SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE
Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

# WEIN UND WEINBAU DER ABTEI EBRACH IM STEIGERWALD UND DIE FRAGE DER HERKUNFT DES SILVANERS IN FRANKEN

# STIFTUNG UND WEIN – HISTORISCHE SKIZZEN ZUM LEBEN IN KLÖSTERN, STIFTEN UND HOSPITÄLERN

ZWEI VORTRÄGE

VON HANS REINHARD SEELIGER

Nr. 185
Wiesbaden 2014
ISSN 0302 0967

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE
HERAUSGEGEBEN VON DER GESELLSCHAFT
FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.

NR. 185

# WEIN UND WEINBAU DER ABTEI EBRACH IM STEIGERWALD UND DIE FRAGE DER HERKUNFT DES SILVANERS IN FRANKEN

# STIFTUNG UND WEIN – HISTORISCHE SKIZZEN ZUM LEBEN IN KLÖSTERN, STIFTEN UND HOSPITÄLERN

ZWEI VORTRÄGE

VON HANS REINHARD SEELIGER

WIESBADEN 2014

www.geschichte-des-weines.de

ISSN 0302 0967
Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V.
Nicht im Buchhandel.
Die Zitation und Reproduktion ist zulässig im Rahmen des Urheberrechtsgesetzes.

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort ..... 5

Wein und Weinbau der Abtei Ebrach im Steigerwald und die Frage der Herkunft des Silvaners in Franken ..... 7

Stiftung und Wein
Historische Skizzen zum Leben in Klöstern, Stiften und Hospitälern ..... 27

Anmerkungen ..... 48

Bildnachweise ..... 56

# Vorwort

Die beiden Vorträge, die ich am 21. September 2013 bei der Herbsttagung unserer Gesellschaft in Ebrach (Franken) und am 3. Mai 2014 bei der Frühjahrstagung in Freiburg (Brsg.) gehalten habe, stehen thematisch in einem engen Zusammenhang. Beide beschäftigen sich mit der Wirtschaftsweise religiöser und weinbautreibender Institutionen in der Vergangenheit: des Klosters Ebrach zum einen und der Stiftungen und Hospitäler zum andern. Die Gemeinsamkeiten, die durch die ökonomischen Verhältnisse der jeweiligen Zeit bedingt sind, fallen unschwer ins Auge und so macht es Sinn, beide Vorträge in einer Schrift zu vereinigen.

Im Zusammenhang des Klosters Ebrach wird zugleich auf die Frühgeschichte des Silvaners eingegangen. Sie ist alles andere als klar. Woher die Rebsorte stammt, kann angesichts der Quellen wie auch neuerer genetischer Analysen nicht gesagt werden. Fest steht lediglich, dass die Lage „Würzburger Stein" und der Ort Obereisenheim am Main für sich in Anspruch nehmen können, nachweislich die Heimat des Silvaners zu sein. Hier ist er erstmalig zwischen 1652 und 1658 belegt.

Teil III des zweiten Beitrags habe ich auch im Freiburger Jesuitenschloss am 2. Mai 2014 beim festlichen Abendessen anlässlich der 20-jährigen Wiederkehr der ersten Zusammenkunft der „Europäischen Stiftungsweingüter e. V." vorgetragen, bei deren Stiftungsweinmesse in Freiburg unsere Gesellschaft am selben Tag zu Gast sein durfte.

*Hans Reinhard Seeliger*
*Präsident der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V.*

# Wein und Weinbau der Abtei Ebrach im Steigerwald und die Frage der Herkunft des Silvaners in Franken

Die Bedeutung der beiden großen monastischen Orden im westlichen Christentum, der Benediktiner und der Zisterzienser, für den europäischen Weinbau kann man kaum überschätzen. Bis heute zeugen namhafte und große Weingüter für die gewichtige Rolle, die die Abteien dieser Orden für die Kultivierung der Rebe spielten und auch noch spielen.

Um nur an einige Beispiele im deutschen Sprachraum zu erinnern, reicht es, auf das Schloss Johannisberg als ehemalige Domäne der Fürstabtei Fulda im Rheingau zu verweisen oder auf das berühmte Weingut „Maximin Grünhaus" an der Ruwer als ehemaligen Besitz der Reichsabtei St. Maximin vor den Toren Triers. Beide Benediktinerklöster gingen durch Napoleons Eroberungen bzw. in der Säkularisation zu Grunde. Die Weingüter blieben in anderem Besitz bestehen. Dies gilt auch für die Abtei Eberbach im Rheingau und die Reichsabtei Salem in Baden. Die Weingüter dieser Zisterzienserabteien fielen durch die Säkularisation Fürstenhäusern zu: Eberbach den späteren Herzögen von Nassau-Usingen, die im Klosterbau ein Gefängnis einrichteten; das Birnauer Weingut von Salem ging 1802 in den Besitz der Markgrafen von Baden über, die das Kloster Salem zu ihrer Residenz umbauten und im 20. Jahrhundert Teile davon an das bekannte Eliteinternat verpachteten. Nach dem Ende der Fürstenherrschaft in Deutschland wurde das Eberbacher Weingut mit dem Steinberg als Herzstück Staatseigentum, im Badischen verstanden es die Markgrafen, sich den Weinbergbesitz als persönliches Eigentum zu sichern. Die Rebflächen des Klosters Ebrach, der bedeutendsten Abtei Frankens (Abb. 1), wurden nach der Säkularisation überwiegend verkauft.[1] In den Gebäuden der Abtei brachte der Freistaat eine Justizvollzugsanstalt unter.

Nur in Österreich finden sich noch Weingüter, die den Zisterziensern selbst gehören. Die bedeutendsten sind das Freigut Thallern in der Thermenregion, das dem Stift Heiligenkreuz im Wienerwald gehört,[2] und das Weingut „Schloss Gobelsburg" im Kamptal des Stiftes Zwettl, das im Waldviertel liegt. Beide Weingüter sind allerdings inzwischen verpachtet.

Die Leistungen der Klöster für den Weinbau und die Kellerwirtschaft sind nahezu sprichwörtlich: die Fuldische Domäne Johannis-

Abb. 1: Ehem. Zisterzienserabtei Ebrach: Kirche (1200–1580) und Nordfassade des Abteibaus.

berg steht für die Entwicklung der Spätlese in den Jahren um 1775; auch in Eberbach gewann man bereits 1753 ein besonders gutes Stückfass Wein aus faulen Trauben, auf Schloss Johannisberg dann aber kontinuierlich.[3] In Eberbach – freilich auch auf Schloss Vollrads – lagerte man ab 1730 die besten Weine im Cabinet-Keller[4] und schuf so erste Bonitätsmerksmale. (Leider hat das deutsche Weingesetz von 1971 den sich von daher ableitenden Begriff des Kabinett-Weines dadurch verschlissen, das dies die unterste Prädikatsstufe wurde.) Die Abtei Ebrach hingegen steht in besonderem Zusammenhang mit der Kultivierung der Silvanerrebe, der heutigen Leitsorte Frankens. Doch dazu später mehr.

## *I.*

Um die Leistungen des Zisterzienserordens für den Weinbau verstehen zu können, müssen wir uns kurz mit seiner Organisation und Ausbreitung im hochmittelalterlichen Europa beschäftigen. Der Zisterzienserorden war ähnlich wie die benediktinischen Cluniazenser zen-

tralistisch verfasst und er ist es in seinen Grundzügen bis heute. Seiner Zentralverfassung liegt dabei das für den Orden typische System der Filiationen zu Grunde. Den Beginn bildet die Gründung des Klosters Cîteaux im Jahre 1098. Es liegt im westlichen Hinterland der burgundischen Côte d'Or. Von dort nach Nuits-Saint-Georges sind es dreizehn Kilometer, zum illustren Clos de Vougeot, dem nachmalig berühmtesten Weinberg und Weingut des Klosters[5], sind es zwölf Kilometer. Die Mönche, die Cîteaux gründeten, kamen aus der Abtei Molesmes westlich von Auxerre, an der Grenze zur Champagne. Sie gaben sich im Unterschied zu den schwarz gewandeten Benediktinern ein grauweißes Gewand aus ungefärbter Wolle, denn sie verstanden sich als Reformer des Mönchtums im Sinne von Einfachheit und Askese im Lebenswandel. Aus diesem Kloster, das ab 1100 unter päpstlichem Schutz stand, gingen bis 1115 vier weitere Klöster hervor: La Ferté, Pontigny, Clairvaux und Morimond; die ersten drei liegen in Burgund, das vierte in der Champagne. (Abb. 2) Von diesen Primarabteien entfaltete sich die weitere Ausbreitung des Ordens in nahezu explosionsartiger Weise. Nach einer Generation, Mitte des 12. Jahrhunderts, zählte der Orden bereits weit über 300 Klöster.[6] Dabei blieben, bei weitgehender Selbständigkeit, gemäß dem zisterziensischen Filiationssystem die Tochterklöster unter der dauernden Aufsicht des Gründungsklosters bzw. seines Abtes.

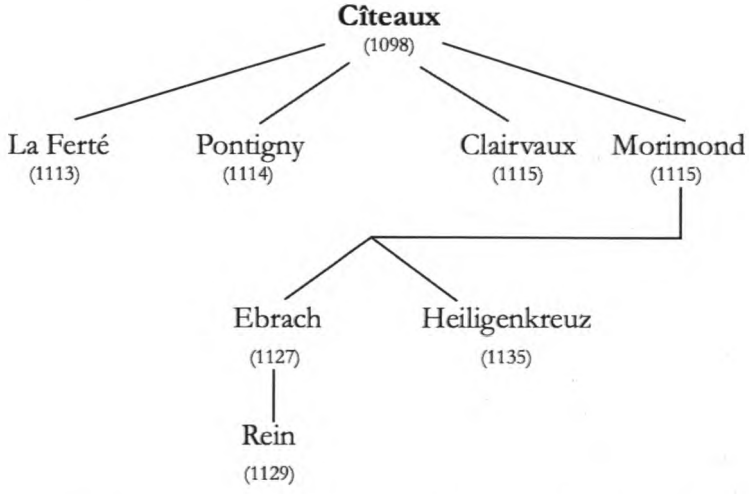


Abb. 2: Zisterziensische Ursprungsfiliationen (Entwurf J. Werz)

Die Familie der Klöster, die von Morimond aus gegründet wurde, umfasst insgesamt 278 Klöster, darunter in direkter Linie noch in der ersten Hälfte des 12. Jahrhunderts Ebrach und Heiligenkreuz.[7] Die Abtei Ebrach war 1127 die erste Zisterze östlich des Rheins, die Abtei Eberbach im Rheingau wurde neun Jahre später von Cîteaux aus gegründet (1136).

Im Gegensatz zu den einen feudalen Stil pflegenden Benediktinern ihrer Zeit wollten die Zisterzienser als Reformorden in ihren Anfängen ganz von ihrer Hände Arbeit leben. Dies geschah freilich arbeitsteilig: Für die Bestellung der den Klöstern meist geschenkten bzw. gestifteten großen landwirtschaftlichen Flächen waren Laienbrüder zuständig, die sog. Konversen. In Clairvaux lebten um 1150 neben zweihundert Mönchen etwa dreihundert Konversen, in Pontigny neben circa hundert Mönchen um 1157 dreihundert Laienbrüder.[8] Es

Abb. 3: Schloss Mainstockheim: ehem. Ebracher Amtshof von 1624

ist nicht zuletzt das Konverseninstitut, das dem Orden sein erstaunliches Wachstum bescherte: Die Laienbrüder schufen seine wirtschaftliche Basis. Gleichzeitig war es auf diese Weise für einen Nicht-Gebildeten aus den niederen Ständen möglich, einem Kloster anzugehören und damit einer Gemeinschaft, deren Frömmigkeit den Himmel näher erscheinen ließ. Dies bedeutete natürlich einen sozialen Aufstieg.

Das Eigenwirtschaftssystem führte zum Aufbau großer landwirtschaftlicher Betriebe, sog. Grangien.[9] Von solchen besaß das Kloster Ebrach 1136 bereits sechs, darunter einen Hof in Mainstockheim (Abb. 3); die dortige Lagenbezeichnung „Hofstück" (Abb. 4) geht auf eben diesen Klosterhof zurück.[10] Gleiches gilt für Sulzheim, Mönchstockheim und Alitzheim an den nördlichen Hängen des Steigerwalds, wo im genannten Jahr jeweils eine Grangie bestand. Heute gehören all diese Orte zur Gemeinde Sulzheim (Landkreis Schweinfurt). (Abb. 5

Abb. 4: Schloss Mainstockheim, Nordfassade von der Lage „Hofstück" her.

Abb. 5: Schloss Sulzheim: ehem. Ebracher Amtshof

Abb. 6: Schloss Sulzheim, Portal von 1728

und 6) Die dortige Weinlage „Mönchsberg" weist auf die alten Besitzverhältnisse hin.[11] Für den Weinbau am wichtigsten war jedoch von Anfang an der Hof des Klosters in Würzburg, einer Schenkung Bischof Embrichos von Würzburg (1127–46).[12]

Ab dem 13. Jahrhundert allerdings lösten sich die Zisterzienser vom Prinzip des reinen Eigenwirtschaftssystems. Die Generalkapitel der sich jährlich in Cîteaux versammelnden Äbte erlaubten Verpachtungen, zunächst von ungünstig zum Kloster gelegenem Grundbesitz, dann auch von Grangien. Die Zisterzienser gingen zu einem gemischten Wirtschaftssystem über und bezogen neben den Einkünften aus ihren Höfen nunmehr, ihren ursprünglichen Idealen entgegen, Zehntabgaben aus der Grundherrschaft sowie Zinsen aus Lehen.[13] Hinzu kamen vielerorts geldwerte Frondienste aus den Grundherrschaftsverhältnissen, aber auch Erlöse aus der Handelstätigkeit der Klöster.[14] Dies blieb so bis zur Auflösung der Abteien in der Französischen Revolution bzw. der deutschen Säkularisation.[15]

Es ist in der Forschung durchaus umstritten, in welchem Umfang die Mönche aus Frankreich, welche die ersten sieben Abteien im deutschen Sprachraum gründeten (neben Ebrach und den bereits genannten Klöstern Heiligenkreuz und Eberbach: Kamp am Niederrhein, Himmerod in der Eifel, Altenberg im Bergischen Land und Georgenthal in Thüringen), Kenntnisse und Methoden im Weinbau und Kellerwirtschaft unmittelbar in die Gebiete ihrer Filialklöster verpflanzten.[16] Dass sie solches taten, dafür mag – mit aller Vorsicht – die Ampelographie aber einen Fingerzeig bieten: der Grauburgunder oder Ruländer heißt in Burgund Pinot Beurot oder Burot, was sich von „bure", dem Wort für einen groben Wollstoff ableitet, wie ihn die Zisterzienser trugen. Ähnliches wiederholt sich im ungarischen Synonym für diese Rebsorte: Szürkebarát bedeutet „grauer Mönch" und gibt damit ebenfalls einen Hinweis auf diejenigen, die diese Rebsorte pflegten und verbreiteten.[17] Das erste, 1182 von Clairvaux aus gegründete Kloster in Ungarn war die bis heute bestehende, prächtige Abtei Zirc nördlich des Plattensees mit ehemals großen Rebflächen in der Region Somlo.[18]

## *II.*

Wo überall die Ebracher Mönche Wein anbauten bzw. in späterer Zeit Weinberge als Lehen vergaben oder woher sie Zehntwein empfingen, ist ein genaues Abbild der mittelalterlichen Verbreitung der Rebe in

Franken.[19] Die größte Ausdehnung erreichte der fränkische Weinbau Mitte des 16. Jahrhunderts. Schätzungen belaufen sich auf eine Gesamtrebfläche von 40.000 Hektar (heute liegt die Ertragsfläche bei 6.000 Hektar). Davon gehörten der Abtei Ebrach nach den Berechnungen Wolfgang Wiemers im 14. Jahrhundert zwischen 490 und 1.200 Hektar; diese Spanne ergibt sich je nachdem wie man die Gesamtfläche von 2.452 Joch in Morgen und diese wieder in Hektar umrechnet.[20] Selbst beim Kloster in einem Steigerwaldtal, gab es eine Rebanlage.[21] Mitte des 16. Jahrhunderts setzte jedoch durch die sog. „Kleine Eiszeit", die klimageschichtlich bis in das 19. Jahrhundert hinein dauerte, ein Rückgang der Rebkulturen ein. Die Verheerungen des Dreißigjährigen Kriegs im 17. Jahrhundert taten ihr Übriges. Am Steigerwaldrand blieb nur ein Viertel der Rebfläche der Vorkriegszeit übrig und der Weinbau zog sich auf die klimatisch besten Standorte in Würzburg und an der Mainschleife zurück.[22]

## *III.*

Es war der Ebracher Abt Alberich Degen (Abb. 7), welcher die Wiederaufbauarbeit in der Zeit nach dem Dreißigjährigen Krieg, der die Abtei nicht verschonte, zu leisten hatte (Abb. 8); bis heute befindet

Abb. 7: Grabplatte Abt Alberich Degens (1625–1686) aus der Abteikirche Ebrach (1976 von der Gruft im Mittelgang an die Nordwand des Haupteingangs versetzt)

Abb. 8: Ebrach unter Abt Alberich Degen im Jahre 1663 (Ölgemälde im Staatsarchiv Würzburg)

sich ein kostbarer Abtstab im Staatlichen Historischen Museum von Stockholm, der seinerzeit König Gustav Adolf als Kriegsbeute überreicht wurde.[23]

Als Johann Kaspar Degen mitten im Krieg am 25. August 1625 in Zeil am Main geboren[24], trat der Sohn eines Wirtes und fürstbischöflich bambergischen Forstmanns 1647 in die Abtei Ebrach ein und erhielt den Namen Alberich, ein Name, der an den als Heiligen verehrten ersten Abt von Cîteaux erinnerte. Er war der erste Mönch, der nach dem Ende des großen Krieges 1649 dort Primiz feierte. Degen muss ein außergewöhnlich fähiger Mann gewesen sein, denn schon einige Monate später ernannte ihn der damalige Abt, Petrus II. Sche-

Abb. 9: Alter Ebracher Hof in Bamberg (Vorderer Bach 6), erbaut 1679–1682 unter Abt Alberich Degen.

renberger (1646–1658), zum Cellerar, d.h. Verwalter der Klostergüter. Gleichzeitig war er bis 1652 als Küchenmeister (d.h. als Aufseher über die Küche und die Vorräte) für das leibliche Wohl seiner Mitbrüder zuständig. Dann aber wurde er Prior des Klosters, d.h. Stellvertreter des Abtes. Als solcher übernahm er 1654 zusätzlich die Verwaltung des Ebracher Amtshofes in Würzburg.[25] Neben diesem besaß die Abtei auch Stadthöfe in Schweinfurt und Bamberg. Der dortige „Alte Ebracher Hof" wurde ebenfalls errichtet, als Degen Abt war. (Abb. 9)

In Würzburg war die Abtei reich begütert, insbesondere was den Weinbergbesitz anbelangt. Ihr gehörten Anteile an nahezu allen Lagen im Würzburger Becken; der Schwerpunkt des Besitzes lag im Nordwesten Würzburgs, in der heutigen Lage „Pfaffenberg".[26] Deren Name geht allerdings nicht auf die Ebracher Mönche zurück, denn genau in der historischen Lage dieses Namens, unter den nach dem Weingesetz von 1971 eine Reihe umliegender Lagen subsumiert wurden, waren sie nicht begütert. Der Name dieser Lage leitet sich davon ab, dass sie mehrheitlich den Geistlichen des Kollegiatsstiftes Neumünster in Würzburg gehörte.[27]

In Würzburgs berühmtester Lage, dem „Stein", war es nur ein sehr kleiner Anteil von etwas mehr als einem Prozent, der Ebrach gehörte. Haupteigner waren mit über 55 Prozent der Fürstbischof von Würzburg und das Domstift mit 27,5 Prozent.[28] Hier fand man im Jahre 1965 bei der Flurbereinigung eine Inschrift auf einer Sandsteintafel,[29] die sich heute im Keller des Bürgerspital-Weingutes in Würzburg befindet. (Abb. 10) Diese Inschrift ist bislang noch niemals historisch-kritisch besprochen worden.[30] Ihr Text lautet:

*Ich habe gepflanzt, Apollo hat begossen,*
*Gott aber hat das Wachsthum gegeben.*
*So ist weder der etwas, welcher pflanzet,*
*Noch der, welcher begießet, sondern Gott,*
*Welcher das Wachsthum gibt.*
*1. Cor 3.6-7 ~*
*Zum Gedenken an Abt* Alberich Degen
*Prior von der Cisterzienser=Abtei* Ebrach
*Welcher die Oestareiche Rebe (Sylvaner)*
*Hier zuerst pflanzte, a. D. 1665*

Abb. 10: Degen-Inschrift aus dem „Würzburger Stein“
(im Keller des Bürgerspitals Würzburg)

Paläographisch gehört diese Inschrift mit ihrer spätbarocken Formensprache, dem Wechsel von Fraktur und lateinischer Schrift sowie dem Ornament hinter den Ziffern des Schriftzitates eher ans Ende des 18. Jahrhundert als in das 17. Jahrhundert, wie die angegebene Jahreszahl 1665 sagt. Sie ist also später gesetzt.

Im ersten Teil zitiert sie eine Stelle aus dem 1. Korintherbrief des Apostels Paulus, Kap. 3,6f, der hier zu erkennen gibt, dass nicht er der erste christliche Missionar in Korinth war, sondern ein gewisser Apollo. Von dem weiß man aus der Apostelgeschichte (18, 24–28), dass er aus Alexandria stammte, ein beredter Mann war und in der Tat vor Paulus in Korinth predigte. Aber darauf kommt es der Inschrift gar

Abb. 11: Wappen am Giebel des Alten Ebracher Hofs, Bamberg: ALBERICVS ABBAS EBRACENSIS XXIX A° 1681 (Alberich, 29. Abt von Ebrach, im Jahre 1681: die gekreuzten Degen nehmen Bezug auf den Namen; der rot-silberne, schräg gestellte, zweireihige Schachbalken ist das heraldische Zeichen des Zisterzienserordens)

nicht an. Sie versteht dieses Zitat metaphorisch, quasi wie ein Sprichwort. Als solches ist es in einer Sammlung des katholischen Pfarrers Michael Kajetan Hermann 1805 belegt.[31] Es kommt nicht darauf an, wer etwas pflanzt, sondern das Gedeihen schenkt allein Gott.

Historisch viel interessanter ist der zweite Teil der Inschrift. Als erstes muss sofort die Frage auftreten, wieso hier Alberich Degen zugleich als Abt und als Prior bezeichnet wird. Eine solche Ämterkumulation ist in Benediktiner- und Zisterzienserabteien ausgeschlossen. Entweder ist man Abt oder Prior, Vorsteher eines Klosters oder dessen Stellvertreter. Abt war Alberich Degen im Jahre 1665, das die Inschrift nennt, längst. Prior war er in den Jahren 1652 bis 1658, als er zum 29. Abt seines Klosters aufstieg. (Abb. 11)

Als zweites fällt auf, dass die Inschrift ein ampelographisches Interesse zeigt, insofern sie die „Oestareiche Rebe“ mit dem „Sylvaner“ identifiziert. Verwundern muss weiterhin, dass angesichts ihres geringen Besitzanteils im „Stein“ die Abtei Ebrach ein Interesse hatte, dort eine Inschrift zu setzen. Aber dies erklärt sich leicht: Ebrach war die

größte und reichste Abtei Frankens. Sie war, wie es hieß, „nur um ein Ei ärmer als das Hochstift Würzburg", jedoch keine souveräne Reichsabtei, sondern war dem Hochstift, also dem Fürstbischof, untertan. Er und sein Domkapitel lagen nicht selten mit Ebrach im Streit und waren die Haupteigner des „Stein", den der Rat der Stadt bereits 1644 in die erste der vier Lagenklassen Würzburgs eingereiht hatte.[32] Dass man durch eine steinerne Inschrift mitten im Besitztum des Fürstbischofs seine eigenen Aktivitäten um die Verbesserung des Weinbaus dokumentierte, passt gut in die Zeit des letzten Abtes von Ebrach, Eugen Montag (1791–1803), der gegen den Fürstbischof die Anerkennung der Abtei als reichsunmittelbar energisch betrieb.[33] Auch das ampelographische Interesse, das die Inschrift offenbart, passt gut in der Zeit des späten Barock, in der die Wissenschaften in der Abtei blühten.[34]

Sicher ist das angegebene Jahr 1665 falsch. Möglicherweise ist aber dies das Jahr, in dem eine erste Inschrift gesetzt wurde, die, inzwischen verwittert, im 18. Jahrhundert erneuert wurde. Datierend für den Vorgang ist in jedem Fall die Angabe, Alberich Degen sei Prior seines Klosters gewesen, als er den Silvaner dort setzte. Das war er zwischen 1652 und 1658. Seit 1854 war er zudem auch Verwalter der Würzburger Besitzungen der Abtei. So kommen für die Anpflanzung des Silvaners im „Stein" die Jahre 1654 bis 1658 in Frage. In späterer Zeit musste Degen natürlich, seiner höchsten Würdestufe entsprechend, zusätzlich Abt genannt werden.

Immer wieder wurde die These vertreten, Alberich Degen habe die Silvanerreben, die er dort in seiner Zeit als Prior und Verwalter des Ebracher Hofs in Würzburg anpflanzen ließ, aus Österreich bezogen, und zwar aus der Tochterabtei Rein in der Steiermark.[35] Das Stift Rein besteht bis heute und ist das älteste ununterbrochen seit 1129 bestehende Zisterzienserkloster überhaupt.[36] Seine Weingärten, die in der Untersteiermark, dem heutigen Slowenien, lagen,[37] hat es jedoch verloren. Jedoch ist es abzulehnen, dass Abt Alberich von dort Silvanerreben erhalten haben könnte, denn wie schon Bassermann-Jordan wusste[38] und Christine Krämer mit weiteren Belegen untermauert hat,[39] gab es den Silvaner in Österreich zu dieser Zeit überhaupt nicht. Er taucht in keiner Ampelographie vor 1800 für die österreichischen Weinbaugebiete auf und ist bis heute keine der in Österreich bedeutsamen Rebsorten. Wie er angesichts dessen zum Namen „Österreicher" kam, ist bislang nicht geklärt. Möglicherweise hat der Name

gar nichts mit Österreich zu tun. Zwar nannte man ab dem 14./15. Jahrhundert die habsburgischen Länder die „Herrschaft zu Österreich", aber im engeren Sinne als „Land Österreich" bezeichnete Gegend war das „Land ob der Enns", das heutige Oberösterreich, wo es keinen Weinbau gibt. Erst seit dem 18. Jahrhundert gab es den Begriff „österreichische Monarchie" und erst 1804 wurde der Name „Kaisertum Österreich" amtlich.[40] Interessant ist auch, dass die in allem orthografisch korrekte Inschrift „Oestareiche Rebe" schreibt, nicht „Oesterreicher Rebe". Die Probleme des Rebsortennamens lösen sich auch nicht, seitdem man weiß, das die genetischen Eltern des Silvaners die Rebsorten „Österreichisch Weiß" und Traminer sind,[41] denn zum einen wusste dies früher niemand und zum anderen gilt das bisher Gesagte auch nach dieser Erkenntnis: Der Silvaner ist in Österreich so gut wie unbekannt und der Begriff „Österreich" spät. Zudem ist „Österreichisch Weiß" eine Varietät des „Heunisch", einer ehemals in Europa quasi überall verbreiteten Sorte.[42] Woher das Rebengut letztlich stammte, das Prior Degen im „Stein" pflanzen ließ, muss deshalb offen bleiben.

Zwei in den letzten Jahren mehrfach als ältester aktenmäßiger Nachweis für die Anpflanzung von Silvaner angeführte Rechnungsbelege aus dem Kanzleiarchiv der Fürsten von Castell sagen nun, dass dieser im Frühjahr 1659 aus Obereisenheim (bei Volkach an der Mainschleife) 25 Setzlinge (Fechser) der Sorte „Österreicher" bezogen hat und sie in seinen, von einem gewissen Thomas Schlee bewirtschafteten Weingarten in Greuth (bei Castell am Steigerwald) setzen ließ. Derselbe Rechnungsbeleg erwähnt pauschal ohne nähere Angabe der Rebsorten 600 weitere Setzlinge aus Untereisenheim, die in einen anderen Weingarten der Herrschaft gesetzt wurden.[43] In Untereisenheim, einem katholischen Ort des Hochstifts Würzburgs, war die Abtei Ebrach zwar reich begütert, die „Österreicher"-Setzlinge aber stammten aus dem protestantischen Obereisenheim, wo der Casteller Graf Grundherr und Vogt war.[44] Spekulationen darüber, ob die Abtei dem Grafen die Österreicher-Setzlinge vermittelt oder verkauft haben könnte,[45] erübrigen sich folglich.

Der Vorgang zeigt aber zum einen deutlich, dass die „Österreicher"-Setzlinge im Gegensatz zur Masse der anderen als etwas Besonderes angesehen wurden und zum anderen, dass die 25 offensichtlich zum „Ausbüßen" des Weinbergs in Greuth eingepflanzt wurden, also zum Ausbessern von Fehlstellen in einer, wie damals üblich, im „ge-

mischten Satz" bestockten Lage, die auf diese Weise verbessert werden sollte. Die Anpflanzung von Österreicher/Silvaner ist in dieser Zeit also eine Maßnahme der Melioration. Zum Dritten aber beweist diese Quelle, dass es den Silvaner seinerzeit in Franken schon gab, und zwar im Castell'schen Obereisenheim.

Jedenfalls haben die Mönche die von Degen im „Stein" durch die Anpflanzung des Silvaners eingeleiteten Verbesserungsmaßnahmen als so bedeutsam empfunden, dass sie den Vorgang meinten, schriftlich dokumentieren zu müssen. Ihre Inschrift belegt, dass die Anpflanzung im „Stein" zwischen 1654 und 1658 etwas eher erfolgte als im Castell'schen Weinberg zu Greuth. Die Nachrichten davon aber beweisen insgesamt, dass der „Sylvaner" am Mainbogen noch früher stand, denn im letzteren Fall stammten die Setzlinge von 1659 nachweislich aus Obereisenheim. Sie waren kein Import, sondern mit hoher Wahrscheinlichkeit dort herangezüchtet worden, wie damals üblich durch vegetative, wurzelechte Vermehrung mittels Absenkern oder Steckhölzern; „Fechser" kann beides heißen. Der Silvaner stand mithin auch in Obereisenheim schon, als ihn Prior Degen als Verwalter der Würzburger Güter Ebrachs im „Stein" setzen ließ. Ob er die Setzlinge dafür wie wenig später der Casteller Graf aus Obereisenheim bezogen hat, muss gleichfalls Spekulation bleiben. Heute nennt sich die Gemeinde Obereisenheim die „Heimat des deutschen Silvaners". Dies kann freilich auch die Lage „Würzburger Stein" für sich in Anspruch nehmen.

Als die Ebracher Mönche die heute erhaltene Würzburger Inschrift setzten, war der fränkische Wein bereits berühmt. Es ist richtig, was Adolf Welte schon 1934 schrieb: „Im 17. und 18. Jahrhundert war der Frankenwein am bekanntesten; er war Modewein wie im 19. Jahrhundert der Rheinwein und dann der Moselwein."[46] Würzburger Wein war der gewöhnliche Tischwein im Hause Goethes.[47] Von seinen 23 erhaltenen Weinbestellungen zwischen 1799 und 1830 lauten 17 auf Frankenweine: neunmal bestellt Würzburger, fünfmal „Steinwein", einmal „Leistenwein", daneben auch Eschendorfer und Wertheimer.[48]

Die in Goethes Konsumgewohnheiten zum Ausdruck kommende Wertschätzung war Ergebnis jener langen Entwicklung, die mit den Meliorationen nach dem Ende des Dreißigjährigen Krieges begann. Insbesondere die Abtei Ebrach hat dazu einiges beigetragen. Sie arrondierte ihren Weinbergbesitz im Bereich des heutigen „Würzburger

Pfaffenbergs" und vermochte sich, was die Vorgaben für die Weinlese anbelangt, als einziger Grund- und Zehntherr in Würzburg selbständig zu machen, während sonst alle nach den Vorgaben des Dompropstes lasen.[49] Sie erlies 1725 und 1761 selbständige „Laubordnungen" für die Lese der eigenen und zehntpflichtigen Würzburger Weinberge und konnte so unmittelbarer auf die Qualität der dort gelesenen Gewächse Einfluss nehmen.[50] Diese Leseordnungen wären wohl einmal einer eigenen Untersuchung wert.[51]

## *IV.*

Freilich sollte man die Bedeutung des Weinbaus für die wirtschaftlichen Verhältnisse der ungemein reichen Abtei nicht überschätzen. Anders als bei der benachbarten Benediktinerabtei Schwarzach (heute Münsterschwarzach)[52], war der Wein in Ebrach nicht die Haupteinnahmequelle, eher im Gegenteil. Als Ebrach im Zuge der Säkularisation aufgelöst wurde, berechneten bayerische Beamte die Einkünfte der dem Kurfürstentum Pfalz-Bayern zugefallenen Abtei sehr genau, um zu kalkulieren, was hier an Einnahmen künftig zu erwarten war. Anhand dieser Unterlagen konnte errechnet werden, dass das, was durch den Eigenbau von Wein erlöst wurde, nur 0,8 Prozent der Gesamteinkünfte ausmachte, wobei man aus den Flächen in Mainstockheim mehr erwirtschaftete als aus denen in Würzburg. Insgesamt waren es nur 11,8 Hektar Weinberge, die das Kloster dort besaß.[53] Weine aus Abgaben machten zusammen nur 3,6 Prozent aus. Sie stammten etwa zu zwei Dritteln aus Zehntweinen und zu einem Drittel aus dem Weinzins für die zu Lehen gegebenen Weinberge der Abtei, die insgesamt 725 Morgen umfassten, was nach Würzburger Maß 142 Hektar bzw. Bamberger Maß 154 Hektar sind.[54] Der Schwerpunkt dieses Weinbergsbesitzes lag in Rödelsee, Untereisenheim, Stammheim, Volkach und Mönchstockheim (Sulzheim). Geringer waren die Weineinkünfte aus Oberschwappach, wo freilich der prächtigste der Ebracher Amtshöfe stand (Abb. 12). Aus Orten wie diesem kam jedoch der größte Posten der Einnahmen: die Grundrenten der zu Lehen gegebenen Acker-, Garten- oder Grünlandflächen bzw. die Zehnten aus dem grundherrschaftlichen Besitz.[55]

Was freilich erstaunen musste, war der riesige Weinvorrat des Klosters: Zum Zeitpunkt seiner Auflösung fand man in den verschiedenen Kellern in Ebrach 294 Fuder und 5 Eimer Wein. Gerechnet nach

Abb. 12: Schloss Oberschwappach (1738): Ehem. Ebracher Amtshaus und Sommersitz der Äbte

Abb. 13: Ehem. Abtei Ebrach: westlicher Ehrenhof vom Abtsgarten aus

Würzburger Maß sind das 259.379 Liter, nach Bamberger Maß 247.360 Liter.[56] Die Weine stammten, soweit Auskünfte über die Provenienz vorliegen, aus Würzburg und vom Steigerwaldrand und sie waren entsprechend ihrer Güte in unterschiedlichen Kellern gelagert. Ebrach hatte für die besten Weine keinen „Cabinetkeller" wie Eberbach. Der Keller für die feinsten Kreszenzen hieß „Sermonkeller".[57] Die Menge der Weine in allen Kellern konnte freilich unmöglich für den Verbrauch der Mönche und ihres Personals oder für die Naturalgaben im Rahmen der Entlohnung von Bediensteten bestimmt sein. Sie lässt sich nur dadurch erklären, dass das Kelleramt der Abtei zum einen angesichts der deutlichen Mengenschwankungen bei den Weinjahrgängen der ausklingenden „Kleinen Eiszeit" Vorratshaltung betrieb und zum anderen in beträchtlichem Umfang Weinhandel. Auf diesem Wege wurden wohl auch die Zehnt-, Zins- und Gültweine abgesetzt. Sie gingen vornehmlich nach Böhmen und Süddeutschland.[58]

So ist Ebrach ähnlich wie Eberbach ein „Weinkloster" gewesen, freilich ohne dass man es auf diesen Aspekt reduzieren sollte und dürfte. Hier blühten – und das ist, mit Ausnahme der Geschichtsschreibung, ein Unterschied zu Eberbach – im hohen Maße auch Wissenschaft und Künste, Theologie, Musik und Architektur.[59] All dieses wurde auch durch Wein finanziert. Man sieht es bis heute. (Abb. 13)

# Stiftung und Wein

## Historische Skizzen zum Leben in Klöstern, Stiften und Hospitälern

Wer sich in der Weinwelt ein wenig auskennt, wird früher oder später Stiftungen begegnen, die Weinbau betreiben und dies oft schon seit Jahrhunderten. Besonders im deutschen und französischen Sprachraum sind sie anzutreffen. Sie treten regelmäßig in zwei Formen auf: Als Stiftungen, welche Träger von Hospitälern und anderen Einrichtungen sind; sie stammen in den meisten Fällen aus dem Hoch- oder Spätmittelalter. Daneben gibt es die Klosterstiftungen, die häufig noch viel älter sind. Man trifft sie hauptsächlich in Österreich und Südtirol an, wo „Stift" geradezu Synonym für „Abtei" ist.[60]

Eine Reihe von Beispielen möge das veranschaulichen: Die in Deutschland wohl bekanntesten Stiftungen mit einem zugleich sehr umfangreichen Weinbergbesitz finden wir in Würzburg: das „Bürgerspital" von 1316[61] (Abb. 14) und das „Juliusspital" von 1576[62] (Abb. 15). Ein weiteres „Bürgerspital" in einem Weinbaugebiet wurde 1419 in Spitz in der Wachau gestiftet. (Abb. 16) Ein ganzes Stück älter ist jedoch die Heiliggeistspitalstiftung in Freiburg (Brsg.); sie entstand Mitte des 12. Jahrhunderts. Weinberge hatte man seit 1298. Heute gehört das

Abb. 14: Etikett des Weinguts der Stiftung Bürgerspital zum Hl. Geist in Würzburg

Abb. 15: Etikett des Weinguts der Stiftung Juliusspital in Würzburg

Weingut der Stiftung im Jesuitenschloss zur Stiftungsverwaltung Freiburg.[63] (Abb. 17) 1225 wurde die Stiftung errichtet, aus der die Spitalkellerei Konstanz hervorging.[64] (Abb. 18) Berühmt ist an der Mosel das Cusanusstift, 1458 von Kardinal Nikolaus von Kues dotiert;[65] das Weingut des St. Nikolaus-Hospitals, wie es eigentlich heißt, wird heute vom Sozialwerk des Deutschen Roten Kreuzes in Bernkastel-Wittlich bewirtschaftet, d.h. dort arbeiten körperlich und geistig behinderte Menschen.[66] (Abb. 19) Es sind aber nicht nur Hospitäler, zu deren Unterhalt Stiftungsweingüter beitragen: In Trier gab es bis zum Jahre 2003 die „Stiftung Friedrich-Wilhelm-Gymnasium". Sie führte die Tradition einer älteren Stiftung von 1561 fort, die aus dem Besitz des Trierer Jesuitenklosters hervorging, das ehemals jenes Studienkolleg unterhielt, das dann in den preußischen Zeiten Triers nach König Friedrich-Wilhelm IV. benannt wurde[67] und zu seinen Schülern auch Karl Marx zählte.[68] Nach wie vor gibt es allerdings in Trier die „Vereinigten Hospitien", die 1804/05 in der napoleonischen Zeit Triers entstanden. Hier wurden die mitterlalterlichen Trierer Hospitalstiftungen samt ihren Besitzungen zusammengefasst, darunter beträchtlicher Weinbergbesitz an der Saar, in Trier und Piesport.[69] (Abb. 20)

Zu diesen Stiftungen hinzuzuzählen sind jedoch auch die Besitzungen der mittelalterlichen Klöster bzw. Stifte. In Deutschland findet man keine Stiftsweingüter mehr, da hier die Klöster in der Säkularisation von 1803 sämtlich enteignet wurden. Anders sieht es in Österreich und in Südtirol aus. Dort besitzt eigentlich jede der „Stift"

Abb. 16: Historisches Etikett für einen 1981er Wein aus den Besitzungen der Stiftung Bürgerspital Allerheiligen in Spitz (Vinea Wachau)

genannten Abteien der Benediktiner, Zisterzienser oder Augustinerchorherren ein Weingut. Das berühmteste ist sicher das des Stiftes Klosterneuburg bei Wien von 1114[70] (Abb. 21), aber auch das Stiftsweingut der 1133 gegründeten Abtei Heiligenkreuz im Wienerwald, das „Freigut Thallern" in Gumpoldskirchen ist renommiert.[71] (Abb. 22) Es ist aber wie die Weingüter des Benediktinerstifts Göttweig, das gegenüber der Wachau auf dem Berge thront (Abb. 23), oder des Zisterzienserstifts Zwettl im Waldviertel, dessen Weingut „Schloss Gobelsburg" im niederösterreichischen Kamptal liegt, inzwischen verpachtet.[72] Erwähnenswert ist, dass das 1074 gegründete steirische Benediktinerstift Admont sein Weingut „Dveri Pax" (früher „Jahringhof") in Slowenien, der ehemaligen Untersteiermark, zurück erhielt, als dort die sozialistische Zeit vorbei war.

Nicht alle weinbautreibenden Stiftungen sind so alt wie die bislang genannten. In der Schweiz entstand auf private Initiative 1808 in Neuchâtel (Neuenburg) die Stiftung L'Hôpital Pourtalès, benannt nach der Stifterfamilie de Pourtalès.[73] Das Weingut befindet sich in Cressier zwischen dem Neuenburger und Bieler See. Noch jünger ist, ebenfalls in der Schweiz, die Stiftung zum Erhalt Kartause Ittingen im Kanton Thurgau, die auch Weinbau betreibt.[74]

Ein Überblick über die weinbautreibenden Stiftungen wäre, auch wenn er unvollständig ist, jedoch gänzlich lückenhaft ohne einen Blick nach Frankreich. Die Société Française d'Histoire des Hôpitaux zählt

Abb. 17: Etikett des Stiftungsweingut Freiburg (Stiftungsverwaltung Freiburg)

in einer Zusammenstellung von 1998 achtzehn französische Hospitäler auf, zu deren Stiftungsbesitz Weingüter gehören,[75] unter anderem jeweils fünf in Burgund und im Beaujolais, aber auch an der Rhône, der Loire, im Elsass, im Bordelais und der Provence gibt es solche. Stellvertretend nenne ich die berühmten, 1443 gegründeten Hospices de Beaune[76] (Abb. 24) und die Hospices de Strasbourg[77] (Abb. 25). Stimmen die Legenden, dann ist das Straßburger Bürgerspital die älteste aller hier erwähnten Stiftungen und geht auf das Jahr 657 zurück, aber Quellen dazu gibt es erst aus dem 12. Jahrhundert.

Eine Reihe von weinbautreibenden Stiftungen ist inzwischen in der 1994 informell und dann im Jahre 2008 offiziell gegründeten „Vereinigung der Europäischen Stiftungsweingüter" mit Sitz in Trier vereinigt.

Um zu verstehen, wie diese Stiftungen in der Vergangenheit entstanden sind, wie sie wirtschafteten und wie man dort lebte, muss man sich mit mehreren Themenbereichen beschäftigen: Zunächst (I) damit, was ein Stift bzw. eine Stiftung ist und wie sie rechtlich und religiös funktioniert. Sodann (II) mit dem Stiftungsvermögen, das nicht selten auch Rebanlagen umfassen konnte, und schließlich (III) mit dem Leben, der Ernährung und und nicht zuletzt den Trinkgewohnheiten der Stiftsinsassen.

Abb. 18: Etikett der Spitalkellerei Konstanz (Spitalstiftung Konstanz)

## *I.*

Stiefel, Stift und Stiftungen haben viel miteinander zu tun. Nach Etymologie und Bedeutung hängen diese Wörter eng miteinander zusammen.[78] Sie bezeichnen etwas, in das man anderes hineinsteckt: In einen Stiefel den Fuß, in einen Stift die Mine, in eine Stiftung sein Vermögen. Und dann gab es früher noch den Stift genannten älteren Lehrling, in den man eine Ausbildung hineinsteckt, weshalb er heute „Auszubildender" heißt.

Wer etwas stiftet, möchte, dass etwas dabei herauskommt. Warme, trockene Füße etwa oder unten eine Bleistiftmine oder eine erfahrene Arbeitskraft. Wer im Mittelalter eine Stiftung errichtete, hatte freilich keine profanen Zwecke im Auge. Die mittelalterliche Welt unterschied nicht streng nach weltlich und geistlich wie wir heute.

Stiftungen gab es schon in der Antike. Sie waren in vielfacher Hinsicht dem heutigen Sponsoring sehr ähnlich. Man stiftete etwa Spiele (*ludi*), Sportfeste, die Verteilung von Nahrungsmitteln (*sportulae*) an die Bevölkerung an bestimmten Feier- oder Gedenktagen bzw. Festmähler für die Oberschicht. Man stiftete zum Unterhalt oder zur Errichtung von Heiligtümern, zur Abhaltung von Götterprozessionen

Abb. 19: Etikett des Weinguts Stiftung St. Nikolaus-Hospital, Bernkastel-Kues

(*pompae*), oder zur Errichtung bzw. Ausstattung einer Bibliothek. Gemeinsames Merkmal war dabei die Übertragung einer Vermögensmasse, aus deren Erträgen der Stiftungszweck erfüllt werden musste. Bei der Stiftung von Spielen oder Prozessionen ist ein religiöser Hintergrund gut erkennbar. Sie fanden zur Ehre von Göttern statt; die olympischen Spiele sind im Zusammenhang der Verehrung der olympischen Gottheiten entstanden. Wichtig war indes gleichzeitig auch, dass mit der Stiftung ein Andenken an den Stifter errichtet wurde, oft dokumentiert durch eine gesetzte Inschrift an prominenter Stelle.[79] Neben solch öffentlichkeitswirksamen Stiftungen gab es auch private, durch die man den Erhalt der eigenen Grabstätte, die Aufsicht über sie, die Abhaltung der Leichenfeier und der Totenmähler zum Andenken an den Verstorbenen sicherte.[80]

Die große Zeit der Stiftungen ist jedoch erst das Mittelalter. Hier sind zunächst die Stifte wichtig. Man unterscheidet in moderner Terminologie Hoch- und Niederstifte. Ein Hochstift war die einem Bischof vom Kaiser als *beneficium*[81] zur Verfügung gestellte Grundherrschaft über einen Teil des Reichsgebiets. Aus dieser Grundherrschaft bezog der Bischof in Form von Abgaben und Steuern ein Einkommen zu seinem Unterhalt, musste das Reichsgebiet dafür aber

Abb. 20: Etikett des Weinguts der Vereinigten Hospitien Trier

auch verwalten. Die Einrichtung eines Hochstifts diente also einem doppelten Zweck: sie ordnete kirchliche Strukturen und gleichzeitig auch staatliche. Es gab bis 1803 die Hochstifte und für ihren Verlust wurden die Bischöfe entschädigt durch Zahlungen, die in vielfacher Weise heute noch erfolgen.

Niederstifte waren im Gegensatz zu den Hochstiften Klöster, die ebenfalls mit Grundherrschaft ausgestattet waren, aber einen anderen Zweck erfüllten. Sie wurden vom Früh- bis zum Hochmittelalter meist von Adligen gestiftet – es musste nicht immer der König sein, oft waren es auch Grafen – oder auch von Bischöfen. Niederstiftische Grundherrschaft beschränkte sich meist auf Dörfer, nicht auf ganze Territorien und Städte wie bei den Hochstiften. Beispiel sind die großen Reichsabteien Süddeutschlands wie Kempten, Ottobeuren oder Salem, die reiche fränkische Abtei Ebrach im Steigerwald (s. oben) und die hier schon erwähnten Stifte Göttweig, Klosterneuburg, Heiligenkreuz oder Muri-Gries bei Bozen, das mit seinem Weingut ebenfalls zu den „Europäischen Stiftungsweingütern" gehört.

Mit ihrer Stiftung verfolgte der Stifter meist zweierlei. Den einen der beiden Zwecke würden wir heute den infrastrukturellen nennen. Wer ein Kloster stiftete, investierte in die Infrastruktur seines Territo-

Abb. 21: Vorderetikett des Weinguts des Augustinerchorherrenstifts Klosterneuburg zum 900-jährigen Jubiläum 2014

riums, z. B. seiner Grafschaft. Ein Kloster betrieb Landbau, errichtete Werkstätten, stellte eine Schule zur Verfügung, oft auch eine Apotheke, bildete einen geistigen und einen geistlichen Schwerpunkt aus. Das war der eine Zweck. Der andere war: Das Kloster hatte für den Stifter zu beten. Meist wurde er mitten in der Kirche, nicht selten in einem Hochgrab[82], oder im Kapitelsaal der Mönche begraben und erinnerte sie so ständig an ihre Gebetsverpflichtung für ihn. In seiner Stiftung blieb der Stifter über den Tod hinaus am Werk; bei Lebzeiten schuf er eine Einrichtung, mit der er zum Wohle seiner Seele über den Tod hinaus Guten tun konnte. In dieser doppelten Absicht stifteten also Adlige, die sich's leisten konnten, im Früh- und Hochmittelalter Klöster.

Für die weitere Entwicklung des Stiftungswesens ist allerdings die Ausprägung eines Rechtsgedankens von entscheidender Bedeutung. Ein Hochstift, d. h. der Bischof samt seinem Domkapitel, und die Niederstifte, die Abteien bzw. Stiftskommunitäten waren Rechtspersönlichkeiten, denen man im Zuge der Stiftung Vermögen übertragen konnte. Sie hatten mit der Annahme des Stiftungsvermögens die Ein-

Abb. 22: Etikett des Freiguts Thallern: Weingut des Zisterzienserstifts Heiligenkreuz

haltung des Stiftungszwecks zu garantieren. Stiftungen als solche, die *selbst* Rechtspersönlichkeiten, unabhängig von juristischen Personen oder Korporationen sein konnten, gab es im römischen Recht nicht. Dass eine Stiftung als solche eine Rechtspersönlichkeit sein kann, ist erst eine Entwicklung des 19. Jahrhunderts.[83] Es war im Mittelalter der Stifter selbst, der über den Tod hinaus „als fortdauernde Person angesehen wird". Er ging mit den Organen seiner Stiftung eine auf Dauer gestellte „Wechselbeziehung" ein. Der Mediävist Michael Borgolte hat sie in einem grundlegenden Aufsatz so beschrieben:

> „Die Gabe, die die Stiftung darstellt, begründete den Anspruch des Stifters auf eine Gegengabe. Archaische Gesellschaften kennen ja eine rein altruistische Gabe überhaupt nicht, sondern von ihnen wird verlangt, dass die Gabe vom Beschenkten erwidert wird. Die Gegengabe der Lebenden besteht darin, das Gedenken an den Toten zu erneuern und dessen Seele zu versorgen."[84]

Genau dies kam ab dem Hochmittelalter den Bürgern der nun erblühenden Städte entgegen. Die von ihnen gemachten Stiftungen richteten sich meist an die damals neuen, modernen Bettelorden, die Franziskaner, Dominikaner oder Karmeliten; zunehmend jedoch errichteten reiche Patrizier auch gerne Stiftungen, die als Spitäler unabhängig von Klöstern waren. Das Bürgerspital in Würzburg ist eine typische Stiftung dieser Art.

Hospitäler gab es in der römischen Antike zunächst nicht. Sie sind eine Errungenschaft der christlichen Zeit ab dem 4. Jahrhundert. Ihre Träger waren zunächst die Bischöfe und die Klöster.[85] Ab dem Hoch-

Abb. 23: Etikett des Weinguts des Benediktinerstifts Göttweig

mittelalter treten durch die sich mehrenden bürgerlichen Stiftungen dann selbständige Hospitäler auf.[86] Die Zweckbestimmung einer Hospitalstiftung war dabei allerdings die gleiche wie zuvor bei einer Klosterstiftung. Zum einen war sie infrastrukturell: Die Spitäler dienten der Krankenversorgung und Altenpflege. Neben diesem sozialen Zweck war andererseits aber der geistliche genauso wichtig: Die Spitalsgemeinschaft hatte für ihren Stifter, der natürlich in der Spitalskirche beerdigt wurde, nach seinem Tode täglich zu beten – und dieser tat durch seine Stiftung über den Tod hinaus der Stadt, den Kranken und Alten Gutes, das Gott ihm vergelten würde. Auf diese Weise sicherte das vom Stifter eingerichtete „Seelgerät" sein Andenken wie sein Seelenheil.[87]

Mit Irdischem versuchte also der mittelalterliche Mensch sich Himmlisches, mit Vergänglichem Ewiges zu erwerben. Dieser Tausch von Irdischem gegen Himmlisches hatte allerdings eine Voraussetzung. Er kam nicht automatisch zustande. Bedingung war eine reumütige Gesinnung in der Todesstunde, also eine echte religiöse Haltung auf Seiten des Stifters. Außerdem vertraten viele Theologen die Ansicht, das irdische Gut des Menschen sei ohnehin nur eine Leihgabe Gottes an ihn, die er ihm zurückzuerstatten habe, z. B. in Form von Almosen oder etwa einer Stiftung. So war eine Stiftung durchaus kein Werk der Übergebühr, sondern letztlich auch Teil der religiösen Verpflichtungen Reicher.[88]

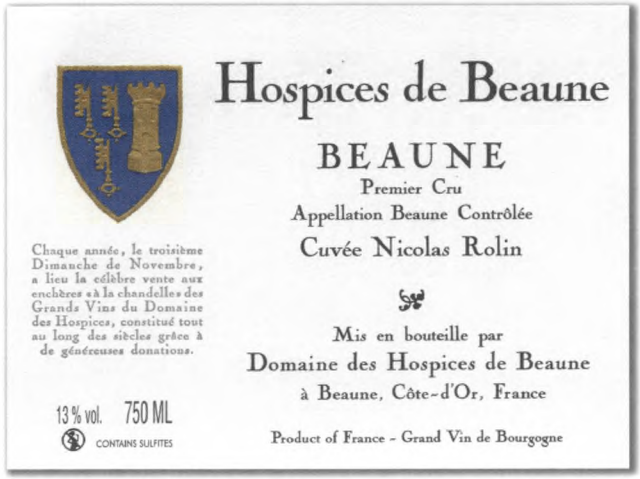


Abb. 24: Etikett für die nach dem Gründungsstifter benannte „Cuvée Nicolas Rolin" der Hospices de Beaune, Burgund

## *II.*

Zu jeder Zeit hat gegolten: Die Absicherung von Vermögen erfolgt auf Dauer am besten durch Immobilienbesitz. Aus diesem Grundsatz folgte für die Stifter vergangener Zeiten: Wenn es galt, das eigene Seelenheil in der jenseitigen Welt abzusichern, dann geschah dies am besten durch die Investition in das Grundvermögen der Institution, die für einen beten sollte.

Stifte und Stiftungen sind nun, je nach ihren Besitzverhältnissen, sehr heterogene Institutionen; eine jede hat ihre eigene Wirtschaftsgeschichte.[89] Aber es gibt Gemeinsamkeiten.

Grundvermögen konnte in früheren Zeiten aus zweierlei bestehen: aus Grundbesitz und Grundherrschaft. Grundbesitz, Häuser aber insbesondere agrarische Flächen und Wald[90], konnte man entweder selbst bewirtschaften oder verpachten. In einem hohen Maße waren dies Erbpachtverhältnisse. Da sich die reine Geldwirtschaft erst im 19. Jahrhundert durchgesetzt hat, haben die Pachtzinsen oder Gülten[91] neben Geld sehr häufig in Naturalabgaben bestanden: in der Ablieferung von Korn, Wein, Hartkäse, geräuchertem Fleisch, aber auch von lebendem Kleinvieh: Lämmern, Zicklein, Gänsen, Hühnern. Eier und Felle gehörten ebenfalls dazu. Regelmäßige Abgaben dieser Art nannte man Reichnisse.[92]

Abb. 25: Etikett für die Weine aus dem historischen Keller der Hospices de Strasbourg, Elsass (Vertrieb: Wolfberger, Egiusheim)

Den Wein, den man erhielt, goss man in Fässern zusammen. Einen lagen- oder rebsortenreinen Ausbau gab es ja noch nicht und oft war der Wein nicht von bester Qualität. Beim Anbau achtete man ohnehin mehr auf die Quantität. Um Einfluss auf die Weinqualität zu bekommen, wurden dort, wo Stifte und Stiftungen in größerem Umfang Weinberge verpachteten, in den Pachtverträgen die „Teilpacht" vereinbart: die Drittel- oder die Halbpacht, bei denen ein Abgesandter des Klosters oder Hospitals im Herbst kam, um die Aufteilung des Leseguts in entsprechendem Verhältnis zu überwachen. Bevor er kam, durfte mit der Lese nicht begonnen werden, wodurch Einfluss auf den Lesetermin genommen werden konnte.[93]

Finanzkräftige Stiftungen und Klöster traten zudem als Kreditgeber auf. Aus dem verliehenen Kapital erzielten sie neben Geldzahlungen Korn-, Öl- und Weinzinsen oder auch Heurenten.[94]

Grundherrschaft, wie sie das Würzburger Juliusspital über den Ort Gadheim bei Veitshöchheim[95], das Bürgerspital über Laub bei Prich-

Abb. 26: Etikett für einen Wein aus der Lage „Marienthaler Stiftsberg", Ahr (Brogsitter Weingüter, Grafschaft - Gelsdorf)

senstadt[96] oder das St.-Nikolaus-Hospital in Kues über Zeltingen und Rachtig an der Mosel[97] ausübten, trug weitere Abgaben, Steuern und Dienste ein. Sie verschafften zudem, wo es gelang, solche Grundherrschaft über Dörfer zu erwerben, den Stiftungen einen Status, wie ihn der Landadel, Freiherren oder Grafen hatten. Auch Klöstern gelang es, durch Grundherrschaft zu Territorialherren zu werden; die Reichsabteien rangierten dabei allerdings nächst dem Fürstenstand, wenn sie nicht sogar zu diesem zählten. In jedem Fall fielen dem Territorialherrn diverse Abgaben, auch hier häufig in Naturalform, zu, die in großen Zehntscheuern gelagert wurden, bzw. im Fall von Wein in seine Fässer, manchmal Riesenfässer[98], gelangten. Das Stift Klosterneuburg besaß im 18. Jahrhundert mehrere solcher Riesenfässer, wovon das „Tausendeimerfass" von 1704 mit einem Fassungsvermögen von 56,59 Hektolitern erhalten geblieben ist.[99]

Eine weitere Möglichkeit, im Zusammenhang des Weinbaus Einnahmen zu erzielen, war der sogenannte Kelterbann. Die Einwohner eines Ortes konnten von der Herrschaft z. B. verpflichtet werden, ihre Trauben auf der Kelter des Hospitals oder Stiftes pressen zu lassen, wofür natürlich eine Abgabe in Form eines Teils des gepressten Mosts zu leisten war. Wurde der fertige Wein dann gewerbsmäßig ausgeschenkt, fiel erneut eine Abgabe, das Umgeld, dafür an.[100]

Einkunftsträchtig war auch die Inkorporation von Pfarrkirchen, wodurch ein Stift oder Hospital geistliche Obrigkeit für eine Pfarrei wurde. Das war z. B. in Kues bei der dortigen Pfarrkirche der Fall[101]

Abb. 27: Etikett für einen Wein aus der Lage „Wormser Liebfrauenstift – Kirchenstück“ (P. J. Valckenberg Weinhandelshaus, Worms)

oder beim Juliusspital mit der Kirche von Lauda und der Frühmesspfründe in Eckartshausen.[102] Man übernahm dabei die Versorgung des Pfarrers oder des Geistlichen, der die Frühmesse zu lesen hatte, konnte ihn selbstverständlich auch bestimmen, aber der Kirchenzehnte bzw. die Erträge der Pfründe gingen nun an das Kloster oder die Spitalstiftung. In Gegenden mit Weinbau füllte dies natürlich die Fässer weiter. Lagennamen wie „Alsheimer Frühmesse“ in Rheinhessen[103], „Gleiszeller Frühmess“ in der Pfalz[104] oder Sinzheimer Frühmeßler“ in der Ortenau unweit Baden-Baden[105] weisen übrigens auf solche Pfründen hin.

Auch andere Weinzehnte gelangten, wenn man solche besaß, in die großen Fässer. Dies waren zwar eigentlich Kirchensteuern in Naturalform, solche Ansprüche aber konnten auch in Laienhand gelangt sein. Im Mittelalter standen sie dem Besitzer einer Kirche zu, nicht dem Pfarrer oder Bischof. Und der Besitzer konnte diese Abgaben verkaufen, verpfänden oder auch stiften, beispielsweise an ein Hospital.[106]

Nicht unwichtig, jedoch in seinem Umfang oft hinter den Einkünften aus Abgaben zurückbleibend, war der Eigenbau von Stiften und Stiftungen. Ihn belegen die drei „Stiftsberge“, die es in Heilbronn[107] Marienthal an der Ahr[108] (Abb. 26) und als Großlage an der Badischen Bergstraße[109] gibt, sowie die für Riesling berühmte Lage „Forster Stift“ in der Pfalz.[110] In Rheinhessen hat sich die Lage „Wormser Liebfrauenstift-Kirchenstück“ erhalten (Abb. 27), während die Lage „St. Cyriakusstift“ in Worms-Neuhausen (Abb. 28) inzwischen untergegangen ist.[111] Der „Steinhardter Spitalberg“ bei Sobernheim an der

Abb. 28: Etikett der Wein- und Sektkellerei Langenbach (ehem. Worms) für deren ehem. Exklusiv-Lage „Wormser St. Cyriakusstift"

Nahe[112] sowie die „Lindauer Spitalhalde" (Abb. 29) im Bereich Bayerischer Bodensee[113] sind hingegen Zeugnisse für den Weinbau von Hospitälern.

Weinberge konnten bei den Spitälern zur Grundausstattung der Stiftung gehören, es konnte sich um Zustiftungen handeln, oder Besitz, der in späterer Zeit, als Pfründner gegen Bezahlung aufgenommen wurden, von diesen als Entgelt für die Leistungen, die sie empfingen, eingebracht oder vererbt worden war.[114] Soweit solche Weinberge nicht verpachtet waren, bestellte man sie meist mit Hilfe von eigenen Weingärtnern, Weingartenleuten und Tagelöhnern oder durch Fronarbeiter,[115] die das Schneiden und Aufbinden der Reben, das Hacken des Bodens, seine Versorgung mit Dung, die Beseitigung von Unkraut, die Laubarbeiten, das Setzen von Senkreben (seinerzeit

Abb. 29: Etikett für einen Wein aus der Lage „Lindauer Spitalhalde“ (Weingut Haug, Lindau)

die übliche Form der Vermehrung des Rebstocks) und das Einschlagen der Weinbergspfähle erledigen mussten. Im Herbst stellte man Traubenleser, Hottenträger und Kelterknechte ein. Das Binden und Lesen erledigten meist Frauen. Die Bestbezahlten unter den Tagelöhnern waren die Kelterknechte.[116] Vom Bürgerspital in Würzburg ist überliefert, dass zum Tagelohn auch eine Maß Pfründnerwein gehörte sowie ein Laib Brot.[117] Im Spital der Reichsstadt Rothenburg ob der Tauber war dies hingegen nicht der Fall, obwohl dort fast alle Bediensteten Weindeputate erhielten: Kornwender, Zehntdrescher, der Säg- und Mahlmüller, die verschiedenen Knechte, zu denen der Schmiedeknecht, der Badknecht, der Ochsenknecht zählten, der Kuh- und der Schweinehirt, der Strohschneider, der Bäcker, die Köchin, der Marstaller und der Stalljunge, der Jäger und der Jägerjunge: alle erhielten unterschiedliche Quanten Wein, die zu ihrem Lohn gehörten. Die einzige, die keinen Wein erhielt, war die Küchenmaid. Dies alles waren Festangestellte, siebzig Angestellte hatte das Rothenburger Spital gegenüber fünfzig Pfründnern.[118]

## *III.*

Wie lebte es sich nun in einer der Stiftungen? Im Grundsatz klösterlich; hier liegt eine der Gemeinsamkeiten der Stifte der kirchlichen Orden wie der Hospitäler, gleich unter welcher Aufsicht sie standen, vor und sie gilt auch für die in der Reformation protestantisch gewordenen Einrichtungen.[119]

Für die Hospitäler ist dabei zu wissen wichtig, dass es ab dem 15. Jahrhundert vermehrt zum Verkauf von Wohn- und Pflegeplätzen, von Pfründen (*praebendae*) kam, wo es zu Anfang um die kostenlose Aufnahme Kranker, Siecher oder Bedürftiger gegangen war. Seit dem 14. Jahrhundert „haben nahezu alle Hospitäer (...) den Weg in die sukzessive Verpfründnerung, die Reduzierung der Aufgaben und die Aufnahme von Dauerinsassen überwiegend zum Zweck der Altersversorgung angetreten."[120] Nunmehr konnte man sich, um vorzusorgen, in ein Hospital einkaufen.[121] Das verschaffte der Einrichtung liquide Mittel aber auch Verpflichtungen und schuf in den Hospitälern ein Klassensystem. Es gab einfache Pfründen, die man erwerben konnte; hier war man den um Gottes Lohn aufgenommenen Armen oder Siechen gleichgestellt. Die Mittel- oder Mitterpfründner waren schon besser gestellt und zahlten dementsprechend mehr, aber ein Einzelzimmer war nicht selbstverständlich.[122] Die oberste Gruppierung bildeten die Herrenpfründner, Kellerpfründner[123] oder Inhaber einer „reichen Pfründe". Im Freiburger Heilig-Geist-Spital verfügten die Herrenpfründner über eine eigene geheizte Stube. Dass überall geheizt war, war alles andere als selbstverständlich. Der Herrenpfründner Hainrich Schenk von Wil, der sich 1559 in das St. Galler Heiliggeist-Spital zusammen mit seiner Frau einkaufte und auch noch eine Magd mitbrachte, für die er eine Mittelpfrund erwarb, verfügte dort über ein eigenes Gemach mit Stube inklusive Ofen- und Herdholz, Fett für Beleuchtung und Schuhe für alle nach Bedarf. Sie konnten für sich selbst kochen oder das Spitalessen in die Wohnung kommen lassen. Die Magd aber sollte in der Mittelpfrundstube speisen. Beide Eheleute hatten täglich Anspruch auf $1^1/_2$ Maß Wein, also drei Maß insgesamt (entsprechend 3,9 Liter nach St. Galler Stadtmaß), wovon zwei Maß vom besseren und ein Maß vom normalen Pfründnerwein ausgeschenkt wurde. Die Magd bekam von diesem Wein eine halbe Maß, mithin fast eine Flasche Wein pro Tag.[124] Man sieht hier: Wein gehörte in Stiften wie Hospitälern zumindest in weinbautreibenden Gebieten wie hier am Bodensee bzw. im Alpenrheintal, zum festen Bestandteil der Verpflegung in Hospitälern. Der Rheintalwein galt übrigens in St. Gallen als der geringere. Er war für die Siechenpfründner.[125] Was diese freilich nicht selbst trinken konnten, durften sie nicht außer Haus verkaufen.[126]

Ob für die Hospitäler der Verkauf von Pfründen, also von Wohn- und Pflegeplätzen, rentabel war, ist schwierig zu beurteilen. Das hing

natürlich von der Aufenthaltsdauer ab. Einzelne Pfründnerverträge sehen bei langer Lebenszeit Nachzahlungen oder Leistungskürzungen vor.[127] Andererseits galten für die Hospitäler die sog. Anfallsrechte: Wer einmal dort eingetreten war, auf dessen Erbe hatte das Hospital Anspruch, ähnlich wie dies bei einem Klostereintritt der Fall war.[128] Das machte die Wohlhabenden natürlich interessant, auch wenn man für sie einen höheren Aufwand treiben musste.

Die Quellen zum St.-Nikolaus-Hospital in Kues kennen im 16. und 17. Jahrhundert immer wieder Einkäufe von feinem Gebäck und erhebliche Ausgaben für Gewürze, die gewiss für die Herrenpfründner getätigt wurden: Pfeffer, Muskatnuss, Safran, Rosinen, Nelken, Ingwer, Feigen, Senf. Die Gewürze mögen aber auch zur Herstellung der Gewürzweine gedient haben; sie waren beliebt, weil man mit Gewürzen Fehltöne des Weins gut kaschieren konnte.

Über die Ernährungs- und Trinkgewohnheiten in Stiften, Klöstern und Spitälern sind wir durch verschiedene Untersuchungen und Dissertationen recht gut unterrichtet. Die wichtigste Erkenntnis dabei ist, dass in den Hospitälern bis weit in die frühe Neuzeit, vielfach bis in die Zeit nach dem Dreißigjährigen Krieg, mittelalterliche Verpflegungsgewohnheiten, wie sie in den Klöstern galten, fortgeführt wurden. Das galt für die wöchentlichen Abstinenztage Mittwoch und Freitag, an denen es fleischlose, reduzierte Kost gab, wie für die Fastentage vor großen Festen und die Fastenzeiten, umgekehrt aber auch für die reichlicheren Mahlzeiten an den vielen Festtagen, zumindest in den katholischen Gegenden.[129] Vor allem aber galt es für die Verteilung der Mahlzeiten über den Tag. Es gab zwei Hauptmahlzeiten: morgens um 10 Uhr und dann zwischen 16 bis 18 Uhr[130] (wovon sich in Süddeutschland bis heute das „Vespern" ableitet, denn *vespera* hieß die späte Zeit des Nachmittags und der um diese Zeit zu verrichtende Teil des klösterlichen Stundengebets). Im Grunde spiegelt ein solcher Essensrhythmus antike Gewohnheiten mit, die das in der Spätantike entstandene klösterliche Mönchtum in das Mittelalter transportiert hatte.[131] Erst ab der Mitte des 17. Jahrhunderts lockern sich die Gewohnheiten und trat in den Hospitälern eine Verschiebung der Essenszeit hin zum „Mittagessen" ein und damit eine Angleichung an die bürgerlichen Gewohnheiten.[132] Um diese Zeit kommt es auch in manchen Hospitälern zur Abschaffung der Herrenpfründner.[133]

Die Basiskost in den Hospitälern wie Klöstern bestand aus Brot und Käse, Körnerbreis oder „Mus" aus Weizen, Hafer, Hirse, Gerste, aus

Suppen mit Erbsen, Gerste (Graupen), Linsen,[134] ab dem 16. Jahrhundert auch mit Reis[135], der gekauft wurde. Als Gemüse aß man Erbsen, Bohnen, Möhren, Rüben, Kohl, insbesondere in Form von Sauerkraut, und Zwiebeln[136].

Eine Neuerung stellten im Speiseplan im süddeutschen Raum ab dem 17. Jahrhundert die Mehlspeisen dar: Spätzle, Knödel, Dampfnudeln, die man in den Hospitälern aus der süddeutsch-österreichischen Bauernküche übernahm. Sie wurden möglich auf Grund der verbesserten Mahltechnik, die feinere Mehle erlaubte.[137] Kartoffeln traten erst ab dem 18. Jahrhundert auf, zunächst einmal als Sonntagsspeise.[138]

Auch wenn der Fleischkonsum ab der Mitte des 17. Jahrhunderts reduziert wurde,[139] auffällig ist der hohe Anteil an Rindfleisch sowie Pökelfleisch, sowie an den Abstinenztagen an Stockfisch oder anderem getrockneten Fisch. Die reichliche Versorgung mit Fleisch ist geradezu ein Kennzeichen der Hospitalverpflegung und zwar auch für die armen Pfründner und Siechen. Bei den reichen Pfründnern muss sie sogar als überreichlich bewertet werden mit Fleischportionen zu beiden Hauptmahlzeiten,[140] aber gerade der Fleischgenuss galt als Zeichen von Wohlstand und guter Versorgung. Sie erreichte auch bei den normalen Pfründnern das Niveau der bürgerlichen Mittelschicht.[141] Der gegenüber dem Schweinefleisch höhere Anteil an Rindfleisch erklärt sich dadurch, dass das Rind als Grünfutterfresser kein Nahrungsmittelkonkurrent des Menschen ist wie das allesfressende Schwein, dessen Fleisch deshalb tendenziell teurer war und das man zur Kostenersparnis gern im Wald weidete, wo es sich an Eicheln und Bucheckern gütlich tat.[142]

Das Fleisch wurde noch sehr lange bis ins 18. Jahrhundert am Bratspieß zubereitet oder es war gekochtes Rind- oder Pökelfleisch; erst dann setzten sich Öfen und damit auch andere Zubereitungsarten durch.[143] Die Geschmacksrichtung dieser Küche wird man insgesamt als „sauer-würzig" beschreiben können; kennzeichnend für sie waren das viel gegessene Sauerkraut und die Biersuppen.[144]

Bier war denn auch außerhalb der Weinbaugebiete das normale Getränk und zwar in Form von Dünnbier, dem freilich ein kräftigeres Herrenbier beiseite stand.[145] Der Bierkonsum im Münsteraner Magdalenenhospital schwankt für die Jahre von 1558 bis 1631 zwischen zwei und drei Liter pro Tag.[146] In den Weinbaugebieten wurde stattdessen Wein kredenzt. Im Rothenburger Neuen Spital waren es im

14. Jahrhundert für die Armen- und Siechenpfründner täglich eine halbe Maß (= 0,56 Liter), an Festtagen gab es eine höhere Ration, durchschnittlich kann man von ¾ Maß (= 0,84 Litern) ausgehen.[147] Im St. Galler Heiliggeistspital war es im 16. Jahrhundert etwas mehr; die halbe Maß für die Pfründner umfasste dort nach St. Galler-Stadtmaß 0,65 Liter.[148] Großzügiger war man in Freiburg (Brsg.); die Spitalinsassen erhielten im 15. Jahrhundert eine Maß von 1,44 Liter täglich. Die Armenpfründner in Heilbronn ½ Maß, die Mittelpfründner ¾ und die Reichenpfründner eine volle Maß von 1,56 Litern. Am besten kamen die Reichenpfründner in Schwäbisch-Gmünd davon; dort entsprach eine Maß Wein 1,61 Liter.[149]

Wo es nicht genug eigenen Wein gab, reichte man auch Bier wie im Regensburger St. Katharinenhospital: im 18. Jahrhundert erhielt der „wirkliche Pfründner" pro Tag 0,83 Liter Bier; an Feiertagen waren es hingegen 2,7 Liter, wozu noch Wein kam: 41 Liter pro Pfründner und Jahr. Als es dann im Laufe dieses Jahrhunderts mit dem „Baierwein" an der Donau bergab ging und das Regensburger Spital die Hälfte seines Weinbergs aufgab, wollten indes die Spitalinsassen nicht auf ihren Wein verzichten. Der Ersatz durch Bier wurde nicht akzeptiert, so dass das Spital Wein hinzukaufen musste.[150] Dieses Problem hatte man in Würzburg nicht, obwohl ja auch in Franken der Weinbau als Folge der „Kleinen Eiszeit" zurückging. Im Juliusspital erhielten die Pfründner 1754 pro Tag eine Maß Wein, was 1,22 Liter entsprach. An Feiertagen kam eine halbe Maß „besseren Wein" noch hinzu.[151] In den evangelischen Hospitälern Hessens gab es jedoch Wein nur zum Abendmahl, den höchsten Feiertagen und auf ärztliche Verordnung.[152]

In einer Doktorarbeit, die 1951 am Seminar für Geschichte der Medizin der Universität Erlangen geschrieben wurde, hat der praktische Arzt Erich Karl Diemand die Ernährungsverhältnisse im Bürgerspital zur Heiligen Dreifaltigkeit in Straubing um 1600 einer medizinischen Bewertung unterzogen. Auch wenn das nach dem seinerzeitigen ernährungswissenschaftlichen Kenntnisstand erfolgte, sind seine Schlussfolgerungen doch in mancher Hinsicht nach wie vor gültig und gelten für Hospitäler wie Klosterstifte, wo man sich ja ganz ähnlich ernährte.

Diemand geht von einem Überangebot an tierischem Eiweiß durch die reichlichen Fleischportionen aus, sowie einem „außerordentlichen Mangel an Rohkost und Vitaminträgern".[153] Die Ernährung sei insge-

samt schwer verdaulich gewesen und habe zu häufigen Verdauungsstörungen geführt (Dyspepsien und Gallen-Lebererkrankungen), zu Athero-Sklerose, Arthritis, Nierenkrankheiten und Hypertonie.[154] Von daher sei verständlich, dass die frühere Medizin mit ihren „etwas krassen Heilmethoden"[155] oft zum Purgieren (Abführen mittels Einlauf durch Klistiere) und Aderlassen geschritten sei. Diemand hebt angesichts der alltäglichen Ernährung in den Hospitälern jedoch den Wert der Fastenzeit hervor, wenn „circa 7 Wochen lang an allen Tagen jeder Fleischgenuss verboten war; die beste Frühjahrsdiät, die man sich denken kann".[156] Die große Flüssigkeitszufuhr habe aber sicher Herz und Kreislauf in Mitleidenschaft gezogen. Karies, vermutet er, habe es sicher weniger gegeben.[157] Dies gewiss auch deshalb, weil diese Küche noch ohne den Zucker auskam. Der wurde erst im 18. Jahrhundert zum Massenartikel und etablierte sich in der heute gewohnten Form erst Ende des 19. Jahrhunderts.[158] Kritisch wird man Diemand entgegenhalten müssen, dass die Küche der Spitäler und Stifte, bedingt durch die groben Mehle und Körnerbreie, ungleich vollwertiger war als die heutige. Das konnte man 1951 noch nicht sehen. Auch was die Unterversorgung mit Frischgemüse und Obst anbelangt, habe ich den Eindruck, dass dafür oft lediglich die Quellenbelege fehlen. Das Straßburger Hospital etwa kaufte im Jahre 1468 für die Allerkränklichsten Weintrauben, rote Rüben, Kirschen, Maulbeeren und anderes Obst, das man ihnen um Mitternacht zur Labung reichte.[159]

All dies vollzog sich in einem quasi klösterlich regulierten Alltag. Die Spital- oder Pfründeordnungen geben davon beredtes Zeugnis.

Die Pfründeordnung des Bürgerspitals in Würzburg von 1561 sieht vor, dass jeder Insasse täglich die Messe zu besuchen hatte, morgens eine Stunde und nochmals nachmittags um 15 Uhr in der Kirche zu beten hatte, insbesondere für die Stifter.[160] Dem Spitalsmeister gab es ähnlich wie einem Ordensoberen gegenüber eine gewisse Gehorsamspflicht: Ohne seine Erlaubnis war der Ausgang verboten. Wie im Kloster aß man, soweit man konnte, in Stille gemeinsam. Noch 1885 kennt die Bürgerspitalsche Lebensordnung die Vorschrift des täglichen Messbesuchs und des täglichen Gebets für die Stifter mittags um zwölf.[161]

Es ging also nicht allein darum, den Grundbesitz einer Stiftung zu erhalten, sondern auch um den durch diesen Grundbesitz abgesicherten Stiftungszweck: Wohltätigkeit einerseits und das Bewahren des Andenkens an den Stifter andererseits sowie die Sorge um seines und das Seelenheil aller.

Das Wort Stiftung, hatte ich eingangs gesagt, hängt mit Stiefel, Bleistift und den „Stiften" in der Ausbildung zusammen. Beim Weintrinken in Österreich begegnet einem noch ein weiteres Wort aus diesem Zusammenhang: das Stifterl. Eine Portionsflasche, die bezeichnenderweise erfunden zu haben das Stift Klosterneuburg für sich in Anspruch nimmt. Auch hier ist in jedem Fall die Wortbedeutung: Objekt, in das etwas hineingesteckt bzw. gefüllt, sozusagen gestiftet wird. In so einer kleinen Flasche Wein steckt dann sozusagen alles, was eine weinbautreibende Stiftung ausmacht, *en miniature*.

## Anmerkungen

[1] Die jetzigen Besitzer der Ebracher Rebflächen in der heutigen Lage „Würzburger Pfaffenberg" sind das Bürger- und das Juliusspital sowie das Weingut Reiss. Zur Lage vgl. H. Ambrosi – B. Breuer (Hg.), Deutsche Vinothek Franken, neu bearb. v. E. Henke, Herford 1993, 157.

[2] Vgl. dazu die Beiträge in: 850 Jahre Zisterzienserweingut Thallern, Gumpolskirchen o.J. [1991].

[3] J. Staab, die späte Lese und wie es dazu kam, in: Der Riesling und seine Weine, hg. v. P. Claus, Trier 1986, 20-24; ders., „...die Spätlese zum Gesetze gemacht", in: P. Claus – ders., Rheingauer Weinkultur. Zeugnisse aus zwei Jahrtausenden (Beiträge zur Weinkultur 2000), Eltville 2000, 46 f.

[4] J.W. Busch, Der Eberbacher „Cabinetkeller" 1730–1803 (Schriften zur Weingesch. 60), Wiesbaden 1981.

[5] Vgl. C. Rodier, Le Clos de Vougeot, Dijon 1949; M. Lebeau, Essai sur les Vignes de Cîteaux des origines à 1789, Dijon 1986, 91–96; B. Bourély, Vignes et vins de l'abbaye de Cîteaux en Bourgogne, Nuits-Saint-Georges 1998, 39-45.

[6] Zur Frühgeschichte des Ordens vgl. A.M. Altermatt, Art. Zisterzienser/Zisterzienserinnen, in: Theologische Realenzyklopädie 36 (2004) 704–715; I. Eberl, die Zisterzienser. Geschichte eines europäischen Ordens, Stuttgart 2002 (=$^2$2007), 11–142.

[7] R. Dietz, Bibliothekswesen und Skriptorium der Abtei Ebrach – G.Ch.M. Becking, Filiation der Primarabtei Morimond, Ebrach 1999/2000, 36–56.

[8] Angaben nach Eberl, Zisterzienser (Anm. 6), 48.

[9] Zur Forschungssituation bezüglich der Grangien vgl. M. Untermann, Ausgrabungen und Bauuntersuchungen an Klöstern, Grangien und Stadthöfen. Forschungsbericht und kommentierte Bibliographie (Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser 17), Berlin 2003, 63–76.

[10] Vgl. Ambrosi – Breuer, Vinothek Franken (Anm. 1), 196.

[11] Vgl. ebd. 274 (jedoch mit historisch fälschlichen Angaben zur Schenkung).

[12] Zu den frühen Besitzverhältnissen vgl. H. Weiss, Die Zisterzienserabtei Ebrach. Eine Untersuchung zur Grundherrschaft, Gerichtsherrschaft und Dorfgemeinde im fränkischen Raum (Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte 8), Stuttgart 1962, 8–11; W. Schich, Der frühe zisterziensische Handel und die Stadthöfe der fränkischen Zisterzienserklöster, in: K. Wollenberg (Hrsg.), In Tal und Einsamkeit. 725 Jahre Kloster Fürstenfeld. Die Zisterzienser im alten Bayern III: Kolloquium, Fürstenfeldbruck 1990, 121–143, hier 124 f.

[13] Vgl. W. Ribbe, die Wirtschafstätigkeit der Zisterzienser im Mittelalter: Agrarwirtschaft, in: K. Elm u.a., Die Zisterzienser. Ordensleben zwischen Ideal und Wirk-

lichkeit (Schriften des Rheinischen Museumsamtes 10), Bonn 1980, 203–215. W. Rösener, Die Agrarwirtschaft der Zisterzienser. Innovation und Anpassung, in: F. J. Felten – ders. (Hrsg.), Norm und Realität. Kontinuität und Wandel der Zisterzienser im Mittelalter (Vita regularis 42), Münster 2009 (=$^2$2011), 67-95, bes. 91.

14 Vgl. W. Schich, Die Wirtschaftstätigkeit der Zisterzienser im Mittelalter: Handel und Gewerbe, in: ebd. 217–236.

15 Zur Wirtschaftsweise der Zisterzienser vgl. insgesamt die von den Ideen Max Webers inspirierte Studie von B. Nagel, Die Eigenarbeit der Zisterzienser. Von der religiösen Askese zur wirtschaftlichen Effizienz, Marburg 2006.

16 Vgl. K. Wollenberg, Wein und Salz bei den Zisterziensern, in: F. J. Felten – N. Jaspert (Hrsg.), Vita Religiosa im Mittelalter. Fschr. K. Elm (Berliner histor. Studien 31 = Ordensstudien 13), Berlin 1999, 217–248, hier 239.

17 Vgl. J. Robinson, Reben, Trauben, Weine. Ein Führer durch die Rebsorten der Welt, Bern-Stuttgart 1987, 160–162; G. Graff-Höfgen, Vom Ruländer zum Grauburgunder. Der Wein der grauen Mönche (Schriften zur Weingesch. 158), Wiesbaden 2007, 5f; 18; 42. – Das Wort „Pinot" (pineau bzw.pynos) ist als solches erst ab dem Ende des 14. Jahrhunderts nachweisbar: vgl. R. Dion, Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX$^e$ siècle, Paris 1959 (= 1991), 296 f.

18 Zu den ungarischen Zisterzen vgl. F.L. Hervay, Repertorium historicum ordinis Cistercensis in Hungaria (Bibliotheca Cisterciensis 7), Rom 1984; zu den Besitzungen von Zirc ebd. 222.

19 Das Material ist greifbar im ältesten Urbar der Abtei: W. Wiessner, Das Gesamturbar des Zisterzienserklosters Ebrach vom Jahre 1340 (Veröff. der Gesellschaft für fränkische Geschichte 10,8), Würzburg 1973, sowie bei E. Goez, Codex Diplomaticus Ebracensis. Die Urkunden der Zisterze Ebrach 1127–1306 (Veröff. der Gesellschaft für fränkische Geschichte 3,7), 2 Bde, Neustadt/Aisch 2001, jeweils im Register unter *vinea, vinetum, vinum* und *decima*, und dies., Das Zisterzienserkloster Ebrach und die Päpste bis zu Innozenz III, in: Jahrbuch für fränkische Landesforschung 57 (1997), 37–69.

20 W. Wiemer – S. Mändle-Weikhart, Der Weinbau der Abtei Ebrach, in: Ders. (Hrsg.), Festschrift Ebrach – 200 Jahre nach der Säkularisation 1803, Ebrach 2004, 227–246, hier 228; 232.

21 W. Wiemer, Die Gärten der Abtei Ebrach, Berlin 1999, 86.

22 Vgl. W. Schenk, 1200 Jahre Weinbau in Mainfranken – eine Zusammenschau aus geographischer Sicht, in: Ders. (Hrsg.), Mensch und Umwelt in Franken. Fschr. A. Herold (Würzburger geographische Arbeiten 89), Würzburg 1994, 179-201, hier 187f; zur „Kleinen Eiszeit" und ihren Folgen insgesamt W. Behringer, „Kleine Eiszeit" und Frühe Neuzeit, in: Ders. u.a., Kulturelle Konsequenzen der „Kleinen Eiszeit" (Veröff. des Max-Planck-Instituts für Geschichte 212), Göttingen 2005, 415–508, zum Weinbau 436f.

23 W. Goez, Bernhard von Clairvaux zum 900. Geburtstag. Festvortrag in Ebrach am 1. Juli 1990 – W. Wiemer, Der Ebracher Klosterschatz. Gedichte und Geschichten aus fünf Jahrhunderten, Ebrach o.J., 44 f.

24 Vgl. zum Folgenden das Lebensbild von D. Deeg, Alberich Degen, Abt von Kloster Ebrach, in: G. Pfeiffer (Hrsg.), Fränkische Lebensbilder 5 (Veröff. der Gesellschaft für fränkische Geschichte 7 A), Würzburg 1973, 149–175.

25 Zu dessen Anfängen vgl. W. Schich, Die Stadthöfe der fränkischen Zisterzienser in Würzburg. Von den Anfängen bis zum 14. Jahrhundert, in: D. Demandt u.a. (Hrsg.), Zisterzienser-Studien 3 (Studien zur europäischen Geschichte 13), Berlin 1975, 45–94; allgemein: W. Wiemer, Zisterzienserabtei Ebrach. Geschichte und Kunst (Große Kunstführer 177), München-Zürich 1992, 60 f.

[26] Vgl. W. Schenk, Mainfränkische Kulturlandschaft unter klösterlicher Herrschaft. Die Zisterzienserabtei Ebrach als raumwirksame Institution vom 16. Jahrhundert bis 1803 (Würzburger geographische Arbeiten 71), Würzburg 1988, 237.

[27] Vgl. W. Lutz, Die Geschichte des Weinbaus in Würzburg im Mittelalter und in der Neuzeit (Mainfränkische Hefte 43), Würzburg 1965, 108.

[28] Die Zahlen beziehen sich auf die von Lutz, ebd. 110 f., mitgeteilten Flächen der Zeit um 1700; zur Lage: F. Kämmer. Die 100 besten Weinberge Deutschlands, Stuttgart 2006, 48f.

[29] Vgl. K. Bohrer, Vater des fränkischen Silvaners: Alberich Degen (1625–1686), in: Rebe und Wein 39 (1986) 485 f. – Nach mündlicher Mitteilung des früheren Leiters des Bürgerspital-Weingut in Würzburg, Rudolf Fries, wurde die Inschrift im Herzstück des „Stein", der Stein-Harfe" gefunden, die im Alleinbesitz des Bürgerspitals ist.

[30] Deeg, Alberich Degen (Anm. 24), 166 f. hält die Inschrift für eine aus der Zeit Degens selbst, was ich zunächst auch dachte. Einige Hinweise von mir zur Inschrift bereits in der Besprechung von H. Mengler u. a., Das Buch vom jungen/alten Silvaner, Würzburg 2009, in: Mitteilungen der Gesellschaft für Geschichte des Weines 2009, Heft 3, 13f. Die Wiedergabe der Inschrift bei J. zu Dohna, Wie der Silvaner nach Franken kam, in: A. O. Weber – J. zu Dohna (Hg.) Die Geschichte des fränkischen Weinbaus. Von den Anfängen bis 1800 (Franconia 4), München 2012. 249 ist leider an mehreren Stellen fehlerhaft.

[31] M.K. Hermann, Einige von den gangbarsten Sprichwörtern näher erläutert und zu Predigten und Katechisationen anwendbar gemacht 3, Prag 1805, 117.

[32] Vgl. Lutz, Geschichte (Anm. 27), 52.

[33] Vgl. M. Domarus, Abt Eugen Montag. Ein Streiter für die Rechte der Zisterzienserabtei Ebrach und für das Wohl der Klosterangehörigen (1791–1803) in: G. Zimmermann (Hrsg.), Festschrift Ebrach 1127–1977, Volkach 1977, 197–212; W. Wüst, „...im flor der reichs-ohnmittelbarkeit". Die Zisterzienserabtei Ebrach zwischen Fürstendienst und Reichsfreiheit unter Abt Eugen Montag (1791–1802), in: Jahrbuch für fränkische Landesforschung 57 (1997), 181-198; F. Machilek, Abt Eugen Montag von Ebrach (1741–1811). Ordensmann, Vertreter der katholischen Aufklärung, Streiter für die Reichsunmittelbarkeit seines Klosters, in: Analecta Cisterciensia 62 (2012), 218–253.

[34] Vgl. ebd. 226–232.

[35] So Deeg, Alberich Degen (Anm. 24), 166 f.; R. Weilersbacher, 700 Jahre Swapach – Eschenawe – Wunnawe. Ober-, Unterschwappach, Eschenau, Wohnau, Haßfurt 1986, 275 (die Angabe ebd., dem Silvaner läge die Wildrebe „Vitis caucasica" zugrunde, ist ebenso fälschlich wie die Interpretation des „heunischen" Weins als „Ungarwein"); von diesem übernommen von Wiemer – Mändle-Weikhart, Weinbau (Anm. 20), 235; als Möglichkeit in Erwägung gezogen von A. Schmitt – H. Höllerl, Winzer, Wein und Wissenswertes, in: 1. Internationales Silvaner Symposium 17.–19.09.1999, Würzburg 1999, 164 sowie zu Dohna, Silvaner Franken (Anm. 30), 253f. Skeptisch hingegen Schenk, 1200 Jahre Weinbau (Anm. 22), 189.

[36] Zur Geschichte der Abtei vgl. P. Rappold u. a. (Hrsg.), Stift Rein 1129–1979. 850 Jahre Kultur und Glaube. Festschrift zum Jubiläum, Rein 1979.

[37] Zum Weinbau vgl. O. Pickl, Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte der Zisterze Rein bis zum Beginn der Neuzeit, in: ebd. 108-134, zum Weinbau und -handel des Klosters: 118f; 126f; 129: dieser machte bei den Einnahmen und Ausgaben jeweils mit Abstand den höchsten Betrag aus. Die Weine stammten aus Lutenberg (Weinbaugebiet Ljutomer-Ormož) und Marpurga (Maribor) im heutigen Slowenien.

[38] F. v. Bassermann-Jordan, Geschichte des Weinbaus 1, Frankfurt 1923 (= Neustadt $^{3}$1975) 382 f.

[39] Ch. Krämer, Rebsorten in Württemberg. Herkunft, Einführung, Verbreitung und die Qualität der Weine vom Spätmittelalter bis ins 19. Jahrhundert (Tübinger Bausteine zur Landesgeschichte 7), Ostfildern 2006, 152 f.

[40] E. Zöllner, Formen und Wandlungen des Österreichbegriffes, in: Historica, Festschrift für F. Engel-Janosi, 1965, 63-89 = ders. in: Probleme und Aufgaben der österreichischen Geschichtsforschung. Ausgewählte Aufsätze, Wien 1984, 13–38; ders., Der Österreichbegriff. Formen und Wandlungen in der Geschichte, München 1988.

[41] Vgl. K.M. Sefe – H. Steinkeller u.a., Reconstruction of a grapevine pedigree by microsatellite analysis, in: Theoretical and Applied Genetics 97 (1998) 227–231.

[42] Vgl. dazu F. Schumann, Rebsorten und Weinarten im mittelalterlichen Deutschland, in: Ch. Schrenk – H. Weckbach (Hg.), Weinwirtschaft im Mittelalter. Zur Verbreitung, Regionalisierung und wirtschaftlichen Nutzung einer Sonderkultur aus der Römerzeit. Vorträge des gleichnamigen Symposiums vom 21. bis 24. März 1996 in Heilbronn (Quellen und Forschungen zur Gesch. der Stadt Heilbronn 9), Heilbronn 1997, 221-254; R. Sprandel, Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte. Beih. 149), Stuttgart 1998, 38f; M. Aeberhard, Geschichte der alten Traubensorten. Ein historisch-ampelographischer Rückblick, Solothurn 2005, 154f.

[43] Reproduktion der Urkunden bei J. zu Dohna, Wie der Silvaner nach Castell kam. Historische Notizen zur ersten bekannten Silvanerpflanzung, in: 1659–1992: 333 Jahre Castell-Silvaner (Casteller Hefte 14), Castell 1992, Rückumschlag, bei Mengler u.a., Silvaner (Anm. 30), 24 sowie zu Dohna, Silvaner Franken (Anm. 30), 255–258. Der Text ediert ebd. und bei Schmitt – Höllerl, Winzer (Anm. 35), 160. Die Urkunden schreiben „Österreicher".

[44] Die Angabe bei zu Dohna, Silvaner Castell (Anm. 43), 8f, die Abtei Ebrach sei in Obereisenheim begütert gewesen, ist unrichtig. Dies gilt hingegen für Untereisenheim, wo sie über beträchtlichen Weinbergsbesitz verfügte: vgl. Schenk, Kulturlandschaft, 392.

[45] Vgl. zu Dohna, Silvaner Castell (Anm. 43), 8f.

[46] Der Weinbau des mittleren Mainlandes in seiner ehemaligen Verbreitung (Forschungen zur deutschen Landes- und Volkskunde 31,1), Stuttgart 1934, 23.

[47] Vgl. Ch. Michel, Goethe. Der Dichter und der Wein. Frankfurt-Leipzig 2000, 105 (Nr. 90); 115 (Nr. 108).

[48] Ebd. 103-120; 103 (Nr. 85) ist dabei von „rothem Würzburger Wein" die Rede; weitere, insbesondere literarische Belege zum frühen Ruhm der Würzburger Weine schon im 18. Jahrhundert hat Lutz, Geschichte (Anm. 27), 31 f. gesammelt.

[49] Vgl. ebd. 88 (Anm. 385).

[50] Vgl. Schenk, Kulturlandschaft (Anm. 26), 238 mit 335; ders., 1200 Jahre (Anm. 22), 189.

[51] Staatsarchiv Würzburg: Stadtrentamt Würzburg 744 und 745 mit den dazu gehörigen Zehntbeschreibungen 681, 681 a–c, 682, 682 a, 683–688.

[52] Vgl. zu Schwarzach F. Büll, Die Bedeutung des Weinbaus für die Benediktinerabtei Münsterschwarzach, in: Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens 119 (2008) 189–220, hier 195, erneut in: Weber – zu Dohna, Geschichte (Anm. 30), 171–223, hier 176.

[53] Vgl. D.M. Feineis, Die Finanzstruktur der Abtei Ebrach im 18. Jahrhundert, in: H. Hillenbrand – W. Weiss (Hg.), Reichtum des Glaubens. Fschr. F. Hofmann = Würzburger Diözesangeschichtsblätter 74 (2012), 617–646, hier 618.

[54] Berechnung nach den Angaben von 1679 bei Schenk, Kulturlandschaft (Anm. 26), 392.

[55] Vgl. ebd., 109-112.

[56] Zu den Maßen ebd. 329f. (Nach heutigen Ergebnissen entspricht dies etwa dem Jahresertrag eines 100 ha großen Weinguts.)

[57] Vgl. Wiemer – Mändle-Weikhart, Weinbau (Anm. 20), 244 f.

[58] Vgl. Schenk, Kulturlandschaft (Anm. 26), 238; sehr einträglich scheinen die Einnahmen aus dem Handel, mit Ausnahme einiger Jahre, aber nicht gewesen zu sein, wie Feineis, Finanzstruktur (Anm. 53), 632f nachgewiesen hat.

[59] Vgl. Deeg, Alberich Degen (Anm. 24), 164–173; Machilek, Eugen Montag (Anm. 33), 226–232.

[60] In Deutschland hat sich die Bezeichnung „Stift" nur beim Klosterstift St. Marienthal erhalten, einer Zisterzienserinnenabtei in der sächsischen Oberlausitz, das die ganze DDR-Zeit überdauerte.

[61] Bislang wurde als Stiftungsjahr 1319 angenommen, das Jahr der Bestätigung der Stiftung durch den Würzburger Bischof. Es ist aber eine sukzessive Übertragung von Eigentum durch die Stifterfamilie von Steren zwischen 1316 und 1321 erfolgt. Zur älteren Forschung und zum Ganzen vgl. B. Rottenbach (Hg.), 650 Jahre Bürgerspital zum Heiligen Geist Würzburg, Würzburg 1969; O. Meyer, Bürgerspital Würzburg 1319-1969 (Mainfränkische Hefte, 53) Würzburg 1969; R. Braun, Frühe Urkunden des Würzburger Spitals vor dem Hauger Tor (Bürgerspital) in Würzburg (Schriften des Stadtarchivs Würzburg 14), Würzburg 2000; ders., Die älteste Rechnung des Bürgerspitals von 1495 (Schriften des Würzburger Stadtarchivs 15), Würzburg 2005.

[62] Vgl. A. Wendehorst, Das Juliusspital in Würzburg 1: Kulturgeschichte, Würzburg 1976; F. Merzbacher, Das Juliusspital in Würzburg 2: Rechts- und Vermögensgeschichte, Würzburg 1979.

[63] Vgl. U. Knefelkamp, Das Gesundheits- und Fürsorgewesen der Stadt Freiburg im Breisgau im Mittelalter (Veröff. aus dem Archiv der Stadt Freiburg im Breisgau 17), Freiburg 1981, 17–48; R. Heyberger, Bürger für Bürger. Freiburger Stiftungen und die Allgemeine Stiftungsverwaltung, Freiburg 1996.

[64] Vgl. Fromm u.a., „...entflammt vom Feuer der Nächstenliebe". 775 Jahre Spitalstiftung Konstanz, Konstanz 2000; Konstanz. Spitalkellerei und Spitalstiftung. Der Neubau der Spitalkellerei Konstanz. Festschrift zur Einweihung, hg. v. d. Spitalstiftung Konstanz, Konstanz [1980].

[65] Vgl. M. Hensel-Grobe, Das St.-Nikolaus-Hospital zu Kues. Studien zur Stiftung des Cusanus und seiner Familie (15.-17. Jahrhundert) (Geschichtliche Landeskunde 64), Stuttgart 2002; S. Tritz, „uns Schätze im Himmel zu sammeln". Die Stiftungen des Nikolaus von Kues (Quellen und Abhandlungen zur mittelrheinischen Kirchengeschichte 125), Mainz 2008.

[66] Vgl. H. Gestrich, Fünfhundert Jahre Weinkultur im St. Nikolaus-Hospital in Kues, in: ders. (Hg.), Zugänge zu Nikolaus von Kues. Festschrift zum 25-jährigen Bestehen der Cusanus-Gesellschaft, Bernkastel-Kues 1986, 45–53; J. Dehner, St.-Nikolaus-Hospital. Ein Rieslingweingut an der Mittelmosel im klimatischen und technischen Wandel an der Wende zum 3. Jahrhundert, Trier 2009.

[67] Vgl. G. Wein, Der Name Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, in: Staatliches Friedrich-Wilhelm-Gymnasium <Trier>. Jahresbericht 1979/80, 176–182.

[68] Vgl. J. Schwall, 400 Jahre Friedrich-Wilhelm-Gymnasium Trier, Trier 1961. – Im Jahre 2003 sind die Weinberge der Stiftung in den Besitz des Bischöflichen Priesterseminars Trier und damit der Bischöflichen Weingüter übergegangen. Die heutige „Stiftung Friedrich-Wilhelm-Gymnasium" ist eine privatrechtliche Schulstiftung ohne Weinbergsbesitz.

[69] Vgl. H. und M. Pilgram, Die vereinigten Hospitien in Trier, Trier 1980; K. Meyer, Die Abgrenzung der kirchlichen Stiftung von der weltlichen Stiftung im staatlichen Recht. Insbesondere im Hinblick auf ihre Bedeutung für die Altstiftungen (Staatskirchenrechtliche Abhandlungen 49), Berlin 2012, 61–77.

[70] Vgl. zu Klosterneuburg die Beiträge in K. Holubar – W. Ch. Huber (Hgg.), Von Rebstock und Riesenfaß. Ein Buch über Weinbau und Kellerwirtschaft in alter Zeit, Klosterneuburg – Wien 1994.

[71] Vgl. Zisterzienserweingut Thallern (Anm. 2).

[72] Pächter des Freiguts Thallern ist seit 2009 eine österreichische Winzerkooperation, das Weingut-Stift Göttweig ist seit 2006 verpachtet an eine Gesellschaft, an der das Stift und das Weingut der Stadt Krems beteiligt sind, Pächter des Weinguts Schloss Gobelsburg ist seit 1996 ein österreichischer Hotelier, der mit dem Weingut Bründlmayer, Langenlois, zusammenarbeitet.

[73] Vgl. P. Allanfranchini, Pourtalès. Une fondation au service d'un hôpital 1808–2008, Hauterive 2008.

[74] Vgl. Kartause Ittingen. Von einst zu jetzt (Denkmalpflege im Thurgau 3), Frauenfeld 2002.

[75] Vgl. Vignobles et Hôpitaux de France (Supplement au Bulletin de la Société Française d'Histoire des Hôpitaux No. 92) <Lyon> 1998.

[76] Vgl. H. Kamp, Memoria und Selbstdarstellung. Die Stiftungen des burgundischen Kanzler Rolin (Francia. Beih. 30), Sigmaringen 1993, 90–101; M.-Th. Berthier – J. Th. Sweeney, Histoire des Hospices de Beaune. Vins, domains et donateurs, Clermont-Ferrand 2012.

[77] Das Weingut ist der Société cooperative agricole „Wolfberger", Eguisheim, assoziiert.

[78] Vgl. J. und W. Grimm, Deutsches Wörterbuch 10,2,2: Stehen – Stitzig, Leipzig 1960, 2867–2903.

[79] Vgl. G. Weiler, Stiftungen, in: Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike 11, Stuttgart 2001, 993-995; M. Borgolte, Stiftungen, Kirchliche I. Theologische Realenzyklopädie 32, Berlin – New York 2001, 167–170.

[80] Ein prägnantes Beispiel bei ders., Die Stiftungen des Mittelalters in rechts- und sozialhistorischer Sicht, in: Zeitschrift der Savigny-Stiftung für Rechtsgeschichte. Kanonistische Abteilung 74 (1988) 71-94, hier 71–73.

[81] Vgl. P. Landau, Beneficium, in: Lexikon des Mittelalters 1, Stuttgart 1980, 1904–1907.

[82] Vgl. Ch. Sauer, Fundatio und Memoria. Stifter und Klostergründer im Bild 1100 bis 1350 (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte 109), Göttingen 1993, 153–160.

[83] Vgl. H.-J. Becker, Stiftungen, Kirchliche II, in: Theologische Realenzyklopädie 32, Berlin – New York 2001, 170–174, hier 173.

[84] Borgolte, Stiftungen (Anm. 80), 91f.

[85] Vgl. Th. Sternberg, Orientalium more secutus. Räume und Institutionen der Caritas des 5. bis 7. Jahrhunderts in Gallien (Jahrbuch für Antike und Christentum. Ergänzungsbd. 16), Münster 1991, 147–193; P. Horden, The Earliest Hospitals in Byzantium, Western Europe and Islam, in: Journal of Interdisciplinary History 35 (2005) 361–389, hier 365–368.

[86] Grundlegende Forschungen zur Hospitalgeschichte haben vorgelegt: S. Reicke, Das deutsche Spital und sein Recht im Mittelalter 1-2 (Kirchenrechtliche Abhandlungen 111–114), Stuttgart 1932 = Nachdr. Amsterdam 1961; D. Jetter, Geschichte des Hospitals 1-6, Wiesbaden 1966–1987; ders., Das europäische Hospital. Von der Spätantike bis 1800, Köln 1986; M.-L. Windemuth, Das Hospital als Träger der Armenfürsorge im Mittelalter (Sudhoffs Archiv. Beitr. 36), Stuttgart 1995; M. Pauly, Peregrinorum, pauperum ac alienorum transeuntium receptaculum. Hospitäler zwischen Maas und Rhein (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beiheft 190), Stuttgart 2007; wichtig auch die Sammelbände: M. Matheus (Hg.), Funktions- und Strukturwandel mittelalterlicher Hospitäler im europäischen Vergleich (Geschichtliche Landeskunde 56), Stuttgart 2005; N. Bulst – K.-H. Spieß (Hgg.),

Sozialgeschichte mittelalterlicher Hospitäler (Vorträge und Forschungen 65), Ostfildern 2007; M. Scheutz u. a. (Hgg.), Europäisches Spitalwesen. Institutionelle Fürsorge in Mittelalter und Früher Neuzeit (Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung. Ergänzungsbd. 51), Wien – München 2008.

87 Vgl. Sauer, Fundatio (Anm. 82), 19–32.

88 Vgl. K. Schmid, Stiftungen für das Seelenheil, in: ders. (Hg.), Gedächtnis, das Gemeinschaft stiftet. (Schriftenreihe der Kath. Akademie der Erzdiozese Freiburg), München – Zürich 1985, 51–73; R. Luisiardi, Fegefeuer und Weltengericht. Stiftungsverhalten und Jenseitsvorstellungen im spätmittelalterlichen Stralsund, in: B. Borgolte (Hg.), Stiftungen und Stiftungswirklichkeiten. Vom Mittelalter bis zur Gegenwart (Stiftungs-Geschichten 1), Berlin 2000, 97–109.

89 Ansätze zu einer Typisierung der wirtschaftlichen Entwicklung von Hospitälern bei R. Stunz, Hospitäler im deutschsprachigen Raum als Unternehmen für die *caritas* – Typen und Phasen der Finanzierung, in: Matheus, Funktions- und Strukturwandel (Anm. 27), 129–159.

90 Vgl. K. Hasel – E. Schwartz, Forstgeschichte. Ein Grundriss für Studium und Praxis, Remagen $^{3}$2006, 85f.

91 Das Wort hängt etymologisch mit „Geld" zusammen. – Vgl. W. Ogris, Grundrente, in: Handwörterbuch zur deutschen Rechtsgeschichte 1, Berlin 1971, 1852–1856.

92 Vgl. zur Fülle derartiger Abgaben Merzbacher, Juliusspital (Anm. 62), 223–225.

93 Vgl. etwa Hensel-Grobe, St.-Nikolaus-Hospital (Anm. 65), 202–207.

94 Vgl. ebd. 191–201.

95 Vgl. Merzbacher, Juliusspital (Anm. 62), 50.

96 Vgl. Rottenbach, Bürgerspital (Anm. 61), 21, und Abb. 49 (Zehnthof des Bürgerspitals in Laub von 1397).

97 Vgl. Hensel-Grobe, St.-Nikolaus-Hospital (Anm. 65), 160f.

98 Zu diesen vgl. D. Coburger, Deutschlands Riesenweinfässer. Zeugnisse von Trinkfreudigkeit, Prachtentfaltung und Böttcherkunst, in: ders., Das Riesenweinfaß an der Bode, Berlin 1999, 31-70.

99 Vgl. K. Holubar, Riesenfaß und Fasslrutschen, in: ders. – W.Ch. Huber, Rebstock (Anm. 70), 150–172.

100 Beispielhaft die Umgeldordnung für die vorderösterreichische Grafschaft Hohenberg von 1766, reproduziert bei D. Manz, Rottenburger Wein- und Urbansbruderschaft. 600 Jahre St. Urbansbruderschaft Rottenburg am Neckar, Horb 2001, 255–267.

101 Vgl. Hensel-Grobe, St.-Nikolaus-Hospital (Anm. 65), 162.

102 Vgl. Merzbacher, Juliusspital (Anm. 62), 75–78.

103 Vgl. O. Currle – O. Bauer, Rheinhessen (Vinothek der deutschen Weinberg-Lagen), Stuttgart 1981, 192.

104 Vgl. P. Fuchss – K. Müller, Rheinpfalz (Vinothek der deutschen Weinberg-Lagen), Stuttgart 1982, 213.

105 Vgl. N. Becker u. a., Baden (Vinothek der deutschen Weinberg-Lagen), Stuttgart 1983, 256f.

106 Vgl. L. Schnurrer, Weinbau und Weinkonsum im Spital der Reichsstadt Rothenburg ob der Tauber im späten Mittelalter (Schriften zur Weingeschichte 150), Wiesbaden 2005, 20f.

107 Vgl. M. Birmele, Württemberg (Deutsche Vinothek), Herford 1996, 283.

108 Vgl. H. Ambrosi – B. Breuer, Ahr (Deutsche Vinothek), Herford 1992, 102.

109 Vgl. Becker u. a., Baden (Anm. 105) 258.

110 Vgl. Fuchss-Müller, Rheinpfalz (Anm. 103), 146; Weinbau betrieb hier das ehemalige St. Johannes- und-St. Guido-Stift in Speyer.

111 Zu diesen Lagen vgl. O. Currle – O. Bauer, Rheinhessen (Vinothek der deutschen Weinberg-Lagen), Stuttgart 1981, 224; letzter Besitzer der Lage „St. Cyriakusstift"

war die Wein- und Sektkellerei Langenbach & Co GmbH, Trier (vormals Worms). Zur Lage „Wormser Liebfrauenstift" vgl. F.M. Illert, Liebfraumilch. Aus der Geschichte eines berühmten Weines, Worms 1961 und Kämmer, Weinberge (Anm. 28) 224f.

112 Vgl. H. Ambrosi – B. Breuer u.a., Die Nahe (Vinothek der deutschen Weinberg-Lagen), Stuttgart 1979, 168.

113 Vgl. Birmele, Württemberg (Anm. 107), 84; in Lindau gab es seit 1237 ein Heilig-Geist-Spital (heute Evangelische Hospitalstiftung Lindau).

114 Ein Beispiel dafür bei Hensel-Grobe, St. Nikolaus-Spital (Anm. 65), 131; auch die Bezahlung mit Weinrationen war möglich: vgl. ebd. 133.

115 Vgl. ebd., 217–221; Rottenbach, Bürgerspital (Anm. 61), 24; Schnurrer, Weinbau (Anm. 106), 7–19.

116 Vgl. Hensel-Grobe, St.-Nikolaus-Hospital (Anm. 65), 219.

117 Vgl. Rottenbach, Bürgerspital (Anm. 61), 24.

118 Vgl. Schnurrer, Weinbau (Anm. 106), 32–34.

119 Vgl. E. Schlieper, Die Ernährung in den Hohen Hospitälern Hessens 1549-1850, in: W. Heinemeyer – T. Pünder (Hgg.), 450 Jahre Psychiatrie in Hessen (Veröffentlichungen der Historischen Kommission für Hessen 47), Marburg 1983, 211–265, hier 212; B. Krug-Richter, Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540–1650 (Studien zur Geschichte des Alltags 11), Stuttgart 1994, 326; 329; dies., Zwischen Hafergrütze und Hirsebrei? Regionale, soziale und funktionale Differenzierungen in der frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung, in: R.-E. Mohrmann (Hg.), Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beitrag zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91), Münster – New York 1996, 179–210, hier 183f.

120 A. Boldt-Stülzebach, Das Leben im Hospital – Die Altersversorgung der Stadt Braunschweig im Mittelalter und in der frühen Neuzeit, in: G. Biegel (Hg.), Geschichte des Alters in ihren Zeugnissen von der Antike bis zur Gegenwart (Veröff. des Braunschweigischen Landesmuseums 72), Braunschweig 1993, 47–54, hier 52.

121 Vgl. die zusammenfassende Übersicht bei Hensel-Grobe, St.-Nikolaus-Spital (Anm. 65), 128–130.

122 Vgl. St. Sonderegger, Ernährung im Heiliggeist-Spital St. Gallen, in: Medium aevum quotidianum 34 (1996) 9–24, hier 12.

123 So die Bezeichnung im Dreifaltigkeitsspital in Straubing: vgl. E.K. Diemand, Die Ernährungsverhältnisse um 1600 im Bürgerspital zur Heiligen Dreifaltigkeit in Straubing, Diss. med. masch. Erlangen 1951, 2.

124 Vgl. Sonderegger, Ernährung (Anm. 122), 11.

125 Vgl. ebd. 17.

126 Vgl. ebd. 12.

127 Vgl. Hensel-Grobe, St.-Nikolaus-Spital (Anm. 65), 130.

128 Vgl. ebd.; Rottenbach, Bürgerspital (Anm. 61), 13; Merzbacher, Juliusspital (Anm. 62), 53; allgemein dazu Reicke, Spital 2 (Anm. 86), 212–224.

129 Vgl. Schlieper, Ernährung (Anm. 119), 212; Krug-Richter, Fasten (Anm. 119), 326; 329; dies., Hafergrütze (Anm. 119), 183–185. Zur klösterlichen Verpflegung vgl. S. Fritsch, Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts (Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung 50), Wien – München 2008.

130 Vgl. Schlieper, Ernährung (Anm. 119), 216; Krug-Richter, Fasten (Anm. 119), 329; A. Kühne, Essen und Trinken in Süddeutschland. Das Regensburger St. Katharinenspital in der Frühen Neuzeit (Studien zur Geschichte des Spital-, Wohlfahrts- und Gesundheitswesens 8) Regensburg 2006, 284.

131 Vgl. M. Puzicha, Kommentar zur Benediktusregel, St. Ottilien 2002, 368–373.

132 Vgl. Krug-Richter, Hafergrütze (Anm. 119), 183f.; Kühne, Essen (Anm. 130), 280.

133 Vgl. das Beispiel des Regensburger St. Katharinenspitals: ebd. 279; 289.
134 Vgl. ebd. 295; Krug-Richter, Hafergrütze (Anm. 119), 206; Schlieper, Ernährung (Anm. 129), 219; aufschlussreich dazu die Speiseordnungen im Bürgerspital Würzburg von 1598, 1626, 1830 und 1866: Rottenbach, Bürgerspital (Anm. 61), 67–72, des Dietrichspitals zu Würzburg aus dem Jahre 1563: Kleine Mitteilungen, in: Das Bayerland 12 (1901) 479f., sowie A. Aschl, Speiseordnung des Armenspitals in Rosenheim, in: Das bayerische Inn-Oberland 14 (1929) 105–107. Weitere Speiseordnungen bei Diemand, Ernährungsverhältnisse (Anm. 123).
135 Vgl. Schlieper, Ernährung (Anm. 119), 231.
136 Vgl. Krug-Richter, Fasten (Anm. 119), 329.
137 Vgl. Kühne, Essen (Anm. 130), 280; 282; 290f.; solche Speisen fehlen in Norddeutschland; vgl. Krug-Richter, Hafergrütze (Anm. 119), 207.
138 Vgl. Kühne, Essen (Anm. 130), 284.
139 Vgl. ebd. 290.
140 Vgl. Krug-Richter, Hafergrütze (Anm. 119), 185; Kühne, Essen (Anm. 130), 280; Hensel-Grobe, St.-Nikolaus-Hospital (Anm. 65), 150f.
141 Vgl. Kühne, Essen (Anm. 130), 293; Krug-Richter, Fasten (Anm. 119), 326; dies., Hafergrütze (Anm. 119), 201.
142 Vgl. Hasel – Schwartz, Forstgeschichte (Anm. 90), 198–200.
143 Vgl. Kühne, Essen (Anm. 130), 281.
144 Vgl. ebd. 206; 241–243; 285.
145 Vgl. Krug-Richter, Fasten (Anm. 119), 326; dies., Hafergrütze (Anm. 119), 198f.
146 Vgl. dies., Fasten (Anm. 119), 232.
147 Vgl. Schnurrer, Weinbau (Anm. 106), 29; 34.
148 Vgl. St. Sonderegger, Ernährung (Anm. 122), 11.
149 Vgl. U. Dirlmeier, Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert) (Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften. Philosophisch-historische Klasse 1978, 1), Heidelberg 1978, 320–323.
150 Vgl. Kühne, Essen (Anm. 119), 263-267 (hier auch Angaben zum Weinkonsum in anderen Hospitälern); 285.
151 Vgl. ebd. 268.
152 Vgl. Schlieper, Ernährung (Anm. 119), 225; 261.
153 Diemand, Ernährungsverhältnisse (Anm. 123), 10.
154 Vgl. ebd. und 36f.
155 Ebd. 10.
156 Ebd. 11.
157 Ebd. 38.
158 Vgl. S.W. Mintz, Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers, Frankfurt-New York 1987, 148; 163.
159 Vgl. Sonderegger, Ernährung (Anm. 122), 20 Anm. 32; zum Obstverzehr im Regensburger St. Katharinenspital: Kühne, Essen (Anm. 119), 249–251, zum Gemüsekonsum ebd. 243-246.
160 Vgl. Rottenbach, Bürgerspital (Anm. 61), 51f.
161 Vgl. Pfründe-Ordnung § 43: ebd. 65.

## Bildnachweise

Abb. 8: Kunstschätzeverlag Gerchsheim (Foto Zwicker-Berberich); Abb. 9: Bürgerspital Würzburg; alle anderen Fotos vom Autor; Abbildung der Etiketten mit Erlaubnis der Erzeuger.