

Historische Trinkkulturen im alten Bern

Worber Wirtshausgeschichte(n)

Vollräsche, häusliche Gewalt, Leberzirrhosen – in der Gegenwart hat der Alkoholkonsum meist eine schlechte Presse. Im alten Bern dagegen war das soziale Leben ohne gemeinsames Trinken kaum vorstellbar. Wirtshäuser und Weinfreunde stehen im Zentrum eines Vortrages der IG Worber Geschichte am Donnerstag 27. Oktober, um 19.30 im Restaurant Sternen.

Kein Zweifel: Allzu viel ist ungesund. Die jüngsten Statistiken zu Spitalerlieferungen, Gesundheitskosten und Kriminalitätsraten sprechen eine deutliche Sprache. In den westlichen Gesellschaften der Gegenwart gehören Billigangebote in Supermärkten, Binge drinking und verstärkter Privatkonsum zu den Faktoren, die den Alkoholmissbrauch zum brennenden sozialen Problem machen. Für Anthropologen und Historiker erscheint das Trinken dagegen oft in positiverem Licht. Wie das gemeinsame Mahl kann es persönliche Bindungen und kollektive Identitäten herstellen und vertiefen. Wir kennen das von Übergangsriten im persönlichen Bereich (Taufen, Hochzeiten, Begräbnisse) und der Markierung besonderer Gelegenheiten (Vernissagen, diplomatische Empfänge). Im Ancien Régime, also bis zum ausgehenden 18. Jahrhundert, gab es aber kaum ein Ereignis, das nicht im Wirtshaus – und damit vor Zeugen – mit einem Umtrunk «publiziert» wurde. Eheabsprachen, Geschäftsabschlüsse, Rechnungsabnahmen, Wahlen von Amtsträgern, Versöhnungsrituale... die Liste der entsprechenden Anlässe liesse sich beliebig verlängern. Mit dem zunehmenden Reise- und Handelsverkehr des ausgehenden Mittelalters, später den Postkutschen und dem frühen Tourismus entwickelten sich die Gaststätten zudem zu überregionalen Kommunikationszentren. Bis ins 18. Jahrhundert gab es auch bei der Freizeitgestaltung kaum Alternativen: Für Tanzveranstaltungen, Kirchweihen, Spiel- / Sportwettbewerbe oder Theateraufführungen kam praktisch nur das Wirtshaus in Frage. Deshalb gehörte es – zusammen mit der Kirche, dem Rathaus und dem Marktplatz – zu den wichtigsten öffentlichen Einrichtungen jeder Stadt- und Landgemeinde. Heute ist das anders. Für alles und jedes existieren spezialisierte Einrichtungen – Mehrzweckhallen, Clubs, Sportstadion – und das moderne Gastgewerbe konzentriert sich wieder verstärkt auf seine Kernfunktionen von Gastronomie und Geselligkeit.

Als Brennpunkte des gesellschaftlichen Lebens erregten Trinkstätten rasch die Aufmerksamkeit (und Besorgnis) der Obrigkeiten. Angefeuert von den religiös-moralischen Appellen der Reformation, erliessen sie ein eigentliches Sperrfeuer von Mandaten und Reglementen: Gotteslästerung, Fluchen, Geldspiele, aussereheliche Sexualität, im zwinglianischen Bern sogar das Tanzen – alles verboten! Umgekehrt entdeckten die Regierungen das Trinken als Einkommensquelle, besteuerten den Alkoholkonsum seit dem Spätmittelalter und manövierten sich damit in einen klassischen Interessenkonflikt. In vielen Städten und Territorien Mitteleuropas machte das sogenannte Umgeld einen hohen Prozentsatz der Einkünfte aus; ja im zaristischen Russland finanzierte die Wodka-Leiendenschaft der Untertanen praktisch alle Staatsaktivitäten.

Für Historiker erlaubt das entsprechend umfangreiche Quellenmaterial eine erstaunlich detaillierte Rekonstruktion des Wirtshauslebens. Zu den farbenprächtigsten Gattungen gehören die Bestände der verschiedenen weltlichen und geistlichen Tribunale, im bernischen Raum insbesondere die Chorgherichtsakten der Pfarreien. Für Vechigen und Stettlen etwa hat der Herausgeber der Worber Ortsgeschichte, Heinrich Richard Schmidt, faszinierende Einblicke ins dörfliche Leben gewonnen. Die Erlasse der «gnädigen Herren» und Geistlichen setzten dem Trink- und Tanzvergnügen der Untertanen kein Ende; die

tief verankerte Volkskultur erwies sich als äusserst resistent. Umgekehrt wussten die Frauen die moralischen Appelle der Kirche für sich zu instrumentalisieren: wenn ihre Ehemänner allzu tief ins Glas guckten und deswegen den Familienfrieden bzw. das Haushaltsbudget gefährdeten, konnten sie diese vor dem Chorghericht (dem die Trunkenbolde manchmal selbst angehörten) zur Rechenschaft ziehen. In Extremfällen wurde ihnen dann – in einer für die vormoderne Gesellschaft tief ehrenrührigen Strafe – der Besuch von Wirtshäusern gleich ganz verboten.

Wie passt nun Worb in dieses Bild? In vielerlei Hinsicht finden wir vergleichbare Verhältnisse. Neben den Gerichts- und Steuerakten liefern Wirteide und Wirtshausverzeichnisse zusätzliche Informationen. Letztere erweisen sich als besonders ergiebig. Ab 1628 erstellten die Berner Behörden etwa alle 50 Jahre ausführliche Register aller gastgewerblichen Einrichtungen. Ursprünglich als Identifikationsmittel «abzustellender» (also überflüssiger) Trinkstätten konzipiert, dienten sie später als generelle Verwaltungshilfen. Für die Region Worb belegen sie seit den Anfängen eine dichte Versorgung mit den vormodernen Haupttypen (siehe Karte). Die Flaggsschiffe der Wirtshausarchitektur bildeten die «Tavernen», also Wirtschaften, die neben Getränken und kalten Speisen auch warme Mahlzeiten und Unterkunft anbieten durften. Sie waren an bestimmte Liegenschaften gebunden und wurden von Grund-/Territorialherren bzw. Gemeinden gegen Zinsen und Dienstleistungen an Wirtspersonen verliehen, manchmal bloss für ein Jahr, im besten Fall aber auf Erbrecht. Weniger umfangreiche Privilegien genossen die «Pinten», wo lediglich Wein und kalte Speisen erhältlich waren. Diese erforderten geringeren Kapitaleinsatz und versorgten v.a. die lokale Bevölkerung. Eine Untergruppe davon bildeten die Schenken obrigkeitlicher Amtsträger (manchmal sogar von Pfarrherren), die gewissermassen «ex officio» den Bern abzuliefernden Zehntwein verzapften. Medizinischen Zwecken dienten schliesslich die Bäder, deren Ausschank meist auf die Sommermonate und die Kurgäste selbst beschränkt blieb. Dies verweist auf eine weitere «positive» Dimension des Alkoholkonsums – bei Krankheit, Schwangerschaft, Altersbeschwerden oder Schwächezuständen galt Wein den Zeitgenossen als wertvolles Stärkungsmittel. Dass er in Bädern nicht nur aus gesundheitlichen Gründen geschätzt wurde, versteht

sich von selbst. Der Vortrag wird aber auch auf einige Besonderheiten eingehen, die Worb aus historischer Sicht besonders interessant machen. Zunächst einmal handelte es sich um eine Patrizierherrschaft, wo neben Staat (also dem Berner Rat) und Kirche auch der im Schloss residierende Tvingherr eine wichtige Rolle spielte. Er stellte sicher, dass das Gastgewerbe seinen Bedürfnissen (z.B. nach frischem Fleisch und regelmässigen Einnahmen) Rechnung trug. Dann gab – gibt! – es im Dorf ein Prachtsexemplar einer altehrwürdigen Taverne (siehe Abbildung). Es finden sich auch im internationalen Vergleich nur wenige Orte, wo sich die Abfolge der Wirte seit dem 14. Jahrhundert fast lückenlos dokumentieren lässt. Als Zeichen der «öffentlichen» Bedeutung ihres Hauses hatten diese u.a. eine Gerichtsstube zu unterhalten, erhielten dafür aber Vorrechte wie das Monopol auf Hochzeitsmähler. Dauerhafte Konkurrenz erwuchs den Löwenbesitzern erst 1835 mit der Konzessionserteilung an eine zweite Taverne, den Sternen. Das wohl spektakulärste Merkmal



Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts ist der Name «Löwen» für die örtliche Taverne belegt, hier auf dem Wirtshauschild von 1750. Foto: Worber Geschichte.

des Worber Wirtshauswesens ist allerdings das Enggistein-Bad, und dies aus zwei Gründen: Einmal stellt es das früheste Beispiel einer solchen Kureinrichtung im bernischen Raum dar (schon 1454 ist ein Schankrecht belegt). Sodann gab es dort ein Badgericht, also eine Art Sonderjustiz der Benutzer. «Wer ohne miderkleid in das bad gaht und badet», wie wir aus einer Ordnung von 1552 erfahren, oder «wer grobe, unzünftige und unverschämte wort redte von mannen, auch vorab vor frauen und töchteren, item wer auch unzünftiger gebärden sich gebrochen», der war zu bestrafen, und «zwar umb zwo oder drey, vier mas wyn, nach gestalt der sachen und des gethäters ungeschickten verdienen nach». So ganz wird



Der Gasthof zum Löwen mit Pferdekutschen und Gästen sowie, rechts im Bild, der ehemaligen Zehntscheuer, auf einer Postkarte von 1917. Foto zvg

man den Verdacht nicht los, dass dies alles nicht todernst gemeint war, aber wie dem auch sei: Bemerkenswert ist es allemal!

Was und wieviel gab es eigentlich zu trinken? Das alte Bern war generell ein Weinland, weit südlich des europäischen Bieräquators, der von den Niederlanden ungefähr durch die Mitte des heutigen Deutschland verlief. In den Pinten dominierte der lokale Landwein, der zwar billig, aber auch etwas säuerlich war. Ernährungshistoriker gehen für das 16. Jahrhundert von einer typischen Pro-Kopf-Tagesration von 1,51 aus! Auf hohen Absatz deutet auch ein Inventar des Worber Klösterlis von 1792, das trotz seiner geringen Grösse nicht weniger als 68 Flaschen und 242 Gläser verzeichnet. Gehobenen Ansprüchen dienten die Rebberge des Waadtlands, damals bernisches Untertanengebiet, insbesondere die La Côte- und Ryff-Sorten von den Gestaden des Genfersees, die von stark im Weinhandel engagierten Patrizierfamilien übers ganze Land verteilt wurden. Aber auch teure Importware fand ihren Weg in die Region: Im führenden Gasthaus der Hauptstadt, dem Goldenen Falken, war – laut Umgeldakten von 1787 – sowohl spanischer Malaga wie französischer Champagner zu haben. Dazu kam ab dem 17. Jahrhundert etwas Schnaps und später auch Kaffee.

Aber, wie eingangs angedeutet: Es ging nicht nur um die Befriedigung physiologischer Bedürfnisse oder um individuellen Genuss. Wer im Wirtshaus einkehrte, betrat eine kommunale Bühne. Wo man sich hinsetzte und wer mit wem ansties, hatte eine

hohe symbolische Bedeutung. Der gemeinsame – etwa durch Zutrinken stark ritualisierte – Konsum markierte soziale Bindungen, wie umgekehrt ein Ausschluss oder Angriff auf die persönliche Ehre zu Spannungen oder gar Gewaltanwendung führen konnte. Einen klassischen Fall dokumentieren die Worber Gerichtsakten von 1746. Hans Althaus aus Trachselwald klagte dem Tvingherren, dass Christoffel Roht, ein Rotgerber von Richigen, ihn am 31. Januar im Löwen ohne «erhebliche ursach angegriffen» hatte und «an dem lingen aug, mit einem oder mehr streichen, dergestalten» verwundete, «daß ihm dorvon das blutt, zu mund und nasen aufgeloffen». Roht gestand zwar, den ersten Schlag geführt zu haben, doch sei Althaus mit seinen Sprüchen der «anfänger und hiemit ein ursach dieser schlägerey gewesen». Richter Franz Ludwig von Graffenried fällte das salomonische Urteil, dass Roht zwar Althaus für den entstandenen Schaden entschädigen solle, Althaus dagegen dem Roht für die Schimpfworte Satisfaktion schuldig sei. Die Untersuchung von Trinkkulturen verschafft uns somit wertvolle Einblicke in die Prioritäten und Mentalitäten historischer Gesellschaften. Bei allen Risiken des Alkoholkonsums gilt es seine soziale Bedeutung nicht aus den Augen zu verlieren. Dank einer langen gastgewerblichen Tradition und hervorragender Quellenlage kann Worb wertvolle Beiträge zu diesem faszinierenden Aspekt altbernischer Geschichte leisten.

BEAT KÜMIN



Die Wirtshausstopographie der Region war schon im Ancien Régime differenziert. Nicht alle Einrichtungen waren dauerhaft in Betrieb und die «Winkelwirte» im Prinzip unzulässig, aber an Trinkstätten herrschte kein Mangel.

Karte: BK.



Beat Kümin

Beat Kümin habilitierte sich 2005 in Bern und lehrt als Professor für Neuere Europäische Geschichte an der University of Warwick in England. Neben dem Gastgewerbe-Artikel in der Worber Geschichte (2004) hat er u.a. die Monographie «Drinking Matters: Public Houses and Social Exchange in Early Modern Central Europe» (2007) verfasst. Er ist Mitbegründer des «Drinking Studies Network»: <https://drinking-studies.wordpress.com/>.