Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte, umfassend Deutschland, Österreich, die Schweiz und Deutschböhmen, Berlin 1933/Ndr. Hildesheim 1996; Friedrich RAUERS, Kulturgeschichte der Gaststätte, 2 Bde., Berlin 1941.

24) Johanna KACHEL, Herberge und Gastwirtschaft in Deutschland bis zum 17. Jahrhundert, Stuttgart 1924.

25) PEYER, Taverne (wie Anm. 15); DERS. Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus. Studien zur Gastlichkeit im Mittelalter, Hannover 1987. Zur Würdigung von Peysers wissenschaftlicher Leistung s. Peter MORAW, Reisen im europäischen Spätmittelalter im Licht der neueren historischen Forschung, in VON ERTZDORFF/NEUKIRCH, Reisen (wie Anm. 1), S. 113–139, hier: S. 128.

26) Peter CLARK, The English Alehouse. A Social History 1200–1830, London 1983.

27) Vergleichend zur eidgenössischen Stadtrepublik Bern und dem Herzog- bzw. Kurfürstentum Bayern jetzt Beat KÜMIN, Drinking Matters. Public Houses and Social Exchange in Early Modern Central Europe, Basingstoke ca. 2007.

28) Eine Anthologie jüngerer Ansätze in DERS., B. ANN TLUSTY (Hg.), The World of the Tavern. Public Houses in Early Modern Europe, Aldershot 2002.

schichte, also dem Bestreben, zu einer gesamtheitlicheren Einschätzung historischer Erfahrungen und Mentalitäten zu gelangen, nicht zuletzt über den Beitrag der Geschlechtergeschichte und der historischen Anthropologie. Stellvertretend für viele Einzelstudien seien hier die Abhandlungen von B. Ann Tlusty zur Trinkkultur in einer frühneuzeitlichen Reichsstadt und des Bonner Volkskundlers Gunther Hirschfelder zum Alkoholkonsum an der Schwelle zum Industriezeitalter genannt<sup>29)</sup>. Zweitens profitiert die historische Forschung von Erkenntnissen aus Nachbardisziplinen wie der Literaturwissenschaft und der Archäologie. Spezialstudien zur Rolle des Gasthauses in belletristischen Werken unterstreichen dessen Eignung als »Bühne« sozialer Interaktionen und den hohen Symbolgehalt des gemeinsamen Trinkens, während Ausgrabungen an mittelalterlichen Herbergsstandorten genauere Informationen zu Speiseplan und Esskultur an der *table d'hôte* erbrachten<sup>30)</sup>. Drittens erweist sich die eingangs berührte Wiederentdeckung des Raumes für Mikrokosmen wie das vormoderne Wirtshaus als besonders fruchtbar. Ihr Potential soll in den beiden nächsten Abschnitten erörtert werden.

### 3. WIRTSHÄUSER IM MAKORRAUM

Eine Annäherung an diesen Fragenkomplex kann über die Aspekte Typologie, Topographie und diachronische Entwicklungstendenzen erfolgen. Wenn wir uns zunächst um eine Definition des ›Wirtshauses‹ bemühen, so wird es hier als ein zu bekannten Öffnungszeiten frei zugänglicher Gebäudekomplex verstanden, dessen HerrIn regelmäßig alkoholische Getränke zum Verkauf anbot. In Abgrenzung zu anderen Formen von Verköstigung und Beherbergung handelt es sich beim Wirtshaus also um einen *auf Dauer* zum *Alkoholausschank* eingerichteten, *kommerziellen* Betrieb, der sich *nicht auf einen bestimmten Personenkreis beschränkt*. Außer Betracht fallen somit Hospize und Hospitäler, die ihre Existenz rein karitativen Impulsen verdanken; Garküchen ohne Alkoholausschank; temporäre Verpflegungsmöglichkeiten wie Straßenhändler und Marktstände; Pensionen, wo lediglich Unterkunft und Speisen zu haben waren; aber auch Zunft- und Gesellschaftsstuben, die nur Mitgliedern bestimmter Schichten und Berufsgruppen offen standen<sup>31)</sup>. Selbstver-

29) B. Ann TLUSTY, *Bacchus and Civic Order. The Culture of Drink in Early Modern Germany*, Charlottesville 2001 (dt. Ausgabe: Augsburg 2005); Gunther HIRSCHFELDER, *Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel*, Bd. 1: Die Region Manchester, Bd. 2: Die Region Aachen, Köln 2003–04.

30) Bettina KAEMENA, *Studien zum Wirtshaus in der deutschen Literatur*, Frankfurt am Main 1999; Steven EARNSHAW, *The Pub in Literature. England's Altered State*, Manchester 2000; Andreas BOOS (Hg.), *Wirtshauskultur. Archäologie, Geschichte und Hinterlassenschaft einer alten Regensburger Schänke*, Regensburg 2002 (Latrinenschachtfunde aus dem 15. und 16. Jh.); Claudia FRIESER, *Zwei spätmittelalterliche Wirtshäuser. Kleinfunde aus der Irererstrasse [Nürnberg]*, Büchenbach 1999.

31) Zu diesen Typen speziell: SZABÓ, *Herbergen* (wie Anm. 15), S. 62–77 (Xenodochia, Hospitäler); Gunther HANDEL, *Die historische Wurstküche in Regensburg*, in: *Verhandlungen des Historischen Vereins für*

ständig waren auch letztere für das Straßen- und Verkehrswesen von Bedeutung, allerdings in stärkerer Spezialisierung und mit tendenziell sinkenden Marktanteilen. Die typenvergleichende Untersuchung von Thomas Szabó kommt etwa für Italien zum Schluss, dass »die Verlagerung eines Großteils der Pilger von der kirchlichen zur weltlichen Gastung« seit dem 12. Jahrhundert bei den Hospitälern eine Schwerpunktverlagerung auf die Krankenpflege mit verursachte. Ebenso deutlich verringerte sich die Rolle der privaten Gastfreundschaft, auch wenn Alternativen zum kommerziellen Sektor – besonders in Zeiten hoher Nachfrage – weiterhin unverzichtbar blieben<sup>32</sup>.

Trotz den definitorischen Einschränkungen bleibt das Untersuchungsfeld breit. Neben den auf bestimmten Liegenschaften liegenden Schankrechten sowie von Feudalherren, Gemeinden und territorialen Instanzen formell konzessionierten Betrieben beinhaltet es auch (aus Sicht der Obrigkeiten illegale) Winkelwirtschaften sowie informelle Eigenschank-Einrichtungen von Brauern, Weinbauern und privilegierten Stadtbürgern<sup>33</sup>. Die große Vielfalt bekannter Wirtshausarten und -bezeichnungen gruppiert sich aber um 2 Haupttypen:

- a) Die auf alkoholische Getränke spezialisierten *Schenken* (auch Pinten oder Zäpfler genannt), zum Beispiel die in zahllosen Städten des Reichs verbreiteten Kellerwirtschaften, die meist eine nur gerade zum Trinken geeignete, rudimentäre Infrastruktur besaßen.
- b) Die einen Vollservice bietenden *Tavernen* (in bestimmten Regionen als Tafern, Krüge bzw. Kretscham bezeichnet), die neben Getränken auch warme Mahlzeiten, Bankette, Übernachtung und Stallung anboten. Sie befanden sich typischerweise in geräumigen, mehrstöckigen Häusern, deren Einrichtungen oft auch Tanzsäle, Lagerräume und Nebengebäude (Back-/Waschstuben) umfassten.

Ein Blick auf die Fallstudie der eidgenössischen Stadtrepublik Bern vermittelt einen Eindruck des schon vor 1500 beachtlichen Volumens gastgewerblicher Versorgung. Abb. 1 zeigt die vor 1500 belegten Wirtshausstandorte in der Region Bern. Dies kann keine exakte beziehungsweise vollständige Zusammenstellung sein, da die Nachweise aus verschiedensten (und zum Teil fragmentarischen) Quellen wie Weistümern, Urbaren, Ratsmanualen und Kaufbriefen stammen. »Offizielle« und bis in die frühe Neuzeit bestehende Einrichtungen sind mit sehr viel größerer Wahrscheinlichkeit dokumentiert als informelle und

Oberpfalz und Regensburg 142 (2002), S. 127–131; Gerhard FOUQUET, Matthias STEINBRINK, Gabriel ZEILINGER (Hg.), *Geschlechtergesellschaften, Zunft-Trinkstuben und Bruderschaften*, Stuttgart 2003.

32) SZABÓ, Herbergen (wie Anm. 15), S. 91f. (Schwerpunktverlagerung); die noch in der frühen Neuzeit anhaltend hohen Frequenzen des Hospitals SS Trinità dei Pellegrini in Rom belegt ROMANI, Pellegrini (wie Anm. 15), Kap. 4 u. Quellenanhang; modellhaft zum Nachfragedruck bei Herrscherbesuchen Arnold und Doris ESCH, Mit Kaiser Friedrich III. in Rom. Preise, Kapazität und Lage römischer Hotels 1468/69, in: Paul-Joachim HEINIG u.a. (Hg.), *Reich, Regionen und Europa in Mittelalter und Neuzeit* (Historische Forschungen 67), Berlin 2000, S. 443–457, hier: S. 453f.

33) KÜMIN, *Drinking Matters* (wie Anm. 27), Kap. 1.

bald wieder geschlossene Betriebe, so dass die empirisch fassbaren Beispiele lediglich einen Bruchteil des Gesamtbestandes ausmachen können. Immerhin sind im dargestellten Gebiet rund 120 verschiedene Einrichtungen für das Spätmittelalter nachweisbar, wobei größere Ortschaften – allen voran die Hauptstadt Bern – mehrere Betriebe aufwiesen. Erwartungsgemäß ist die Dichte im Mittelland und entlang der Flussläufe höher als in den (hoch-)alpinen Gebieten des Oberlandes. Vergleicht man die Verteilung mit der damaligen Streckenführung der großen Verkehrswege, also insbesondere der Route Langenthal – Burgdorf – Bern – Fribourg und der alten Römerstraße über Solothurn – Büren – Aarberg – Murten, beide mit Fernziel Lausanne/Genf, sowie der Verbindungen durch Emental und Aaretal (v.a. zwischen Bern und Thun)<sup>34</sup>, so ergeben sich offensichtliche Korrelationen. Interessanterweise befinden sich viele Standorte aber auch abseits der Haupttraversen, das heißt entlang sekundärer, regionaler Wegstrecken (z.B. von Bern in Richtung Langnau), und selbst in relativ abgelegenen Gebieten, zum Beispiel dem Seenplateau von Interlaken, wo die Wirtshausdichte zu diesem Zeitpunkt noch eher herrschaftliche Konkurrenz (zwischen dem Kloster Interlaken, verschiedenen Twing-/Grundherrschaften und der Stadt Unterseen) als ein hohes Verkehrsvolumen widerspiegelt.

Der bernische Befund erlaubt die These, dass der Handelsfernverkehr allein die gastgewerbliche Topographie nicht erklären kann. Wie aber präsentiert sich die Situation in anderen Kontexten? Gewohnheitsrechtliche Quellen aus dem ostbayerischen Raum bestätigen, dass Tafern immer auch der *lokalen* Bevölkerung unverzichtbare Dienste leisteten, sei es als Versammlungsorte, Pfandlager, Lebensmittelproduktionsstätten oder Standorte für Dorffeste, Zunftmähler und Familienfeiern (worauf bayerischen Wirten in der Regel ein Monopol zustand). Laut dem Hofmarksrecht von Essenbach (1450) zum Beispiel gehörten Bäcker und Metzger zum Personalbestand der zwei örtlichen Wirtshäuser, während das Ehehaftrecht von Oberaichbach 1521 bei der Tafern einen Pfandstall erwähnt. Am letzteren Ort hatte der Wirt zudem jährlich das Stiftsmahl für alle Holden samt verbilligten Getränken zu reichen wie auch zweimal pro Jahr auf dem Tanzboden Platz für die Dorfversammlung zu bieten<sup>35</sup>. Denselben Eindruck vermittelt ein Blick ins 16. Jahrhundert, also der Epoche der ersten nördlich der Alpen erhaltenen Wirtshausverzeichnisse. Laut dem herzoglichen Register von 1580 existierten im oberbayerischen Landgericht Dachau insgesamt 89 Einrichtungen, was einem Verhältnis von 1 Tafern oder Schenke pro 194 Einwohner entsprach<sup>36</sup>. Die topographische Verteilung lässt erneut keinen Zwei-

34) Vgl. die Karte der wichtigsten Handelsstrassen im Gebiet der Eidgenossenschaft während des 15. Jhs. in: Roland GERBER, Zölle und Verkehr, in: Ellen J. BEER u.a. (Hg.), Berns Grosse Zeit. Das 15. Jahrhundert neu entdeckt, Bern 1999, S. 202ff., hier: S. 203.

35) HARTINGER, Ordnungen (wie Anm. 16), S. 164 (Essenbach), S. 310 u. 315f. (Oberaichbach).

36) Bayerisches Hauptstaatsarchiv, München, StV 1853; Toni DREXLER, Einleitung, in: DERS. u.a., Kellnerin, a Mass! Das Wirtshaus – die weltliche Mitte des Dorfes, Fürstenfeldbruck 1997, S. 1–48, hier: S. 8f.; Josef SCHEIDL, Die Bevölkerungsentwicklung des altbayerischen Landgerichts Dachau im Laufe früherer Jahrhunderte, in: Zeitschrift für bayerische Landesgeschichte 3 (1930), S. 357–386, hier: S. 363.

fel daran, dass es sich beim Gastgewerbe um ein flächendeckendes Phänomen handelte, das sich nicht nur um die wenigen Durchgangsstraßen (nach Augsburg, Ingolstadt und München) gruppierte, sondern ganz besonders auch lokalen Bedürfnissen und dem Regionalverkehr zu dienen hatte.

Mit Recht hat daher Friedrich Glauser davor gewarnt, die Entstehung und langfristige Entwicklung des Gastgewerbes monokausal zu erklären. »Ich glaube, dass wir uns hüten müssen, Taverne und Wirtshaus ausschließlich mit dem großen Verkehr in Verbindung zu bringen. An irgendeiner Straße oder an einem Weg lag schließlich jedes Wirtshaus. Ich behaupte sogar, dass abseits der großen Straßen mehr Tavernen lagen. Des weiteren wird man auch behaupten können, daß eine Taverne ohne die Verankerung in der örtlichen Bevölkerung nicht zu bestehen vermochte.« Fremde kamen zwar seit den hochmittelalterlichen Städtegründungen und der damit verknüpften Ausdehnung des Fernhandels vermehrt, doch blieb das Verkehrsvolumen vor der Frühen Neuzeit relativ bescheiden. »Um als dauerhafte Einrichtungen bestehen zu können, bedurften die vielen Tavernen des regelmäßigen Zuspruchs der Umgebung«<sup>37)</sup>.

Wie gestaltete sich die Entwicklung in der Folgezeit? Trotz allen obrigkeitlichen Kontrollmaßnahmen, die im Kontext der Guten Policey sowie nachreformatorischer Disziplinierungsbemühungen ergriffen wurden, wuchs die Versorgung in den Fallstudien Bern, Bayern und England sowohl in absoluter wie relativer Hinsicht. Das hat sicher ganz wesentlich mit verbesserten Postverbindungen und – ab dem späten 18. Jahrhundert – dem Prototourismus zu tun, doch darf auch in der frühen Neuzeit der lokale Bedarf nicht außer Betracht gelassen werden. Den größten Wachstumsschub verzeichneten in Bern nämlich die auf Getränkeauschank spezialisierten Weinpinten, was wohl am ehesten den Einfluss der entstehenden Konsumgesellschaft reflektiert<sup>38)</sup>.

Wechselwirkungen mit dem Straßenwesen, seinen Benutzern und deren Reiseerfahrungen waren aber besonders signifikant, weil Wirtshäuser als immer zahlreichere Strukturelemente im Makroraum erschienen<sup>39)</sup>. Wo andere, direktere Hinweise fehlen, können sie als Indikatoren von Verkehrsflüssen und Routenführungen herangezogen werden, ja unter Umständen entwickelten Gaststätten über ihre Lager- und Austauschfunktionen gar ein eigenständiges Markt- und gemeindebildendes Potential, das heißt sie kreierten bezie-

37) Diskussionsbeitrag von Fritz GLAUSER, in: PEYER, Taverne (wie Anm. 15), S. 246; ähnlich auch Hans Jürgen RIECKENBERG, in: Ebd., S. 258; MORAW, Forschung (wie Anm. 25), S. 133, und LIVET, Routes (wie Anm. 1), S. 85 (*chevelu médiéval*). Die Rolle von Fernreisen betonen dagegen SZABÓ, Herbergen (wie Anm. 15), S. 91, und John CHARTRES, The English inn and road transport before 1700, in: Ebd., S. 153–176, hier: S. 176; diejenige des Pilgerverkehrs Ludwig SCHMUGGE, Zu den Anfängen des organisierten Pilgerverkehrs und zur Unterbringung und Verpflegung von Pilgern im Mittelalter, in: Ebd., S. 37–60, hier: S. 60.

38) KÜMIN, Drinking Matters (wie Anm. 27), Tabellen 1–2.

39) Im Zusammenspiel mit weiteren Elementen wie Straßen, Brücken, Geleiten: Heinz-Dieter HEIMANN, Räume und Routen in der Mitte Europas, in: MORAW, Raumerfassung (wie Anm. 2), S. 228.

hungsweise verlagerten Besucherströme und zogen Straßenbauten nach sich<sup>40</sup>). Generell entwickelten sich beherbergungsberechtigte Tavernen zu Knotenpunkten im Verbindungsnetzwerk zwischen den großen städtischen Zentren, das sich bekanntlich erst im Spätmittelalter – also der Entstehungsperiode des kommerziellen Gastgewerbes – verfestigte<sup>41</sup>).

Die ›Knotenpunkt‹-Metapher veranschaulicht eine Reihe distinkter Verkehrs- und Kommunikationsdienstleistungen. So dienten Herbergen oft als *Ausgangspunkte* von Fernreisen, sei es um die neuesten Informationen über den Straßenzustand zu erhalten, sich mit Weggenossen zu treffen oder Transportmittel zu mieten. Das wohl berühmteste Beispiel aus dem Mittelalter ist die Pilgergruppe in Geoffrey Chaucers *Canterbury Tales*, die sich im Tabard Inn des Londoner Vorortes Southwark versammelte, um zu einer religiös-geselligen Erkundungsfahrt aufzubrechen. Laut dem Anglisten Stephen Earnshaw begann die englische Literatur recht eigentlich in diesem Wirtshaus<sup>42</sup>). Einmal unterwegs nutzten Reisende Gasthäuser als *Etappenorte*. Wie insbesondere Dietrick Denecke gezeigt hat, spielten ihre Standorte eine wichtige Rolle in der Reiseplanung, da es offensichtlich wenig Sinn machte, Routen zu wählen, die fernab von Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten lagen<sup>43</sup>). Bei einer vormodernen Fernreise handelte es sich also immer um eine Mischung aus einem Postenlauf mit mehr oder weniger vorgegebenen Zwischenstationen, das heißt die Reise vorstrukturierenden Elementen, und einer beschränkten Wahlmöglichkeit, weil an vielbefahrenen Strecken und stark frequentierten Orten mehrere Herbergen zur Auswahl standen: So berichtet De Beatis 1517 über die Ortschaft von Borghetto nördlich von Verona, dass sie praktisch »nur aus einer Anzahl von Wirtshäusern bestand«<sup>44</sup>). In der Praxis darf das Wahlelement aber auch nicht überbetont werden, weil sozialer Status, persönliche Ansprüche und Kaufkraft die möglichen Übernachtungsstätten wieder einschränkten. Auch im Mittelalter stieg man, wenn es die Ressourcen erlaubten, im besten Haus am Platz ab. So bedauerte Waldheim im Juni 1474, dass er in Basel

40) JOHN CHARTRES, *The Eighteenth-Century English Inn. A Transient »Golden Age«?*, in: KÜMIN/TLUSTY, *Tavern* (wie Anm. 28), S. 205–226, hier: S. 208, und LIVET, *Routes* (wie Anm. 1), S. 269f. (Indikatoren für Straßenverlauf); WILFRIED KERNTKE, *Taverne und Markt. Ein Beitrag zur Stadtgeschichtsforschung*, Frankfurt 1987, S. 31 (»Wo regelmäßig größere Menschenmengen zusammenkamen, da siedelte sich zu deren Versorgung oft eine Taverne an, die leicht zur Keimzelle eines Marktes werden konnte.«), S. 55 (Fallbeispiel Kemnath in Bayern).

41) MORAW, *Forschung* (wie Anm. 25), S. 126 (Knotenpunkte); zur Verfestigung: HEIMANN, *Räume* (wie Anm. 39), S. 203–231, hier: S. 221.

42) EARNSHAW, *Pub in Literature* (wie Anm. 30), S. 2.

43) DIETRICH DENECKE, *Vor und während der Reise. Informationen und Planungen zum Weg, zur Fahrt und zur Rast in historischer Zeit*, in: Rainer AURIG u.a. (Hg.), *Im Dienste der historischen Landeskunde*, Beucha 2002, S. 459–469; DERS., *Strassen, Reiserouten und Routenbücher im späten Mittelalter und in der frühen Neuzeit*, in: VON ERTZDORFF/NEUKIRCH, *Reisen* (wie Anm. 1), S. 227–253, hier: S. 238; HEIMANN, *Räume* (wie Anm. 39), S. 214.

44) PASTOR, *De Beatis* (wie Anm. 22), S. 27.

im Goldenen Kopf nahe der Rheinbrücke übernachten musste, während anderswo in der Stadt *czum gulden laüwen bie deme kouÿffhuse vile eyne besser herberge* gewesen wäre<sup>45)</sup>.

Vor Ort boten Wirtshäuser *Stützpunkte*, deren Angebotspalette weit über Verpflegung und Unterkunft hinaus reichte. Hans von Waldheim etwa wählte im Mai 1474 das Wirtshaus Freienhof in Thun als Abstellplatz für seine Pferde und zur Miete eines Bootes, um die Beatushöhlen am Thunersee so bequem wie möglich besuchen zu können<sup>46)</sup>. Franceschi seinerseits berichtet, wie seine venetianische Reisegruppe am 19. September 1492 im Mailänder Gasthof Drei Könige von sechzehn Trompetern des Herzogs sowie Tambouren der Markgräfin von Mantua »vortrefflich« willkommen geheißen wurde. Nach dem Mittagmahl führten sie Mailänder Edelleute zum Kastell, um ihnen dort die Schätze des Herzogs zu zeigen. Tags darauf erwiesen ihnen auch noch Lodovico il Moro, Onkel des Fürsten, zusammen mit dem venetianischen Gesandten in der Stadt und weiteren Honoratioren die Ehre<sup>47)</sup>. In einer Zeit ohne Straßen- und Hausnummern dienten Wirtshaus-schilder ferner Einheimischen wie Fremden als Referenz- und Orientierungshilfen in größeren Siedlungen, da sie sich neben Kirchtürmen am besten zur topographischen Lokalisierung spezifischer Örtlichkeiten eigneten<sup>48)</sup>.

Schließlich erwiesen sich Gaststätten oft als *Wendepunkte*, die Besuchern unerwartete Ergänzungen beziehungsweise Änderungen ihres Reiseplanes aufdrängten. Eine ganze Reihe von Beispielen dafür findet sich in den Aufzeichnungen Waldheims vom Mai 1474. In Burgdorf wies ihn der Kronenwirt auf Aufsehen erregende Ausgrabungen von Märtyrergäbern hin, die der Autor umgehend aufsuchte. In Solothurn erfuhr er in der Krone, deren Wirt als Nachbar des Bischofs einen besonders guten Draht zur Kirche hatte, dass am darauffolgenden Tag in der Kathedrale Dedikationsfeier und Kirmes stattfinden würden, Ereignisse, die der Besucher sonst verpasst hätte<sup>49)</sup>. In der Berner Glocke wiederum traf Waldheim den Prior des Karthäuserklosters Eisenach, der ihm viel über die Frömmigkeit und exemplarische Lebensführung des Eremiten – und 1947 heiliggesprochenen – Bruder Klaus berichtete. Kurz entschlossen entschied sich Waldheim für einen Abstecher in die Innerschweiz. Am Vierwaldstättersee nahm er im Wirtshaus des Ammannes von Kerns Quartier. Dies entpuppte sich als Glücksfall, denn die Quelle berichtet:

45) WELTI, Waldheim (wie Anm. 20), S. 131.

46) *Die herberge ist czum frienhofe am Thuner see [...] ym frien hofe lissen wir vnserere pferde sten* und mieteten darauf ein Schiff zum *sandte Patten* in der Beatenbucht: WELTI, Waldheim (wie Anm. 20), S. 102f.

47) SIMONSFELD, Reisebericht (wie Anm. 21), S. 278f.

48) Hierzu demnächst James R. BROWN, *Public Houses in Early Modern Southampton*, PhD, University of Warwick, c. 2007, Kap. 1: *Substantive Geographies*; zur Bedeutung von Zeichen in der Stadtlandschaft generell: Michael CAMILLE, *Signs of the City. Place, Power and Public Fantasy in Medieval Paris*, in: Barbara HANAWALT, Michal KOBIALKA (Hg.), *Medieval Practices of Space*, Minneapolis 2000, S. 1–36.

49) WELTI, Waldheim (wie Anm. 20), S. 105 (Burgdorf), 112ff. (Krone Solothurn; prompt luden die Domherren Waldheim denn auch zu ihrem Festmahl ein und beschenkten ihn gar mit einer Reliquie).

Es ist geschen, alzo ich in der herberge in des werttis stobelyn saß, saczte sich der werdt zcu mir vnd sprach: guter juncker, worumme siet ir hie her in dit landt kommen. Siet ir umme bruder Clausen willen hieher kommen, den zcu sehene? Do sprach ich: ya. Antwerte mir der werdt: es ist nicht gud zcu yme zcu komene, wan her lessit nicht gerne eynen iderman zcu yme, sündern woldit ir gerne bruder Clausen sehn vnd werd gerne zcu yme, so wil ich uch mynen rad vnd gud dungken sagen, andirs mogit ir zcu yme nicht komen<sup>50</sup>.

Gesagt, getan: der Wirt ließ den Leutpriester von Kerns ins Gasthaus rufen, wo er Waldheim beim Abendessen Gesellschaft leistete. Als Beichtvater von Bruder Klaus beeindruckten ihn Waldheims Beteuerungen, wie sehnlich er ein Treffen mit dem frommen Manne wünsche, von dem er schon so viel gehört habe, und so gingen beide am folgenden Tag zur Einsiedelei. Über seine unschätzbaren personellen Vermittlungsdienste hinaus erklärte sich der Wirt zudem bereit, dem Besucher für den beschwerlichen Weg ein Pferd zu leihen<sup>51</sup>). In Zürich schließlich machte der Kindliwirt Albrecht Moser seinen Gast auf eine Prozession aufmerksam, die in der Pfingstwoche stattfinden würde, worauf Waldheim länger als geplant in der Stadt verweilte. Als Pilger interessierte er sich ganz offensichtlich für die religiösen Attraktionen und Gebräuche seines Gastlandes und kam am Festtag selbst, der mit Reliquien, zahlreichen hohen Geistlichen und einer Freiluftmesse zelebriert wurde, voll auf seine Rechnung. Kirche und Wirtshaus entwickelten hier bemerkenswerte – und oft übersehene – Synergien<sup>52</sup>). Moser, das noch nebenbei, offerierte zudem eine Art Vorausbuchungsservice, indem er Waldheim eine Herberge in Baden empfahl und ihn dem dortigen Wirt – der zufällig gerade in Zürich weilte – vorstellte, so dass der Kuraufenthalt vorbesprochen werden konnte<sup>53</sup>).

War dieses Netz von Ausgangs-, Stütz- und Wendepunkten von generellerer Bedeutung? Mit Blick auf die unlängst vertretene These, dass historische Räume ihre Kohärenz und Grenzen nicht zuletzt über Kommunikationsstrukturen erlangten<sup>54</sup>), müssten Faktoren wie die zeitliche Entstehung des Gastgewerbes, dessen längerfristige Entwicklung und die Wirtshaustopographie in die Analyse der entsprechenden Konstitutionsprozesse einbezogen werden. Wo es verhältnismäßig wenig kommerziell geführte Herbergen gab, wie an der nordeuropäischen Peripherie<sup>55</sup>), waren Besucherfrequenzen geringer, kultur-

50) Ebd., S. 116.

51) Ebd., S. 117.

52) Ebd., S. 129; zum Verhältnis zwischen Wirtshaus und Gotteshaus ausführlicher Beat KÜMIN, *Sacred Church and Worldly Tavern. Reassessing an Early Modern Divide*, in: Will COSTER, Andrew SPICER (Hg.), *Sacred Space in Early Modern Europe*, Cambridge 2005, S. 17–38.

53) WELTI, *Waldheim* (wie Anm. 20), S. 130.

54) Rolf KIESSLING, *Kommunikation und Region in der Vormoderne. Eine Einführung*, in: DERS., Carl A. HOFFMANN (Hg.), *Kommunikation und Region*, Konstanz 2001, S. 11–39.

55) In Schottland z.B. verdichtete sich das Netz kommerziell geführter Herbergen erst ab dem 18. Jh.: Alexander FENTON, *Receiving Travellers. Changing Scottish traditions*, in: Patricia LYSAGHT (Hg.), *Food and the Traveller*, Nicosia 1998, S. 70ff., hier: S. 75.

übergreifende Kontakte seltener und Informationsquellen weniger leicht zugänglich. Im Vergleich dazu profiliert sich die Region Bern wegen ihrer hohen Betriebsdichte als eine ungleich differenziertere Kommunikationslandschaft.

#### 4. DER MIKRORAUM WIRTSCHAUS

Dass Erscheinung und Gliederung von Gebäuden soziale Beziehungen beeinflussen, gehört zu den Grundannahmen strukturalistischer Ansätze in der Architekturtheorie. Laut Bill Hillier und Julienne Hanson organisieren Häuser den Raum immer in einer Weise, die es erlaubt, den Zugang zu kontrollieren und bestimmte Zonen/Funktionen voneinander abzugrenzen, um dadurch Begegnungen und gesellschaftliche Interaktion wenigstens teilweise steuern zu können<sup>56</sup>). In Verbindung mit Martina Löws eingangs zitiertem Modell können Wirtshäuser demnach als Orte verstanden werden, an denen im Zusammenwirken von Zutrittsregeln, Akteuren, Bausubstanz, materiellen Gütern und atmosphärischen Elementen mehr oder weniger permanent die unterschiedlichsten Räume konstituiert werden. Die Dynamik dieser Prozesse sollen im Folgenden etwas näher beleuchtet werden.

Die physische Gestalt des spätmittelalterlichen Wirtshauses, um mit den materiell-architektonischen Variablen zu beginnen, präsentierte sich sehr heterogen. Zu unterscheiden ist zunächst der Außenraum von Vorplätzen, Innenhöfen und Gärten vom eigentlichen Wirtshaus. Schriftliche wie bildliche Quellen – so etwa die verschiedenen Kermis-Holzschnitte der Beham Brüder aus dem frühen 16. Jahrhundert – lassen keinen Zweifel daran, dass sehr viel *al fresco* konsumiert und sozialisiert wurde. Außenanlagen wie Kegelbahnen oder Tanzbühnen expandierten die gesellige Sphäre oft weit hinaus auf Straßen, Plätze und Felder, was die Grenzen zwischen Innen- und Außenräumen sowie gemeinem Grund und Tavernenliegenschaft verwischte<sup>57</sup>). Die äußere Erscheinung der Bauten variierte je nach Typ, Lage, Region und Kundensegment, unterschied sich aber noch nicht prinzipiell vom lokalen Standard. Meist handelte es sich um geräumige Bürger- und Bauernhäuser mit einer Handvoll zusätzlicher Betten<sup>58</sup>), gelegentlich finden sich aber auch eindrucklichere Kapazitäten: Die *Campana de M. Iordano* in Rom fasste in den 1460er Jahren nicht weniger als 35 Personen und 38 Pferde<sup>59</sup>).

56) HILLIER/HANSON, Space (wie Anm. 6), S. ix, xi, 14 etc.

57) Beat KÜMIN, Drinking and Public Space in Early Modern German Lands, in: Contemporary Drug Problems. An Interdisciplinary Quarterly 32 (2005), S. 9–27, hier: S. 17f.; zu den Beham Holzschnitten: Alison STEWART, Taverns in Nuremberg Prints at the Time of the German Reformation, in: KÜMIN/TLUSTY, Tavern (wie Anm. 28), S. 95–115.

58) Der spezifisch für gastgewerbliche Zwecke errichtete Neubau war die große Ausnahme: CHARTRES, Road transport (wie Anm. 37), S. 160.

59) ESCH/ESCH, Rom (wie Anm. 32), S. 448. Auf seinen jugendlichen Wanderjahren um 1500 erzählt Johannes Butzbach einem Fuhrmann, wie der deutsche Kaiser mit seinem Gefolge im Gasthaus zum Riesen

Noch komplexer werden die Verhältnisse, wenn wir ins Innere der Häuser schauen. In einer detailreichen baulichen Analyse spätmittelalterlicher *inns* belegt William A. Pantin die Existenz einer funktionalen Binnengliederung, die Küche, Trinkstuben, Schlafzimmer, Speisekammern, Stallungen usw. klar voneinander abgrenzte, und zwar in beiden Hauptformen von Herbergen, das heißt diejenige der *courtyard* Variante (also der um einen Innenhof angelegten Anwesen) wie der Typ des *block or gatehouse* (wo sich alle notwendigen Einrichtungen unter einem Dach befanden). Bemerkenswert sind unter anderem die bei Ersteren verbreiteten Galerien, die auch den in oberen Geschossen untergebrachten Gästen einen direkten Zugang zu ihren Schlafkammern und somit eine gewisse Privatsphäre ermöglichten<sup>60</sup>. Dass es Differenzierungstendenzen nicht nur im »fortgeschrittenen« England gab, bestätigen Quellen aus anderen Regionen. Albrecht Dürer verdanken wir einen ungewöhnlich direkten Einblick in ein oberitalienisches Wirtshaus, wohl die Herberge von Peter Pender in Venedig. Der 1505/06 angefertigte Grundriss eines Stockwerkes verzeichnet nicht nur die Lage von Türen, Fenstern und Schornsteinen, sondern weist den einzelnen Räumen auch bestimmte Funktionen zu: *stub*, *kamer*, *scheisbaus*, *kuchen* und *spiskamer*. Sogar das wichtigste Mobiliar – pro Gaststube drei Tische, pro Schlafzimmer 1–4 Betten – erscheint auf dieser außergewöhnlich frühen Planskizze<sup>61</sup>. Die Ausstattung mag etwas elementar erscheinen, doch wissen wir aus Reiseberichten und Inventaren, dass in den besten Häusern auch höchsten Ansprüchen Genüge getan werden konnte. Franceschi zum Beispiel beschreibt 1492 das Haus zu den Drei Königen in Mailand als »das ansehnlichste in der Stadt, groß und sehr geräumig. [...] Da waren die Gemächer für die beiden Gesandten mit Teppichen und Prachtbetten und anderen Gegenständen geschmückt«<sup>62</sup>.

Die innere Organisation und Aufteilung von Gebäuden wird von Architekturtheoretikern wie Anthropologen gerne dahingehend untersucht, ob sich bestimmte Charakteristiken der jeweiligen Gesellschaften in ihrer Baukultur widerspiegeln. So können Aspekte wie die Anordnungen von Schwellen, Feuerstätten, repräsentativen Elementen, Waschgelegenheiten und Aborten mit vorherrschenden Weltbildern, Hierarchien, Generationenverhältnissen und Geschlechterrollen in Verbindung gebracht werden<sup>63</sup>. Gesucht wird, mit anderen Worten, nach dem symbolischen Gehalt architektonischer Objekte. Für den

in Miltenberg abstieg, »denn dieses ist, wie du sicher weißt, sehr geräumig und als Herberge für viele Mächtige mit manchen Kammern gebaut worden«: Odeporicon. Wanderbüchlein [1506], übersetzt von Andreas BERIGER, Zürich 1993, S. 158.

60) William A. PANTIN, Medieval Inns, in: Edward M. JOPE (Hg.), Studies in Building History, London 1961, S. 166–191, hier: S. 167 (*courtyard type*), S. 179 (*block/gatehouse type*), S. 183–186 (*galleries*).

61) Abgedruckt und kommentiert in Arnold ESCH, Deutsche Pilger unterwegs ins mittelalterliche Rom. Der Weg und das Ziel, in: DERS., Wege nach Rom. Annäherungen aus zehn Jahrhunderten, München 2003, S. 9–29, hier: S. 17 (Abb. 3).

62) SIMONSFELD, Reisebericht (wie Anm. 21), S. 277f.

63) Mit vielen Beispielen: PEARSON/RICHARDS, Architecture (wie Anm. 5), S. 5–29.

Wirtshauskontext besonders relevant ist die Unterscheidung zwischen *front* und *back regions*, also denjenigen Bereichen, in denen die Beteiligten sich beobachtet wissen und daher ein der Erwartungshaltung ihrer Zuschauer entsprechendes Verhalten an den Tag legen und anderen, geschützteren Stellen, wo sie sich selber sein, Normen brechen oder gar subversive Aktivitäten vornehmen können. Die räumliche Analyse von Verhaltensmustern in einem (modernen) Hotel auf den Shetland Inseln ergab zum Beispiel, dass der jeweilige Aufenthaltsort Ausdrucksformen wie Betragen stark beeinflusste. In der Küche dominierte die lokale *crofter* Kultur mit alltagssprachlichen Formulierungen, zwanglosen Umgangsformen und geringer sozialer Distanz zwischen Hotelier und Belegschaft, während die Arbeit im Speisesaal – wo sich Gäste aus aller Welt einfanden – formellere Ausdrucksformen, gepflegtere Tischsitten und ausgeprägteres Hierarchiebewusstsein zu verlangen schien<sup>64</sup>). Solch »teilnehmende« Feldforschungen sind für frühere Jahrhunderte natürlich nicht nachzuvollziehen, doch dürften die Kommunikationsstile in binnengegliederten mittelalterlichen Tavernen durch vergleichbare räumliche Variablen mitgeprägt worden sein.

Allzu scharfe Polaritäten werden der historischen Praxis allerdings kaum gerecht. So hat die jüngere Forschung die einst als markant empfundene Trennung zwischen privatem und öffentlichem Raum in der vormodernen Gesellschaft zunehmend relativiert. In einer Epoche, wo Hausväter mit obrigkeitlichen Funktionen über ihre Familien ausgestattet waren, ist dies wohl generell eine fragwürdige Vorstellung<sup>65</sup>), besonders aber im Kontext einer Herberge. Hier betrat die Öffentlichkeit – in der Form von Reisenden und einheimischen Besuchern – ein allgemein zugängliches Gebäude, das aber immer auch den privaten Haushalt des Gastgebers beherbergte. Zudem waren für modernes Empfinden »private« Aktivitäten wie das Schlafengehen oft den Blicken fremder Leute preisgegeben.

Die abgedruckte Miniatur (Abb. 2) illustriert eine Sammlung frivol-intimer Novellen aus dem Umfeld des burgundischen Hofes im 15. Jahrhundert und kann sicher nur bedingt als »typische« Darstellung des Schlafkomforts in einer Herberge gelten. Abstrahiert man von ihrem narrativen Kontext, so deutet sie immerhin auf gewisse räumliche Abgrenzungen hin, die die Trennung von sozialen Gruppen beziehungsweise Geschlechtern ermöglichten, und liefert zudem einen anschaulichen Beleg für die weit verbreitete Mehrfachbelegung von Betten<sup>66</sup>).

64) Erving GOFFMAN, *The Presentation of Self in Everyday Life*, London 1969, Kap. *Region Behaviour*, hier: S. 100–103.

65) Joachim EIBACH, *Das Haus. Zwischen öffentlicher Zugänglichkeit und geschützter Privatheit (16.–18. Jahrhundert)*, in: Susanne RAU, Gerd SCHWERHOFF (Hg.), *Zwischen Gotteshaus und Taverne. Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit*, Köln 2004, S. 183–205.

66) Bei einem Aretiner Wirt des 14. Jhs. teilten sich innerhalb von 19 Tagen 180 Personen lediglich vier Matratzen, so dass »in einem Bett jeweils ein bis drei Personen schlafen mußten«: SZABÓ, *Herbergen* (wie Anm. 15), S. 90.

Im Gegensatz zu funktional klar definierten Gebäudeteilen wie Schlafzimmern, Küchen oder Speisekammern war die Nutzung anderer Untereinheiten weniger eindeutig, das heißt das Resultat eines situativen Zuordnungsprozesses, dessen Regeln mit denen eines multipolaren Magnetfeldes verglichen werden können. B. Ann Tlusty hat jüngst am eben problematisierten Gegensatzpaar privat/öffentlich gezeigt, wie bestimmte Kammern zwischen den beiden Polen oszillierten, das heißt wie in Zeiten großen Gästezuspruches üblicherweise der Wirtefamilie vorbehalten Zimmer den Besuchern geöffnet wurden, sei es als Trinkstuben oder gar Schlafkammern, so dass Familienmitglieder plötzlich im selben Raum wie wildfremde Gäste übernachteten<sup>67)</sup>. In einem Graubereich zwischen »öffentlich« und »privat« befanden sich auch die sogenannten »oberen« oder »hinteren« Zimmer für geschlossene Gesellschaften oder spezielle Mahlzeiten. Franceschi notierte beispielsweise im Juni 1492, wie seine Gruppe im Gasthof Adler von San Michele »in geschlossenen Räumen« speiste<sup>68)</sup>. Dies ähnelt doch schon sehr dem *public dining in private*, das Restaurant-Historiker gemeinhin als Innovation des 18. Jahrhunderts einstufen<sup>69)</sup>.

Bei den handelnden Akteuren kann zwischen *occupants* und *visitors* von Gebäuden unterschieden werden. Erstere sind die regelmäßigen Bewohner (wenn nicht gar Besitzer), die mit Privilegien ausgestattet und in der Lage sind, den Zugang zu den Liegenschaften zu kontrollieren, während die *visitors* keine besonderen Rechte haben und lediglich für eine beschränkte Dauer und mit bestimmten Auflagen eingelassen werden<sup>70)</sup>. In Gasthäusern zeichneten sich Letztere vor allem durch ihre Heterogenität aus, zu Ersteren zählten in erster Linie die Wirte.

Die in Abb. 3 dargestellte Szene des Wirtewillkommens (d.h. des großzügigen Empfangs auf der Türschwelle mit ausgestreckter Hand, einem Sicherheit ausstrahlenden Schlüsselbund und einem einladend gefüllten Weinbecher) ist zwar eine ikonographische Konvention, aber nicht unbedingt zu generalisieren. Rechtlich zur Aufnahme aller ehrbaren Leute verpflichtet, unterschieden manche Gastgeber durchaus zwischen mehr und weniger willkommenen Besuchern. So notierte Hans von Waldheim 1474 über den Zürcher Kindli-Wirt Albrecht Moser, dass er ein besonders frommer und geachteter Mann sei, der *herbergit nicht allerleye luthen*<sup>71)</sup>. Charakter, Status und Vermögen eines Gastgebers hatten daher starken Einfluss auf Gästeprofil und Atmosphäre eines Hauses. Laut Franceschi war der Wirt zum Lamm in Klausen leutselig, rechtschaffen, gebildet und mit den Manieren eines

67) B. ANN TLUSTY, »Privat« oder »öffentlich«? Das Wirtshaus in der deutschen Stadt des 16. und 17. Jahrhunderts, in: RAU/SCHWERHOFF, *Taverne* (wie Anm. 65), S. 53–73.

68) SIMONSFELD, *Reisebericht* (wie Anm. 21), S. 245.

69) Rebecca SPANG, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge MA 2000, S. 86; kritisch zur Innovationsthese: Beat KÜMIN, *Eating Out Before the Restaurant. Dining Cultures in Early Modern Inns*, in: Martin JACOBS, Peter SCHOLLIERS (Hg.), *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, Oxford 2003, S. 71–87.

70) HILLIER/HANSON, *Space* (wie Anm. 6), S. 14f., 146.

71) WELTI, *Waldheim* (wie Anm. 20), S. 125.

Adeligen ausgestattet, der Besitzer der Herberge in Brixen dagegen hochmütig und roh, ja nicht einmal des Italienischen mächtig<sup>72</sup>). Soziologisch betrachtet, agierten Wirte als *community brokers*, das heißt sie entschieden, wen sie mit wem zusammenbrachten, wem sie was verrieten, wem sie Geld ausliehen und welche weiteren Dienstleistungen sie für individuelle Besucher zu erbringen gewillt waren. In einer auf persönliche Klientelbeziehungen aufgebauten Gesellschaft spielten sie damit eine unverzichtbare Scharnierrolle<sup>73</sup>).

Die Multifunktionalität vormoderner Gasthäuser verlangte nach einer differenzierten Einrichtung und einer Vielzahl von Hausratsgegenständen<sup>74</sup>). Neben den Akteuren waren diese Objekte ebenfalls wichtige Faktoren im relationalen Raumkonstitutionsprozess. Ob Gäste in eine Stube traten, die mit religiösen Objekten wie Heiligenbildern oder Kruzifixen ausgestattet war, oder aber in ein Hinterzimmer, in dem Würfel, Bretter und andere Utensilien zum gemeinsamen – vielleicht gar illegitimen – Spiel mit Trinkgenossen einluden, machte einen Unterschied. Ein schönes (literarisches) Beispiel für die Dynamik von Raumbezügen und die Variabilität atmosphärischer Kontexte liefert ein »Gespräch« aus der frühen Reformationszeit. Ein Handwerker, Mönch und Weltgeistlicher laden einen zur Jungfrau im Grimmetal pilgernden Bauern an ihren Wirtshaustisch und beginnen ein Spiel. Aus geselliger Unterhaltung erwächst allerdings bald ein theologischer Disput, weil die Trinkgenossen über die Vor- und Nachteile des Wallfahrtswesens zu streiten beginnen. Praktisch nahtlos erweitert sich damit der anfangs rein weltlich-lokale Raumbezug um global-metaphysische Elemente<sup>75</sup>). Einen anderen Handlungsrahmen wiederum schufen Gaststuben, in denen obrigkeitliche Insignien wie Wappenscheiben oder Mandate als Fenster- und Wandschmuck dienten<sup>76</sup>). Das im schweizerischen und süddeutschen Raum weit verbreitete Phänomen der Fensterschenkung durch Feudal- und Territorialherren konnte dabei auf ambivalente Art instrumentalisiert werden: einerseits signalisierten die Hoheitszeichen politische Ansprüche oder diplomatische Allianzen (oft wurden verbün-

72) SIMONSFELD, Reisebericht (wie Anm. 21), S. 245f.

73) Shani D'CRUZE, The middling sort in eighteenth-century Colchester. Independence, social relations and the community broker, in: Jonathan BARRY, Christopher BROOKS (Hg.), *The Middling Sort of People. Culture, Society and Politics in England, 1550–1800*, Basingstoke 1994, S. 181–207, hier: S. 196; Ulrich PFISTER, Politischer Klientelismus in der frühneuzeitlichen Schweiz, in: SZG 42 (1992), S. 28–68, hier: S. 47.

74) Die Einrichtung von Betrieben wird in Reiseberichten und Tagebüchern oft detailliert beschrieben: DENECKE, Planungen (wie Anm. 43), S. 247f.

75) Eyn gesprech zwyschen vyer Personen wye sie eyn getzengk haben von der Walfart ym Grimmetal, was fur vnradt odder bu(o)brey dar aus entstanden sey [1523/24], in: Werner LENK (Hg.), *Die Reformation im zeitgenössischen Dialog. 12 Texte aus den Jahren 1520 bis 1525*, Berlin 1968, S. 179–196; mit der Kraft seiner Argumente gelingt es dem Handwerker zum Schluss, den Bauern von der neuen Lehre Luthers zu überzeugen.

76) Stephan TRÜMLER, Vitrail aux Armes de Savoie, in: *Dons et Acquisitions. Musée d'Art et d'Histoire Fribourg, Fribourg 1999*, Nr. 134 (Beschreibung einer vom Haus Savoyen Mitte des 15. Jhs. in ein Freiburger Wirtshaus gestifteten Wappenscheibe); zum Anschlagen von Mandaten in Wirtshäusern: Bayerisches Hauptstaatsarchiv, München, Mandatensammlung, 1560/IX/30; 1631/I/4 etc.

dete Orte mit abgebildet), andererseits nutzten sie Reisende als Orientierungshilfe (d.h. »Wo sind wir gerade?«), und schließlich dienten sie gar als Projektionsfläche für Schmähsaktionen unzufriedener Untertanen<sup>77)</sup>!

Das Spektrum der durch Objekte und atmosphärische Elemente mitbestimmten Kontexte war im Prinzip unbeschränkt, doch gab es gewisse Standardsituationen. Dazu gehörte die Gasttafel. Eine Mahlzeit diente zwar in erster Linie der Nahrungsaufnahme, reflektierte aber immer auch kulturelle Normen, etwa in Bezug auf Speisefolge und Tischsitten, und mannigfache symbolische Konnotationen, so das Moment der temporären Verbrüderung oder Assoziationen an das christliche Abendmahl<sup>78)</sup>. Beim gemeinsamen Essen konnten soziale Konflikte wenigstens temporär überdeckt werden. Ähnlich »positiv« konnotiert war auch die Tradition der Aufwartung von lokalen Honoratioren, um durchreisende Adlige oder Gesandte in der jeweiligen Stadt willkommen zu heißen. Franceschi schildert eine typische Situation im Gasthaus Bock von Memmingen:

»[...] dorthin kamen abends Räte der Stadt mit dem Bürgermeister und überreichten ein sehr ansehnliches Präsent, nämlich vier Eimer ausgezeichnete Fische und zwanzig große Krüge sehr guten roten und weißen Weins, die nach dortigem Brauch von Zinn waren. Einer der Räte – und zwar der Geistliche – hielt dazu eine lateinische Rede im Namen der Stadt, indem er dieselbe und die Einwohner mitsamt ihrer Habe den Gesandten empfahl. Er bat auch, nicht auf die Kleinheit des Geschenkes zu achten, sondern daß es aus freudigem Herzen komme. [Die Gesandten antworteten], daß sie das Geschenk gerne annähmen und es ihnen sehr willkommen sei, da es von Personen komme, welche dem Staate Venedig günstig gesinnt seien. [Einer] bemerkte auch, daß sie von dieser Freigebigkeit im Senat von Venedig berichten würden, dankte verbindlichst und bot für ihre Angelegenheiten insbesondere auch in Venedig seine guten Dienste an. Abends kamen während der Mahlzeit Trompeter, Pfeifer und Sänger, die alle (wie früher) reichlich bedacht wurden, wie auch jene, welche das Geschenk und die Weinkrüge brachten, bei den Gesandten freundliche Aufnahme und reiche Belohnung fanden«<sup>79)</sup>.

77) Zum Phänomen generell: Hermann MEYER, Die schweizerische Sitte der Fenster- und Wappenschonung vom 15. bis 17. Jahrhundert, nebst Verzeichnis der Zürcher Glasmaler von 1540 an und Nachweis noch vorhandener Arbeiten derselben. Eine kulturgeschichtliche Studie, Frauenfeld 1884, S. 32; Barbara GIESICKE, Mylène RUOSS, In Honor of Friendship. Function, Meaning, and Iconography in Civic Stained-Glass Donations in Switzerland and Southern Germany, in: Barbara BUTTS, Lee HENDRIX (Hg.), *Painting on Light. Drawings and Stained Glass in the Age of Dürer and Holbein*, Los Angeles 2000, S. 43–55, hier: S. 45f.

78) Hans-Jürgen TEUTEBERG, Homo edens. Reflexionen zu einer neuen Kulturgeschichte des Essens, in: HZ 265 (1997), S. 1–28; Stephen MENNELL, Anne MURCOTT, Anneke H. VAN OTTERLOO, *The Sociology of Food. Eating, Diet and Culture*, London 1992. Zur wichtigen Rolle der Wirtschaftshäuser in der nachbarschaftlichen Soziabilität s. Simon TEUSCHER, Bekannte – Klienten – Verwandte. Soziabilität in der Stadt Bern um 1500, Köln 1998, v.a. Kap. 7.2 (Stadt); Katja HÜRLIMANN, Öffentlicher Konsum in Wirtschaftshäusern. Soziale Funktion des Konsums in den Zürcher Landvogteien Greifensee und Kyburg im 15./16. Jahrhundert, in: Jakob TANNER u.a. (Hg.), *Geschichte der Konsumgesellschaft*, Zürich 1998, S. 147–163 (Land).

79) SIMONSFELD, Reisebericht (wie Anm. 21), S. 259f.

Umgekehrt jedoch sahen Zeitgenossen das Wirtshaus als Nährboden für Unordnung, Sitzenzerfall, Dissens und gar Gewalt. In Verbindung mit der enthemmenden Wirkung des Alkohols provozierte die Virulenz öffentlich erfolgter Ehrverletzungen immer wieder Situationen, in denen geselliges Beisammensein in Streit und Körperverletzung umschlug. Quantitative Analysen von lokalen Gerichtsakten belegen denn auch deutliche Korrelationen zwischen Wirtshausbesuch und Kriminalität: je nach Fallstudie und Gerichtsstand hatten 25 bis 50 Prozent aller Gewalttaten einen Bezug zu Alkoholkonsum<sup>80</sup>).

Boschs Darstellung eines Gasthauskonfliktes (Abb. 4), vom Künstler zur Repräsentation der Todsünde ›Zorn‹ hochstilisiert, rekapituliert noch einmal zentrale Elemente des Argumentationsstranges: das Wirtshaus als markanter Bestandteil der europäischen Kulturlandschaft, das ambivalente Potential von Alkohol und Soziabilität sowie das dynamische Beziehungsgeflecht von Individuen, Ausstattungsgegenständen und »Orten« gruppen- und geschlechterübergreifender Interaktion. Wer genau hinschaut erkennt auch den Straßenverlauf, der die Reisenden jener Zeit wie gesehen ja meist von einer Herberge zur Nächsten führte.

## 5. BILANZ

Eine raumhistorisch angelegte Untersuchung des spätmittelalterlichen Gastgewerbes hat zu folgendem Befund geführt:

1. In Mitteleuropa konnte der Straßenverkehr schon vor 1500 von einer praktisch flächendeckenden Versorgung mit Wirtshäusern profitieren.
2. Dichte und Verteilung von Herbergen strukturierten die Makrorraumvorstellungen der Reisenden und beeinflussten den Charakter von Kommunikationslandschaften.
3. Die schillernde Pluralität von Gästeerfahrungen in Wirtshäusern kann mit raumtheoretischen Ansätzen erhellt und als Resultat situativer Kombinationen von Akteuren, Orten, Objekten und atmosphärischen Elementen verstanden werden.

Wirtshäuser boten spätmittelalterlichen Reisenden demnach nicht nur Verpflegung, Geselligkeit und Unterkunft, sie prägten ihr Raumverständnis in ganz entscheidender Weise. Die schon fast mechanischen Verweise auf Gastgeber, Mahlzeiten und Tarife in vielen Itineraren unterstreichen die den Reisealltag dominierende Bedeutung des Gastgewerbes<sup>81</sup>); das Absteigen in immer neuen und immer etwas anderen Herbergen punktuierte jede

80) KÜMIN, *Drinking Matters* (wie Anm. 27), Kap. 4. Eine detaillierte regionale Analyse in Bernhard MÜLLER-WIRTHMANN, *Raufhändel. Gewalt und Ehre im Dorf*, in: Richard VAN DÜLMEN (Hg.), *Kultur der einfachen Leute*, München 1983, S. 79–111 (Landgericht Starnberg, Bayern, 16. Jahrhundert).

81) Ein Paradebeispiel liefert – neben den oben ausführlich behandelten Aufzeichnungen von Waldheim, de Beatis und Franceschi – Hermann ESCHER (Hg.), *Ein Reisebericht des Chronisten Johannes Stumpf aus dem Jahr 1544*, in: *Quellen zur Schweizer Geschichte* 6 (1884), S. 231–310.

Vorwärtsbewegung, es gehörte zentral zum »Ankommen« an einem Ort. Die zugewiesene Stube enthielt ganz konkret auch das Fenster, durch das Fremde die lokale Gesellschaft betrachteten. Die Interaktion mit Wirten und anderen Gästen in jeweils spezifischen Kontexten war nur bedingt kalkulierbar und konnte den Reiseplan radikal verändern. Neue Informationen, bequemere Transportmittel und kundige Führer – das alles (und noch viel mehr) war in den Herbergen Alteuropas zu haben. Wachstum und Innovation im vormodernen Fernverkehr wurzelten nicht zuletzt auch in der Dynamik der gastgewerblichen Infrastruktur.