

Sensoren der Transformation: Wirtstabernen als Knotenpunkte Tirols im 17. und 18. Jahrhundert*

von Hans Heiss

Die Stadt Brixen in Südtirol befindet sich auf 560 m Seehöhe an der Brenner-Route, rund 250 km südlich von München, 200 km nördlich von Verona. Am nördlichen Stadtzugang liegt das Hotel „Elephant“, dessen Außenfassade das Fresko eines mächtigen, nach Norden schreitenden Elefanten ziert, begleitet von einem riesenhaften indischen Mahout. Die realitätsnahe Darstellung aus dem späten 16. Jhd. stellt den Durchzug eines Dickhäuters dar, der tatsächlich im Dezember 1551 in Brixen Station machte. Das Tier war ein Geschenk des Königs Johann III. von Portugal für seinen Neffen, Maximilian von Österreich, den späteren Kaiser. Aus den portugiesischen Kolonien in Indien wurde das Tier zunächst nach Lissabon verschifft, dann zu Land nach Valladolid, schließlich nach Barcelona transferiert. Von dort ging die Reise per Schiff weiter nach Genua, von wo aus es den Weg nach Norden antrat, zu Fuß, dann zu Wasser auf Po und Etsch, kurz vor Bozen auf dem Landweg. Sein Brixner Aufenthalt dauerte 14 Tage, er diente der Erholung und Vorbereitung auf die weitere Route, zunächst *per pedes*, ab Hall dann auf Inn und Donau. Im März 1552 traf das Tier in Wien ein.¹ Dort wurde es festlich empfangen und in die kaiserliche Menagerie in Kaiserebersdorf verbracht, wo der Elefant aber bereits 1553 verstarb. Die scheinbar kuriose Episode verweist auf zweierlei: Auf die um 1550 längst angelaufene koloniale Okkupation und Globalisierung, die Afrika, Asien und Amerika mit Europa verband und auf die Position von Brixen und Tirol. Sie befanden sich im Netzwerk des transalpinen und des europäischen Verkehrs, mit dem Dickhäuter als Kronzeugen großräumiger Verflechtung – er war im Wortsinne der Elefant im Raum der Globalisierung.

I. Zur Rolle des Gastgewerbes im Transitland Tirol

Der kurze Aufriss gilt der Position Tirols als Transitland, in dem Wirtshäuser zentrale Schalt- und Relaisstellen bildeten. Sie waren ein integrales Element großer Verkehrsstraßen, an die sie oft unmittelbar angrenzten und ihrem Verlauf folgten, als organischer Teil der Trasse. Sie wirkten nach außen, spielten aber auch für die jeweilige Ortsgemeinde eine grundlegende Rolle. Der folgende Blick auf die Operationsgebiete von Wirtshäusern gilt der Grafschaft Tirol, die unter den österreichischen Erbländern im Zusammenhang von Verkehr und Gastgewerbe eine Schlüsselposition einnahm.² Die Aufmerksamkeit richtet sich auf die besondere Rolle von Wirtshäusern, als Orte der Öffentlichkeit, als Knoten- und Kristallisationspunkte zwischen lokalen Räumen und entfernten Lagen. In einer Region intensiven Transitverkehrs wie der Grafschaft Tirol treten ihre Funktionen besonders klar hervor: Die Aufmerksamkeit gilt ihrer öffentlichen, von der Obrigkeit delegierten und überwachten Funktion, ihrer kommunikativen Vermittlerrolle zwischen Außenwelt und örtlicher Gesellschaft, ihrem Potenzial der Erprobung neuer Kultur- und Umgangspraktiken. Sie manifestiert sich auch im Wandel der Qualität des Angebots von Kost und Logis, zudem der Formen von Kontakt und Gastlichkeit. Im Zentrum

* *** Schriftliche Fassung eines Vortrags zur Tagung: Vergleichende Landesgeschichte in europäischer Perspektive. Flüsse, Straßen, Gasthäuser: Verkehrswege in der Geschichte, Pädagogische Hochschule Luzern, 26.–28. Mai 2022, Tagungsleitung: Gerhard Fritz (Schwäbisch Gmünd), Frank Meier (Karlsruhe), Sabine Ziegler (Luzern).

¹ Ferdinand OPLL: „... ein(e) vorhin in Wien nie gesehene Rarität von jedermann bewundert“. Zu Leben, Tod und Nachleben des ersten Wiener Elefanten. In: Studien zur Wiener Geschichte. Jahrbuch des Vereins für Geschichte der Stadt Wien 60 (2004), S. 229-273.

² Vgl. Gustav PFEIFER/Kurt ANDERMANN: Verkehr und Unterwegssein in der Vormoderne. Historische Perspektiven auf ein zeitloses Thema. Akten der internationalen Tagung Brixen, Bischöfliche Hofburg und Priesterseminar 13. bis 16. September 2023 (Veröffentlichungen des Südtiroler Landesarchivs 52). Innsbruck 2025; Manuel WIDMANN: Die Entwicklung der Tiroler Verkehrswege im Mittelalter. Augsburg 2019.

stehen die Wirtstavernen, die Vollgasthöfe, die Beherbergung und Unterkunft für Gäste und Gespanne, Verpflegung, Getränke und Ausschank für Auswärtige und Ortsansässige boten.

Tirol war eine transalpine Verkehrsverbindung ersten Ranges, dank der Nord-Süd-Lage zwischen Oberdeutschland und Oberitalien und der Ost-West-Position zwischen Wien und den habsburgischen Vorlanden. Der Brenner-, der Reschenpass und das Toblacher Feld genossen als niedrigste Alpenübergänge mit maximal 1400 m Seehöhe große Vorteile gegenüber der Konkurrenz.³ Denn das höher gelegene Schweizer Passsystem unterlag in Vergangenheit vielfach einer natürlichen Wintersperre von November bis April. Die Verkehrsfrequenzen auf Tiroler Landstraßen wuchsen seit dem 16. Jahrhundert zügig,⁴ getragen vom Frachtverkehr, von Handels- und Geschäftsreisenden wie vom Strom minder Bemittelter und Armer, deren Mobilität Teil ihrer Existenz war.⁵ Das „Transitokommerz“, so ein Begriff des österreichischen Kameralismus,⁶ war eine Lebensquelle für das arme Land, dem es an Agrar-Ressourcen, Rohstoffen und Bodenschätzen mangelte, zumal nach Versiegen des Silbersegens.⁷ Umso wichtiger waren die Verkehrsströme, die dem Ärar Zolleinnahmen sicherten und das „Straßengewerbe“ der Handwerker, Fuhrleute, Vorspannhalter und letztlich die Wirtshäuser belebten. Mit gebesserten Straßenverhältnissen im späten 15. Jahrhundert wuchs das Verkehrsaufkommen, das sich im Zeitraum 1500 bis 1600 wohl verdoppelte und bis zum Dreißigjährigen Krieg auf hohem Niveau verblieb, um dann im 18. Jahrhundert weiter zuzulegen.⁸ 1761 bemerkte die Wiener Hofkammer zufrieden: *Die Anstalten, welche zur Bequemlichkeit des Land-Fuhrwesens in Tyrol sowohl zu der Bewirthing als Beförderung von langer Zeit her vorgekehret sich finden, dürften von allen andern benachbarten Ländern einen merkwürdigen Vorzug verdienen.*⁹ Wichtiger Faktor der Verkehrsbelebung war das Postwesen, das die Innsbrucker Linie der Thurn und Taxis seit 1490 aufgebaut hatte: Es erhöhte das Transportvolumen, die Verkehrsfrequenzen und sorgte für herrschaftliche wie kommunikative Verdichtung.¹⁰

Das Tiroler Gastgewerbe prosperierte dank seiner Gunstlage bereits früh und verknüpfte sich seit dem 15. Jahrhundert zu einem Netzwerk entlang der großen Routen, verdichtet vor allem in den wenigen Städten des Landes: An der Nord-Süd-Achse der Inntalfurche und der

³ Zusammenfassend: Ulrike NIEDERMAYR-LOOSE: Wege über die Berge. In: Leo ANDERGASSEN u. a. (Hg.): Pässe, Übergänge, Hospize. Südtirol am Schnittpunkt der Alpen transversalen in Geschichte und Gegenwart. Lana 1999, S. 9-32; HANDELSKAMMER BOZEN (Hg.): Die Brennerroute. Eine europäische Verbindung zwischen Mittelalter und Neuzeit. Bozen 2018.

⁴ Herbert HASSINGER: Der Verkehr über Brenner und Reschen vom Ende des 13. bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts. In: Neue Beiträge zur geschichtlichen Landeskunde Tirols, Festschrift Franz Huter zum 70. Geburtstag (Tiroler Wirtschaftsstudien 26/1). Innsbruck 1969, S. 137-194.

⁵ Gerhard AMMERER: Heimat Straße. Vaganten im Österreich des Ancien Régime (Sozial- und Wirtschaftshistorische Studien 29). Wien/München 2003.

⁶ Die österreichische Hofkammer widmete Tirol und den Transitflüssen hohe Aufmerksamkeit, Hofkammerarchiv Wien (HKAW), Hs. 972/1, *Acta das tyrolerische Commercium, und dessen Verbindung mit Triest und denen übrigen Erblanden wie auch Italien und das Römische Reich betreffend*, Vol. I, Gutachten vom Mai 1761.

⁷ Georg NEUHAUSER/Tobias PAMER/Andreas MAIER/Armin TORGGGLER: Bergbau in Tirol. Von der Urgeschichte bis in die Gegenwart. Die Bergreviere in Nord- und Osttirol, Südtirol sowie im Trentino. Innsbruck/Wien 2022.

⁸ HASSINGER (wie Anm. 4).

⁹ HKAW, Hs. 972/1, fol 104 v.

¹⁰ Erika KUSTATSCHER: Die Innsbrucker Linie der Thurn und Taxis – Die Post in Tirol und in den Vorlanden (1490–1769) (Schlern-Schriften 371). Innsbruck 2018; Wolfgang BEHRINGER: Südtirol a la Carte-Reisehilfsmittel für Reisende zwischen Deutschland und Italien. In: Landesmuseum Schloss Tirol (Hg.): Der Weg in den Süden. Reisen durch Tirol von Dürer bis Heine. Bozen 1998, S. 27-46.

Brennerroute in den seit 1503 tirolischen Kleinstädten Kufstein und Rattenberg, in Hall und der Landeshauptstadt Innsbruck, am Südabhang des Brenners in Sterzing, in den bis 1803 fürstbischöflichen Brixen und Klausen, im Messeplatz Bozen, dann südlich der Salurner Klause in der bischöflichen Residenzstadt Trient, in Rovereto und Ala, Zentren der Produktion von Rohseide und Samt.

Kaum weniger bedeutend als die Brennerroute war die Ost-West-Achse, die seit römischer Zeit als *Via Claudia Augusta* bekannte Verbindung zwischen Venedig und Augsburg, die über die Städte Meran und Landeck nach Passage des Vinschgaus und des Oberinntals über den Fernpass Richtung Westen nach Augsburg führte. In Richtung Osten dagegen verlief von der Brennerachse ab Brixen der Weg nach Wien: durch das Pustertal über das fürstbischöfliche Bruneck und Lienz, weiter über Kärnten und die Steiermark in Richtung Reichshauptstadt. Im Hochpustertal erschloss eine Gabelung bei Toblach über das Höhlensteintal die venetianische Tiefebene, als Teilstück der *Strada d'Alemagna*,¹¹ der Verbindung der Hafenstadt Venedig mit Tirol und dem süddeutschen Raum.

In den Städten festigten sich wie in kleineren Märkten und Orten Gastwirtschaften von oft guter Grundqualität. Sie waren im Alpenraum in mancher Hinsicht wegweisend, da sie zwischen quantitativ starken und oft völlig unterschiedlichen Gästegruppen vermittelten. In den Städten traten sie hoch verdichtet auf: In Innsbruck kamen um 1775 auf rund 5000 Einwohner knapp 50 Wirte,¹² davon waren 23 Tabernwirte, im halb so großen Brixen gab es zur selben Zeit 25 Wirtshäuser,¹³ davon zehn Tabernwirte. Dies entspricht den von Beat Kümin für Zentraleuropa erhobenen Werten, die „in ländlichen Gegenden Relationen von etwa 1 Wirtshaus pro 300-400 Einwohner, im städtischen Umfeld von 1:100 und in bestimmten Messe- und Wallfahrtszentren bis zu 1:20“¹⁴ erreichten. In England wurde um 1700 ein Schnitt von 84 „public houses“ auf 100 Einwohner geschätzt, im steirischen Graz und im Salzburger Gmunden lag der Wert um 1750 bei 1:74.¹⁵

Die Wiener Hofkammer begrüßte die positive „Transit-Gesinnung“ im Lande: *man begegnet den auswärtigen Fuhrleuten auf den Haupt-Land-Strassen von Seiten der Wirthsleute mit grosser Willfährigkeit, machet denselben allerhand neüe Jahrs-Geschenk in den gewöhnlichen Stations-Orten, um sie bey guten Willen zu erhalten*.¹⁶ In Wien und Innsbruck wusste man nur zu genau, dass die Wirtshäuser neben der guten Verkehrslage und Straßenkommunikation den Transit-Verkehr ins Land zogen.

Der Verkehr an der Brennerroute im 19. Jahrhundert, kurz vor Eröffnung der Eisenbahn 1867, fand auch in späteren Romanen anschauliche Darstellung, so in einer Miniatur zum Dorf Steinach nördlich des Brenners: „In Steinach hatte der Wohlstand des Straßenverkehrs seinen Niederschlag gefunden. Die Gastwirte standen an Zahl und Ansehen an erster Stelle. Dann

¹¹ Wolfgang STROBL: *finem illius maledicte vallis vidimus*. Unterwegs auf der Via d'Alemagna – von der Antike bis ins Spätmittelalter. Eine Spurensuche. In: PFEIFER/ANDERMANN (wie Anm. 2), S. 101-121.

¹² Vgl. Reinhold FALKENSTEINER: Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte Innsbrucks im 18. Jahrhundert, (Veröffentlichungen des Innsbrucker Stadtarchivs, NF 11). Innsbruck 1980, S. 124-130.

¹³ Hans HEISS: Das Gastgewerbe der Stadt Brixen 1770–1815. Ungedr. phil. Diss. Innsbruck 1985.

¹⁴ Vgl. Beat KÜMIN: *In vino res publica?* Politische Soziabilität im Wirtshaus der Frühen Neuzeit. In: Gerd SCHWERHOFF (Hg.): *Stadt und Öffentlichkeit in der Frühen Neuzeit* (Städteforschung. Reihe A: Darstellungen, 83). Köln/Weimar/Wien 2011, S. 65-79, hier S. 67 f.

¹⁵ Martin SCHEUTZ: *Injurien, Rebellion und doch auch das feuchtföhliche Vorzimmer der Macht*. In: Irmgard Ch. BECKER (Hg.), *Reden, Schreiben und Schauen in Großstädten des Mittelalters und der Neuzeit* (Stadt in der Geschichte, 36). Ostfildern 2011, S. 159-190, hier S. 162-164.

¹⁶ HKAW, Hs. 972/1, fol. 73.

folgten die Schmiede, die Wagner und Handwerker. Außerdem lebte noch ein guter Teil der Bevölkerung als Fuhrleute und Praxer vom Straßenverkehr.

„Wir leben an der Straße und leben von der Straße – sagte einmal der stolze Wirt zur ‚Blauen Gans‘, Franz Troger. Ja – sie lebten wirklich an der Straße -und nicht an einer gewöhnlichen Straße, sondern auf der Brennerstraße, wo der Weltverkehr täglich in immer neuen Bildern vorüberwogte.“¹⁷ In jüngster Zeit wurden manche Häuser, die seit Jahrhunderten das Straßenbild prägen, abgerissen, trotz der Auflagen des Denkmalschutzes, wie das „Weiße Rössl“ unmittelbar an der Brennerstraße am nördlichen Passübergang.¹⁸

II. Öffentliche Funktionen der Wirtstabernen im Tiroler Kontext

Der Aufstieg von Wirtshäusern, wie ihre qualitativen Bemühungen im Rahmen einer ausgeprägten Familienökonomie vollzogen sich auch in Tirol in einem strukturellen und normativen Rahmen von hoher Öffentlichkeitswirkung. Sie waren eine Sphäre der öffentlichen Ordnung, Zentren der Begegnung unterschiedlicher Personengruppen, zudem Knotenpunkte der regionalen Ökonomie, zumal ihrer Monetarisierung. Ihre Geldschöpfung war beträchtlich, da die Gäste in barer, meist guter Münze zahlten. Die Nachfrage und der Zugriff der Wirte beeinflussten zudem die Nahrungskette, zumal im landwirtschaftlich schwachen Tirol, dessen Getreidebedarf nur knapp zur Hälfte aus eigener Ernte bestritten wurde,¹⁹ sodass die Bevölkerung auf Roggen- und Weizenzufuhr aus Süddeutschland und Oberitalien angewiesen war. Die öffentliche Rolle und Bedeutung des Tiroler Gastgewerbes für Obrigkeit und Ortsgemeinschaft waren landläufig bekannt. B. Ann Tlusty hat diese Funktionen systematisch aufgelistet:

„als Institutionen zur Registrierung und Überwachung von Reisenden, als Arbeitsvermittlungsstellen und Anlaufstellen für wandernde Handwerksgesellen, als militärische Rekrutierungsbüros und Soldatenunterkünfte, als Treffpunkte zum Abschluss von Handelsgeschäften und Verträgen, als Markt-, Ausstellungs-, Verkaufs- und Versteigerungsräume, als Warenlager und Umschlagplätze der Fuhrleute, als Poststationen und Stätten des Nachrichtenaustauschs, als Raum zur Ausstellung der neuesten Raritäten und Wunder, als Plätze zur Bekanntgabe von Ordnungen und Erlässen, als Lesesäle für Bücher, Pamphlete, Flugblätter und Zeitungen, als politische Versammlungsorte und Wahllokale, ja sogar als provisorische Gefängnisse, als Hochzeitslokale und natürlich als Zentren für Kurzweil und Unterhaltung jeglicher Art“.²⁰ Die Aufgabenfülle zeigt die Rolle von Wirtshäusern als Drehscheibe der Kommunikation in einer funktional noch wenig ausdifferenzierten Öffentlichkeit. Sie waren Zentren direkter Begegnung und des persönlichen Austausches, Hauptorte einer „Vergesellschaftung unter Anwesenden“ (R. Schlögl).

Gastungspflicht und öffentliche Ordnung

Wirte waren zur Gastung und zur Wahrung öffentlicher Ordnung verpflichtet. Seit dem Mittelalter befanden sich Wirtstabernen in einem Kontext hoheitlicher Rechtsbereiche, der Regulierung des Verkehrswesens, der Reiseorganisation, der Brücken- und Zollrechte, der

¹⁷ Hermann HOLZMANN: Das Wirtshaus an der Brennerstrasse. Roman. Innsbruck/Wien/München 1961, S. 8.

¹⁸ Margit FUCHS: Traditionsgasthof droht der Verfall. In: Dolomiten, 25. 7. 2024; DIES.: Traditionsgasthof wird abgerissen. In: Dolomiten 18. 2. 2025, S. 26.

¹⁹ Vgl. Josef NUSSBAUMER: Vergessene Zeiten in Tirol. Lesebuch zur Hungergeschichte einer europäischen Region (Geschichte & Ökonomie, 11). Innsbruck/Wien/München 2000.

²⁰ B. Ann TLUSTY: ‚Privat‘ oder ‚öffentlich‘? Das Wirtshaus in der deutschen Stadt des 16. und 17. Jahrhunderts. In: Susanne RAU/GERD SCHWERHOFF (Hg.): Zwischen Gotteshaus und Taverne. Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit. Köln/Weimar/Wien 2008, S. 53-73, hier S. 54.

Stapel- und Niederlagsrechte bis hin zur Marktbildung.²¹ Der Tavernenbann sicherte ihnen Konkurrenzlosigkeit in einem bestimmten Einzugsgebiet und festigte ihre Position. Ihre Errichtung, stabile Position und gute Führung lag im Interesse der Obrigkeit, die sie längst nicht nur als wirtschaftliche Akteure einstufte. Als der Tiroler Landesfürst dem Bozner Kaufmann und adligen Aufsteiger Heinrich Kunter 1314 zur Verbesserung der Brennerroute den Bau einer Straße durch die Eisackschlucht zwischen Bozen und Kolmann im Norden gestattete, gewährte er auch den Bau zweier Tabernen, als integralen Teil der neuen Trasse.²²

Die öffentliche Funktion verstärkte die Notwendigkeit regulierender Normen und Eingriffe, die in den vom Landesfürsten publizierten Tiroler Landesordnungen frühzeitig festgesetzt wurden. Die Ordnungen von 1573 und 1604 widmeten dem Wirtsgewerbe beachtliche Aufmerksamkeit; dies galt auch für das Hochstift Brixen, wo Fürstbischof Christoph Andre von Spaur 1603 das Wirtsgewerbe rund um die Städte Brixen, Bruneck und Klausen regelte.²³

Ein Hauptanliegen war die öffentliche Ordnung in den Gasthöfen des Landes, wo Fremde und Unbekannte zusammen fanden. Überwachung und Fremden-Meldung wurden früh eingeführt;²⁴ ebenso amtliche Kontrolle ausgeübt. Gewaltexzesse und Raufhändel blieben trotzdem nicht aus, sodass in solchen Fällen die Obrigkeit rasch einschritt. Auch der Rahmen und die Preisbildung der Gastmähler wurden reguliert; nach Typologien gestaffelt und für die einzelnen Kategorien von Mahlzeiten Preise festgelegt. Die Gliederung diente dem Schutz der Gäste und der Preisbindung, aber auch ständischer Abgrenzung. Die Differenz zwischen Fuhrmanns-, Gast- und Hochzeitsmählern bildete eine ständische Gliederung ab, die zwar oft missachtet wurde, aber von orientierender Wirkung war.

Die entsprechende Richtschnur gaben die Wirtsordnungen. Sie enthielten jährlich erlassene Grundtarife für die Leistungen der Gasthöfe, um Preisbindung und -disziplin zu sichern. Hinzu kam die Absicht, für die Einhaltung ständisch gebotener Normen im Speisenangebot zu sorgen. Zudem stärkten sie „die Aufsichts- und Kontrollfunktion der Wirte über Einheimische wie Fremde.“²⁵ So erließ der Hofrat des Hochstifts Brixen bis zu dessen Aufhebung 1803 jährlich Wirtsordnungen²⁶ mit genauen Tarifen für Hochzeitsmähler. Die Tarife galten abgestuft für *vornehmere Bürger*, einen *mitteren detto*, oder *vornehmern Bauerns* und *geringeren Bauerns*, der wenig mehr als die Hälfte entrichtete. Auch gewöhnliche Mahlzeiten waren gestaffelt - nach Herren, Handwerkern und Fuhrleuten, die einen Sondertarif genossen. Die Angaben waren differenziert nach Fleisch- und Fasttagen, bei Fuhrleuten war eine Maß Brixner Wein oder Landwein im Preis inbegriffen. Die Wirtsordnungen belegen die

²¹ Wilfried KERNTKE: *Taverne und Markt*. Ein Beitrag zur Stadtgeschichtsforschung. Frankfurt am Main/Bern/York/Paris 1987.

²² Gustav PFEIFER: *Spätmittelalterlicher Verkehrswegebau in den Südalpen*. Der Kuntersweg im unteren Eisacktal. In: PFEIFER/ANDERMANN (wie Anm. 2), S. 149-177, hier: S. 159 f.; Hans Conrad PEYER: *Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus*. Studien zur Gastlichkeit im Mittelalter (MGH Schriften, 31). Hannover 1987, S. 109.

²³ Diözesanarchiv Brixen (DAB), Mandatenbuch 1600-1613, Cod. 28084, *Wirthsordnung im 1603 Jar außgangen*, 11. 12. 1603.

²⁴ DAB, Instruktion für einen Nachtschreiber, Cod. 27732-5, *Bstallung-Buech* 1699-1729, o. J. Anfang 1727, fol. 418. Der Nachtschreiber hatte täglich um 20 Uhr (im Winter) bzw. 21 Uhr (im Sommer), in den Tabern- und Baumwirthshäusern der fürstbischöflichen Stadt Brixen die Wirte nach den Gästen zu befragen, die über Nacht blieben.

²⁵ Michaela SCHMÖLZ-HÄBERLEIN: *Kleinstadtgesellschaft(en)*. Weibliche und männliche Lebenswelten im Emmendingen des 18. Jahrhunderts (VSWG – Beihefte, 220). Stuttgart 2012, S. 263.

²⁶ DAB, Hofakten 20007, Tabelle der Wirtsordnungen in den Städten Brixen und Klausen 1784-1802.

Mehrfachfunktion von Wirtshäusern als betriebliche Einheit wie als gut überwachter öffentlicher Raum. In den Tarifen äußerten sich Preisschwankungen der Grundnahrungsmittel, deren Wert im Fall von Missernten und Hungerkrisen wie 1772/73 oder 1789 nach oben schoss, erst recht in den napoleonischen Kriegen. Auch Futter für Zugvieh und Reitpferde unterlag in Qualität und Preisbildung genauer Regelung.

Orte der Steuerschöpfung und der Quartierspflicht

Landesfürsten und Bischöfe nutzten neben den regulierenden Eingriffen die fiskalische Bedeutung von Wirtshäusern. Der oft hohe Geldumlauf mit zügigem Bargeldinkasso und beachtlicher Thesaurierung veranlasste die Obrigkeit zu ergiebiger Steuerschöpfung:²⁷ So sicherte das „Umgeld“, das in der Grafschaft Tirol wie im Hochstift Brixen seit 1573 zunächst sporadisch, ab 1626 dauernd auf die Wirtshäuser gelegt wurde,²⁸ dem Ärar wichtige Einnahmen.²⁹ Das „Umgeld“ wurde für die Abgabe alkoholischer Getränke erhoben und war abhängig vom Weinabsatz, der durch genaue Messung der Umgeldeinnehmer oder Weinschreiber erhoben wurde.³⁰ Es handelte sich um eine indirekte Steuer, um eine im historischen Längsschnitt beliebte Form der Taxierung in Gestalt einer Konsumabgabe. Da das südliche Tirol eine Kernregion ergiebigen Rebbaus und Absatzes des kostengünstigen Weines war, versprach die Steuerschöpfung reichen Ertrag. Zur Erhebung der „Weintax“ überprüften Fiskalbeamte, die Umgeldeinnehmer, regelmäßig Weingeschirre und Fässer, die mitunter bis zum Anzapfen des jeweiligen Gebindes versiegelt wurden. Statt des umständlichen Eingriffes bevorzugten aber viele Steuerträger die pauschale Abgeltung, um sich mit einer mit der Obrigkeit verhandelten Steuerzahlung der Kontrolle zu entziehen. Das von Wirten ungeliebte Umgeld bietet der historischen Forschung den Vorteil, dass aus der in den Steuerregistern angeführten Staffelung eine Klassifizierung der Gastwirte hervorgeht.³¹ Die Höhe der Weinststeuer ermöglicht Rückschlüsse auf Leistungskraft und Stellung des Betriebes im jeweiligen Umfeld; die Steuerleistung gibt einen groben Überblick auf Position und Umsatzstärke der einzelnen Wirtshäuser. Wirtshäuser waren mit einer Steuerleistung, die im späten 18. Jh. bei gut gehendem Geschäftsgang 100 bis 120 fl. jährlich erreichte, wichtige Steuerträger.³² Im kleinen Hochstift Brixen, das in zentraler Position im Herzen Tirols lag, lagen die Umgelderträge im Jahresmittel 1776 bis 1802 bei rund 4800 Gulden - eine beachtliche Einnahmequelle des fürstbischöflichen Ärars.³³

Ein dritter, obrigkeitlich bedeutsamer Aspekt war die Quartierspflicht, der größere Wirtshäuser, zumal die Wirtstabernen, nachkommen mussten³⁴. Die Quartierspflicht

²⁷ Zu Salzburg Gerhard AMMERER/Harald WAITZBAUER: Wirtshäuser. Eine Kulturgeschichte der Salzburger Gaststätten. Salzburg 2014, S. 34 f.

²⁸ DAB, Hofakten HA 24053, Instruction des Bischofs Hieronymus Otto für die Erhebung des Umgeldes = Schenkpfennigs, Brixen, 17. 12. 1626.

²⁹ DAB, Hofakten, HA 14274: Bericht über den Schenkpfennig in Brixen mit Suppliken der Wirte, 12. 2. 1628. Vgl. SCHEUTZ (wie Anm. 15), S. 185-187.

³⁰ Zu den Amtsaufgaben: DAB, *Instruktion für dem neuerordneten Weinschreiber Christophen Rändl, Bstallung Buech* 1699-1729, 26. 4. 1721, fol. 342-345; DAB, *Instruktion für den Extrakassier Anton Sebastian Luz, Bstallung Buech* 1699-1729, 22. 8. 1724, fol. 408-412.

³¹ DAB, HA 4921: Ausweise über die Weinschanksteuer 1745, 1754-1770; Bericht des Extrakassiers über den Umgeldertrag in Brixen; 16. 3. 1760.

³² DAB, Hofakten, HA 15543, Beratungen in Brixen betreffs des Umgeldes, 12./13. 6. 1786, darin Umgeldquoten für neun Wirtstabernen, sechs Baum- und neun Buschenwirte in Stadt und Umgebung.

³³ DAB, HA 10974, Überrechnungen der fürstlichen Extrakasse 1776-1802.

³⁴ Agnes GASSER: Die Regierungszeit des Brixner Fürstbischofs Karl Franz Graf von Lodron 1791–1803. Ungedr. phil. Diss, Innsbruck 1980, S. 118-125.

verpflichtete im Fall von Truppendurchmarsch die Tabernwirte zur Aufnahme und Beherbergung von größeren oder kleineren Einheiten. Diese Aufgabe war die Folge des Mangels an Kasernen vor dem Aufbau stehender Heere, sodass im Falle der in Tirol häufigen Truppendurchzüge die Wirte die wenig erbauliche Quartierlast zu tragen hatten. Denn eine Kompanie Soldaten aufzunehmen und sie in den oft eigens eingerichteten „Soldatenstuben“ zu beherbergen,³⁵ war eine ungeliebte Belastung, da die Truppe einen raubeinigen Gästestock bildete. Zudem erfolgte die Vergütung für das Quartier spät und zu niedrigem Tarif. Aber die Wirtshäuser, die sonst nicht wenige Vorteile genossen, entlasteten mit dieser öffentlichen Aufgabe die jeweilige Ortsgemeinschaft von der rüden Soldateska.³⁶ Die grundsätzlich geltende Gastungspflicht, die im Normalfall zahlreiche Vorteile sicherte, zeigte in diesem Fall ihre Kehrseite – der Vorzug der Monetarisierung und das öffentliche Ansehen der Wirte wurden dank des Lastenausgleichs ein wenig kompensiert.³⁷ Im 18. Jahrhundert erlebte man in den Wirtstabernen im Falle des Spanischen Erbfolgekriegs, des Siebenjährigen Kriegs, erst recht in der napoleonischen Epoche die Plage der an den Transitachsen unentwegten Truppendurchzüge, die als Kollateralschaden andere Gäste oft genug verscheuchten.³⁸

Nach den Hinweisen auf die öffentliche Position von Wirtshäusern gilt der Blick den gastronomischen Leistungen und Standards im Setting von Wirtshäusern, mit den Wirtsfamilien als Hauptakteuren.

III. Wirtsfamilien als Akteure des Wandels

Die stetig steigenden Verkehrsfrequenzen in Tirol förderten eine Professionalisierung des Gastgewerbes und seiner Leistungen im Bereich von Küche und Gastronomie. Diese wurden zusätzlich angeregt dank der in der Frühen Neuzeit verbreiteten Bildungs- und Kavaliereisen,³⁹ die seit dem frühen 18. Jh. durch die beliebte *Grand Tour* ergänzt wurden.⁴⁰ Die Gäste zeigten wachsendes Anspruchsniveau, auf das Wirtsleute gewiss auch mit Gleichgültigkeit und dem Beharren auf gewohnten Leistungen reagierten, häufig aber mit zielsicherer Adaption der Qualität von Küche und Keller. Leistungsfähigkeit und Schwächen des Tiroler Gastgewerbes an der Schwelle zur Neuzeit belegt bereits ein Reisebericht von 1492: Zwei venezianische Gesandte, Giorgio und Polo Pisani, durchquerten auf dem Weg nach Wien Tirol. Einer der Mitreisenden, der 19-jährige Andrea De Franceschi, führte ein Tagebuch, das sich in manchen Passagen wie ein Gastro-Test liest.⁴¹ Der Auftritt der Wirte, die Qualität des

³⁵ Alois Karl ELLER: Das Flammhaus in Sterzing. Die Geschichte eines 500jährigen Gewerken-, Handels- und Wirtshauses. In: Der Schlern 69 (1995), S. 633-666.

³⁶ B. Ann TLUSTY: Bacchus und die bürgerliche Ordnung. Die Kultur des Trinkens im frühneuzeitlichen Augsburg (Studien zur Geschichte des bayerischen Schwaben, 34). Augsburg 2005, S. 203-206.

³⁷ HEISS: Gastgewerbe (wie Anm. 13), S. 330-360.

³⁸ Martin P. SCHENNACH: Revolte in der Region. Zur Tiroler Erhebung von 1809 (Veröffentlichungen des Tiroler Landesarchivs, 16). Innsbruck 2009, S. 452-459.

³⁹ Anthony BALE: Reisen im Mittelalter. Unterwegs mit Pilgern, Rittern, Abenteurern. Frankfurt 2024. Rainer BABEL/Werner PARAVICINI (Hg.): Grand Tour. Adeliges Reisen und europäische Kultur vom 14. bis zum 18. Jahrhundert. Akten der internationalen Kolloquien in der Villa Vigoni 1999 und im Deutschen Historischen Institut Paris 2000, (Beihefte der Francia, 60), Ostfildern 2005.

⁴⁰ Attilio BRILLI: Als Reisen eine Kunst war. Vom Beginn des modernen Tourismus: Die ‚Grand Tour‘. Berlin 1997; Golo MAURER, Heimreisen. Goethe, Italien und die Suche der Deutschen nach sich selbst. Hamburg 2021; Andrew WILTON/Ilaria BIGNAMINI (Hg.): Grand Tour. Il fascino dell’Italia nel XVIII secolo. Milano 1997;

⁴¹ *Itinerario de Germania delli Magnifici Ambasciatori Veneti, M. Giorgio Contarini, Conte del Zaffo, et M. Polo Pisani a li Serenissimo Federico III. Imperatoret Maximiliano, suo fiolo; Re` de Romani, facto per Andrea de Franceschi, Coadiutor del Eccellente D. Giorgio de Federicis, secretario Veneto, dell’anno 1592*, (hg. von Henry SIMONSFELD). In: Miscellanea di Storia Veneta, ed. R. Deputazione di Storia Patria, Ser. II, Tom. 9.

Essens und das jeweilige Unterhaltungsangebot wurden auf dem Weg nach Norden sorgsam notiert. Erste Reise-Etappen waren die „Rose“ in Trient und der „Adler“ in San Michele. Hier vermerkte De' Franceschi, dass man aus Zinnkrügen und Silberbechern trinke, zum Unterschied von den in Venedig üblichen Glaspokalen. Auch die Stube, den getäfelten und beheizten Kernraum des Hauses, markierte er als typisch deutsch. In den nördlichen Städten Klausen, Brixen und Innsbruck beschrieb der Chronist die Wirte als gefällig, mokierte sich aber über den Hochmut des Brixner Lammwirts. Das Gastgewerbe Tirols hinterließ vorteilhaften Eindruck bei den Venezianern, die sich wohl primitivere Verhältnisse erwartet hatten. Obwohl die Gesandtschaft in guten Häusern logierte und nur einen Ausschnitt gastgewerblicher Realität erlebte, lässt ihr Bericht darüber hinaus gefestigte Standards und erhebliche Routinen der Wirte im Umgang mit den Gästen.⁴²

In den Innenräumen der Wirtshäuser entstanden aus der Beobachtung der Gäste und im Kontakt mit ihnen Formen der Kommunikation, die Begegnung ebenso ermöglichen wie sie auch Abgrenzungen nach sich zogen.

Der Kontext von Haus und Familie

In diesem Kontext gewannen Wirte und Wirtinnen eine Schlüsselstellung.⁴³ Sie sicherten das Funktionieren von Gastwirtschaften, da sie als Träger der gewerblichen wie der häuslichen Ökonomie betriebliche Tätigkeitsfelder, vielfach mit Erfolg. Als Zentralpersonen sozialer Kontakte und der Vermittlung boten sie Leistungen an und verhandelten Umfang und Preis, wobei sie maßgebend Regie auf vielen Feldern führten. Im Vordergrund des „Wirtens“ standen neben der Achtsamkeit auf Anlagevermögen, Inventar und deren Nutzung die Betriebsabläufe, die meist in eine Familienökonomie eingebettet waren.⁴⁴ Persönlicher Einsatz und lange Arbeitszeiten waren im Berufsfeld der personennahen Dienstleistungen, wie sie die Gastwirtschaft anbietet, erste Voraussetzung. Sie waren getragen von Leistungsbereitschaft, beruflicher Qualifikation und Kommunikationsfähigkeit. Im Gegensatz zu den Räumen und Orten der Gastlichkeit wurden soziale und biografisch-prosopografische Profile von Wirtsleuten bisher wenig erforscht.⁴⁵ Die Aufmerksamkeit der historischen Reise- und Tourismusforschung gilt vor allem Gästen und Orten des Reisens, während Akteure vor Ort, ob im Gastgewerbe Tätige oder „bereiste“ Einheimische, eher im Hintergrund stehen, obwohl ihnen weit mehr als eine Statistenrolle zukommt.⁴⁶ Das Überwiegen der Reisenden-Perspektive entspringt einem doppelten Bias: Die Quellen, zumal die literarischen Vorlagen, wie die Fülle von Reiseführern, werden weithin von externen Beobachtern verfasst, die wie

Venedig 1903, S. 275-345, dazu Josef RIEDMANN: Eine Reise durch Tirol im Jahre 1492. In: Das Fenster 23 (1978), S. 2341-2344.

⁴² Beat KÜMIN: Wirtshaus, Reiseverkehr und Raumerfahrung am Ausgang des Mittelalters. In: Rainer C. SCHWINGES (Hg.): Straßen und Verkehrswesen im Mittelalter (Vorträge und Forschungen LXVI). Sigmaringen 2007, S. 331-352, hier: S. 336 f.

⁴³ Das Sozial- und Wirtschaftsprofil von Wirten ist im Vergleich zur sozialen und öffentlichen Rolle von Wirtshäusern bisher erst in Ansätzen erforscht, bezeichnend etwa: Ulla HEISE: Der Gastwirt. Geschäftsmann und Seelentröster. Leipzig 1993.

⁴⁴ Lohnend wäre die Auswertung von Geschäfts- und Hausbüchern, so im Tiroler Landesarchiv Innsbruck, Abt. Handschriften (Hs.), Serie Handlungs- und Hausaufschreibbücher: Hs. 1154: Aufschreibbuch des Gastwirts und Kramers F. Nagele in Gries am Brenner 1767–1781; Hs. 2199: Gastwirt zum Kerschbaumer in Sterzing 1801–1809.

⁴⁵ Zur Charakteristik von Wirten Lothar GALL: Bürgertum in Deutschland. Berlin 1989, S. 70–75 und SCHEUTZ (wie Anm. 15), S. 174-182.

⁴⁶ Holger Thomas GRÄF/Ralf PRÖVE: Wege ins Ungewisse. Reisen in der frühen Neuzeit 1500–1800. Frankfurt am Main 1996, S. 149-176; materialreich trotz degoutanten Titels: Antoni MACZAK: Eine Kutsche ist wie eine Straßendirne ... Reisekultur im Alten Europa. Paderborn 2017.

selbstverständlich den Blick von außen, als Auswärtige auf einen Raum lenken. Zudem sind Historiker selbst öfter Reisende als „Bereiste“ und in der Engführung dieser Perspektive gefangen.⁴⁷

Welche Arbeitsprofile wurden Wirtsleuten und Dienstboten abverlangt? Hier ist die Unterscheidung von Außenwirkung und Binnenfunktionen nützlich. Der Wirt selbst wirkte nach außen, wie von Lothar Gall anschaulich beschrieben: „Zu seinen wichtigsten Aufgaben zählte es, durch Anpreisung der eigenen Möglichkeiten, der Bequemlichkeit des Hauses, der Qualität der Küche und vor allem auch des Kellers Gäste direkt zu gewinnen – der vor seinem Haus nach Kunden ausschauende Wirt war ein die Lebenswelt unmittelbar widerspiegelndes beliebtes Bildmotiv der Zeit.“⁴⁸ Auch Kellnerinnen, Hausmädchen und Hausmeister agierten auf der „Vorderbühne“ des Wirtshauses, im Kontakt mit Gästen, während Köchinnen, Köche, Küchenhilfen und Dienstmädchen zwischen Kochen, Abspülen, Hilfstätigkeiten und Wäsche außerhalb der Sichtfelds der Gäste auf der „Hinterbühne“ tätig waren.⁴⁹ Alle waren zu Hochleistungen aufgefordert, wenn auch nicht durchgehend, sondern zu saisonalen Rhythmen. Sie erforderten im Herbst und Winter wie gegen Ende des Frühjahrs höchsten Einsatz, der in anderen Monaten wieder deutlich abflachte. Die Wirtsleute stellten Dienstboten und mithelfende Familienangehörige ein, sie wiesen ihnen angemessene Aufgabefelder zu, motivierten und beaufsichtigten ihre Tätigkeit. Ihnen oblag die notwendige Leistungskontrolle, die Aufsicht über Verhalten, Auftreten und den sittlichen Habitus der „Hausleute“, die als Teil der Hausgemeinschaft der familialen und hausinternen Ordnung verpflichtet waren. Das Dienstverhältnis folgte paternalistischen Kriterien, auf deren Einhaltung gedrängt wurde, obwohl sie von Dienstboten öfters umgangen werden.

An zweiter Stelle im Handlungshorizont der Wirtsleute standen Aufnahme der Gäste und der Austausch mit ihnen, denen über die Vermittlung von Dienstleistungen hinaus stets auch eine (inter)kulturelle Dimension zukam.⁵⁰ Wirtsleute fanden mit örtlichen Gasthausbesuchern den passenden Umgang und Tonfall, sie sorgten fallweise für kulante Preisgestaltung mit der Möglichkeit des „Anschreibens“ von Zeche und Konsumation. Auswärtige Gäste und ihre Erwartungen an Kost und Logis verlangten besondere Aufmerksamkeit. Die Anpassung an die Gästewünsche erforderte Kenntnisse über Herkunftskultur und Ansprüche, zudem waren viele Gäste an örtlichen Produkten und Speisen interessiert. Auch die Preisvorstellungen bedurften zeitgerechter Klärung, um den Gäste-Erwartungen frühzeitig einen klaren Rahmen zu geben und Unterschiede zwischen dem lokalen Preisgefüge und dem ihrer Herkunftsregionen plausibel zu markieren. Dabei waren die Paritäten unterschiedlicher Währungen und ihrer jeweiligen Wechselkurse zeitgerecht zu klären, wollte man unangenehme Überraschungen oder gar Streitigkeiten vermeiden.

Aus dem skizzierten Zusammenspiel von Wirtschaftsabläufen und Beziehungsmustern erhellt die zentrale Position der Wirtsleute, der Ehepaare und mithelfenden Angehörigen. Wirtsleute waren – zugespitzt formuliert – Inhaber von Hausgewalt, wirtschaftliche

⁴⁷ Andreas WEIGL: Vom Einkehrgasthof zum Hotel. Indikatoren des Wandels des Angebots im frühneuzeitlichen Beherbergungsgewerbe am Übergang zur Moderne. In: Ferdinand OPLL/Martin SCHEUTZ (Hg.): Fernweh und Stadt. Tourismus als städtisches Phänomen (Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas, 28). Innsbruck/Wien/Bozen 2018, S.111-133, hier S: 112.

⁴⁸ GALL (wie Anm. 45), S. 71.

⁴⁹ Zur Arbeitswelt im Tourismus vgl. Timo HEIMERDINGER/Andrea LEONARDI/Evelyn RESO (Hg.): Hotelpersonal. Lebens- und Arbeitsalltag im Dienste des Tourismus. Il personale alberghiero. Vita quotidiana e lavoro nel settore turistico (Tourism & Museum. Schriftenreihe des Touriseum, 7). Innsbruck/Wien/Bozen 2019.

⁵⁰ Wolfgang TREUE: Abenteuer und Anerkennung. Reisende und Gereiste in Spätmittelalter und Frühneuzeit (1400–1700). Paderborn 2014, S. 97-140.

Leitfiguren, zudem Mittler für Kommunikation und Dienstleistungen, wobei sie stetig wechselnde Standards rezipierten. Der Umgang mit Gästen und die Kommunikation im Wirtshaus boten sich ständig entwickelnde Lernfelder, ebenso galt es, die Erfüllung gastronomischer Ansprüche kontinuierlich anzupassen. So waren Wirtsleute, wie Beat Kümin betont, auch Broker und *facilitators*.⁵¹ Im Falle von Wirtsfamilien stehen daher die Lernfähigkeit, Aufnahmebereitschaft und Umsetzung von Standards ständig auf dem Prüfstand, im günstigen Falle mit deren systematischer Ausweitung. Unvorhersehbare Faktoren spielten im Gastgewerbe stärker als in anderen Berufen eine herausragende Rolle. Hauptaufgabe für Wirtsfamilien war stets die Bewältigung von Kontingenz und die Fähigkeit, unterschiedliche Ansprüche prompt und angemessen zu erfüllen. An der Wiege erfolgreicher Arbeit stand auch die Fähigkeit zur Integration, Improvisation und Moderation.

Wirt und Wirtin: Geschlechterrollen und Handlungsräume

Die Einsatzfelder der Wirtsleute waren stark gebunden an jeweilige Geschlechterrollen: Meist übernahm der Wirt die Gesamtleitung, führte die Außenbeziehungen und besorgte einen Gutteil des Wareneinkaufs. Er trat häufig in Erstkontakt mit den Gästen und verantwortete die Führung von Einnahmen und Ausgaben. Diese idealtypische Beschreibung wurde freilich in der Praxis oft gebrochen und verwischt. Denn die beachtliche Rolle der Wirtinnen und anderer Verwandter relativierte oft die Position der männlichen Leitung, zumal dann, wenn nach dem Tod von Wirten die Betriebe von den Witwen allein weiter geführt werden.

Die Stellung von Wirtinnen war herausragend.⁵² Sie verantworteten prinzipiell die *soft skills* der gastgewerblichen Leistungspalette: Die Qualität in Küche, Bedienung und Gasträumen wie in den Gästezimmern, sie beaufsichtigten und betreuten die Dienstboten und führten heranwachsende Kinder ins Gewerbe ein. Diese Aufgaben waren keineswegs „weiche Qualifikationen“, handelte es sich doch meist um harte Arbeit, mit physischer und psychischer Belastung, die aus körperlichem Einsatz und täglich hohem Zeitaufwand resultierte.⁵³ Erschwerend hinzu kam die Sexualisierung des „Männerorts Gasthaus“,⁵⁴ die den Alltag von Frauen, die im Gastgewerbe arbeiteten, kontinuierlich belastete.

Um 1885 schilderte eine Salzburger Gastwirtstochter, Viktoria Schreier, Witwe Wohlfahrtstätter, im Rückblick die Arbeitsbelastung einer jungen Wirtin, die sich von der früherer Jahrhunderte kaum unterschied: *Neben Zimmerarbeit – im Sommer war doch immer das Haus voll – die Wäsche, rollen, bügeln, mit dem Kohleneisen, Vorhänge putzen, in der Früh oder abends Schuheputzen, denn der Hausknecht war von früh bis spät mit Erzführen von Imlau bis Sulzau beschäftigt. Am schwersten war mit das Aufstehen um 4 h früh am Samstag, da mußte ich mit der Stalldirn Moidl [...] das Gastzimmer ausreiben, dann noch Stiege und ein Teil Vorhaus. Vom Wasserschleppen hat man heute wohl keinen Begriff. Das Unliebste war aber doch das Lampenputzen vom ganzen Haus [...] Geplagt habe ich mich auch viel mit Waschen. Da gab es noch kein Auskochen, die Wäsche kam eingeseift in die Wanne und wurde 8-10 mal mit siedender Lauge übergossen. [...] Es denkt wohl heute niemand daran, wie schwer es*

⁵¹ KÜMIN: Wirtshaus, Reiseverkehr und Raumerfahrung (wie Anm. 42), S. 349.

⁵² Vgl. Hans HEISS: Selbständigkeit bis auf Widerruf? Zur Rolle der Gastwirtinnen bis 1914. In: Irene BANDHAUER SCHÖFFMANN/Regine BENDL: Unternehmerinnen: Geschichte & Gegenwart selbständiger Erwerbstätigkeit von Frauen. Frankfurt am Main u. a. 2000, S. 49-87.

⁵³ Vgl. B. Ann TLUSTY: Hier kehrt frau ein. Frauen im Gasthaus 1500–1800. In: Herbert MAY/ Andrea SCHILZ (Hg.): Gasthäuser. Geschichte und Kultur. Petersberg 2006, S. 145–154, hier S. 148 f.

⁵⁴ Beatrix BENEDER: Männerort Gasthaus? Öffentlichkeit als sexualisierter Raum (Politik der Geschlechterverhältnisse, 9). Frankfurt am Main/New York 1997.

*damals im Haushalt war, es wird nur von der guten alten Zeit gesprochen.*⁵⁵ Die Erinnerung zeigt eindringlich den Volleinsatz von Wirtinnen und weiblichen Dienstboten.⁵⁶

Die Rolle der Wirtinnen wuchs durch den in vielen Fällen sichtbaren Einsatz von Wirten in öffentlichen Funktionen der jeweiligen Ortschaften: Wirte waren in der Frühen Neuzeit als Bürgermeister, Ausschussleute, Räte, Pfarrkirchpropste und Gerichtsanwälte oft markante Honoratioren und Akteure in Städten und Dörfern.⁵⁷ Ihre Organisations- und Kommunikationsfähigkeit, ökonomischen Kenntnisse und Netzwerke befähigten sie zu entsprechenden Aufgaben, denen sie auch im Sinne der Patronage, der Reputation und geschäftlicher Vorteile gerne nachkamen. Ein übriges tat die mit öffentlichem Einsatz unweigerlich verbundene Geselligkeit, die oft genug für späte Heimkehr sorgte. Die häufige Abwesenheit des Mannes stärkte die Rolle der Wirtinnen, da sie für den oft aushäusigen Hausherrn Entscheidungen trafen und Abläufe gestalteten, meist in seinem Auftrag, nicht selten kraft eigener Initiative, gegen seinen Willen und hinter seinem Rücken.

Kinder von Wirtspaaren wurden früh einbezogen in die Ökonomie des Wirtshauses, da die Arbeitspalette breit gefächert war und von kleinen Aufgaben bis zum Volleinsatz entlang eines breiten Registers spielte. Kleine Reinigungsarbeiten, Mithilfe in der Landwirtschaft, Bedienen der Gäste in nachgeordneter Position, Hilfe beim Auf- und Abladen waren nur einige Einsatzfelder für Kinder und Jugendliche. Sie waren oft begleitet von Überforderung, die dem Nachwuchs zusetzte. Ein graduelles Hineinwachsen in die Betriebsabläufe war häufig der Fall, mit dem Ziel der Übernahme, passenden Platzierung und Abfertigung der weichenden Geschwister.

Insgesamt erfolgte die Einpassung der Familien-Rolle in die Ökonomie des Wirtshauses oft organisch und vielfach funktional. Sie war charakterisiert durch Belastbarkeit und Flexibilität, die auch intensivem Wandel und dramatischen Brüche standhielten. Neben Führungs- und Besitzwechselln infolge von Kontingenzen wie Krankheit und Tod der Inhaber wie unvermeidlicher Familienkonflikte blieb oft die Kontinuität von Wirtshäusern über Generationen hinweg in der Hand einer Familie.⁵⁸

IV. Das Wirtshaus - Ort der Produktion, Reproduktion und Rekreation

Wirtsleute gestalteten vor allem die Beziehungen im produktiven Herz der eigenen Gaststätte, zwischen Familie und Dienstboten, mit Hausgewalt und Aufsicht über Erziehung, Arbeit und Lebensführung. Sie taten dies in einer „moralischen Ökonomie“ (E. P. Thompson),⁵⁹ die

⁵⁵ 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.

⁵⁶ Für den Tiroler Nachkriegstourismus vgl. Nikola LANGREITER: Einstellungssache. Alltagsstrategien und -praktiken von Tiroler Gastwirtinnen. Wien 2004.

⁵⁷ Vgl. Beat KÜMIN: Wirtshaus und Gemeinde. Politisches Profil einer kommunalen Grundinstitution im alten Europa. In: Zwischen Gotteshaus und Taverne. Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit Norm und Struktur, 21), S. 75-97, hier: S. 86 und DERS.: *In vino res publica?* (wie Anm. 14), S. 74f.

⁵⁸ So führte die Familie Camerlander in Steinach in Tirol vom späten 16. bis ins 20. Jahrhundert den „Steinbock“ in Steinach/Tirol, vgl. Ossip Demetrius POTHOFF/Georg KOSSENHASCHEN: Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte. Umfassend Deutschland, Österreich, Schweiz und Deutschböhmen. Berlin 1933 (Nachdruck 1996), S. 116 f.

⁵⁹ Edward P. THOMPSON: Die „moralische Ökonomie“ der englischen Unterschichten im 18. Jahrhundert. In: DERS.: Plebeische Kultur und moralische Ökonomie. Aufsätze zur englischen Sozialgeschichte des 18. und 19. Jahrhunderts, ausgewählt und eingeleitet von Dieter GROH. Frankfurt am Main/Berlin/Wien 1980, S. 67-130, hier S. 69 f. „Der in Unterschichten verbreitete „Konsens wiederum beruhte auf einer in sich geschlossenen, traditionsbestimmten Auffassung von sozialen Normen und Verpflichtungen und von den angemessenen wirtschaftlichen Funktionen mehrerer Glieder innerhalb des Gemeinwesens.“

wirtschaftlich-soziales Handeln mit öffentlichen wie familialen Ordnungen verknüpfte. Der Begriff der „Ökonomie“ als Hauswirtschaft realisierte sich idealtypisch im „Wirtshaus“, da es als großer „Oikos“ und wirtschaftende Einheit gleichermaßen fungierte. Dies galt besonders in Wirtstavernen, die mit Vollbeherbergung und Verpflegung ein breites Leistungsangebot bereit stellten.⁶⁰ Mit Gastung, Beherbergung und Stallung bewirteten sie Fußreisende ebenso wie Fuhrleute und vornehme Passagiere, zugleich boten sie Einheimischen Ausschank und Verköstigung. Taberninhaber waren verpflichtet, ein festes Schild auszuhängen, das nicht nach Belieben eingezogen werden konnte.⁶¹ 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.

Wirtshäuser zielten auf ein wirtschaftliches Ergebnis, das unter sorgsamer Entwicklung des Angebots erfolgen musste. Dieses gründete zunächst auf Anlagevermögen und Inventar, deren Bildung, Erwerb und Nutzung den Kriterien von Solidität und Funktionalität, Qualität und Geschmacksbewusstsein folgen musste, ohne das Kostenbewusstsein zu vernachlässigen. Im Mittelpunkt des Anlagevermögens stand das Haus, dessen Äußeres dem Betriebscharakter ebenso entsprechen musste wie es die Funktion als Taberne nach außen signalisierte.⁶² Wirtshäuser verfügten über große räumliche Dimensionen und Volumina, um Gäste zu beherbergen und zu verpflegen, Zugtiere aufzunehmen und eigene Landwirtschaft und Bevorratung zu ermöglichen. Diese sicherte das Angebot an Fourage, von Heu und Hafer, von Rohstoffen wie Milch und Butter, von Getreide, Fleisch und Gemüse, mitunter auch Wein. Aus diesem Grunde war landwirtschaftliche Eigenproduktion für Beherbergungsbetriebe oft eine wichtige Voraussetzung, die sich dann auch in den Baukörpern zeigte.

Wie bei Bauernhäusern oder Gutshöfen teilten sich große Wirtshäuser mit Beherbergungsfunktion vielfach in zwei Gebäudeeinheiten: Dem Gasthof als Wohn- und Betriebsstätte waren meist Scheunen (im Tiroler Raum: Städel) oder Stallungen angegliedert, die komplementäre Aufgaben zur Gastung erfüllten, als Unterkunft für Vieh, als Raum für Fourage und Vorratsstationen. Hinzu kamen Außenanlagen wie der Straßenschank und Kegelbahnen, die den sich Nähernden oder Einkehrenden bereits von weitem gastliche Anmutung vermittelten.⁶³

Die bauliche Gliederung vieler Tiroler Wirtshäuser zeigte eine Form „doppelter Dualität“: Neben der genannten Teilung in Gast- und Landwirtschaft teilte sich das Innere des Gasthofs prinzipiell in Vorder- und Hinterbühne, in nach außen gerichtete Öffentlichkeitszonen der Gastlichkeit und in die Funktionssegmente, die ihren Betrieb gewährleisten. Der äußere Repräsentationscharakter von Wirtshäusern war moderat, waren sie doch dank Größe und Wirtshauschildern im Ortsbild gut kenntlich.⁶⁴ Sie fügten sich meist zurückhaltend in ihr Umfeld ein, da sie sich als Teil des Ganzen definierten, ohne architektonisch hervorzustechen. Im Gesamtbild des Ortes präsentierten sie sich als dessen Teil, eingefügt in Straßen- und Platzanlagen, selten als herausragender Gebäudekomplex in exponierter Lage. Das

⁶⁰ Hans HEISS: Zentralraum Wirtshaus. Gaststätten im vormodernen Tirol 1600–1850. In: *Geschichte und Region/Storia e Regione*, 10 (2001), 2, S. 11-37.

⁶¹ PEYER (wie Anm. 22), S. 231-234.

⁶² Gertrud BENKER: *Der Gasthof*, München 1974. Klassisch: POTTHOFF/KOSSENHASCHEN: *Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte* (wie Anm. 57).

⁶³ WEIGL (wie Anm. 47); SCHEUTZ (wie Anm. 15), S. 166-170.

⁶⁴ KÜMIN, *Wirtshaus: Reiseverkehr und Raumerfahrung* (wie Anm. 41), S. 345 f.; AMMERER/WAITZBAUER (wie Anm. 27), S. 37-39.

Wirtshausschild machte Beherbergungsbetriebe für Einheimische und Reisende kenntlich, da es Aufnahme- und Betriebsbereitschaft signalisierte.⁶⁵ Damit war auch ein wichtiger Gegensatz zum Hotel markiert, dessen architektonischer Gestus, in stilistischer Nähe zum Adelspalais, Repräsentation und Distanz ausstrahlte.⁶⁶

Auch im Inneren von Wirtshäusern rangierte Funktionalität vor Repräsentation: Vorplatz und Laube dienten als Eingangsbereiche, woran die oft nach Ständen („Schwemme“, „Ordinari Gaststuben“, „Herren- und Extrazimmer“) gegliederten Gasträume ebenso anschlossen wie die Logierzimmer für Gäste in abgestufter Qualität.⁶⁷ Die örtlichen oder auswärtigen Gästen gewidmeten Lokale wurden komplementär ergänzt durch die Funktionsräume von Küche, Keller und Stallungen, der Vorrats- und Wirtschaftsräume, mit der großen Dispositionsfläche der Dachböden zum Trocknen von Wäsche und Vorräten. Hinzu kamen die Wohnungen bzw. Unterkünfte für Wirtsfamilien und Dienstboten.

Neben den Immobilien erforderte die Ausstattung der Küche, der Lagerräume und Stallungen Umsicht und Planung, wobei funktionale Gesichtspunkte und Feuersicherheit auch durch ästhetische Aspekte ergänzt wurden. Sie standen im Vordergrund bei der Einrichtung von Gasträumen und Zimmern, die gediegene Qualität der verwendeten Textilien der Bett- und Tischwäsche aufzuweisen hatten. Das Interieur setzte auch kunsthandwerkliche und künstlerische Akzente, die sich im Bilderschmuck und religiösen Symbolen manifestierten.⁶⁸

Im Alltagsbetrieb unentbehrlich waren Getränke, Lebensmittel und Futter, um Ansprüche von Gästen zufriedenzustellen, sogar Wohlbehagen und Genuss zu sichern und um die Leistungskraft der Reit- und Zugtiere zu erhalten. Viktualien und Fourage verlangten planvollen Wareneinkauf, der oft erhebliches Kapital band, wie im Fall von Wein, Getreide und Fleisch. Die Haltbarkeit der Vorräte war mangels problemloser Kühlung und wegen konservatorischer Defizite von Verpackung und Lagerräumen ein sensibler Punkt.

Die Anlage von Vorräten erfolgte unter steter Beachtung konjunktureller Zyklen und kontingenter Impulse. So waren externe Faktoren wie Hungerkrisen, Krankheiten und Epidemien, zudem die Zu- und Abnahme von Verkehrsflüssen entscheidend für den betrieblichen Erfolg und die Haushaltsökonomie. Der zeitgerecht-abwägende Einkauf von Lebensmitteln sicherte passende Mengen und Qualität ebenso wie die notwendige Ausgabenkontrolle. Die geringe Elastizität des Angebots, das sich nach Missernten von Wein und Getreide jäh verknappte, mit jähren Preisschüben und Lieferengpässen, legte vorausschauendes Handeln ebenso nahe wie die Kenntnis von Ankaufsmärkten. Der Blick auf die Getreide- und Weinvorräte in Wirtshausinventaren zeigt ihre zentrale Position und Kapitalbindung.⁶⁹ Im „Elephanten“, dem ersten Haus in der bischöflichen Residenzstadt

⁶⁵ Allgemein: Bernhard SCHMID: Wirtshausnamen und Wirtshausschilder. Ihre Entstehung, Geschichte und Deutung, in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 33 (1934), S. 3-26.

⁶⁶ Aus der Fülle an Hotel-Historiografie: Habbo KNOCH: Grandhotels. Luxurräume und Gesellschaftswandel in New York, London und Berlin um 1900. Göttingen 2016; Nikola LANGREITER/Klara LÖFFLER/Hasso SPODE (Hg.): Das Hotel. Voyage. Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung 2011; Moritz HOFFMANN: Geschichte des deutschen Hotels, Heidelberg 1961.

⁶⁷ Beat KÜMIN: Wirtshaus, Verkehr und Kommunikationsrevolution im frühneuzeitlichen Alpenraum, in: Zeitsprünge. Forschungen zur Frühen Neuzeit, 9 (2005), ¾, S. 378-393, hier S. 378f.; Hans HEISS: Der Weg des „Elephanten“. Geschichte eines großen Gasthofs seit 1551. Bozen/Wien 2002, S. 39-45.

⁶⁸ Fallstudie mit Raumbeschreibung: Margit RAGETH FRITZ: Der Goldene Falken. Der berühmteste Gasthof im Alten Bern. Bern 1987, S. 84-97; für das Salzburger „Stiegl“: AMMERER/WAITZBAUER (wie Anm. 27), S. 55-59.

⁶⁹ Andreas RAFFEINER: Der Goldene Adler in Brixen. Ein Gasthof schreibt Geschichte. Vahrn 2014, S. 120 f. Demnach erreichte allein der Weinvorrat des Gasthofs in der fürstbischöflichen Stadt Brixen knapp ein Viertel des Inventars.

Brixen, erreichten Wein, Getreide, Heu und Vieh 1773 und 1786 jeweils 53% und 44,5% des Betriebsinventars.⁷⁰ An Wein lagen 62,2 hl (1773) und 130 hl (1786) im Keller, neben heimischem Gewächs auch 54 Flaschen „Champagner“, Burgunder, Rheinwein und Malaga.

Im Hinblick auf die Bedeutung und Wert der Vorräte war der Aufbau finanzieller Rücklagen mit der Thesaurierung erheblicher Geldmittel, oft in eigenen, wohlgesicherten „Truhen“, grundlegend. Die Verfügbarkeit über einen monetären Kapitalstock, erhebliche Liquidität und steter Cash-Flow, sicherte im Zeichen weitgehend fehlender Banken und eines auf private Darlehen angewiesenen Kreditsystems zügige Handlungsfähigkeit.

V. Felder steter Anpassung: Wein und Gastronomie

Fördernder Faktor der Gastronomie im südlichen Tirol war die regionale Weinkultur, die im Süden des Landes, auf dem Territorium des Fürstentums Brixen einsetzte und in den „weinwachsenden“ Gerichten rund um die Städte Bozen, Meran und im Überetsch beachtlichen Rang gewann, der sich im Fürstentum Trient und in den „Welschen Konfinen“ fortsetzte.⁷¹ Das „Terroir“, der Weingewächse des Etschlandes, vorab der weiße, bukettreiche Traminer, die roten Vernatsch und Lagrein als blumige wie erdigere Rotweine, war ein Wegbegleiter von Reisenden und Gastronomie, wie er sich nördlich der Alpen nur selten fand.⁷² Gäste und Kenner schätzten die Weinkultur des Etschlandes, scharfe Kritiker wie der Haller Arzt Hippolytus Guarinoni⁷³ forderten das Verbot des sog. „Höpfweins“ forderte, da er - mit der Präschlet, den Rebkämmen, ausgekeltert - eine Fülle von Gerbstoffen beinhaltete. Guarinoni verdammt auch zeitgenössische Essens-Exzesse, wenn er in *Die Grewel der Verwüstung menschlichen Geschlechts* (1610) wettete: *In summa, man thue was man wolle, so muß der Fraß ein Pötschaft und Siegel aller Sachen, wie auch ein Anfang derselben sein.*⁷⁴

So sorgten verkehrliche und klimatische Gunstlagen für eine bereits in der Frühen Neuzeit spürbare Innovation in der Gastronomie Tirols. Sie verstärkte sich, zumal im Süden, durch die Blüte der Bozner Messen, die seit dem 16. Jh. als Jahrmärkte die regionale Ökonomie belebten.⁷⁵ Dort wurden zwar vorab Textilien verhandelt, die vier Jahresmessen wie der Fastenmarkt, Fronleichnam, Ägidi- und Andreasmarkt von jeweils 14-tägiger Dauer waren auch Umschlagplatz für mediterrane Lebens- und Genussmittel, die auf den Messen bezogen wurden: Südfrüchte von Haltbarkeit wie Zitronen, Orangen und Trockenobst, Olivenöl aus dem Raum des Gardasees wie von weiter südlich, Legumen aus dem veronesischen Alpenvorland. Lebender Fisch aus den Adria Häfen, zumal aus Chioggia, erreichte ebenso die Märkte wie der *baccalà*, der begehrte Stockfisch aus dem Vicentiner Raum. Dazu kamen Südweine und Spirituosen, wie der Likör Rosolio. Gewürze und Geschmacksverstärker nahmen zum Gutteil den Weg aus Kleinasien von Triest über Kärnten und das Pustertal in Richtung Tirol. Diese Voraussetzungen wachsender Nachfrage wie eines qualitativ breiten Angebots an Lebens- und Genussmitteln nutzte das Gastgewerbe ebenso wie die fallweise Übernahme mediterraner

⁷⁰ HEISS: Der Weg des „Elephanten“ (wie Anm. 67), S. 36 f.

⁷¹ Helmut ALEXANDER: Edle Tropfen – Weinbau in Franken und in Südtirol. In: Helmuth FLACHENECKER/Hans HEISS (Hg.): Franken und Südtirol. Zwei Kulturlandschaften im Vergleich. Akten der internationalen Tagung von 1. bis 3. März 2007 an der Julius-Maximilians-Universität Würzburg (Veröffentlichungen des Südtiroler Landesarchivs, 34). Innsbruck 2013, S. 307-330, hier S. 319-328.

⁷² KONSORTIUM SÜDTIROL WEIN (Hg.): Wein in Südtirol. Geschichte und Gegenwart eines besonderen Weinlandes. Bozen 2024.

⁷³ Hippolytus GUARINONIUS: Die Grewel der Verwüstung menschlichen Geschlechts. Ingolstadt 1610 (Nachdruck Bozen 1993).

⁷⁴ Ebd.: S. 787.

⁷⁵ Grundlegend Andrea BONOLDI: La fiera e il dazio. Economia e politica commerciale nel Tirolo del secondo Settecento (Collana di monografie edita dalla Società di Studi di Trentini di Scienze storiche LXI). Trento 1999.

Küchenusancen. Der für einzelne Haushalte und Gasthöfe überlieferte Bestand an Koch- und Rezeptbüchern wie die zugänglichen Inventare von Wirtshäusern zeigten für den Küchenbereich ein seit dem 16. Jh. steigendes Niveau.

So verwies vor allem die Vielfalt der in Inventaren aufgeführten Küchengeräte auf erhöhte Professionalisierung.⁷⁶ Zum Küchengrundinventar einer Taberne der gehobenen Mittelklasse gehörten Ende des 18. Jahrhunderts Pfannen aus Eisen und Kupfer, Fischpfannen aus Messing, Heringroste, Krapfen und Straubenpfannen, Bratspieße („Prater“) mit Seil und Gewicht, Treibspieße, Fleischspieße und Herdpfannknechte, Bratenheinzeln, Pastetenhäfen, eiserne und kupferne Kessel.⁷⁷

An Küchenpersonal überwogen in den meisten Wirtshäusern Frauen,⁷⁸ nur in herausragenden Wirtstabernen wie der „Kaiserkrone“ in Bozen gab es wohl bereits männliche Köche, z. T. von Höfen oder Adels Haushalten abgeworben, zumal sie gute Entlohnung fanden. Vornehmere Gästepartien reisten mit eigenem Küchenpersonal. In manchen Gasthöfen stand ein eigener Herd zur Verfügung, auf dem die reisenden Köche dann tätig wurden, auf der Basis der vom Gasthof abgegebenen und bezahlten Lebensmittel. Im Brixner „Elephanten“ wurde für die am 31. Juli 1832 im Hause logierende Königin Marie Luise von Parma *von der Küche abgeben*.⁷⁹ Rind- und Kalbfleisch, alte und junge Hühner, Kapaunen, Tauben, Forellen und Wildbret, dazu ergiebige Mengen Butter, Zucker, Zwetschgen, Gries, dazu Konfekt und Obst, die der mitreisende Leibkoch zubereitete.

Generell ging man seit Ende des 17. Jhs. von den Tafeln mit vielen, zeitgleich aufgetragenen „Trachten“ vor allem bei Festmählern über zu zurückhaltender aufgewarteten Gängen, die seit Mitte des 18. Jhs. in eine gewisse Frugalität einschwenken. Bereits um 1750 reduzierte sich die opulente Tafelkultur von Reisenden auf eine überschaubare Zahl von Gängen, die auf längeren Strecken weit bekömmlicher waren als ein üppiges Aufgebot. Der Proto-Tourismus der „Grand Tour“ wirkte als Wegbereiter der Gastronomie,⁸⁰ da für die Reisenden Leichtigkeit und Frische des Gebotenen Vorrang hatten, um die auf der Reise belastete Verdauung möglichst zu schonen.

Bis ins 19. Jahrhundert blieben aber vor allem bei festlichen Anlässen von Einheimischen 12-15 Gängen der gewünschte Standard, der Gäste wie Wirte, zumal die Küche, stark forderte. Ein Mittagmahl in bayerischer Zeit (1806–1814) umfasste Suppen-Hennen, Rindfleisch mit Kohlrabi, gebackene Hühner, gebratene Hasen, gesottene Spanferkel („Spehnfakeln“), Eingemachtes mit Spidotten und Krebs, gebackener Fisch, verkochte Wandeln, Feder-Wildbret mit Lemoni-Mus, gedünstete Enten, gebratene Vögel mit

⁷⁶ Am Beispiel des „Greifen“ in Bozen 1807: Erika KUSTATSCHER: Die Staffler von Siffian. Eine Rittner Familie zwischen Bauerntum und Bürgerlichkeit (1334-1914) (Schlern-Schriften 291). Innsbruck 1992, S. 252f.; RAFFEINER: Der Goldene Adler in Brixen (wie Anm. 69), darin die Auswertung von Ulrich Großmann, S. 106-122, hier S. 109-111.

⁷⁷ Nützlich-Begriffs-Glossar: Harald TONIATTI: Tiroler Hausinventare des 18. Jahrhunderts. Aufbereitung rechtshistorischer Quellen für sprachwissenschaftliche und kulturhistorische Fragestellungen. In: Der Schlern, 69 (1995), 7, S. 386-442; Ernst DELMONEGO: Hotel Grüner Baum im Lichte der Urkunden. In: Der Schlern 89 (2015), 11, S. 4-45, hier S. 39-43.

⁷⁸ Hans HEISS: Von der Köchin zum Chef? Professionalisierung in Südtirols Hotelküchen 1930-1950. In: HEIMERDINGER/LEONARDI (Hg.) (wie Anm. 49), S. 151-176.

⁷⁹ Hausarchiv Hotel „Elephant“, Brixen, Serie Menübücher (MB), Nr. 2, MB 1832-1967, fol. 1; darin zahlreiche weitere Angaben.

⁸⁰ BRILLI: Als Reisen eine Kunst war (wie Anm.40), S. 204-210. Einzelhinweise auf materielle Kultur der Gastlichkeit: BABEL/PARAVICINI (Hg.): Grand Tour (wie Anm. 39); Joseph IMORDE/Erik WEGERHOFF (Hg.): Dreckige Laken. Die Kehrseite der ‚Grand Tour‘. Berlin 2012.

Zwetschgen und Salat, Gams in weißer Sauce, Indian und Kapaun mit Schokolade, gebratenes Kitz mit grünem Salat, Torten, Obst und Kaffee.⁸¹

VI. Ausblick

Tirol repräsentierte mit seinen Wirtshäusern seit der Frühen Neuzeit einen bedeutenden Territorialfall des Gastgewerbes, das einen voll integrierten Teil der Ökonomie, der gesellschaftlichen und kulturellen Tableaus des Landes wie auch seiner Außenkontakte bildete. Das Gastgewerbe formierte sich zum Netzwerk, mit den Wirtshäusern als Knotenpunkten, an denen sich Wandel wie Umbrüche in beeindruckender Manier äußerten. Herrschaft und Politik, Öffentlichkeit und kommunale Ebene verschränkten sich im Wirtshaus, die wirtschaftliche und soziale Struktur von Talschaft und Region verknüpfte sich hier mit den Lebens- und Handlungsformen der Familienökonomie. Zudem wirkten Wirtshäuser als Mittler zwischen privater und öffentlicher Sphäre. Die Dynamik kultureller Transfers wurde im Wirtshaus greifbar und war in Tirol, dem Übergangsraum zwischen Süddeutschland und Oberitalien, Innerösterreich und der Schweiz ständig präsent, sodass Wirtsfamilien an der Route laufend zwischen Sprachen, kultureller und kulinarischer Diversität vermittelten. In die Wirtshäuser schrieben sich der wirtschaftliche, soziale und kulturelle Wandel, Adaptionen und Blockaden nachdrücklich ein. Die Aus- und Fernwirkungen politischer Umbrüche wie Kriege und Revolten wurden in ihnen spürbar. Die Intensität des Transitverkehrs sorgte für Dynamik, der viele Häuser oft beinahe bockig die Beharrungskraft des Bewährten entgegensetzten. Nicht wenige Inhaber, Männer und Frauen, reagierten aber proaktiv auf den steten Wandel, den sie oft als erste auf dem Territorium Tirols verspürten und setzten innovative Praktiken. Die grundsätzliche Disposition zu steter Anpassung, das zielsichere Wahrnehmen von Chancen wirkten seit dem 19. Jahrhundert als Vorschule für den aufsteigenden Tourismus in Tirol und Südtirol, der im Alpenraum eine überragende, oft auch belastende Rolle einnimmt.⁸²

⁸¹ Hausarchiv Hotel „Elephant“, Brixen, Serie Menübücher, Nr. 2, MB 1829-1834, fol. 1;

⁸² Werner BÄTZING: Die Alpen. Geschichte und Zukunft einer europäischen Kulturlandschaft. München 42015, S. 172–203.