

# Bacchus in Salzburg

1000 Jahre Weinkultur

Gerhard Ammerer  
Harald Waitzbauer

VERLAG ANTON PUSTET

# Inhalt

## Zeitbilder – die Autoren als Wein(zeit)zeugen

Wein in Salzburg? – Umkreisung eines vernachlässigten Themas .....	7
»Schmeckt es dem Fräulein eh?« (Harald Waitzbauer) .....	10
»Vivat Bacchus, Bacchus lebel!« (Gerhard Ammerer) .....	13

## »Aus aller Herren Länder« – Ein Überblick über die Herkunft der importierten Weine

Die Klöster am Beispiel des Benediktinerstifts St. Peter .....	21
»Osterwein« und »Marchwein«.....	24
Edle Weine aus dem Süden.....	25
Die unterschiedlichen erzbischöflichen Geschmäcker .....	27
Weine aus der Monarchie .....	29
Die letzten Jahrzehnte: Weine aus Österreich und dem Rest der Welt.....	32

## Wein am fürsterzbischöflichen Hof

Pilgrim II. von Puchheim und das Lob des Weines: Der Mönch von Salzburg.....	36
Der erzbischöfliche Weinkeller .....	40
Verwaltung und Verbrauch bei Hof .....	42
Das <i>Hauptschloß</i> , die Festung Hohensalzburg .....	46
Wein in Hellbrunn und bei höfischen Festen am Beispiel der Faschingsunterhaltungen unter Erzbischof Marcus Sitticus .....	51
Wein als Geschenk und Repräsentationsobjekt .....	57
Am anderen Ende der Gesellschaft: Wein als Kerkertrank .....	58

## Wein in der Bürgerstadt

Über allem wachen Stadt und Staat:	
Lötsche und Regulierungsmaßnahmen .....	61
Besteuerung von Wein und Branntwein .....	62
Privater Weinkonsum .....	64
Zerstreuungen und Veranstaltungen .....	66
Wein als Zeitungsthema .....	68

## Salzburger Weinbau einst und jetzt

Wie alles begann .....	77
Historische Weingärten in Salzburg.....	80
Die ehemaligen »auswärtigen Herrschaften« in Niederösterreich .....	85
Weinexkursion in die Wachau und nach Krems.....	87
Ein Abstecher nach Wien-Dornbach .....	100
Weinbauregion »Bergland«: Salzburg im Weinlaufieber .....	103

## **Die Weingastronomie bis zum Ende des 18. Jahrhunderts**

Frühe Weinschenken .....	111
Import, Preise, Ausschank und Verstöße gegen Vorschriften .....	113
Regulierung der Höchstpreise – der <i>Weinsatz</i> .....	115
Die Gaststättenordnung Erzbischof Wolf Dietrichs von 1587 .....	117
Weinwirtshäuser im 18. Jahrhundert – Namen, Steuern, Ausschank und Besucher .....	119
Beispiel 1: Das Schinagl Wirtshaus .....	125
Beispiel 2: Der Schankkeller der Benediktiner .....	126
Beispiel 3: Das Stieglbräu .....	130
Beispiel 4: Das Wirtshaus zum Goldenen Stern .....	132

## **Die Weingastronomie im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert**

Ein kleiner Spaziergang zu einem gastronomischen Fossil .....	135
Die »Weinstube« – Das Modelokal unserer Urgroßeltern .....	137

## **Trends der letzten Jahrzehnte**

Die Nachkriegszeit – Wein als Diebesgut und bewirtschaftetes Genussmittel .....	151
Weinhandlung, Wirt und Winzer – Vertriebsformen für den privaten Bereich .....	153
Stockkultur, Markenwein und Dopplerflasche .....	158
Weinlokale in den 1950ern und 1960ern .....	161
Ein neuer Lokaltyp: Der Heurige .....	165
»A Halbe Bier, bitte glykolfrei!« .....	169
Es lebe der Genuss – Anmerkungen zu den letzten Jahren .....	170

## **Tour de Vin – Weinparcours durch die Stadt Salzburg**

In der Altstadt links der Salzach .....	179
Ein Schlenker ins Kaiviertel .....	183
In der Altstadt rechts der Salzach .....	185
Im Andräviertel .....	187
Nach Aighof-Maxglan .....	188
In der Josefau .....	189

## **Anhang**

Endnoten .....	193
Literaturverzeichnis .....	199
Abkürzungen .....	203
Bildnachweis .....	204
Impressum .....	204
Autorenbiografien .....	205



# Zwei Zeitbilder – die Autoren als Wein(zeit)zeugen

## Wein in Salzburg? – Umkreisung eines vernachlässigten Themas

Bier in Salzburg? Ja, natürlich, was für eine Frage! Keine andere Stadt in Österreich hat sich in den vergangenen Jahren in vergleichbarer Weise als Ort der Biervielfalt positioniert wie Salzburg, ein Umstand, den wir als Autoren der Publikation »Wege zum Bier – 600 Jahre Braukultur« bereits umfassend dargestellt haben. Aber Wein in Salzburg? Auf die Frage, ob es in Salzburg eine Weinkultur gibt, ist man versucht, zunächst einmal eine typisch österreichische Antwort zu geben: Eigentlich nicht, aber irgendwie schon! Obwohl in der Stadt seit vielen Jahren, ach was reden wir, seit Jahrhunderten eine ausgeprägte Weinkultur gepflegt wird, ruft Salzburg – weil kein klassisches Weinanbaugebiet – wenig bis überhaupt keine Assoziationen zu diesem Genussmittel hervor.

Bacchus hat es in Salzburg, was seine öffentliche Wahrnehmung betrifft, also nicht leicht. Und das, obwohl der römische Weingott hier durchaus präsent ist, etwa als Skulptur in den Schlossgärten von Hellbrunn, Leopoldskron und Mirabell. Bedauerlicherweise stehen die Figuren etwas versteckt ein bisschen im Abseits. So erblickt man den Hellbrunner Bacchus nur im Rahmen einer Führung durch die Wasserspiele, und da sich die Besucher mehrheitlich auf die wasserspeienden Düsen konzentrieren, wird die fröhliche, traubenbehängte Steingestalt in unmittelbarer Nähe zum Sternweiher kaum jemals wahrgenommen. Den Bacchus des Schlosses Leopoldskron entdeckt man erhöht an der rechten Seite des steinernen Eingangstores zu dieser wunderbaren, historisch aufgeladenen Liegenschaft am Leopoldskroner Weiher, die für die Allgemeinheit nur bedingt zugänglich ist. Schließlich der Dritte im Bunde: Die Bacchus-Statue im Mirabellgarten, ein Werk von Bartholomäus van Opstal aus dem Jahr 1689, befindet sich nicht nur an dessen äußerstem Rand, sondern wird auch die meiste Zeit von einem Lastwagen des Salzburger Landestheaters sorgsam vor der Öffentlichkeit abgeschirmt.



Links: Die Autoren und die Bacchusfigur im Schlossgarten von Hellbrunn.  
Oben: Bacchusfigur im Garten von Schloss Mirabell.



Wandarm von 1672 am 1909 abgerissenen Stieglbräugebäude am Beginn der heutigen Gstättengasse, Foto um 1900. Das Logo ist zumindest 350 Jahre alt und vermutlich das älteste durchgehend verwendete in Österreich.

### Beispiel 3: Das Stieglbräu

Im äußersten Norden der Stadt, vor der Engstelle zwischen Salzachufer und Mönchsberg gelegen, zählte das 1492 erstmals erwähnte *Stieglbräu* in seinen Anfängen keineswegs zu den bedeutendsten Brauereien und Wirtshäusern Salzburgs.

Das *Stieglbräu* bot neben einem großen Gastgarten mit einer Kegelbahn eine Reihe von Räumlichkeiten unterschiedlicher Größe und Ausstattung sowie – je nach Anlass und Geldbeutel der Gäste – eine reiche Auswahl an Speisen und Getränken.

Der erste Hauptraum war der sogenannte *Sitz*, früher die Bezeichnung für

den Kellerraum in Privathäusern der Salzburger, in dem Bürger und Bürgerinnen Wein ausschenken durften, nunmehr als Bezeichnung für die Wirtsstube zu ebener Erde verwendet, wie sie jedes Gasthaus aufwies. Die Ausstattung des Sitzes<sup>84</sup> war schlicht: sieben Tische und zwölf Bänke von minderer Qualität sowie einige wenige einfache Bilder. Die Gäste setzten sich, auch wenn sie sich nicht kannten, gemeinsam an einen Tisch, bis alle Sitzplätze belegt waren.<sup>85</sup> Gehobenen Ansprüchen diente das an den Sitz angrenzende *Türcken Stübl*, das mit Tischen, Bänken und Stühlen ausgestattet war, die eine flexible Gruppierung erlaubten. Das *Herrenzimmer* bot einen noch wesentlich intimeren Rahmen: Einige exklusive Tische und Sessel, eine Kommode, ein Kanapee, eine große Uhr aus Messing und zehn Bilder sorgten für eine gepflegte Atmosphäre für ein zahlungskräftiges Publikum.

Einblicke in den Festalltag des *preuhau[es] auf der Gstetten*<sup>86</sup> und seiner Gäste, die vor allem aus der Salzburger Mittelschicht kamen, ermöglichen vor allem die Aufzeichnungen von Johann Ambros Elixhauser für die Jahre 1756 bis zu seinem Tod 1793, die hernach bis 1809 weitergeführt wurden.<sup>87</sup> Darin sind viele besondere Anlässe wie Hochzeiten, Zunftjahrtage, diverse Feiern und Festessen detailliert verzeichnet.

Beim Ende Januar 1778 stattfindenden (Meister-)*Stückmahl* des neu gekürten Bindermeisters Johann Zechentner verköstigte dieser seine sechs Mitmeister, während im selben Jahr Pater Themo, der Pfarrer des Klosters Niederaltaich, seinen *bruedern* ein anspruchsvolles *freundschaftsmall* [...] auf mittag mit *konfekt* und ungarischem Wein gab.<sup>88</sup>

Eine spezielle Funktion kam dem *Stieglbräu* wie auch anderen Salzburger Gaststätten als Zunftherberge zu. Jede der gegen Ende des 18. Jahrhunderts bestehenden 50 Zechen und jeder Gesellenverband, wenn es einen solchen gab, besaß eine Herberge. Kam ein fremder Geselle auf der Wanderung in die Stadt, musste er

sich im entsprechenden Wirtshaus einfinden und wurde dort vom Altgesellen des Handwerks empfangen und betreut. Gab es keine freie Stelle in der Stadt, erhielt er je nach Gewerbe unterschiedliche Unterstützung, zumeist in Form von Naturalien: eine Kanne Wein, der aus einem speziellen *Willkommbecher* getrunken wurde, sowie Verpflegung und Unterkunft in der Herberge bis zu drei Tagen. Die Bezeichnung »geschenktes Handwerk« lässt sich so auf die Schenke wie auch auf das Geschenk beziehen, das dem neu eingetroffenen Gesellen überreicht oder in Form von Wein auch »ausgeschenkt« wurde.<sup>89</sup>

In ihrer Zunftherberge hielten die Gewerbe als wichtigstes Treffen den *Jahrtag* ab, an dem alle in der Zunft zusammengeschlossenen Gewerbetreibenden und ihre Mitarbeiter teilnahmen.<sup>90</sup> In den Aufzeichnungen von Elixhauser finden sich die Zunftjahrtage der Brauer, der Fischer, der Lodenherrichter, der Schmiedemeister, der Schmiede- und Wagnergesellen (ab 1779), der Tischlergesellen, der Brauer und Brauknechte<sup>91</sup> sowie der Tischler- und der Sattlergesellen.

Nach einer Messe wurden die Handwerksangelegenheiten erledigt, danach ging man zur geselligen Fortsetzung über, wobei Speis und Trank einen wesentlichen Bestandteil bildeten. Zu diesen und zu anderen Gelegenheiten benutzten die Handwerker spezielle rituelle Zunfttrinkgefäße, Becher, Humpen, Kannen und Krüge. 1774 trat Elixhauser beim Jahrtag in der Doppelfunktion als Herbergswirt und

1790. Jan 10. Jg. von Furtw. folgender Verkauf an mit ganzem Gewinn, was in jenem Jahr zu Null	
31. Februar auf Konto a. 100	6. 10.
4. Februar und 1. März handel	o. o.
4. Februar auf Konto a. 100	6. --
4. Februar, handel a. 75	4. 59.
10. Februar Gewinn a. 60.4	14. --
plus Salat	- 1. 35.
11. Februar Gewinn a. 75	4. 59.
21. Februar a. 59.8	0. 04.
Salat und 4 abgezogene Gewinn	2. 34.
4. Februar Koch	11. --
4. Februar Gewinn a. 60.0	6. 10.
12. Februar handel a. 75	4. 59.
plus Salat handel	1. 00.8.
Gewinn a. 60.0	13. 45.
plus Salat	2. 0. 24.
12. Februar Gewinn a. 60.0	13. --
plus Salat Gewinn handel a. 60.0	5. 10.
plus Salat	1. 0. --
	10. 2. 39.



Eintrag in einem der ab 1756 geführten Einschreibbücher des Stieglwirts Johannes Ambros Elixhauser: Kostenaufstellung für den am 13. Juli 1790 abgehaltenen Jährtag der Brauknechte. Von den berechneten 102 Gulden 39 Kreuzer macht allein der Wein 20 Gulden 24 Kreuzer aus, also rund ein Fünftel der Gesamtrechnung.

Verrechnet wurden für 42 Personen  
53,4 Liter Wein, der Liter zu  
6 Kreuzer.

## Bildnachweis

- Archiv der Salzburger Festspiele: 14, 15  
Archiv der Stieglbrauerei: 130  
Archiv Residenzprojekt/Hubert Auer: 43, 45 oben  
Archiv St. Peter: 94 oben links, 101, 102 unten, 149  
Arge Kartographie: 180  
Burg Mauterndorf: 112 oben  
Haus-, Hof- und Staatsarchiv Wien: 24, 86, 91  
Kunstsammlungen der Erzabtei St. Peter: 28, 117, 126–128  
Landesarchiv Opava/Troppau: 25 unten  
Österreich Wein Marketing GmbH: 87, 100 unten  
Österreichische Nationalbibliothek: 79  
Österreichische Nationalbibliothek/Anno: 32, 33 oben  
Österreichisches Staatsarchiv: 83 unten  
Salzburg Museum: 30, 31 oben, 60, 110, 120 unten, 126 oben, 133, 134, 138 oben u. unten links, 141 unten, 142 oben, 146, 167 unten  
Salzburger Festspiele/Marco Borelli: 177 oben  
Salzburger Landesarchiv: 21, 22, 25 oben, 34, 41, 42, 44, 45 unten, 48–50, 57, 58, 61 unten–63 oben, 83 unten, 112 unten–116, 119, 120 oben, 123, 129, 165  
Salzburger numismatische Gesellschaft: 36  
Stadtarchiv Salzburg, 63 unten, 67, 68, 118, 131, 163 oben  
Schloss Hellbrunn: 51 oben  
Shutterstock.com: ©Backgroundy: 34, 192, (Umschlag hinten); ©boreala 20; ©BoxerX 11; Catherine Glazkova: 23; ©Krasovski Dmitri: 17; ©Lukasz Szwaj: 26, 28, 32, 59, 75, 118, 122, 123, 124, 127, 139; ©MM\_photos: 4, 30, 56, 70, 148, 171, 172; ©rangizzz: 10; ©SofiaV: 4, 30, 38, 70, 148, 171/172, 192; ©Rainer Lesniewski: 20  
Universitätsbibliothek Salzburg: 16, 29, 35, 64, 69 unten–74, 125  
Autoren: 7, 8, 10–13, 17 Mitte u. unten, 18, 19, 27, 37, 40, 46, 55, 56, 66, 78, 80–83 oben, 84, 85, 88–90, 92, 93, 94 unten, 95, 96, 97 unten, 98–100 oben, 102 oben, 104–106, 108 oben, 111, 135, 136, 137 unten, 141 oben, 142 unten, 143, 146 unten, 148, 154, 155, 157, 160, 163 unten, 168 unten, 175, 176 unten, 177 unten, 181 unten, 183 oben, 184–189, 191 unten, Umschlag hinten  
Manuela Baierl: 108 unten  
Berger Feinste Confiserie: 109  
Werner Breitenfelder: 164  
Thomas Fisch: 78  
Michael Günther 47  
Riedel Glas: 150, 173  
Weingut Hick: 94 oben rechts  
Tanja Kühnel 167  
Franz Neumayr/Christian Leopold: 6  
Rupertwinzer: 76  
Christian Schnaitl: 9, 17 oben, 33 unten, 51 unten–54, 65 unten, 80, 97 oben, 158, 174, 191 oben  
Josef Schöchl: 156  
Bankhaus Spängler, Familienarchiv: 65 oben  
Fa. Sporer: 181  
Lesehof Stagård: 159  
Steirische Weinstuben: 162  
Familienarchiv Tomaselli: 69  
Ingrid Turigati: 140 unten, 145  
Weinfreunde Michaelbeuern: S. 107  
Wolfgang Weber: 137 oben, 182, 184, 191  
Marianne Witzko: 76, 106 oben (2)

## Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie: Detaillierte bibliografische  
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2019 Verlag Anton Pustet  
5020 Salzburg, Bergstraße 12  
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel  
Lektorat: Martina Schneider  
Druck: Těšínská tiskárna, Tschechien  
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-0959-0

[www.pustet.at](http://www.pustet.at)

## Autoren

**ao. Univ.-Prof. DDr. Gerhard Ammerer**, unterrichtet am Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg; Mitglied der Kommission für Rechtsgeschichte Österreichs, Leiter des Zentrums für Gastrosophie. Mitherausgeber mehrerer Buchreihen und Verfasser und Herausgeber von rund 40 Büchern, darunter populäre Darstellungen zur Habsburger und Salzburger Geschichte. Im Verlag Anton Pustet sind u.a. erschienen: »Wirtshäuser – Eine Kulturgeschichte der Salzburger Gaststätten« (mit Harald Waitzbauer, 2014), und »Schwert und Galgen – Geschichte des Todesstrafe in Salzburg« (mit Christoph Brandhuber, 2018).

**Dr. Harald Waitzbauer**, wissenschaftlicher Mitarbeiter im Salzburger Freilichtmuseum und Autor, Publikationen zur Geschichte Salzburgs und Altösterreichs, u. a. »500 Jahre Salzburger Stiegl-Bier 1492–1992« (1992), »Über die Grenzen nach Triest« (mit Kurt Strasser, 1999), »Wege zum Bier – 600 Jahre Braukultur« (mit Gerhard Ammerer, 2011), »Das Sternbräu – Die Geschichte eines Salzburger Brau- und Gasthauses« (mit Gerhard Ammerer, 2015).