

# Zentralraum Wirtshaus

Gaststätten im vormodernen Tirol 1600–1850

*Hans Heiss*

An einem Februarabend 1568 saßen in einem Brixner Wirtshaus noch einige Krämer und Hausierer zusammen. Sie hatten tagsüber den Markt der Bischofsstadt besucht und wollten am nächsten Tag in ihre Heimat nach Matrei und Stubai, jenseits des Brenners, zurückkehren. Nach einem langen Arbeitstag war die Stimmung gelöst. Man spielte Karten und achtete in Zecherlaune nicht auf die längst überschrittene Sperrstunde. Plötzlich dröhnten Schläge gegen das verschlossene Haustor: Stadtrichter Wolfgang Klinger,<sup>1</sup> auf Kontrollgang unterwegs, verlangte gebieterisch Einlass. Als die Hausmagd nur zögernd öffnete, warf er sie mit solcher Wucht hinter die Türe, dass die junge Frau blutend zu Boden stürzte. Mit unflätigem Geschrei ging Klinger auf den Wirt Sigmund Weingarter los und bedrohte den Hausherrn, der sich nicht sofort gefügig zeigte, mit gezücktem Dolch. Einer der Gäste wurde arretiert und abgeführt, anschließend kehrte der Richter zurück und suchte den Wirt mit Drohungen einzuschüchtern. Weingarter aber wehrte sich mit einer Anzeige beim bischöflichen Hofrat gegen die Übergriffe des Stadtrichters und ersuchte nachdrücklich, seine Gäste zu schützen, wenn er selbst den Geboten der Obrigkeit nachkomme.<sup>2</sup>

Auf den ersten Blick schildert der Bericht eine Bagatelle, eine Ordnungswidrigkeit mit klassischem Zusammenstoß zwischen richterlicher Gewalt und gewerblichem Interesse. Überraschend ist freilich die explosive Heftigkeit des Konflikts, überstieg doch das gewalttätige Scharmützel zwischen Zechern und Ordnungshüter den dürftigen Anlass der Sperrstundenübertretung bei weitem.

Mag man auch dem bekannt herrischen Charakter des Stadtrichters einige Verantwortung zuschreiben, so zeigt der Vorfall doch über den zufälligen Anlass hinaus einen Basiskonflikt der Frühen Neuzeit, den Konflikt zwischen Öffentlichkeit und häuslicher Sphäre. Ein Träger obrigkeitlicher Gewalt suchte Zugang zu einer Lokalität, deren rechtliche Natur

1 Biographische Angaben zu Wolfgang Klinger bei Ernst DELMONEGO, *Das Stadtgericht Brixen, die Gerichte Lüssen, Albeins und Pfeffersberg 1500–1641*, phil. Diss., Innsbruck 1974, Band 1, S. 65–72. Die vorzügliche Arbeit enthält eine Fülle markanter Episoden zum Alltag der Frühen Neuzeit.

2 Diözesanarchiv Brixen, Hofakten, HA 9145.

strittig war, galt doch das Wirtshaus weder als gänzlich privater noch als durchgängig öffentlicher Raum. Die Aufmerksamkeit für die Wirtshäuser hatte sich im Lauf des 16. Jahrhunderts erhöht, und die Obrigkeiten Tirols, zumal Brixens, unterzogen sie verschärfter Kontrolle. Der verstärkte Zugriff hatte ökonomische, religiöse und polizeiliche Gründe. Angesichts des zunehmenden Reise- und Fuhrverkehrs, des drohenden Einbruch „häretischer“ Konfessionen und der sozialen Gärung des späteren 16. Jahrhunderts hielt die Obrigkeit auf Gäste und Wirtsleute ein scharfes Auge.<sup>3</sup>

Seit der Frühen Neuzeit standen die Wirtshäuser Tirols im Brennpunkt der ökonomischen Kreisläufe, des sozialen Lebens und der politischen Kultur des Landes. Im Durchzugsland im Gebirge markierten sie die Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Transit. Ihre Tätigkeit brachte sie in Verbindung mit beiden Sektoren und sicherte ihnen bis weit ins 19. Jahrhundert, bis zur Durchsetzung des Tourismus, bedeutende Mittlerfunktionen. Neben seiner Rolle als Bindeglied zwischen bäuerlicher Land- und überregionaler Verkehrswirtschaft vermittelte das Gastgewerbe zwischen unterschiedlichen sozialen Räumen. Stadt, Dorf und Region, örtliche und überregionale Verhältnisse und Akteure traten über die Wirtshäuser miteinander in Beziehung. Mit den Besitzerfamilien wirkten sie als kommunikative Zentren und Mittler zwischen „innen und außen“.

Die Funktionsvielfalt und Integrationswirkung von Wirtshäusern sind bis heute auch in der Landesgeschichte Tirols Randthemen. Gasthöfe fanden zwar vielfach Beachtung, jedoch meist in Form impressionistischer, retrospektiv verklärter Schilderungen einer versunkenen Welt, als Inbegriff einer Gemütlichkeit, die andernorts nicht mehr existiere: „Hier walten noch idyllischere Verhältnisse. Statt der fliegenden Frackschöße und Servietten findest Du oben blendend weiße Schürzchen, und ihre Trägerinnen sind die hübschen Töchterlein des biedereren Wirthes und seiner braven, fleißigen Gattin, die eben in der Küche bereit ist, für die Tilgung Deines schönen Touristenhungers zu sorgen.“<sup>4</sup>

3 Erst wenige Jahre vorher, 1562, hatte Bartlmä Dossler aus Lüssen einen Aufstand im Hochstift Brixen anzuzetteln versucht, war jedoch verhaftet, zum Tode verurteilt und gevierteilt worden, vgl. Ernst DELMONEGO, Entwicklung des Gerichtes und der Gemeinde Lüssen von den Anfängen bis zur Gegenwart. In: DERS., Lüssen. Natur – Kultur – Leben, Lüssen 1988, S. 61–177, hier 102–106.

4 Ernst LOESCH, Ein Künstlerheim in Südtirol. In: DERS., Südtiroler Erinnerungen, Bozen 1998, S. 204 f.

Der Nürnberger Maler Ernst Loesch, langjähriger Stammgast des „Lampl“ in der Tiroler Kleinstadt Klausen und Autor dieser Miniatur, war nur einer von vielen Reisenden, die die verfllossene „Wirtshausherrlichkeit“ Tirols um 1930 in die Farbe nostalgischer Erinnerung tauchten. Die durch Reiseführer und Literatur in breiter Fülle ausgestreuten Topoi verstellten den wissenschaftlichen Blick auf das umfassende Funktionsspektrum des alten Gastgewerbes. Die zentrale Bedeutung von Gasthöfen als Lebensmittelpunkt und Sujet literarisierter Schilderung, als schillerndes Medium zwischen Alltag und Festtag, war einer analytischen Untersuchung hinderlich.

Arbeiten zur sozialen, ökonomischen und politischen Bedeutung von Gaststätten erschöpften sich bis vor kurzem – so hat der Schweizer Historiker Beat Kümin treffend festgestellt – in Zentraleuropa „weitgehend in kulturhistorisch orientierten Anekdotensammlungen“<sup>5</sup>, Gasthöfe galten nicht als seriöser Gegenstand wissenschaftlicher Forschung, sondern als unscharf konturierte Grauzonen, wo sich all das abspielte, was im beruflichen Alltag, familiären Leben, in Ökonomie und Politik keinen Platz fand. Wirtshäuser wurden damit zu Restgrößen historischer Forschung abqualifiziert, deren Alltagsbedeutung sich indirekt proportional zum Forscherinteresse verhielt.<sup>6</sup>

Dieser Trend verstärkte sich durch die Tatsache, dass die prosperierende Forschung zur Reisekultur vor allem die Perspektive von Reisenden berücksichtigt, die sich durch die Dominanz der Quellengattung „Reisebericht“ gleichsam von selbst aufdrängt.<sup>7</sup> Dabei rückte die Sicht des Gastes in den Vordergrund und verstellte das Blickfeld auf die gastgewerblichen Akteure.

Mit Ausnahme der Arbeiten des Schweizer Historikers Hans Conrad Peyer über die Gastlichkeit des Mittelalters oder des britischen Forschers Peter Clark über die Klientel der englischen *alehouses* fehlen grundlegende

5 Beat KÜMIN, Rathaus, Wirtshaus, Gotteshaus. Von der Zwei- zur Dreidimensionalität in der frühneuzeitlichen Gemeindeforschung. In: František ŠMAHEL (Hg.), Geist, Gesellschaft, Kirche im 13.–16. Jahrhundert. Colloquia mediaevalia Pragensia 1, Prag 1999, S. 249–262.

6 Als Beispiele materialreicher Kulturbilder der Gaststätte: Ossip Demetrius POTTHOFF/Georg KOSENHASCHEN, Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte, umfassend Deutschland, Österreich, die Schweiz und Deutschböhmen, Berlin 1933 (Anastatischer Nachdruck Hildesheim 1996); Friedrich RAUERS, Kulturgeschichte der Gaststätte (Schriftenreihe der Hermann Esser Forschungsgemeinschaft für Fremdenverkehr) 2 Bde., Berlin 1941. In Fortsetzung dieser auch im Dienste der NS-Volksgeschichte stehenden Arbeiten vgl. Gertrud BENKER, Der Gasthof, München 1974; Ulla HEISE, Der Gastwirt. Geschäftsmann und Seelenröster (Historische Berufsbilder), Leipzig 1993.

7 Vgl. etwa Hermann BAUSINGER (Hg.), Reisekultur. Von der Pilgerfahrt zum modernen Tourismus, München 1991; Michael MAURER (Hg.), Neue Impulse der Reiseforschung, Berlin 1999.

Darstellungen zur Bedeutung von Gasthöfen in der Frühen Neuzeit.<sup>8</sup> Dies gilt auch für Tirol, wo ein literarisierter Zugang überwiegt,<sup>9</sup> der allenfalls durch materialreiche volkskundliche Betrachtungen dubioser Qualität aufgelockert wird.<sup>10</sup> Auch Einzelfallstudien zu bestimmten Orten oder Betrieben haben dieses Manko nur stärker konturiert, ohne die notwendige theoretische Fundierung zu begründen.<sup>11</sup>

Dieses Defizit fällt auch deshalb auf, weil ein weiterer gastronomischer Betriebstyp, das Hotel, bereits seit geraumer Zeit zum Gegenstand historischer Forschung aufgerückt ist. Die markante architektonische, betriebliche und soziale Kontur von Hotels haben Geschichts- und Sozialwissenschaftler zu beachtlichen Leistungen angeregt, für die ein Pendant zum älteren Vorläufer „Gasthof“ noch aussteht.<sup>12</sup>

Der folgende Beitrag bietet eine offenere Lesart und einen Interpretationsrahmen, der auf eigenen Forschungen beruht, die mit den jüngeren Neuansätzen zu einer Kulturgeschichte des Gasthofs verknüpft wird.<sup>13</sup> Der Aufsatz präsentiert den Sozialraum Wirtshaus als Zone der Verdichtung, aber auch der Entbindung sozialer Beziehungen, ökonomischer Interessenlagen und lokalpolitischer Verknüpfungen und charakterisiert ihn als „Kontakthof“ unterschiedlicher kultureller Sphären. Das Verhältnis zwischen Stadt und Land, zwischen sozialen Ständen und Geschlechtern und die Begegnung zwischen den Angehörigen kulturell heterogener

- 8 Hans Conrad PEYER (Hg.), *Gastfreundschaft, Taverne und Markt im Mittelalter* (Schriften des Historischen Kollegs, Kolloquien 3), München 1983 und DERS., *Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus. Studien zur Gastlichkeit im Mittelalter* (Monumenta Germaniae Historica, Schriften 31), Hannover 1987 und Peter CLARK, *The English Alehouse. A social history 1200–1830*, London 1983.
- 9 Vgl. Josef WEINGARTNER, *Berühmte Wirtshäuser und Wirtsfamilien* (Schlern-Schriften 159), Innsbruck 1956.
- 10 Vgl. Adolf HELBOK, *Zur Kulturgeschichte der Tiroler Gaststätte*. In: Hermann GERHARDINGER/Franz HUTER (Hg.) *Tiroler Wirtschaft in Vergangenheit und Gegenwart. Festgabe zur 100-Jahr-Feier der Tiroler Handelskammer* (Schlern-Schriften 77), Band 1, Innsbruck 1951, S. 453–474. Aus den zahllosen Publikationen des Volkskundlers-Metzgers-Gastwirts Hans FINK sei hier nur herausgegriffen: *Eisacktaler Gastlichkeit. Zur Entwicklung der Gastronomie im Eisacktal*, Brixen <sup>2</sup>1997. Auf der Linie kulturhistorisch veredelter Tourismuswerbung: Hermann FRASS/Franz Hieronymus RIEDL, *Historische Gaststätten in Tirol*. Nord-, Süd- und Osttirol, Bozen 1978 oder Michael FORCHER, *Zu Gast im Herzen der Alpen. Eine Bildgeschichte des Tourismus in Tirol*, Innsbruck 1989, S. 92–113.
- 11 Vgl. Hermann HOLZMANN, *650 Jahre Familie Cammerlander. Beiträge zur Geschichte des Tiroler Gastgewerbes* (Schlern-Schriften 223), Innsbruck 1962.
- 12 Vgl. Moritz HOFFMANN, *Geschichte des deutschen Hotels. Vom Mittelalter bis zur Gegenwart*, Heidelberg 1961. Hierzu die Schweizer Arbeiten: Isabelle RUCKI, *Das Hotel in den Alpen. Die Geschichte der Oberengadiner Hotelarchitektur von 1860–1914*, Zürich 1989; Daniel KESSLER, *Hotels und Dörfer. Oberengadiner Hotellerie und Bevölkerung in der Zwischenkriegszeit*, Chur 1997; Roland FLÜCKIGER-SEILER, *Das Hotel am See*, Zürich 2000. Für Österreich: Wolfgang Kos, *Das Panhans. Geschichte eines grossen Hotels*, Wien 1988.
- 13 Vgl. demnächst grundlegend Beat KÜMIN/B. Ann TLUSTY (Hg.), *The world of the Tavern. Public houses in Early Modern Europe*, Aldershot 2002. Der vorliegende Beitrag modifiziert meinen darin abgedruckten Aufsatz unter stärker regionaler Perspektive, *The premodern hospitality trade in the central alpine region: The example of Tyrol*.

Gesellschaften wurde im Gasthof ständig neu verhandelt, vermessen und konfliktreich oder auf friedlichem Wege thematisiert.<sup>14</sup>

## Voraussetzungen

In der Grafschaft Tirol förderte die Verkehrsgunst des Landes eine frühe Entstehung von Gasthöfen. Obwohl der Alpenhauptkamm im Tiroler Raum mit 250 km seine größte Breite erreicht, war die Region seit dem Mittelalter dank günstiger Verkehrslage die wichtigste Drehscheibe des transalpinen Transitverkehrs.<sup>15</sup> Das tief in das Alpeninnere reichende Flusssystem der Etsch erschließt als flache und breite Schneise die Zugänge in die höheren Regionen. Die Erosionskraft von Etsch und Eisack, die direkt am Alpenhauptkamm entspringen, bahnt dem Verkehr einen natürlichen Weg. Einen weiteren Gunstfaktor bildet das geringe Höhenniveau seiner Passsysteme. Die langgezogenen Passtalungen des nur 1371 m hohen Brenners oder des 1510 m hohen Reschen werden – anders als in den Westalpen oder weiter östlich (wie in Salzburg oder Kärnten) – in einem einzigen An- und Abstieg bewältigt. Diese verkehrsgeografische Gunstlage sicherte dem Tiroler Raum ein wachsendes Verkehrsaufkommen. Vorab die Brennerroute bot während des ganzen Jahres eine sichere, nur selten vom Wintereinfluss unterbrochene Passage durch das Wipp- und Eisacktal in die Talfurchen von Inn und Eisack.

Schräg zum Brenner, in westliche oder östliche Richtung, verliefen zusätzlich die Route über den Vinschgau und das Pustertal. Der „Obere Weg“ über den Vinschgau, die *Via Claudia Augusta Padana*, war seit römischer Zeit eine bedeutende Verbindung zwischen der Venetia und Augsburg (*Augusta Vindelicorum*) und führte von Ostiglia über Verona nach Trient, von dort etschauwärts über den Reschen nach Landeck, Imst und über den Fernpass nach Augsburg, den Sammelpunkt römischer Straßen im Voralpenraum.

Die Route durch das Pustertal, die *Via Claudia Augusta Altinate*, zog von Quarto d'Altino bei Venedig über das Cadore ins Pustertal. Dort, am Kreuzungspunkt Toblach, zweigten die Reisenden entweder über den Brenner oder gegen Kärnten ab. Die *Strada d'Alemagna* über das Pustertal war die rascheste Verbindung zwischen Venedig und dem späteren

14 Vgl. die pointiert-treffenden Beobachtungen von Beatrix BENEDEK, Männerort Gasthaus? Öffentlichkeit als sexualisierter Raum (Politik der Geschlechterverhältnisse 9), Frankfurt a.M./New York 1997, S. 13–37.

15 Vorzügliche Zusammenfassung bei Ulrike NIEDERMAYR-LOOSE, Wege über die Berge. In: Leo ANDERGASSEN u. a., Pässe, Übergänge, Hospize. Südtirol am Schnittpunkt der Alpen-transversalen in Geschichte und Gegenwart, Lana 1999, S. 9–32, hier S. 9.

bayerisch-österreichischen Raum, mochte auch ein erprobter Reisender wie Albert von Stade gegen Mitte des 13. Jahrhunderts ihre Nachteile scharf kritisieren: „Sed per Pusterdal carissima sunt tempora et mala hospitia.“<sup>16</sup>

Das Fernduell zwischen den beiden Hauptpässen der Alpen, dem schweizerischen Gotthard und dem Brenner um die stärkeren Verkehrsfrequenzen entbrannte seit 1300 lebhaft und mit wechselnder Führung, entschied sich aber dann zugunsten des Tiroler Übergangs.

Das Land *in montanis* war mithin ein bequemes Portal des überregionalen Verkehrs in verschiedene Richtungen: Gegen Süden zum Veneto und zur Lombardei, nach Westen gegen die Schweiz, nach Norden gegen Bayern und Schwaben, nach Osten in die österreichischen Kernländer.

Die zentrale Verkehrslage Tirols wirkte herrschaftsbildend und prägte seine Ökonomie. Seit dem späten Mittelalter charakterisierte die Verbindung zwischen überregionalem Verkehr und Berglandwirtschaft den Wirtschaftsraum Tirol. Alternativen zu dieser ökonomischen Koppelung hielten sich nur kurzfristig. Der im 15. und 16. Jahrhundert prosperierende Bergbau von Silber, Kupfer und Blei verlor bis auf die Salzgewinnung seit der Frühen Neuzeit rasch an Bedeutung. Hingegen entwickelte sich der industrielle Sektor bis ins 19. Jahrhundert mit auffallender Verzögerung. Der späte Aufschwung einer exportfähigen Gewerbeproduktion (mit Ausnahme großer protoindustrieller Inseln im italienischsprachigen Landesteil und in Westtirol) war auch die Folge enger Verflechtungen zwischen Landwirtschaft und dem vielfältig ausdifferenzierten Tertiärsektor mit den Kernbranchen Transitverkehr, Handel und Gastgewerbe.<sup>17</sup>

Wirtshäuser und professionelles Gastgewerbe entstanden auch in Tirol in einem langwierigen Prozess, der erst im späten Mittelalter vorläufig zum Abschluss kam. Professionelle Gastlichkeit erwuchs einem Anpassungs- und Lernvorgang vor dem Hintergrund antik und christlich geprägter Voraussetzungen. Formen professioneller Gastlichkeit aus der römischen Antike pflanzten sich zwar gebrochen, aber wirksam fort. Im kollektiven Gedächtnis der romanischen Bevölkerung und ihrer Nachfolger überlebten die rechtlichen Traditionen kommerziell geübter Gastlichkeit, die im späten Mittelalter in Gestalt der *taberna* neu begründet wurde.

16 Zit. nach Josef RIEDMANN, Verkehrswege, Verkehrsmittel. In: Siegfried DE RACHEWILTZ/Josef RIEDMANN (Hg.), Kommunikation und Mobilität im Mittelalter. Begegnungen zwischen dem Süden und der Mitte Europas (11.–14. Jahrhundert), Sigmaringen 1995, S. 61–75, hier S. 63.

17 Grundlegend Andrea LEONARDI, *L'economia di una regione alpina. Le trasformazioni economiche degli ultimi due secoli nell'area trentino-tirolese*, Trento 1996.

Noch vor dem Aufstieg eines marktorientierten Gastgewerbes entfalte sich auch in Tirol die christliche Pflicht zur Gastfreundschaft und äußerte sich seit dem 12. Jahrhundert in der Errichtung von Hospizen und Spitälern an den Verkehrsrouten auch abseits größerer Ortschaften. Die Territorialisierungspolitik der Grafen von Tirol seit Mitte des 12. Jahrhunderts, die Zunahme des Verkehrs und die Bevölkerungsexpansion sorgten für erste Stadtgründungen. Kurz vor 1200 waren Innsbruck, Bozen, Trient und Brixen auf dem Weg zur ummauerten Stadt, wenig später folgten Meran (1237/39), Lienz (1242), Sterzing (nach 1280), Bruneck (um 1300) und Hall (1303).<sup>18</sup> Die kleine Gründungswelle förderte die gewerbliche Differenzierung im Binnenraum der wachsenden Städte. Neben den Ansätzen zünftischen Handwerks begegnen in den Quellen des 13. Jahrhunderts mit gewisser Regelmäßigkeit professionelle Gastwirte. In Trient wird bereits 1269 ein *Alberto tabernario da borgo nuovo* erwähnt, 1345 folgt die *Osteria della Ruota* im Norden der Stadt, als Vorläufer zunehmend verdichteter Gastronomie in der bischöflichen Residenz.<sup>19</sup> Wenig später erschienen Wirte auch in Bozen und Meran, wo die Notariatsinstrumente um 1300 zunehmend *hosterii*, *tabernarii* und *caupones* als Zeugen und Vertragspartner registrieren.<sup>20</sup> Neben den Städten begegnen aber auch in einem Dorf wie Laatsch im Vinschgau bereits 1339, 1344 und 1402 einschlägig ausgewiesene Wirtsleute.<sup>21</sup>

Das entstehende Wirtsgewerbe wurde seit dem frühen 13. Jahrhundert mit dem tertiären Sektor von Kaufmannschaft und Handel durch wichtige Rechte gestärkt: Zu diesen gehörte das Niederlagsrecht, das Innsbruck 1239, Hall 1303 zugesprochen wurde. Für Innsbruck hatte dies zur Folge, dass alle zwischen Melach (einem Zufluss des Inn aus dem Sellraintal) und Ziller beförderten Kaufmannsfrachten in die städtische „Niederlage“ gebracht werden mussten, ehe sie von dort aus weiterbefördert wurden.

18 Vgl. zusammenfassend Franz-Heinz HYE, Die Städte Tirols. 2. Teil. Südtirol (Schlern-Schriften 313), Innsbruck 2001, mit den üblichen polemischen Ausfällen gegen die Gegner seiner Stadtgründungsthesen. Kritisch bilanzierend zur Tiroler Stadtgeschichtsforschung Oliver AUGÉ, Stadtwerdung in Tirol. Ansätze, Erkenntnisse und Perspektiven vergleichender Stadtgeschichtsforschung. In: Rainer LOOSE/Sönke LORENZ (Hg.), König, Kirche, Adel. Herrschaftsstrukturen im mittleren Alpenraum und angrenzenden Gebieten (6.–13. Jahrhundert), Lana 1999, S. 307–364.

19 Elio FOX, Storia delle osterie trentine. L'ospitalità dal XIII al XX secolo, Trento 1996.

20 Josef NÖSSING, Bozen in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts. In: Bozen von den Anfängen bis zur Schleifung der Stadtmauern. Berichte über die internationale Studientagung veranstaltet vom Assessorat für Kultur der Stadtgemeinde Bozen, Schloss Maretsch – April 1989, Bozen 1991, S. 327–337, hier S. 332 und Josef RIEDMANN, Das Etschtal als Verbindungslinie zwischen Nord und Süd im hohen Mittelalter. In: Bozen von den Anfängen, S. 149–157, hier S. 154.

21 Vgl. Mercedes BLAAS, Laatsch. Festschrift herausgegeben anlässlich des 100-Jahr-Jubiläums der Freiwilligen Feuerwehr Laatsch 1998, Lana 1998, S. 32.

Die Zwangsausrichtung des Verkehrs auf einen Knotenpunkt sicherte dem entstehenden Innsbrucker Gastgewerbe starken Zustrom von Kauf- und Fuhrleuten.

Ein verkehrsräumliches Ordnungselement von ähnlicher Wirkung war die Bannmeile.<sup>22</sup> Die Stadt Sterzing erhielt 1304 ein landesfürstliches Privileg, wonach zwischen Brixner Klause und Brenner Weinschank und Beherbergung nur in der Stadt selbst ausgeübt werden durften.<sup>23</sup> Die Bannmeile konzentrierte im Radius von 45 km das Gastungsrecht auf einen zentralen Standort, wodurch Sterzing und sein Gastgewerbe starke Impulse empfangen. Meran wurde in ähnlicher Weise 1333 bevorzugt, als die Nachbargemeinde Mais vom Recht der Gastung fremder Kaufleute ausgeschlossen wurde.<sup>24</sup> Imst besaß bereits seit 1282 das Gastungsmonopol, 1439 zog auch die Stadt Hall nach, der Herzog Friedrich zusicherte, niemand dürfe ohne Kenntnis und Erlaubnis der Stadt in ihrem Umfeld Handwerk, Handel, Gastwirtschaft oder Weinausschank treiben.<sup>25</sup>

*Niderlaz* und Bannmeile förderten grundlegend das aufblühende Wirtsgewerbe im städtischen Raum. Nicht minder wirksam war die Errichtung von Zollstätten, die der Landesfürst oder andere Territorialherren an Knotenpunkten der Transitrouten verteilten. Auf offener Landstraße, vor allem aber in den Städten bildeten die Zölle einen wichtigen Bezugspunkt für alle Passanten. Im Umfeld der Zollstellen von Brixen, Klausen und Bozen konnten sich gastgewerbliche Strukturen besonders gut entfalten.

Auf dem Land verlief die Ausbreitung professionell geübter Gastlichkeit mühsamer. Hier entstand die Gastung für Durchreisende und einheimische Kundschaft nicht durchwegs spontan, sondern wurde durch obrigkeitliche Auflagen gesichert. Manche Gemeinden übertrugen die Gastungspflicht einem Wirt, der von ihnen eingesetzt wurde und ihnen verantwortlich war.<sup>26</sup> Diesen öffentlich-rechtlichen Zug belegt ein Blick auf die Weistümer, die aufgezeichneten Gewohnheitsrechte der ländlich-bäuerlichen Gemeinden.

22 Vgl. Franz-Heinz HYE, Das Verhältnis Stadt und Straße in Tirol von den Anfängen bis in die Frühe Neuzeit. In: Erwin RIEDENAUER (Hg.), Die Erschließung des Alpenraums für den Verkehr im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit (Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Alpenländer, hrsg. von der Kommission III (Kultur), Berichte der Historikertagungen, Neue Folge 7), Bozen 1996, S. 197–217, hier S. 210 f. und DERS., Städte Tirols. 2. Teil, S. 27 f.

23 Karl SCHADELBAUER, Sterzing bis zum Jahr 1363. In: Der Schlern 37 (1963), S. 291–296.

24 Otto STOLZ, Geschichte des Zollwesens, Verkehrs und Handels in Tirol und Voralberg (Schlern-Schriften 108), Innsbruck 1953, S. 261 f.

25 Vgl. Helga NOFLATSCHER-POSCH, Die Jahrmärkte von Hall in Tirol. Ein Handelszentrum Tirols in der Frühen Neuzeit, Hall 1992, S. 25.

26 Vgl. auch PEYER, Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus, S. 220.

So verordnete das Dorfbuch von Tartsch, einer Gemeinde im Vinschgau, noch 1574, dass die *gasthaltung und wirtschaft* jährlich am St.-Peters-Tag, *die raid herumb* auf ein anderes Haus des Dorfes übergehen sollte.<sup>27</sup> Die betreffenden Häuser wurden im Rotationsprinzip mit der Gastung betraut, wobei sich Lasten und Gewinn durch regelmäßigen Wechsel im Jahresrhythmus auf die Hausbesitzer verteilten. An der Einsetzung öffentlicher Wirte durch die Gemeinde erweist sich die enge Bindung der Tabernen an die Ortsgemeinschaft.

Grundsätzlich blieb die Verleihung von Wirtsgerechtigkeiten an Betriebe mit regionaler Ausstrahlung ein territoriales Recht, das durch den Landesfürsten oder die Bischöfe gegen jährlichen Zins an vertrauenswürdige und qualifizierte Gewerbsleute vergeben wurde. So erhielt der Bozner Kaufmann Heinrich Kunter, der 1314 einen Saumweg durch die Eisackschlucht zwischen Kollmann und Bozen eröffnete, für seine Pionierleistung neben einem Wegzoll auch das Recht, zwei Tabernen zu eröffnen.<sup>28</sup>

Bis ins späte 15. Jahrhundert erfolgte die flächendeckende Durchsetzung kommerzieller Gastlichkeit. An der Schwelle zur Frühen Neuzeit stand Tirol unter der Wirkung eines mächtigen Konjunkturschubs auf der Grundlage zweier Faktoren: Bergbau und Transit entfalteten seit ca. 1450 die Ansätze einer kapitalistischen Verkehrswirtschaft. Montanwesen und Durchfuhr belebten die Geldwirtschaft, erhöhten die Frequenz des Reisens und förderten den Wandel des Konsumverhaltens, zumal von Ernährungs- und Trinkgewohnheiten.

Der Verbesserung der Straßenverhältnisse im ausgehenden 15. Jahrhundert folgte im 16. Jahrhundert ein stetes Wachstum des Verkehrsaufkommens, das sich im Zeitraum 1500 bis 1600 annähernd verdoppelte und bis zum Einbruch des Dreißigjährigen Krieges 1630 anhielt.<sup>29</sup>

Leistungsfähigkeit und Schwächen des Tiroler Gastgewerbes an der Schwelle zur Neuzeit sind in einem Reisebericht des Jahres 1492 besonders anschaulich erfasst. Zwei venezianische Gesandte, Giorgio und Polo

27 *Der gemain Tartsch dorfbuech und peirlichen recht*. In: Ignaz V. ZINGERLE/Karl Theodor von INAMA-STERNEGG (Hg.), *Die Tirolischen Weisthümer*, III. Teil: Vinschgau (Oesterreichische Weisthümer 4/III), Wien 1880, S. 51.

28 Vgl. Otto STOLZ, *Quellen zur Geschichte des Zollwesens und des Handelsverkehrs in Tirol und Vorarlberg vom 13. bis 18. Jahrhundert* (Deutsche Handelsakten des Mittelalters und der Neuzeit 10), Wiesbaden 1955, S. 20 f. und Josef NÖSSING, *Der Zoll am Kuntersweg*. In: *Der Schlern* 60 (1986), S. 88–95.

29 Vgl. Herbert HASSINGER, *Der Verkehr über Brenner und Reschen vom Ende des 13. bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts*. In: Ernest TROGER/Georg ZWANOWETZ (Hg.), *Neue Beiträge zur geschichtlichen Landeskunde Tirols*. 1. Teil (Tiroler Wirtschaftsstudien 26), Innsbruck/München 1969, S. 137–194, vor allem S. 179.

Pisani, durchquerten auf dem Weg zum Wiener Hof im Frühsommer 1492 Tirol. Einer der Mitreisenden, der 19jährige Andrea de' Franceschi, führte ein Tagebuch, das sich in manchen Passagen wie ein gastronomischer Testbericht liest.<sup>30</sup> Das Verhalten der Wirte, die Qualität des Essens und das jeweilige Unterhaltungsangebot wurden auf dem Weg nach Norden sorgfältig notiert.

Die „Rose“ in Trient und der „Adler“ in San Michele waren die ersten Etappen der Reisenden. In San Michele vermerkte de' Franceschi, dass man hier aus Zinnkrügen und Silberbechern trank, zum Unterschied von den in Venedig üblichen Glaspokalen. Auch die „Stube“, der getäfelte und beheizbare Kernraum des Hauses,<sup>31</sup> wurde als typisch „deutsch“ wahrgenommen.

Weiter im Norden, vor allem in Klausen, Brixen und Innsbruck beschrieb der Chronist die Wirte als selbstsicher und gefällig in Auftreten und Verhalten (etwa den Wirt „Gosper“ am „Lamm Gottes“ in Klausen), mokierte sich aber auch über die Hochmütigkeit des Brixner Lammwirts. Binahe in jedem Quartier traten Spielleute und Komödianten auf, deren oft exotisch gefärbtes Programm überraschte und Heiterkeit hervorrief. Insgesamt hinterließ das Gastgewerbe Tirols einen vorteilhaften Eindruck bei den Venezianern, die sich offenbar weit primitivere Verhältnisse erwartet hatten. Obwohl die Gesandtschaft nur in guten Häusern logierte und daher nur einen Ausschnitt gastgewerblicher Realität erlebte, zeigt ihr Bericht gefestigte Standards und erhebliche Routine der Wirte im Umgang mit den Gästen.

Am Beginn des 16. Jahrhunderts hatte sich das Gastgewerbe Tirols unter dem Eindruck vielfältiger sozio-ökonomischer Impulse voll entfaltet. Es differenzierte sich nach bestimmten Betriebstypen, zugleich verbesserten sich Angebot und qualitativer Standard unter dem Einfluss von Konjunktur und öffentlicher Normierung. Hinzu kam die Professionalisierung gastgewerblicher Berufsbilder, die von einer Aufwertung der ständischen Qualität und öffentlichen Rolle der Wirte begleitet waren.

30 *Itinerario de Germania delli Magnifici Ambasciatori Veneti*, M. Giorgio Contarini, Conte del Zaffo, et M. Polo Pisani a li Serenissimo Federico III. Imperator et Maximiliano, suo fiolo, Rè de Romani, facto per Andrea de Franceschi, Coadiutor del Eccellente D. Giorgio de Federicis, secretario Veneto, dell'anno 1492, (hg. von Henry SIMONSFELD). In: *Miscellanea di Storia Veneta*, ed. R. Deputazione di Storia Patria, Ser. II, Tom. 9, Venedig 1903, S. 275–345. Eine informative Zusammenfassung bei Josef RIEDMANN, *Eine Reise durch Tirol im Jahre 1492*. In: *Das Fenster* 23 (1978), S. 2341–2344.

31 Zur Stube vgl. Gerhard FOUQUET, „Annäherungen“. *Große Städte – Kleine Häuser. Wohnen und Lebensformen der Menschen im ausgehenden Mittelalter (ca. 1470–1600)*. In: Ulf DIRLMEIER (Hg.), *Geschichte des Wohnens* 2, Stuttgart 1998, S. 347–501, hier S. 439.

## Tabern- und Baumwirte, Buschenwirte und Fratschler:

### Zur Typologie der Betriebe

Das Gastgewerbe Tirols operierte in drei funktionalen Kategorien mit abgestuftem Angebot, das den unterschiedlichen Bedürfnissen und Sozialtypen der Gäste entgegenkam. An der Spitze standen die „Tabernwirte“: Mit Gastung, Beherbergung und Stallung war ihr Angebot am breitesten angelegt, sie bewirteten Fußreisende ebenso wie Fuhrleute oder vornehme Passagiere, zugleich boten sie Einheimischen Ausschank und Verköstigung. Die Wirtstabernen waren verpflichtet, ein festes Schild auszuhängen, das nicht nach Belieben eingezogen werden konnte.<sup>32</sup> Das Wirtshauschild hatte eine doppelte Funktion: Zum einen diente es als werbliches Symbol von hoher Symbolkraft, zum anderen verwies es auf die öffentlich-rechtliche Bindung der Taberne, auf ihre Gastungspflicht. Der Tabernwirt hatte alle Gäste unterschiedslos aufzunehmen, gleichgültig, ob es sich um gut zahlende Kundschaft oder um Handwerker und Bauern mit schmaler Liquidität handelte. Der Kontraktionszwang stellte die Wirtstaberne in den Dienst der Ortsgemeinschaft, für die sie stellvertretend die christlich fundierte Gastungspflicht übernahm. Zugleich stand sie in den Pflichten des Transitverkehrs, der neben der Ökonomie Tirols für das landesfürstliche Ärar von grundlegender Bedeutung war.

Langjährige Ausübung des Wirtsgewerbes am selben Ort verbanden schließlich in vielen Tabernen Haus und Berufsausübung untrennbar miteinander. Sie verschmolzen zu „radizierten“ Gewerben, die als Kernelement der Liegenschaft „einen wahren Theil des Hauses und seines Wertes ausmachen.“<sup>33</sup> Die Übertragung der Wirtsgerechtigkeit auf eine andere Realität war damit ausgeschlossen und konnte nur in Ausnahmefällen erfolgen.

Die „Baumwirte“ übernahmen im Vergleich zur Wirtstaberne eingeschränkte Funktionen. Wie diese boten sie Beherbergung, Verpflegung und Ausschank, allerdings mit geminderter Leistungsbreite, da sie keine Passagiere mit Wagen aufnehmen durften.<sup>34</sup> Daher entging den Baumwirten ein Großteil des vornehmen und vermögenden Reisepublikums; ihre Hauptkundschaft waren Ortsansässige und jene auswärtigen Gäste, die zu Fuß reisten.

32 Vgl. PEYER, Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus, S. 231 f.

33 Richard von PELIKAN, Die Realgewerbe, Innsbruck 1910, S. 13.

34 Das Brixner Stadtrecht von 1604 grenzt die Wirte, *so nit Stallung haben*, deutlich von den anderen Kategorien ab. Vgl. Josef MUTSCHLECHNER, Alte Brixner Stadtrechte (Schlern-Schriften 26), Innsbruck 1935, S. 112 f.

Vorwiegend dem lokalen Bedarf dienten schliesslich die „Buschenwirte“, die Bierwirte und „Fratschler“. Im Süden Tirols, an Eisack und Etsch, traf man überall auf die Buschenwirte, deren Spezialität der Ausschank selbsterzeugten Weines war. Ihr werbliches Signal war der grüne Zweig oder „Buschen“ über dem Hauseingang, unter dem sie meist das Weingewächs ihrer eigenen Güter kredenzt. Wirten und Gästen bot dieser Ausschank erhebliche Vorteile: Den Buschenwirten die rasche und direkte Vermarktung ihres Eigenbaus ohne aufwendige Verlaufs- und Liefermodalitäten, den Gästen den Genuss einer preisgünstigen und zumeist guten Landesspezialität. Dazu sollten sie nur kalte Speisen wie Brot, Speck und Käse reichen, um das Geschäft der anderen Kategorien nicht zu beeinträchtigen. Daher unterlagen sie auch fallweise einem befristeten Ausschankverbot, da die Buschenwirte je nach lokalem Sonderrecht nur an bestimmten Monaten geöffnet hielten.<sup>35</sup>

Im Norden des Landes übernahmen vor allem Fratschler und Bierwirte die Funktionen des Kleinausschankes. Noch im 18. Jahrhundert waren sie etwa in Innsbruck häufig vom Weinausschank ausgeschlossen und führten ihren Ausschank im Nebengewerbe. Branntwein war unter Fuhrleuten und Tagelöhnern beliebt, befand sich der hochprozentige Schnaps doch unter den wenigen Konsumgütern, die sie sich über den unmittelbaren Lebensbedarf hinaus gönnten.<sup>36</sup>

Trotz rechtlicher Trennlinien zwischen Tabern-, Baum- und Schankwirten verschwammen die Grenzen in der Praxis. Im gastgewerblichen Alltag fehlte es, zumal in den Städten, nicht an Konflikten zwischen den Gewerbetreibenden um ihre Kompetenzen. Manche Buschenwirte bewiesen ungebremste Dynamik, da sie anstatt ihres Eigenbauweins und kalter Küche oft ganze Gastmähler auftischten – zur Freude des Publikums, das die Kostenvorteile der Kleinschänken zu schätzen wusste.

## Zur sozialen Logik von Gaststätten

Die Städte Tirols verfügten seit der Frühen Neuzeit über ein dichtes Netz an Gaststätten. In der Landeshauptstadt Innsbruck entfielen auf 5000 Einwohner um 1775 knapp 50 Wirte,<sup>37</sup> darunter 23 Schild- oder Tabern-

35 Vgl. Richard STAFFLER, Über altes Bozner-Buschenschankwesen, in: *Der Schlern* 4 (1925), S. 387–391; Alois GREITER, Beiträge zur Geschichte der Stadt Meran von 1814 bis 1860, ungedr. phil. Diss., Innsbruck 1971, S. 194–198.

36 Vgl. Ludwig VON HÖRMANN, Genuß- und Reizmittel in den Ostalpen. Eine volkswissenschaftliche Studie. In: *Zeitschrift des Deutschen und Österreichischen Alpenvereins* 43 (1912), S. 78–100.

37 Vgl. Reinhold FALKENSTEINER, Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte Innsbrucks im 18. Jahrhundert, Innsbruck 1980 (Veröffentlichungen des Innsbrucker Stadtarchivs NF 11), S. 124–130. Mangels einer exakten Zahl der Frätschler zu einem Stichjahr sind die zwischen 1776 und 1790 aktiven Betriebe der Kategorie ausgewiesen.

wirte, 13 Buschenwirte und ca. 11 Bier- und Branntweinfrätschler. In der etwas kleineren Messestadt Bozen zählte man gar 100 ständige Gewerbe, in der 2500-Seelen-Stadt Brixen im späten 18. Jahrhundert 25 Wirtshäuser.<sup>38</sup> Obwohl nicht alle gleichzeitig geöffnet hatten, kam damit auf 70–100 Einwohner eine Gaststätte. Zwar fehlen detaillierte Vergleiche vorerst, aber es ist anzunehmen, dass Tirols Gasthausdichte wohl im Spitzenfeld alpiner Regionen lag.<sup>39</sup>

Die vielfachen Funktionen von Wirtshäusern in ihrem Binnenraum und ihrer externen Ausstrahlung für das soziale Umfeld von Ort und Region sind für Tirol noch nicht beschrieben und werden auch hier nur als Anregung für künftige Forschung markiert.<sup>40</sup>

Das folgende Raster von Kernfunktionen folgt dem von Beat KÜMIN entwickelten Spektrum.<sup>41</sup>

### Gastungspflicht

Grundsätzlich bedienten Tirols Gasthöfe Gäste beinahe aller sozialer Schichten, vom Bauern bis zum Kaiser, vom Hausierer bis zum Großkaufmann – und darin unterschieden sie sich nicht von den Betrieben anderer Regionen.<sup>42</sup> Diese Integrationswirkung entfaltete sich oft binnen kürzester Frist: Am Brixner „Elephanten“ logierte etwa am 10. März 1769 Kaiser Joseph II. unter seinem Inkognito eines Grafen Falkenstein, während man nur wenige Wochen später in den Gängen des Hauses Stroh aufschüttete, als Lager für die Bauern aus den nahen Hochtälern, die zum Kassiansumgang, dem Hochfest der Diözese in die Bischofsstadt kamen.<sup>43</sup> Kein anderer sozialer Raum übertraf das Wirtshaus an ständeübergreifender Qualität, nicht einmal die Ortskirche, die ihre seelsorgliche Betreuung vorwiegend auf die örtliche Gemeinschaft der Gläubigen beschränkte.<sup>44</sup> Gottes- und Wirtshaus übten parallele, komplementäre und konkurrierende Funktionen, besonders anschaulich nach dem Kirchgang, wenn die Ortsansässigen aus der Pfarre in die Gaststuben strömten. In entlegenen Weilern wie Navis, Gschnitz oder Vent dienten die Pfarrhöfe zugleich auch als

38 Vgl. Hans HEISS, *Das Gastgewerbe der Stadt Brixen 1770–1815*, phil. Diss., Innsbruck 1985.

39 Zur Schweiz vgl. Moritz STÜRLER, *Die konzessionierten Wirtschaften im Kanton Bern*. In: *Berner Zeitschrift zur Geschichte und Heimatkunde* 37 (1975), S. 19–27; Beat KÜMIN, *Useful to have, but difficult to govern. Inns and taverns in early modern Bern and Vaud*. In: *Journal of Early modern history* 3 (1999), S. 153–185.

40 Wichtiger Neuanatz bei Wolfgang MEIXNER, „Tirols langer Marsch in die Gastronomie“. *Gastgewerbe als historischer Lernprozess*. In: *Tiroier Heimat* 56 (1992), S. 143–153.

41 Vgl. KÜMIN, *Useful to have*.

42 Vgl. KÜMIN, *Useful to have*, S. 157 f.

43 Vgl. Franz Anton SINNACHER, *Beyträge zur Geschichte der bischöflichen Kirche Säben und Brixen in Tyrol* 9, Brixen 1834, S. 664.

44 Vgl. KÜMIN, *Rathaus, Wirtshaus, Gotteshaus*.

Schankstätten, um die Kirchgänger im Sinne christlicher *hospitalitas* nach dem Gottesdienst zu bewirten.<sup>45</sup>

Im Wirtshaus trafen sich zudem Ortsansässige und Fremde, die – für Tirol von besonderer Bedeutung – auch nicht-katholischen Konfessionen angehören konnten. In der katholisch geprägten Kultur des „Heiligen Landes“ Tirol, die sich im Konfessionalisierungsprozess seit dem Trienter Konzil (1545–1563) neu ausprägte, war das Wirtshaus zwar ein Medium sozialer Kohäsion der Ortsgemeinschaft, aus kirchlicher Sicht aber auch die Einbruchsstelle des Fremden, des Andersartigen und der sittlichen Gefährdung. Auch die weltliche Obrigkeit tendierte zu skeptischer Einschätzung: Obwohl das Gastgewerbe eine wichtige Säule des landeswichtigen Transits und Garant für Einnahmen aus Steuern und Zöllen war, galt es doch zugleich als öffentlicher Raum, dessen buntgemischter Gästestock sich obrigkeitlicher Kontrolle vielfach entzog. Jährliche Wirtsordnungen der landesfürstlichen oder bischöflichen Obrigkeit mahnten die Einhaltung „guter Polizei“ kontinuierlich an, was auf stete Gefährdung verweist.

Rechtsgrundlage der standesübergreifenden Aufnahmebereitschaft von Wirtshäusern war die allgemeine Gastungspflicht, der Kontraktionszwang. Kein Gast durfte ohne triftigen Grund abgewiesen werden.<sup>46</sup> Trotz ihrer sozialen Integrationswirkung schied Typologie und räumliche Binnendifferenzierung von Wirtshäusern jedoch soziale Schichten und Gruppen voneinander. Eine erste Segregation erfolgte durch die Gliederung nach Tabern-, Baum- und Buschenwirten, die grundsätzlich jeweils vor allem Ober-, Mittel- und Unterschichten ansprachen. Allerdings verschwammen auch hier die Standesgrenzen, da manche Wirtstabernen Gäste mäßiger Standesqualität beherbergten, während in bestimmten „Nobelbuschen“ honorige Zecher der örtlichen Oberschicht verkehrten. Ferner zogen sich durch Architektur und Raumaufteilung der grundsätzlich sozial inklusiven Wirtstaberne feine sozialräumliche Scheidelinien und hielten die Gäste auseinander. Kaufleute und Reisende von Stand wurden von bürgerlichen Gästen getrennt, erst recht von Fuhrleuten, Handwerkern und Hausierern.<sup>47</sup> Inventare von Wirtstabernen zeigen eine

45 Vgl. Franz GRASS, Pfarrhöfe als Gaststätten in Tirol. In: Veröffentlichungen des Museum Ferdinandeum 54 (1951), S. 147–155.

46 Vgl. Hans Conrad PEYER, Gastfreundschaft und kommerzielle Gastlichkeit im Mittelalter. In: Historische Zeitschrift 235 (1982), S. 265–288, hier S. 271 und DERS., Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus, S. 222.

47 Vgl. Holger Th. GRÄF/Ralf PRÖVE, Wege ins Ungewisse. Reisen in der Frühen Neuzeit, 1550–1800, Frankfurt a.M. Main 1997, S. 164–166.

vertikale Trennung nach Stockwerken mit einer Belétage für die vornehmeren Gäste, zugleich eine horizontale Scheidung in „ordinari Gaststuben“ und „Herrenzimmer“.<sup>48</sup>

Dank der gleichzeitigen Integration und Segregation unterschiedlicher sozialer Gruppen im Wirtshaus erlebten seine Besucher konkrete Vorstellungen sozialer Ordnungen und Tableaus mit vorgestellten Gemeinschaften. Im Wirtshaus gewannen die Gäste ein anschauliches Bild von sozialer Macht und Hierarchie. Zugleich verfestigte der soziale Raum des Gasthofs nicht nur bestehende gesellschaftliche Vorstellungen, sondern entlastete die Gäste auch von ihrer jeweiligen sozialen Position. Auf der „Bühne“ des Wirtshauses entwickelten Besucher ein Stück neuer Identität, abgesetzt vom Habitus und Diskurs der eigenen heimischen Verhältnisse. Desintegration und Lockerung personaler Identitätskonstruktionen bilden bis heute ein Grundsubstrat der Gästeerfahrung.

In der örtlichen Lebenswelt vermittelten Gasthöfe zwischen häuslicher Sphäre sowie der lokalen und überregionalen Öffentlichkeit. Sie bildeten Übergangs- und Verdichtungszone zwischen Öffentlichkeit und Privatheit und demonstrierten eindrucksvoll, wie abstrakt und artifiziell die Konstruktion getrennter Sphären letztlich stets ausfallen muss.<sup>49</sup> Wirtsstuben schmolzen „subjektive“ Befindlichkeiten und Praktiken von Gästen und Gastgebern in die örtliche Binnenkommunikation ein und dienten dem Aufbau größerer Verkehrskreise.

### Bewirtung und neue Konsumformen

Kernaufgabe von Wirtshäusern war die physische Bewirtung der Gäste, die „Gastung“.<sup>50</sup> Hungerige und durstige Besucher wurden gestärkt, ruhten sich aus und setzten die Reise oft mit frischen Kräften fort. War das Angebot auch meist einfach (und mitunter auch herzlich schlecht), so verlockte es zumindest zum Konsum neuer, oft unbekannter Speisen und Getränke. Fischgerichte, anregende Gewürze und Beilagen wurden neugierig verkostet, statt an ordinärem Landwein und Bier nippten Neugierige an Süßweinen wie Malaga oder Likören wie Rosolio. Mithin brach das Wirtshaus gewohnte Muster des Konsums auf und veränderte unmerklich

48 Vgl. HEISS, Gastgewerbe Brixen, S. 439–458 und Erika KUSTATSCHER, Die Staffler von Siffian. Eine Rittner Familie zwischen Bauerntum und Bürgerlichkeit (1334–1914) (Schlern-Schriften 291), Innsbruck 1992, S. 249–264.

49 Vgl. BENEDER, Männerort Gasthaus, S. 34.

50 Vgl. KÜMIN, Useful to have, S. 161 f.

die materielle Kultur der örtlichen Gesellschaft.<sup>51</sup> Auch die Einführung neuer zivilisatorischer Standards der Tafelkultur vollzog sich über gehobene Wirtshäuser, wo Einheimische seit dem 17. Jahrhundert den Umgang mit Messer und Gabel, Stoffservietten, feiner Tischwäsche, Zinn und Silber beobachteten und mitunter selbst praktizierten, der dann in Einzelfällen Eingang in den eigenen Haushalt fand.

Demonstrativer Konsum rückte auch in den Tiroler Wirtshäusern seit dem 16. Jahrhundert zur beliebten Praxis auf, gegen die sich die Obrigkeit in den jährlich erlassenen Wirtsordnungen immer wieder verwahrte.<sup>52</sup> „Zutrinken“, „Vollsaufen“ und Überfluss bei den „Gastereyen“ wurden offiziell zwar immer wieder angeprangert, die Androhung von Sanktionen blieb jedoch meist erfolglos. Hippolytus Guarinonius, langjähriger Stadtarzt von Hall in Tirol, verwarf in seinem Traktat „Die Grewel der Verwüstung menschlichen Geschlechts“ (1610) auf über 80 Seiten den angeblich verbreiteten Hang zu exzessiven Gastmählern und stellte den Tirolern ein vernichtendes Zeugnis aus: „In Summa, man thue was man wölle, so muß der Fraß ein Pöttschafft und Siegel aller Sachen, wie auch ein Anfang derselben seyn,“<sup>53</sup> – ein deutlicher Hinweis, dass sich Restriktionen häufig an der Alltagspraxis brachen.

Ungehemmter, kommunikativ und rituell aufgeladener Genuss von Alkoholika war stets eng verflochten mit einer Fülle von Unterhaltungsformen und kultureller Praktiken.<sup>54</sup> Spielleute und Gaukler sorgten für Animation, wobei die Akteure vor allem am Abend auf ein dankbares Publikum hoffen konnten, das ein ansprechendes Programm gerne mit klingender Münze honorierte.<sup>55</sup>

Dabei blieb die Demarkationslinie zwischen den Unterhaltungswünschen der Gäste und den Polizei- und Disziplinierungsansprüchen der Obrigkeit heftig umstritten. Gerichte und Seelsorger kämpften oft vergeblich gegen die Überziehung von Sperrstunden, gegen das „starke und rau-

51 Vgl. Trude EHLERT, Regionalität und nachbarlicher Einfluss in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters. In: Hans Jürgen TEUTEBERG/Gerhard NEUMANN/Alois WIERLACHER (Hg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (Kulturthema Essen 2), Berlin 1997. Allgemeine Hinweise bei Fred E. SCHRADER, Die Formierung der bürgerlichen Gesellschaft 1550–1850, Frankfurt a. M. 1996, S. 96–107.

52 Vgl. Richard VAN DÜLMEN, Entstehung des frühneuzeitlichen Europa 1550–1648, Frankfurt a. M. 1982, S. 206–209.

53 Hippolytus GUARINONIUS, Die Grewel der Verwüstung menschlichen Geschlechts, in sieben unterschiedliche Bücher und unmeidenliche Hauptstücken abgeteilt [...], Ingolstadt 1610 (Nachdruck Bozen 1993), vor allem S. 778–863, hier S. 787.

54 Vgl. Michael FRANK, Trunkene Männer und nüchterne Frauen. Zur Gefährdung von Geschlechterrollen durch Alkohol in der Frühen Neuzeit. In: Martin DINGES (Hg.), Hausväter, Priester, Kastraten. Zur Konstruktion von Männlichkeit in Spätmittelalter und Früher Neuzeit, Göttingen 1998, S. 187–212.

55 Belege seit dem Hochmittelalter bei RIEDMANN, Verkehrswege, Verkehrsmittel, S. 68 f.

che Spielen, Zechen und Tanzen bis in die späteste Nachtzeit<sup>56</sup> und gegen sittlich anstößige Belustigung, zumal im Fasching. Das ständige Tauziehen zwischen Obrigkeit, Wirten und Gästen um das zulässige und gewünschte Maß an Unterhaltung gehörte freilich zum Kampf um die Hoheit im öffentlichen Raum. Das Kräftemessen wurde von den Kontrahenten als regulierter, stets neu auszuhandelnder Konflikt begriffen, als notwendige Vermessung von Spielräumen und der Tragfähigkeit von Rechtsnormen, auch als Chance des Spannungsabbaus. Hier war „eine Eskalation der sozialen Konflikte im Dorf immer möglich“, und mitunter nahmen „Auseinandersetzungen lebensbedrohliche Formen“<sup>57</sup> an.

### Absatzfeld der Lokalproduktion

Die „Gastung“ vermittelte nicht nur neue, auch symbolische Konsumformen und -gewohnheiten. Sie diente auch als erstrangiges Absatzfeld für Güter der lokalen Produktion, von denen einige den regionalen Markt in überreicher Fülle überschwemmt. Darunter fand sich in Tirol vor allem der Wein, der in der Subsistenzökonomie des armen Tirol zu den raren Exportgütern zählte. 1807 erreichte die Weinproduktion auf dem Gebiet des heutigen Südtirol rund 132.000 hl und damit knapp ein Viertel der heutigen Erzeugung.<sup>58</sup> Ein hoher Wert, war doch trotz reduzierten Bevölkerungsstandes die allgemeine Kaufkraft gering und die Vermarktung durch den Export begrenzt. Auch der rege Transitverkehr sicherte dem Wein noch längst nicht die Absatzchancen des späteren Tourismus.

Reiche Weinjahre überschwemmt die Bauern des Etschlands mit einer oft erdrückenden Fülle an Rebensaft.<sup>59</sup> Angesichts regelmäßiger Überproduktionskrisen übernahmen die Wirtshäuser die Aufgabe, den Verschleiß zu steigern, um die Weinpreise auf akzeptablem Niveau zu halten. Vorab sorgten die Buschenwirte des Bozner Raumes während der vier Jahresmessen für regen Weinumsatz und prompte Direktvermarktung an die nach Tausenden zählenden Messebesucher, zumal an Fuhrleute und Handwerker. Mithin stabilisierten die Wirtshäuser, namentlich die Buschenwirte, einen zentralen Sektor der Tiroler Landwirtschaft als Agenten zwischen Agrar- und Tertiärsektor. Starker Ausschank vor Ort senkte Transportkosten, da er Produzenten und Gästen den Vorteil bot,

56 So ein Kommentar des Hofrats der bischöflichen Residenzstadt Brixen am 29. 1. 1785, Diözesanarchiv Brixen, Hofratsdekrete, Dekretenbuch 1785 (43), fol. 110.

57 Maria HEIDEGGER, Soziale Dramen und Beziehungen im Dorf. Das Gericht Laudegg in der frühen Neuzeit – eine historische Ethnographie, Innsbruck/Wien 1999, S. 242.

58 Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum, Statistischer Zustand der Provinz 1807, Dip. 1036/II, fol. 410 -nn, hier fol. 453 f.

59 Vgl. HEISS, Gastgewerbe in Brixen, S. 143–146.

das Rebgewächs nicht auf der Achse über den Brenner an überregionale Abnehmer liefern zu müssen. Stattdessen konsumierte man beachtliche Quoten am Ursprungsort, oft im Angebot mit weiteren Landeserzeugnissen wie Kastanien und Speck. 1802 erhob man im Stadt- und Landgericht Bozen die sagenhafte Zahl von 236 Buschenwirten,<sup>60</sup> denen vor allem die starke Militärpräsenz beträchtliche Erlöse sicherte. So hinterließ der Brixner Buschenwirt Michael Friz, der im Mai 1797 am grassierenden, durch Truppen eingeschleppten Typhus starb, seiner Witwe allein an Bargeld den Riesenbetrag von über 2200 fl, darunter so hochwertige Münzsorten wie Louisdor, Souvraindor, einfachen und doppelten Dukaten und dies nur wenige Jahre, nachdem er mit bescheidenen Mitteln den Betrieb aufgenommen hatte<sup>61</sup> – das Resultat der Konjunktur des Krieges, dessen Begleitumstände dem Aufsteiger freilich auch das Leben kosteten.

### Räume der Öffentlichkeit

Die herausragende Bedeutung der Wirtshäuser als Räume der Öffentlichkeit ist unbestritten. In manchen Dörfern fungierten sie als Ersatz für ein Gemeindehaus oder als Tagungsort des Gerichts.<sup>62</sup> Nicht minder rege war der geschäftliche Verkehr in ihren Räumen, da sie sich als Umschlagplatz für den Handel mit Getreide, Vieh, Holz und Viktualien bestens eigneten. Als Warenniederlagen waren einzelne Wirtshäuser auch in Tirol bis ins 16. Jahrhundert „fest in die Wirtschaftsverfassung des Ortes eingegliedert, wie ein institutionalisierter Markt.“<sup>63</sup> Allerdings führte die intensive Konjunktur des Transits seit ca. 1400 zu einer frühen Trennung zwischen Gasthof und Kaufmannsgewölbe, da sich Handelshäuser in den Städten rasch als eigenständige ökonomische Fixpunkte etablierten.

In ländlichen Wirtshäusern konzentrierte sich ein erheblicher Anteil des örtlichen Geldumlaufs. Wie von selbst engagierte sich Wirte in Geschäftsbeziehungen, die über ihr engeres Berufsfeld ausgriffen. Neben dem Wirtsgewerbe standen sie in ökonomischen Mehrfachorientierungen, etwa als Vieh- und Holzhändler oder als Grundstücksmakler. Dank ihrer Flexibilität wuchsen Wirte gleichsam von selbst in die Rolle autorita-

60 Tiroler Landesarchiv Innsbruck, Gewerbenormalien der Wirte, Umgeld Zl. 3975, Bericht der südlichen Aktivität an das Gubernium, 26. 4. 1803.

61 Südtiroler Landesarchiv, Verfachbuch Brixen 1797, fol. 147.

62 Grundsätzlich KÜMIN, Rathaus, Wirtshaus, Gotteshaus. Zur politischen Funktion am Beispiel der Revolution von 1848, vgl. Carl H. WEGERT, Wirtshaus und Café. In: Christof DIPPER/Ulrich SPECK (Hg.), 1848. Revolution in Deutschland, Frankfurt a. M. 1998, S. 170–182.

63 Wilfried KERNTKE, Taverne und Markt. Ein Beitrag zur Stadtgeschichtsforschung (Europäische Hochschulschriften, Reihe III: Geschichte und ihre Hilfswissenschaften 326), Frankfurt a. M./Bern/New York/Paris 1987, S. 82.

tiver Honoratioren hinein.<sup>64</sup> Als Ortsvorsteher, Gemeindevorstände oder Pfarrkirchpropste bestritten sie kommunale Agenden, auf regionaler Ebene repräsentierte mancher Gastwirt auf dem Innsbrucker Landtag seinen jeweiligen Bezirk. Das Raumangebot, die grundsätzlich offene Struktur und die Integrationsfunktion der Wirte stifteten mithin die öffentliche Bedeutung des Gastgewerbes, ganz abgesehen von alten rechtlichen Bindungen.

Im strategisch bedeutsamen Passland Tirol erhöhte zudem die logistische Bedeutung der Wirtshäuser ihren öffentlichen Stellenwert. Im Rahmen der Landesdefension dienten Wirtshäuser als Sammelpunkt zur Aufstellung von Kompanien, zur Abhaltung von Besprechungen und zum obligaten Umtrunk nach erfolgreicher Schießübung.

Als gravierendste Verteidigungslast fiel den Wirtshäusern die Einquartierung durch marschierender Truppen zu, deren Aufnahme sie nicht verweigern durften. Da bis ins 19. Jahrhundert, vor allem bis zur Einführung der allgemeinen Wehrpflicht in Österreich, Kasernen weitgehend fehlten, wurden seit der Frühen Neuzeit Truppen im Durchmarsch vorwiegend in die Wirtshäuser gelegt. Dort logierten sie zwar etwas abseits der Gasträume, nicht selten in eigenen „Soldatenstuben“<sup>65</sup> oder im Hausgang, trotzdem hatten die übrigen Gäste, vor allem aber Dienstboten und Wirtsleute, kaum Freude an der rauhbeinigen, lautstarken Klientel. Quartier und Service wurden zu sehr niedrigen Sätzen und mit langen Zahlungszielen vergütet: In Tirol tritt man sich noch nach 1830 um die Marschschuldenvergütung der napoleonischen Zeit.<sup>66</sup>

Ferner hatten auch viele Wirte die Pflicht, militärischen Durchmarsch mit Vorspann zu unterstützen und wertvolle Zugtiere zur Überwindung von Steigungen oder schwieriger Wegpassagen zur Verfügung zu stellen. In Kriegszeiten erreichten die Militärlasten horrendes Ausmaß, wenn Truppen zwischen den österreichischen Kernländern und Italien auf der Drehscheibe Tirol verschoben wurden. Im Dreißigjährigen Krieg, im Bayerischen Erbfolgekrieg 1703 litt die Bevölkerung an den Durchzugsstraßen unter endlosen Durchmärschen mit ihrem Rattenschwanz von Plagen, ganz zu schweigen vom „Zwanzigjährigen Krieg“ der napoleonischen Ära (1796–1814), als Tirol jahrelang ununterbrochen von Truppen überflutet wurde.

64 Vgl. Manfred TSCHAIKNER, Die Rodenecker Wirtsfamilie Peintner sowie ihre Verzweigung nach Vahrn, Vintl und Innichen im 17. und 18. Jahrhundert. In: Der Schlern 72 (1998), S. 379–390.

65 Vgl. Alois Karl ELLER, Das Flammhaus in Sterzing. Die Geschichte eines 500jährigen Gewerken-, Handels- und Wirtshauses. In: Der Schlern 69 (1995), S. 633–666.

66 Vgl. Josef FONTANA, Das Südtiroler Unterland in der Franzosenzeit 1796 bis 1814. Voraussetzungen – Verlauf – Folgen (Schlern-Schriften 304), Innsbruck 1998, S. 737–749.

Den Wirten erwachsen neben der Belastung aus dem Militärquartier auch erhebliche Vorteile. Die Unterstützung und Befehlsgewalt von Offizieren lösten so manches Versorgungsproblem, zudem gewannen die Wirte durch die Entlastung der Allgemeinheit vom Quartier an sozialem Prestige und Einfluss im lokalen Milieu. Ihre Position wurde gestärkt, ihre Anliegen ließen sich dank erhöhter Autorität in Stadträten, Ausschüssen oder vor den Landgerichten leichter durchdrücken.

1809, im Jahr der Erhebung Tirols gegen die bayerische und napoleonische Herrschaft nahmen manche Wirte eine Schlüsselrolle ein: Ihre Häuser dienten als konspirative Treffpunkte zur Vorbereitung der Revolte, sie selbst führten vielfach Regie in der Vorbereitung und Organisation des Aufstands gegen das Königreich Bayern und die anrückenden französischen Truppen. 14 Wirte kommandierten Schützenkompanien, an der Spitze stand Andreas Hofer, „Sandwirt“ aus dem Passeier, Landeskommandant und späterer nationaler Held.<sup>67</sup> Weit weniger beachtet ist die Anpassungs- und Kooperationsbereitschaft vieler Wirte, die sich im Interesse von Haus, Geschäft und Familie bedeckt hielten, sich nicht exponierten und aus den neuen Herrschaftsverhältnissen manchen Vorteil zogen.

### Arbeitsteilung im Gastgewerbe: Das Beispiel Wirtstaberne

An die knappe Betrachtung der Figur des Wirts knüpft sich die Frage nach der Arbeitsteilung im Gastgewerbe, nach dem Verhältnis von Arbeit, Familie und sozialer Reproduktion. Die örtliche Nachfrage, der stete Umgang mit heimischen Gästen und die Funktion ihrer Gasthöfe als wichtiger öffentlicher Treffpunkt band die Inhaberfamilien eng an die lokalen Gesellschaften der Städte, Märkte und Dörfer Tirols.<sup>68</sup>

Das professionelle Profil der „Wirtsleute“ blieb vorwiegend einer traditionell geprägten Lebensweise und innerfamiliären Arbeitsteilung verpflichtet, in die jedoch auch innovative Elemente einrückten.<sup>69</sup>

Arbeit im Wirtshaus war stets von Überraschungen und Unwägbarkeiten begleitet. Ein ruhiger kontinuierlicher Betrieb schlug plötzlich in hektische Arbeitsphasen um, zumal an den großen Transitrouten, der Arbeitsrhythmus wandelte sich mit der Frequenz der Gäste und war abhängig

67 Vgl. grundlegend Josef HIRN, *Tirols Erhebung im Jahre 1809*, Innsbruck 1909; zur Rezeption Laurence COLE, „Für Gott, Kaiser und Vaterland.“ Nationale Identität der deutschsprachigen Bevölkerung Tirols 1860–1914 (Studien zur historischen Sozialwissenschaft 28), Frankfurt a. M./New York 2000, S. 413–504.

68 Anschaulich WEINGARTNER, *Berühmte Wirtshäuser*.

69 Die folgenden Ausführungen folgen im Wesentlichen Hans HEISS, *Selbständigkeit bis auf Widerruf? Zur Rolle der Gastwirtinnen bis 1914*. In: Irene BANDHAUER-SCHÖFFMANN/Regine BENDL (Hg.), *Unternehmerinnen. Geschichte und Gegenwart selbständiger Erwerbstätigkeit von Frauen*, Frankfurt a. M./Berlin/Bern/Bruxelles/Oxford/Wien 2000, S. 49–87.

von ihren wechselnden Wünschen und Bedürfnissen. „Ruhige Zeiten“ gab es selten, allenfalls in verkehrsrärmeren Monaten wie Ende Jänner oder im Hochsommer, wenn die Einheimischen in der Feldarbeit steckten und die Zeit zu ausgedehnten Wirtshausbesuchen fehlte.

Die Betreuung von Gästen unterschiedlichster Herkunft, vom Tagelöhner bis zum Reisenden „von Stand“, verlangte Einfühlung, Anpassungsvermögen und das Gespür für den rechten Ton.<sup>70</sup> Beim Eintreffen „guter“ Klientel waren Hektik und Aufregung oft unvermeidlich. Dieser Gästestock bot Gewinnchancen und manche Anregung, forderte aber auch höchste Anstrengung. Adelige und Fürsten erwarteten volle Dienst- und Leistungsbereitschaft, ohne jeden Zeitverzug, wollten doch die besonderen, bisweilen auch ausgefallenen Wünsche „besserer Herrschaften“ nach Kost, Logis und Zerstreung rasch befriedigt sein.

Die Hektik hatte mitunter fatale Folgen: So starb Friedrich Mayr, Wirt am Brixener „Elephant“, 1856 mit nur 36 Jahren an den Folgen einer Rippenfellentzündung. Angeblich hatte er sich die tödliche Krankheit zugezogen, als er überhitzt von der Heuarbeit nach Hause geeilt war, da sich der Großherzog von Toskana unerwartet angesagt hatte und dringende Vorbereitungen zu treffen waren.<sup>71</sup>

Unvorhersehbare Faktoren spielten im Gastgewerbe stärker als in anderen Berufen eine herausragende Rolle. Hauptanforderung an Wirtsfamilien war daher die Bewältigung von Kontingenz und die Notwendigkeit, unterschiedliche Ansprüche prompt und angemessen zu erfüllen. Grundlage erfolgreicher Arbeit war neben gastgewerblichen Grundtechniken die Fähigkeit zur Integration, Improvisation und Moderation.

Familiäre Arbeitsteilung in Wirtstabernen zeigte etwa folgende Formen: Die Wirte traten stark nach außen in Erscheinung, zumal dann, wenn sie zu den örtlichen Honoratioren zählten. Mochten sie auch im Haus wichtige Funktionen als Gastgeber, in den Bereichen Wareneinkauf und Rechnungsführung einnehmen, so vollzogen sich wesentliche Anteile ihres Engagements außer Haus. Da Wirte im ländlichen Raum über erhebliche Barmittel verfügten, war ihr Interesse an Handel und Spekulation gut entwickelt. Viele waren im gewinnträchtigen Getreide-, Vieh- und Holzhandel tätig, zudem bewirtschafteten sie oft ausgedehnte agrarische Anbauflächen, um den Nahrungs- und Futtermittelbedarf ihrer Gasthöfe zu decken, um Reit- und Zugtiere ihrer Gäste und den eigenen Viehstand zu versorgen.

70 Zur Charakteristik gastgewerblicher Arbeit vgl. Lothar GALL, *Bürgertum in Deutschland*, Berlin 1989, S. 70–75.

71 Vgl. Josef WEINGARTNER, *Die Wirtsleute beim „Elefanten“*. In: *Von der Herberge am hohen Feld zum Brixner Gasthof und Hotel „Elefant“*, Brixen 1951, S. 15–66, hier S. 36.

Wirte waren klassische Vertreter des sog. Zwischenmilieus (H. Haas),<sup>72</sup> Mittlerfiguren zwischen Bauern und Bürgern, zwischen Stadt und Land, zwischen Beharrung und Fortschritt und wirkten als „personale Mitte“<sup>73</sup> (B. Kumin) an der Nahtstelle zwischen eigenem Haus, Ortsgemeinde und größeren Einzugsgebieten.

Wirtinnen behaupteten eine starke Position innerhalb der familiären Arbeitsteilung. Sie führten die Aufsicht über die vorwiegend weiblichen Diensthilfen und betreuten weitgehend eigenständig zwei Kernbereiche des Gasthofs: Küche und Vorratswirtschaft. Einrichtung und Ausstattung von Gasträumen und Fremdenzimmern, dazu die Reinlichkeit der Lokale unterlagen der Kompetenz von Wirtinnen. Daneben pflegten Wirtinnen aber auch steten Umgang mit den Gästen. Mochte auch der Wirt als Hausherr auftreten, der die Gäste offiziell willkommen hieß oder verabschiedete, so lag die Pflicht zur Erfüllung vieler Detailwünsche letztlich doch bei der Wirtin. Die Frauen im Haushalt oft zugeschriebene Aufgabe der Kontingenzbewältigung, der alltäglich eintretenden, oft unliebsamen Zwischen- und Zufälle, führte im Gasthof, dem Inbegriff des „Ganzen Hauses“, zu maximaler Kompetenzausweitung.<sup>74</sup>

Ihre Handlungsspielräume erweiterten sich mit den außerhäuslichen Aktivitäten der Ehemänner, die oft tagelang abwesend sein konnten. In solchen Fällen übernahm dann oft die Wirtin die Leitung des Hauses und traf mitunter auch Entscheidungen von großer Tragweite. Stärker als am Bauernhof oder im Handwerk übernahmen Wirtinnen ein umfassendes Aufgabenfeld sozialer und kommunikativer Betreuung. Auch betriebliche Innovationen wurden vielfach von Wirtinnen angeregt: Offenbar erkannten sie früher als ihre Ehemänner die sich wandelnden Bedürfnisse von Gästen und reagierten darauf mit nachhaltigen Lösungen. Neuerungen in der Küche und auf dem Speiseplan, verbesserter Komfort in den Gästezimmern waren nur einige jener Bereiche, wo die Tätigkeit von Frauen oftmals einhakte.

72 Vgl. Hanns HAAS, Postmeister, Wirt, Kramer, Brauer, Müller und Wundarzt. Trägerschichten und Organisationsformen des Liberalismus. Das Salzburger Beispiel – vom frühen Konstitutionalismus bis zum Kulturkampf. In: Ernst BRUCKMÜLLER/Ulrike DÖCKER/Hannes STEKL/Peter URBANITSCH (Hg.), Bürgertum in der Habsburgermonarchie, Wien/Köln 1990, S. 257–273.

73 KÜMIN, Rathaus, Wirtshaus, Gotteshaus, S. 253. Aufriss einer Familienbiografie mit typischen Wirtshausfiguren bei Gunda BARTH-SCALMANI, Landbürger in der Zwischenkriegszeit. Die Familie Peter in St. Wolfgang. In: Hannes STEKL (Hg.), Bürgerliche Familien. Lebenswege im 19. und 20. Jahrhundert (Bürgertum in der Habsburgermonarchie 8), Wien/Köln/Weimar 2000, S. 169–182.

74 Zur oikozentrischen Sicht der Ökonomik Alteuropas vgl. Irmintraud RICHARZ, Oikos, Haus und Haushalt. Ursprung und Geschichte der Haushaltsökonomik, Göttingen 1991.

Wirtinnen größerer Gasthöfe achteten oft sorgsam auf die differenzierten Wünsche bürgerlicher und adeliger Gäste, suchten ihnen bestmöglich nachzukommen und verbesserten damit Angebot und Arbeitsabläufe. Die Person der Wirtin schlug eine Brücke zwischen dem Status der eigenen Familie, die prinzipiell noch stark an das Land oder enge stadtbürgerliche Verhältnisse gebunden war und den Ansprüchen von Gästen aus urbanem, zivilisatorisch verfeinertem Milieu. Wirtinnen achteten darauf, wie sich Gäste höheren bürgerlichen oder adeligen Standes benahmten, wie sie sich kleideten, was sie aßen und was sie an Extrawünschen äußerten. Die sorgsame Pflege gehobener Gastlichkeit wurde zwar teilweise auch von Wirten, vor allem aber durch die ständig anwesenden Frauen kultiviert. Die oft feststellbare Aufmerksamkeit von Wirtinnen diente nicht nur der Anpassung an einen sich langsam wandelnden Markt, sondern galt auch der Chance, mit der Nähe zum „besseren“ Gast zumindest befristet auch den eigenen Status zu verbessern.<sup>75</sup> Mithin boten größere Gasthöfe bürgerlichen Wirtinnen neben anhaltender Arbeitsbelastung auch Gelegenheit zur Beobachtung und probeweisen Erkundung neuer Lebensstile.

Wirt und Wirtin führten die Kinder frühzeitig ins Gastgewerbe ein, zumal der Einsatz kindlicher Arbeit durch die geringen technischen Anforderungen vieler Arbeitsfelder erleichtert wurde. Die Bedienung von Gästen war ebenso wie einfache Haus- und Küchenarbeiten leicht erlernbar, zugleich wurde der Nachwuchs über diese Schleuse gleitender Rekrutierung noch vor der Adoleszenz an das Berufsfeld heran geführt. Die frühe Einbindung der Kinder konnte freilich auch als Hindernis den Weg zu umfassender Qualifikation blockieren. Das Erlernen gastgewerblicher Arbeit blieb dadurch dem engen Rahmen der Heimatgemeinde verhaftet, während höhere Qualifikationen wie das Erlernen von Fremdsprachen, die Kenntnis überregionaler Einrichtungs- und Küchenstandards oder gehobener Service- oder Courtoisieformen erschwert wurden.

Allerdings erkannten viele Wirtsfamilien rasch, wie notwendig eine Ausbildung des Nachwuchses auch außer Haus war. Inhaber größerer Gastbetriebe gaben daher bereits seit dem 18. Jahrhundert ihre Söhne zu auswärtigen Kollegen, wo sie sich unter anderem Fremdsprachen aneigneten. Wirtssöhne aus dem deutschsprachigen Tirol weilten oft zu monatelangen Praktika in Betrieben des italienischsprachigen Landesteils.

75 Vgl. Ute FREVERT, Kulturfrauen und Geschäftsmänner. Soziale Identitäten im deutschen Bürgertum des 19. Jahrhunderts. In: DIES. (Hg.), „Mann und Weib und Weib und Mann“. Geschlechter-Differenzen in der Moderne, München 1995, S. 133–165, vor allem S. 144.

Hier konnten sie Italienisch erlernen, was den Umgang mit Kaufleuten oder adeligen Kavalieren der Halbinsel später erleichterte. Einen Sprachkurs durchlief etwa auch der schon erwähnte Friedrich Mayr, über dessen Rückkehr von Trient nach Brixen ein Verwandter berichtete: „Der Elefant Fritz ist gestert hier zu Hauße angekommen, [...] du kannst nicht glauben, wie artig, und wie gut er sich gebildet hat, er war nur 14 Monate in Trient und spricht vollkommen und recht gut Welsch.“<sup>76</sup>

Die Töchter hingegen praktizierten öfters in adeligen oder geistlichen Haushalten, wo sie sich die Grundlagen feinerer Küche und organisatorische Fähigkeiten aneigneten. Geregelter Ausbildungsgänge setzten freilich erst im 20. Jahrhundert ein, so dass Leistungsschwankungen beträchtlich ausfielen.

Im übrigen waren der Dienstbotenstand von Tabernen noch überwiegend weiblich: Kellnerinnen, Köchinnen, Stubenmädchen stellten die Mehrheit der Belegschaft, eine starke Position hielten Haus- oder Pferdeknechte. Die Rolle der meist jungen Frauen in der Männeröffentlichkeit des Wirtshauses war zumindest ambivalent, gewiss fehlte es nicht an sexuellen Anspielungen, Nötigungen und ungewollten Schwangerschaften.<sup>77</sup> Die Gaststube eines seriösen Wirtshauses war aber auch ein interessanter Heiratsmarkt, wo sich Verbindungen und gute Partien anbahnten.

Mit der wachsenden Professionalisierung im Zeichen des Fremdenverkehrs ab 1870 sank der Frauenanteil in den neuen Hotels:<sup>78</sup> An die Stelle von Kellnerinnen traten vielfach Ober, in der Küche hielten männliche Brigaden Einzug und der Portierbereich war ohnehin seit jeher eine Männerdomäne.

Insgesamt blieb gastgewerbliche Arbeit unterlegt von anstrengender, oft ermüdender Vielfalt. Die Salzburger Gastwirtstochter Viktoria Schreier, geborene Wohlfahrtstätter schloss ihre Jugenderinnerungen mit dem ernüchternden Fazit: „Es denkt wohl heute niemand daran, wie schwer es damals im Haushalt war, es wird nur von der guten alten Zeit gesprochen.“<sup>79</sup>

Die Anpassung des alten Gastgewerbes an den Tourismus, der mit der Ausbreitung des Eisenbahnnetzes ab 1858 auch Tirol erreichte, fiel

76 Kassian Adam Thaler an Roman Thaler, Brixen, 12. 2. 1838, Hausarchiv Hotel „Elephant“, Brixen, Nachlass Thaler.

77 Vgl. BENEDER, Männerort Gasthaus, S. 107–149.

78 Vgl. HEISS, Selbständigkeit bis auf Widerruf, S. 71 f.

79 Vgl. Robert HOFFMANN, Kindheit und Jugend im ausgehenden 19. Jahrhundert. Die Erinnerungen einer Salzburger Gastwirtstochter. In: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 123 (1983), S. 297–317, hier S. 308.

zunächst nicht leicht. Reiseschriftsteller wie Gustav Rasch fällten noch um 1870 vernichtende Urteile über die geringe Flexibilität und den vernöcherten Standard der meisten Gasthöfe,<sup>80</sup> die auch von offiziellen Enqueten zum Teil bestätigt wurden.<sup>81</sup> Die Bindung an jahrhundertealte Traditionen, die enge Verflechtung mit der Ortsgemeinschaft, die Mechanismen einer tragfähigen Familienökonomie ließen sich nicht einfach abstreifen und veranlassten die Inhaber alter Gasthöfe vorerst zur verhaltenen Anpassung an den neuen Tourismus. Als jedoch dessen Expansion um 1900 immer deutlicher zutage traten, bewiesen die Akteure oft erstaunlichen Modernisierungswillen und nutzten die in Jahrhunderten erprobte Flexibilität zur Ausschöpfung der sich rasch erweiternden Marktchancen.

### Hans Heiss, Locande e osterie nel Tirolo in età moderna 1600–1850

In Tirolo, a partire dal tardo Medioevo, locande e osterie si sono affermate come spazi sociali fondamentali, all'incrocio fra economia, comunità e politica locale. Dal punto di vista funzionale, la loro valenza andava molto al di là del servizio reso ai clienti; locande e osterie erano piuttosto luoghi di aggregazione sociale, in cui sotto varie forme si stringevano – ma anche si scioglievano – relazioni e rapporti tanto sul piano locale che su quello interregionale.

La nascita delle locande a partire dal basso Medioevo è riconducibile a una crescita della domanda di ospitalità commerciale, e ciò perché le tradizionali forme di accoglienza garantite dalle confraternite religiose o dai privati non riuscivano più a far fronte alle aumentate esigenze delle comunità locali e dei forestieri di passaggio. In particolare lungo le grandi arterie di comunicazione – la direttrice del Brennero, la “via superiore” che passava per la Val Venosta e quella che attraversava la Val Pusteria – il traffico di transito interregionale richiese, a partire dal 1200 circa, un numero crescente di strutture in grado di fornire vitto e alloggio ai viaggiatori, di provvedere agli animali da soma e di ricoverare i veicoli. Come testimoniano alcuni resoconti di viaggio dell'epoca, già prima del 1500, dopo un'iniziale fase di avvio, famiglie di locandieri di varia estrazione e personale di servizio avevano sviluppato una notevole professionalità nel rapporto con i clienti. Nello stesso periodo le locande assunsero un ruolo importante

80 Gustav RASCH, *Touristen-Lust und Leid in Tirol*. Tiroler Reisebuch, Stuttgart 1874.

81 Vgl. Wilhelm von PERNWERTH, *Das Fremdenwesen in Tirol*. Mit besonderer Berücksichtigung der Verhältnisse im deutschen Südtirol, Meran 1889.

nell'economia tirolese, dal momento che lo sviluppo del traffico di transito dipendeva strettamente dalla loro capacità di accoglienza e dalla qualità del loro servizio: accanto a strade agevoli e a tariffe daziarie tollerabili, la preferenza accordata all'itinerario tirolese rispetto ad altri tracciati di valico delle Alpi, era dovuta anche all'ospitalità tirolese, considerata in genere di buon livello. Per questa ragione, ma anche per motivi di pubblica sicurezza, le locande erano sottoposte non solo alla vigilanza del signore territoriale, ma anche a quella dei giudizi e dei comuni. Le prestazioni fornite e la clientela erano oggetto di controlli periodici, mentre ordinanze annuali di regolamentazione degli esercizi stabilivano precise direttive in merito a prezzi, servizi offerti e norme di condotta per clienti e locandieri.

Al di là della loro valenza interregionale, le locande si affermarono, accanto alla chiesa e alla piazza del villaggio, come importanti punti d'incontro della comunità. Divennero luoghi di socializzazione, di svago e di soluzione dei conflitti locali, spazi in cui gli abitanti del borgo o villaggio si incontravano e definivano in vario modo le gerarchie dei rapporti vigenti all'interno della comunità. Al termine della funzione religiosa e in occasione di pranzi e di banchetti nuziali, erano il palcoscenico sul quale, grazie anche all'effetto disinibitorio degli alcolici, si mettevano in scena l'integrazione e l'esclusione sociale. In esse si svolgeva una parte del processo decisionale della politica locale, ma si concludevano anche transazioni commerciali. Inoltre, favorendo i contatti fra gli abitanti del posto e i forestieri, le locande erano anche il luogo in cui i riti dell'incontro si sovrapponevano ai processi di formazione dei stereotipi.

Sebbene, a prima vista, le locande potessero apparire come luoghi esclusivi di socialità maschile, l'influsso esercitato dalle donne era tutt'altro che modesto. Senza dare troppo nell'occhio, esse dettavano le regole di condotta e orientavano i comportamenti delle compagnie maschili. Le donne impiegate nelle locande, quantomeno le cameriere, dovevano sì subire la pressione di una notevole mole di lavoro e di forti aspettative nei loro confronti, ma non di rado rivelavano una spiccata personalità, mostrandosi capaci di farsi valere con autorevolezza nei confronti della clientela maschile. Un ruolo di primo piano spettava alle locandiere e ostesse, che in molti casi si facevano carico di tutti i compiti di gestione, dal momento che i mariti, notabili di paese, erano spesso impegnati fuori casa. Tutti i membri della famiglia partecipavano attivamente alla gestione dell'attività.

Se nei centri minori non esistevano grandi differenze tipologiche fra i diversi esercizi, nelle città e nei borghi le categorie che col tempo vennero a costituirsi furono grossomodo tre. I cosiddetti *Tabernwirte*, attrezzati sia per offrire vitto e alloggio ai viaggiatori, che per il ricovero degli animali da

soma e dei veicoli; ad un livello inferiore i *Baumwirte*, che offrivano alloggio a quanti viaggiavano a piedi e servivano anche dei pasti, sebbene con limitate possibilità di scelta; infine i *Buschenwirte*, operanti soprattutto nella parte meridionale del Tirolo, i cui servizi si riducevano alla mescita di vini di produzione propria, accompagnata da piccoli pasti. Nella parte settentrionale del Tirolo svolgevano funzioni analoghe a questi ultimi i *Bierwirte*. I *Buschenwirte* del Tirolo meridionale intrattenevano stretti legami con le aziende vinicole della zona e costituivano un importante canale di commercializzazione per le grandi quantità di vino prodotte nelle annate favorevoli.

Tale articolazione tipologica degli esercizi si dimostrò funzionale fino al XIX secolo, non venendo intaccata, se non molto lentamente, neppure dal boom del turismo registrato a partire dagli anni settanta dell'Ottocento. Lo stretto intreccio venutosi a creare tra locande, osterie e loro proprietari da un lato, e ambienti locali dall'altro, ha ostacolato il rapido adeguamento della dotazione, dei servizi forniti e dei criteri di gestione alle esigenze del "nuovo" turismo. Nonostante alcuni singoli osti e locandieri di orientamento tradizionale fossero riusciti a gestire brillantemente il mutamento, negli anni novanta dell'Ottocento si moltiplicarono le lamentele da parte di clienti e operatori turistici, volte a denunciare il conservatorismo e la scarsa capacità di adattamento di molte locande e osterie alla "rivoluzione silenziosa" del turismo. Il lungo processo di trasformazione, cominciato nei primi anni del secolo scorso, non è riuscito a tutt'oggi a scalzare alcune delle tradizionali funzioni rivestite da locande e osterie.