

Vom Trinken in Schwaben in alter Zeit

Milch war lange Zeit ein Hausgetränk – Kaffee ab dem 18. Jahrhundert

Von Dr. Max Flad, Leinfelden-Echterdingen

Die Alamannen, die unser Land besiedelten, haben ihre Höfe stets in der Nähe von Quellen, Bächen und Flüssen gebaut. Sie wußten, wie lebenswichtig das Wasser für Mensch und Tier ist. Dies hat man heute vergessen; nur noch selten müssen die Menschen Wasser von einem laufenden Brunnen holen, und aus der Hauswasserleitung trinken wenige, ist doch das Angebot von Getränken aller Art außerordentlich groß.

Vom Trinkwasser schrieb Pfarrer Kneipp (1821–1897), der Wasserdoktor, in seiner Jugendzeit sei beim Mittagessen stets ein Kurg frischen Wassers auf dem Tisch gestanden, so daß jeder vor dem Essen Gelegenheit hatte, etwas zu trinken. Während des Essens habe niemand getrunken. Neben dem Wasser war die Milch, häufig als abgerahmte Magermilch oder saure Knollenmilch, das Hausgetränk in den Familien, welche Vieh hielten. Schon beim Frühstück, vielerorts in Schwaben als Morgenessen bezeichnet, gab es – nochmals sei Kneipp unser Gewährsmann – neben Suppe oder Mus Milch; auch das morgendliche Vesper („Unterbrot“) bestand aus Brot und Milch. Beim Abendessen machte wiederum die Milch den Schluß. Die zahnlosen Älteren aßen Milch mit eingetunkten Brocken.

Zum mehrfachen täglichen Milchkonsum muß allerdings angefügt werden, daß ein solcher Verbrauch bei kleinen Viehbeständen in größeren Familien nicht immer möglich war. Darauf weisen auch Abmachungen in Leibgedingen hin, in denen oft die Abgabe von „sießer Milch“ nur von Georgi (23. 4.) bis Martini (11. 11.) vereinbart wurde, d. h. den Sommer über. Vielfach machten die Altenteiler auch aus, daß im Winter nur die halbe Milchmenge in das Leibgedingstübchen zu geben sei.

Einen Wechsel in den Trinkgewohnheiten brachte das Kaffeetrinken mit sich. Teuren Bohnenkaffee aus fernen Ländern konnten sich jedoch nur die wenigsten leisten. Das Volk griff zu Ersatzstoffen. Das braune Getränk wurde aus Eicheln, Feigen, Gerste, Malz und Zichorie, die z. T. selber geröstet wurden, hergestellt. Einen Bericht über solchen Ersatzkaffee in den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts gibt es aus Waldsee: „Angefüllt von der oben erwähnten schlechten Nahrung (Knöpfe, Knödel, Nudeln, Milchsuppen, Erdäpfel, Kraut) fühlen sie einen belohnenden Genuß in einem elenden Kaffee, der, in Schüsseln aufgetragen, mit schwarzem, grobem Brot eingebrockt, mit Wonne und Wohlbehagen von der ganzen Familie verzehrt wird. In manchen Häusern ist dieser verdorbene, verfälschte Kaffee das ganze Mittagsbrot. So wachset die Jugend auf.“

Verständlicherweise setzte sich der Kaffee, das „Gantwasser“, im 18. und 19. Jahrhundert zuerst in den Städten durch, wo Milch und Getreide zur Musbereitung gekauft werden mußten. Aber auch die Bauern gingen mit einiger Verzögerung zu dem neuen Getränk über, das sie mit getrockneten Rübenschnitzen süßten. Als schließlich durch das

Aufkommen von Käsereien und Molkereien Milch Tag für Tag abgesetzt werden konnte, bürgerte sich der Kaffee auch in den Bauernhäusern ein; der Verzehr von Milch, gestandener Milch, Quark und Sauermilchkäse nahm daraufhin ab. Zum Nachteil der heranwachsenden Kinder lieferten manche Bauern den letzten Liter Milch an die Verarbeitungsbetriebe. Diese Angelegenheit hat Ende des 19. Jahrhunderts mehrfach den Landtag Württembergs beschäftigt.

Einen besonderen Reiz hatte es für die Menschheit seit Jahrtausenden, stärke- und zuckerhaltige Früchte vergären zu lassen, um daraus alkoholische Getränke zu gewinnen. Von ihnen hatte nach Besiedlung unseres Landes durch die Alamannen und in den Jahrhunderten danach die größte Bedeutung das Bier; das sowohl aus dem Malz von Gerste als auch von Weizen, Dinkel und Hafer gesotten wurde. Das Bier, welches die Klöster von einzelnen bäuerlichen Höfen bezogen, muß ein Leichtbier gewesen sein, denn die Mönche von St. Gallen erhielten es im 9. Jahrhundert täglich fünfmal. Erst seit dem 12. Jahrhundert wurde Bier zum Zwecke der Haltbarkeit und des besseren Geschmacks wegen mit Hopfen versetzt. Eine frühe Nachricht hiervon ist die 1150 erfolgte Ablieferung der Klosterleute von Steinenbach und Russenried (östlich von Tettngang), welche in diesem Jahr einen Malter Hopfen an das Gotteshaus Allerheiligen in Schaffhausen abzugeben hatten.

Erstaunlich früh, in Urkunden des 9. Jahrhunderts, ist die Kultur von Reben am Bodenseeufer und im südlichen Oberschwaben bezeugt. Danach wurde in Danketsweiler, Trutzenweiler, Happenweiler, ferner in Ailingen, Hagedorn und Manzell Weinbau betrieben. Es könnte sein, daß die Rebkultur hier nicht von den Klöstern, sondern von den Franken ausging; denn die Mehrzahl der zwischen 735 und 830 entstandenen Weilerorte sind auf Gründungen fränkischer Adliger zurückzuführen. Nachdem der Reformorden der Prämonstratenser eine Reihe neuer Klöster gegründet hatte, die Städte im Südwesten des Reiches aufblühten und die Bevölkerung wuchs, dehnte sich der Rebbau mächtig aus. Der Verbrauch von Bier ging zurück, und um 1400 soll es im westlichen Schwaben kein Bier mehr gegeben haben. Doch nach außerordentlich schlechten Weinjahren, wenn die Reben erfroren waren und die Weinpreise hoch lagen, gab es auch am Bodensee Bier. So sind im Jahr 1513 in Konstanz plötzlich drei Biersieder verzeichnet, welche beachtliche Mengen produzierten. Um Ulm und im östlichen Schwaben, wo kaum Reben gediehen, wurde jedoch auch im Spätmittelalter Bier gebraut. Im mittleren Oberschwaben, an den Rändern des Donautales, selbst in den Tälern der Alb versuchten die Bauern, Wein anzubauen. Im Kreis Biberach ist aufgrund von Urkunden bzw. Flurnamen Weinbau in Altheim, Biberach, Riedlingen, Ringschnait, Rot, Stafflangen, Ummendorf und Winterstettenstadt nachweisbar.

Die größte Ausdehnung der Rebfläche in Schwaben war im 16. Jahrhundert, in der „Haupt-Zech-

periode des deutschen Volkes“, erreicht. In den Städten, an den Fürstenhöfen und Universitäten, z. T. auch in den Klöstern stieg der Weinverbrauch ins Unglaubliche. Im Herzogtum Württemberg wurden zwischen 1514 und 1566 40 000 Morgen Reben neu angelegt. Es ist verständlich, daß in dieser Zeit die Herzöge die Bierbereitung in ihrem Land nicht zuließen, war doch der Wein „der Untertanen fürnehmste Nahrung“. Der 30jährige Krieg mit seinen riesigen Menschenverlusten und der Zerstörung vieler Weinbauanlagen beendete diese Blütezeit des Rebbaues.

Neben Wein wurde im Mittelalter, aber auch noch zu Beginn der Neuzeit, Met bereitet und getrunken. Hiervon berichtet L. Fries 1546: „In Schwaben gmeynklicher dann anderswo macht man ein Trank, der heysst Medt, derselbig hat vil edler Tugent an ihm. Oft wird er wol gekocht, so ist er dem Leib guot. Disen Trank trinken die Schwaben St. Michels, St. Gallen, St. Martinstag, gleich wie die Bauren im Elsaß am St. Jacobstag Knoblauch fressen, meynen, welcher nit Medt und Fochotzen ess, der leb das Jahr nit aus.“

Zur Herstellung des Mets hat uns erfreulicherweise Michel Buck ein genaues Rezept hinterlassen: „Guten Met macht man so: Nimm 12 Maß Wasser, 2 Maß Honig, siede es in einem Kessel auf 1/3 ein, verschäume es, daß es klar wird. Wenn halb eingesotten, setzt man Ingwer, Zimt, Nägelein, Galgat (Galganwurzel) Muskatnuß, Cardomömlein zu. Laß den Met erkalten, fülle ihn bis auf drei Finger in ein Faß und laß ihn gären.“ So wie der Met wurde früher auch der Wein, besonders in schlechten Jahren, gewürzt.

Als nach dem 30jährigen Krieg in vielen Ortschaften die Weingärten fehlten, um die verwilderten Rebhänge wieder in Kultur zu bringen, verbreitete sich erneut das Biertrinken. Beispielfhaft seien die Verhältnisse im Klostergebiet von Ochsenhausen aufgezeigt. Hier, wo kein Wein wuchs, waren die Untertanen auf den oftmals sauren Seewein von Hersberg am Bodensee angewiesen, wo das Kloster ein eigenes Weingut hatte.

Schon am Anfang des 17. Jahrhunderts, im Jahr 1609, ging bei der Ochsenhausener Kanzlei der Antrag eines Lehninhabers von Ringschnait ein, Bier ausschenken zu dürfen. Nachdem diesem Gesuch entsprochen worden war, folgten vor allem im Laufe der Jahrzehnte nach dem großen Krieg Gesuche aus weiteren Orten. Doch bis in die 90er Jahre war um Ochsenhausen der Weinverbrauch noch höher als der von Bier. Erst dann, anderswo schon früher, wurde das billigere Bier zum Volksgetränk. Das Kloster zog daraus seine Konsequenzen, baute eine eigene Brauerei und verpflichtete seine Wirte, nur noch Ochsenhausener Klosterbier auszuschenken.

Ähnlich wie im Klostergebiet von Ochsenhausen erfolgte auch die Entwicklung in den anderen oberschwäbischen Territorien. In Zeil, Waldsee, Warthausen, Schwendi (1683) und Aulendorf (1692) entstanden um diese Zeit die herrschaftlichen Brauhäuser. Auch in den Städten, z. T. auch auf dem Land, begannen die Wirte, die oft zugleich auch Bäcker waren, mit dem Brauen. In der Mitte des 19. Jahrhunderts befanden sich von den 56 Brauereien des Oberamts Biberach allein 23 in der Oberamtsstadt.

Gebraut wurde in den Bierküchen zuerst nur das leichte obergärige Weißbier, im Allgäu Scheps ge-

nannt. Es war nicht lange haltbar. Dieses Bier stellten aber nicht nur Brauer her, sondern bis zum Ersten Weltkrieg auch Bauern. In den Gasthäusern kam es noch eine Zeit danach, aber sehr selten zum Ausschank.

Neben dem Weißbier gab es noch das untergärige Braunbier, welches bei Temperaturen unter 10° gebraut und um 0° gelagert werden mußte. Darum wurde es in der kalten Jahreszeit gesotten und dann – da es noch keine Kältemaschinen gab – in einem kühlen Gewölbe- oder Felsenkeller aufbewahrt. Als besonders gut galt das im März gebraute „Märzenbier“. Das Braunbier war gehaltvoller und vollmundiger als das Weißbier; auch erhielt es der längeren Lagerzeit wegen eine stärkere Hopfengabe. Sein Preis betrug das Zwei- bis Dreifache des Weißbieres. Dies war mit ein Grund, daß die Bauern und Handwerker gern „Duranand“, d. h. eine Mischung beider Biere tranken. Heutige obergärige Biere sind das Weizenbier und das „Alt“, während Pils, Bockbiere und Export untergärig gebraut werden. Der Unterschied besteht darin, daß bei den obergärigen Bieren die Gärung durch Oberhefen eingeleitet wird, die bei 15° bis 20° C gären, während dies bei untergärigen Bieren durch Unterhefen mit einer Gärtemperatur von 5 bis 10° C geschieht.

Bei dem Bericht über Bier und Wein dürfte es angebracht sein, einiges über die früheren Wirtschaftshäuser anzufügen, bei denen Obrigkeit wie Bevölkerung bis ins 19. Jahrhundert zwischen Schildwirtschaften (Gasthäusern, Tavernen) und Zapfwirtschaften (Schenken) unterschieden. Jene mit einem Schild hatten das Recht, Fremde zu beherbergen und den Gästen neben Getränken auch warme Speisen zu verabreichen. Darum mußten auf Geheiß der Obrigkeit in den privilegierten Schildwirtschaften auch alle Hochzeiten gefeiert und die Kaufverträge von liegenden Gütern abgeschlossen werden. Ein Zapfenwirt durfte nur Bier, Wein, Brot und Käse ausgeben. Es ist verständlich, daß es wegen dieser Vorschriften in den Städten und Marktflecken zu Auseinandersetzungen kam. Immer wieder versuchten die Zapfenwirte, den Gästen auch warme Gerichte aufzutischen.

Das Leben und Treiben in den Wirtschaften war genau geregelt. Da nur in den Tavernen („Tafern“) Fremde beherbergt werden durften, mußten die Wirte mit „Wein, Brot, Fleisch, Fisch, Haber, Stroh, sauberer Bettwäsche, Stallung und was sonst der Gast von Nöten hat, gut versehen sein.“ Genau war der Zapfenstreich geregelt. Im Winter durfte nur bis 8 Uhr, im Sommer bis 9 Uhr ausgeschenkt werden. Für Herbergsgäste gab es Ausnahmen. Nach der Spitalordnung von Biberach kostete „das verhaßte Laster des Zutrinkens jeden Teil 1 Gulden. Außerdem mußte jeder, der unordentlich ißt und trinkt, daß er es retour geben muß oder daß man ihn führen muß, 10 Schilling bezahlen.“

Nach diesem Exkurs über die Wirtschaftshäuser zurück zu den Getränken. Noch fehlen Most und Brantwein. Most wurde als Hausgetränk nur dort bereitete, wo das Klima den Obstbau begünstigte und wo es mehr Obst gab, als man zum Frischessen und Dörren benötigte. Dies war im schwäbischen Unterland, am Bodensee und im Schweizer Mittelland der Fall. So ist von der Schweiz im Jahr 1639 zu erfahren, daß die Mostbereitung sehr zugenommen hat, „wodurch sich das Volk eines wichtigen Nahrungsmittels, nämlich der gedörrten Früchte

entblößt“. Um Bregenz zeugt eine Torkel von 1669 ebenfalls von der Obstverwertung.

Bemerkenswert ist, daß im Herzogtum Württemberg die Regierung 1650 das Mosten unter Androhung „ohnausbleiblich hoher Straffen“ verbot. Sie fürchtete um den Weinabsatz; auch wollte sie Weinfälschungen, nämlich die Vermengung von Reben- mit Obstsaft, verhindern. Rund 150 Jahre später wurde jedoch das Mosten freigegeben. Jetzt erst konnte der Most zum schwäbischen Nationalgetränk werden, wobei zwischen leichtem Sommermost mit viel Wasser und dem stärkeren Wintermost unterschieden wurde. Reinen („lautrigen“) Saft sowie Saft mit Wein vermischt gab es nur bei besonderen Anlässen. Zum Zerquetschen des Obstes wurden lange Zeit Werkeltröge verwendet; später kamen Mostpressen auf.

Vom gesundheitlichen Standpunkt her meint Zeidler in seinem Lexikon vom Most: „Er ist gut für die Brüste, stärkt das Herz, befeuchtet wohl und löscht den Durst, dienet wider die Schwermüthigkeit.“ Viel früher als die Herstellung von Most, die im mittleren Oberschwaben, selbst im Oberamt Ravensburg, erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts aufkam, war die Verarbeitung von Früchten zu Branntwein bekannt und üblich. Bereits 1568 wetterte M. Hebsacker in seinem Buch „Trunckenheit“ gegen das Trinken des „Brennte-weins“. Das Schnapstrinken griff um sich, als der Weinkonsum zurückging und vermehrt Bier getrunken wurde. Die „Breystätten“ waren in der Regel mit einer Brennerei verbunden. Gebrannt wurden in früheren Jahrhunderten vor allem Kernobst und Kirschen, während „Geist“ aus Wacholder, Vogelbeeren und Hagebutten als Arznei verwendet wurde. Wo es wenig Obst gab, wie im Illertal, wurden Weizen, Einkorn und schwacher Dinkel gebrannt; später kamen auch stärkereiche Kartoffeln in den Brennkessel.

Das Trinken von Branntwein muß früher stark verbreitet gewesen sein. Von Michael von Jung, dem Pfarrer von Kirchdorf, der seine Grablieder zur Gitarre vortrug, stammt auch ein Lied auf den Erfrierungstod eines Branntweinsäufers. Es endet:

„Laßt uns daher das Giftgesäuf
Gebrannten Geists verachten,
Sonst macht es uns zum Tode reif,
wo wir's am mindesten dachten,
Und künftig für den Durst allein
Nur weiß und braunes Bier und Wein
Mit Wasser mäßig trinken!“

Literatur

- Abel W., Geschichte der deutschen Landwirtschaft, Stuttgart 1978
- Angele A., Ummendorf, Geschichte einer oberschwäbischen Gemeinde, Biberach 1954
- Angele J., Ringschnait 1083–1983, Biberach 1983
- Anonymus, Aus der guten alten Zeit, Sonntagsbeilage des Ulmer Tagblattes Nr. 48/1883
- Auerbacher L., Die Geschichte von den Sieben Schwaben, 1832. Ausgabe Basel 1947
- Barczyk M., Essen und Trinken im Barock, Sigmaringen 1981
- Bauer A. u. H., Wolf Christian von der Mühe, Johann Baptist und Dominikus Zimmermann, Regensburg 1985
- Bayer D., O gib mir Brot, Ulm 1966
- Blau S., Schwäbisch, München 1946
- Blumtritt L., Vom Korn zum Brot, Münsingen o. J.
- Beck R., Dreimal wöchentlich Braten, täglich 1 Maß Bier, in: Schwäbische Zeitung Lokalausgabe Leutkirch vom 29. 8. 1985
- Beschreibung der Oberämter Biberach (1837), Laupheim (1856), Leutkirch (1843), Münsingen (1825), Ravensburg (1836), Riedlingen (1827), Saulgau (1829), Tettngang (1839), Waldsee (1834), Wangen (1841)
- Bilgeri B., Der Getreidebau im Land Vorarlberg, in: Montfort 1947–1949
- Bohl Pl., Rappertswiller im 18. und 19. Jahrhundert (Geschichte am See, Bd. 20), Hrsg. Friedrichshafen 1984
- Brechenmacher J. K., Dtsch. Namenbuch, Stuttgart o. J.
- Buck M., Der Bussen und seine Umgebung, Sigmaringen 1868 – Medizinischer Volksglauben und Volksaberglauben aus Schwaben, Ravensburg 1865
- Ernst V., Das Biberacher Spital, Stuttgart 1897
- Ernst V., Die Landwirtschaft im Oberamt Tettngang, Stuttgart 1915
- Fischer H., Schwäbisches Wörterbuch, Bd. 1–6, Tübingen 1904–1936
- Flad M., Landwirtschaftliche Produkte in und um Langenargen, in: Langenargener Geschichte(n), Tettngang 1989
- Förderreuther M., Die Allgäuer Alpen, Kempten 1908
- Fries L. R., 1491–1550
- Gehring D., Württembergische ländliche Rechtsquellen, Bd. 3, Nördliches Oberschwaben, Stuttgart 1941
- Haid J. H., Ulm mit seinem Gebiete, Ulm 1786
- Hammer M., Schwendi, Weißenhorn 1969
- Hauser A., Bäuerliche Wirtschaft und Ernährung in der Schweiz vom 15.–18. Jahrhundert, in: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie 19/1971 S. 170–189
- Henning, F. W., Landwirtschaft und ländliche Gesellschaft, Bd. 2 1750–1976, Paderborn 1978
- Hösch, Häuser erzählen Geschichte, in: Schwäbische Zeitung Ausgabe Leutkirch vom 14. September 1988
- Jänichen H., Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte des schwäbischen Dorfes, Stuttgart 1970
- Kneipp S., So sollt ihr leben, Kempten 1897
- Kolb A., Lidel L., D' schwäbisch Küche, Kempten 1975
- Kreidler R., Die staatliche Förderung der Landwirtschaft im Königreich Württemberg, München 1971
- Krezdorn-Schahl, Schtemmerhofen, Sigmaringen 1980
- Löffler H., Die Weilerorte in Oberschwaben, Stuttgart 1969
- Mayer H., Waldsee, in Chronik des Kreises Ravensburg, Hinterzarten 1975 (hier zitiert Schirt)
- Mayer, J. F., Lehrbuch für die Land- und Haußwirth in der pragmatischen Geschichte der gesamten Land- und Haußwirthschaft, Nürnberg 1773
- Montaigne v. M., Süddeutsches Reisetagebuch, Lindau 1947
- Nagel A., Armut im Barock, Weingarten 1986
- Pflug J. B., Aus der Räuber- und Franzosenzeit Schwabens, Weißenhorn 1966
- Plinius, Historia naturalis 18/17 (zitiert bei Jänich S. 100)
- Rimmele H., Die Entwicklung des Brauwesens in Saulgau, in Saulgauer Hefte, Heft 5/1984
- Röder P. L. H., Geographisches Statistisch-Topographisches Lexikon von Schwaben . . . , 2. Auflage, Ulm 1801
- Sailer S., Schwäb. Schöpfungsgeschichte, Stuttgart o. J.
- Scherer P., Reichsstift und Gotteshaus Weingarten im 18. Jahrhundert, Stuttgart 1969
- Schirt, Topographie des Fürstentums Ochsenhausen, 1805 (zitiert bei Angele J., S. 213)
- Schlipf, Populäres Handbuch der Landwirtschaft, Stuttgart 1853
- Schröder K. H., Weinbau und Siedlung in Württemberg, Remagen 1953
- Seemann J., Sailer W., Roth R., Oberopfingen, Buchau 1988
- Spahr G., Oberschwäbische Barockstraße V, Biberach 1984
- Sunthaim L., zitiert von A. Hengstler in „Das schöne Allgäu“, Heft 2, 1952
- Troll Th., Deutschland Deine Schwaben, Hamburg 1967, 4. Auflage
- Weitnauer A., Michael von Jung, Meister des unfreiwilligen Humors, Kempten 1963