[66] Vgl. *Klemenz*, St. Leonhard (wie Anm. 33), S. 121.
[67] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,1, Sp. 405, 38.
[68] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,1, Sp. 405, 39f. Deshalb wurde er in Teil 1 bei den weltlichen Studenten erwähnt.
[69] Vgl. *Klemenz*, St. Leonhard (wie Anm. 33), S. 120.
[70] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,1, Sp. 460, 39.
[71] Vgl. *Klemenz*, St. Leonhard (wie Anm. 33), S. 120.
[72] Vgl. *Pfister*, Kirchengeschichte (wie Anm. 8), S. 372.
[73] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,1, Sp. 534, 4.
[74] Vgl. *Klemenz*, St. Leonhard (wie Anm. 33), S. 120.
[75] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,2, Nr. 2100.
[76] Vgl. *Klemenz*, St. Leonhard (wie Anm. 33), S. 119–121.
[77] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 1, Sp. 961, 38.
[78] Vgl. *Rotmar*, Annales (wie Anm. 17), f 147v; *J. N. Mederer*, Annales (wie Anm. 17). Pars I. 1472–1572, S. 328; Pars II. 1572–1672, S. 79f.
[79] Vgl. auch *Prantl*, Geschichte (wie Anm. 17), Band 1, S. 306.
[80] *J. Engerd*, Almae Ingolstadiensis academiae […], Ingolstadii 1581, S. 159ff., zitiert nach: *J. N. Mederer*, Annales (wie Anm. 17). Pars II. 1572–1672, S. 79f.
[81] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 2,1, Sp. 496, 7.
[82] Vgl. *Romstöck*, Jesuitennullen (wie Anm. 28), S. 40.
[83] Vgl. *Romstöck*, Jesuitennullen (wie Anm. 28), S. 40.
[84] Vgl. *Liebhart*, Markt Indersdorf (wie Anm. 8), S. 152.
[85] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 2,2, Sp. 890, 16.
[86] Vgl. *Liebhart*, Markt Indersdorf (wie Anm. 8), S. 152.
[87] Vgl. *Liebhart*, Markt Indersdorf (wie Anm. 8), S. 152.
[88] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 2,2, Sp. 1122, 36.
[89] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,1, Sp. 103, 15.
[90] Vgl. *Liebhart*, Markt lndersdorf (wie Anm. 8), S. 156.
[91] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,1, Sp. 373, 31.
[92] Vgl. *Liebhart*, Markt Indersdorf (wie Anm. 8), S. 156.
[93] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt. Bd. 3,1, Sp. 410, 31.
[94] *Liebhart*, Markt Indersdorf (wie Anm. 8), S. 155f., Zitat S. 156.
[95] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,2, Nr. 396.
[96] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,2, Nr. 1369.
[97] *Liebhart*, Markt Indersdorf (wie Anm. 8), S. 155f, Zitat S. 157.
[98] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,2, Nr. 4862.
[99] Vgl. M. *Permaneder*, Annales almae literarum universitatis Ingolstadii olim conditae inde autem primo huius seculo initio Landishutum, posteaque Landishuto Monachium translocatae. Post Mederer continuavit et appendicem diplomaticam adiecit M. Permaneder. Pars V. 1772–1826, München 1859, S. 57; *F. X. Freninger*, Das Matrikelbuch der Universitaet Ingolstadt, Landshut, München. Rectoren, Professoren, Doctoren 1472–1872, Candidaten 1772–1782, München 1872, S. 74; *L. Resch/L. Buzás*, Verzeichnis der Doktoren und Dissertationen der Universität lngolstadt-Landshut-München 1472–1970. Band VII: Philosophische Fakultät, München 1977, S. 11.
[100] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,2, Nr. 5126.
[101] Vgl. *Freninger*, Matrikelbuch (wie Anm. 99), S. 96.
[102] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,2, Nr. 5146; vgl. *Freninger*, Matrikelbuch (wie Anm. 99), S. 96.
[103] Matrikel der LMU, Teil 1: Ingolstadt, Bd. 3,2, Nr. 5815.
[104] Vgl. *Permaneder*, Annales (wie Anm. 99), S. 109.
[105] Siehe Anm. 4.
[106] Vgl. *Romstöck*, Jesuitennullen (wie Anm. 28), S. 40.
[107] Dachau kann wegen eines fehlenden Vergleichsklosters nicht einbezogen werden. Die Zahlen bezüglich der weltlichen Studenten geben in Klammern den Wert an, der aufgrund der ungenauen Ortsangaben in den Matrikeln geschätzt werden musste.
[108] *Liebhart*, Altomünster (wie Anm. 8), S. 26.

Anschrift des Verfassers:
Manfred Roppelt M. A., Luitpoldstraße 21, 85072 Eichstätt

Das Wirtshaus im altbayerischen Landgericht Dachau

Von Dr. Beat Kümin

(Schluss)

Angebot an Getränken und Speisen

Wichtigste Konsumgüter in vormodernen Wirtshäusern waren natürlich Bier, Wein und gebrannte Wasser. Von Milch oder anderen alkoholfreien Getränken ist – bis zur Popularisierung von Kaffee, Tee und Schokolade nach dem Dreißigjährigen Krieg – in den Quellen kaum die Rede. Im Mittelalter war Bayern noch ein Weinland, doch ab dem 16. Jahrhundert beförderten Klimaverschlechterung, Kriegszerstörungen und politische Steuerungsmaßnahmen den Niedergang des (teureren und zunehmend sauren) einheimischen Weines und den kometenhaften Aufschwung des Bieres. Zwar war das Brauen von Braunbier schon im Mittelalter ein wichtiges Gewerbe, doch nach 1500 sicherten die Professionalisierung des Braugewerbes, Qualitätsschübe wie die Reinheitsgebote und die Einführung des landesherrlichen Weißbiermonopols dem Bier immer größere Marktanteile.[73] Laut dem eingangs vorgestellten Wirtshausregister von 1580 war Wein in 55 Prozent der Gaststätten mit Informationen zum Getränkesortiment erhältlich, Bier aber in 75 Prozent und Met nur äußerst selten. Der Aufstieg des Branntweines hatte eben erst begonnen und schlug sich statistisch noch kaum nieder. In der Neuen Herberge wurden 1619 noch 16 Eimer Rebensaft ausgeschenkt, 1754 aber nur mehr Bier und Branntwein. Im Raum Dachau sollen die Schweden 1632 die letzten Weingüter zerstört haben, und Landes- wie Hofmarksherren förderten nun gezielt die Interessen ihrer eigenen Braustätten.[74]
Detaillierte Informationen zu Absatzmengen finden sich in Steuerakten, weil Städte und Fürsten ab dem Spätmittelalter die Erhebung von indirekten Alkoholabgaben als Finanzquelle nutzten. Wie immer sind methodische Probleme zu vermerken (Steuerprivilegien und Spezialfälle; die verständliche Versuchung der Wirte, ihren Umsatz nicht allzu hoch erscheinen zu lassen), aber faszinierende Einblicke in Höhe und örtliche Verteilung des Alkoholkonsums erlauben die Dokumente allemal. Als Beispiel mag hier eine Braunbier-Ungeldliste für die zwei Rechnungsjahre 1787–1788 und 1788–1789 dienen (vgl. die Auswertung in Anhang 4).[75] Total erscheinen 19 landgerichtische und 58 hofmärkische Gasthäuser, allerdings keine aus den Märkten Dachau und Bruck und auch keine Braustuben. Spitzenreiter war der offensichtlich an hervorragender Lage tätige Wirt Andreas Kratzer von Fahrenzhausen, der 1787 bis 1788 stolze 550 Eimer (37 400 Liter) ausschenkte, am wenigsten verbrauchte Paullus Weis in Mariabrunn mit nur gerade 1 Eimer (68 Liter) 1788/1789. Auch dies wieder ein Indiz für die Heterogenität und Spannweite des Gastgewerbes. Im Vergleich der zwei ausgewerteten Jahresperioden ergeben sich vielerorts ähnliche Absatzmengen (etwa in [Ober-] Menzing), gelegentlich aber auch beträchtliche Schwankungen (siehe zum Beispiel Esting). Im Schnitt konnte ein Wirtshaus im Dachauer Landgericht um 1790 ein Umsatzvolumen von 60,6 Eimern (4121 Liter) Braunbier pro Jahr (11 Liter pro Tag) erreichen. Bei einer Zahl von etwa 100 gastgewerblichen Einrichtungen und einer Einwohnerzahl von 21 500 würde dies pro Kopf der Bevölkerung einem jährlichen Absatz von 19 Litern entsprechen, also eine sehr bescheidene Menge. Dies umso mehr, als ja zahllose fremde Gäste in den Schenken und Tafernen einkehrten. Auch wenn Braustuben in dieser Aufstellung nicht mit eingerechnet sind und entsprechende Zahlen für Weißbier (kaum höher) und Wein (viel weniger) noch zu erheben wären, scheinen die alten Bayern kaum ständig im Wirtshaus gesessen zu haben.
Der Bierkonsum mag auch darum limitiert gewesen sein, weil

die Haltbarkeit des Gerstensaftes vor der Einführung effizienter Kühlmechanismen und die beschränkte Kapazität vieler Brauer zu wünschen übrig ließen. Regelmäßig beschwerte sich der Dachauer Rat bei den ortsansässigen Brauern, dass ihre Produktionsmengen ungenügend seien. Der Ausstoß variierte von Jahr zu Jahr beträchtlich: 1670 reichten 870 Eimer (59 160 Liter) Märzenbier bei weitem nicht zur Deckung der Nachfrage in einem Ort mit viel Durchgangs-, Amts- und Geschäftsverkehr. 1803 lieferten die vier Brauer Bayr (Unterbräu), Rottmanner (Plantschbräu), Wieninger (Gensstallerbräu) und Ziegler (Zieglerbräu) dann immerhin 5088 Eimer (346 000 Liter), umgerechnet etwa 393 Liter pro Kopf der Marktbevölkerung.[76]

Warme Speisen und Bankette waren den Tafernen bzw. vollberechtigten Wein- und Bierwirten vorbehalten. Zum Schutz der Reisenden, aber auch der knappen landwirtschaftlichen Ressourcen, war die Gastronomie immer ein prominentes Thema der gesetzlichen Regulierung. Sehr ausführlich widmete sich Maximilians Gasthausordnung vom 4. Januar 1631 dem Speiseangebot:

»2. Das ordenliche Mahl/soll folgender massen gegeben werden/ nemblich es seye Fleisch: oder Vischmal/soll der Wirth 6. Richt oder Speisen/vnnd da es ein Fleischmahl zweyerley Essen/von gutem Fleisch gekocht/deßgleichen zum Vischmahl ein gut Essen gesottner oder eingemachter Fisch/wie es der Wirth vngeferrlich haben kan/vnnd dann zu einer andern Richt: Pratt: oder Bachvisch: vnd zum beschluß der Mahlzeit/Ka(e)ß/oder auch nach Gelegenheit der Zeit/Obs/aber kein Confect oder Lebzelten (ohne sondere forderung des Gasts) geben vnd auffsetzen/auch der Gast an solchen geordneten Mahlzeiten vergnu(e)gt seyn/ vnnd soll fu(e)r ein Fleischmahl (ausser deß getrancks) nit mehr auff ein Person dann 20. kr. vnd so man nit Fleisch isset/fu(e)r das Vischmal 24. kr. vnd nit mehrers bezahlt werden/aber fu(e)r die inn: vnd außla(e)ndische Fuerleuth vnd Diener/auch gemaine Burger vnd Handwercksleuth/sollen bey den Wirthen/Preuen/ Ko(e)chen/vnd anderen die Gastung halten/mit sampt dem Brot/3. Richt vmb 10. Kr oder 4. Richt vmb 12. kr. ausser des Truncks geben werden.

3. Anlangent aber den Trunck/soll der Wirth an guten gerechten Wein mehrers nit/dann als vil der Gast begert/geben/wie Er von der Obrigkeit gerissen vnd angesetzt ist/auch denselben/es beschehe an der Mahlzeit oder Nachtrunck/ausser obbestimbten Mahlgelts/sonderbar bezahlen/wurde aber ein Wirth weniger Speisen geben/als gemeldet ist/mag es ihme der Gast an der Zehrung abrechen/dagegen soll ein Wirth einem Gast/wann Er gleich ein mehrers begerte/nit geben/sondern ihne dieser Ordnung erinnern.«

Im 17. Jahrhundert sollten demnach Gästewünsche berücksichtigt, Fisch- und Fleischmähler unterschieden, 3 bis 6 Speisen aufgestellt, Käse und Früchte angeboten und Menüpreise innerhalb des Bandes von 10 bis 24 Kreuzer verlangt werden. Vornehmen Reisenden war die reiche Gasttafel zugedacht, Kutschern und gemeinen Bürgern der *»Pfenwert«*, das heißt eine bescheidenere Mahlzeit. Der Wirt hatte darauf zu achten, dass nur offiziell geschätzter (und nicht zu viel) Wein geschenkt und die Getränke separat verrechnet wurden.

Soweit die Theorie, wie aber gestaltete sich die Praxis? Auf obrigkeitliche Klagen über die Nichteinhaltung von Gasthausordnungen sind wir schon gestoßen, insgesamt aber kann die Wirtshausgastronomie der frühen Neuzeit als zuverlässig, flexibel und – mit unvermeidlichen Ausnahmen – qualitativ adäquat umschrieben werden.[77] Die archäologische Untersuchung von Essensresten des 16. Jahrhunderts aus einer Abfallgrube der Münchner Ratstrinkstube brachte viele verschiedene Sorten Fleisch und Fisch (Karpfen, Hechte, Flusskrebse, ja gar Austern und Krabben aus der Adria), Nüsse und Früchte (Süß- und Sauerkirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Pfirsiche, Äpfel, Feigen, Erdbeeren) zum Vorschein, im Urteil des Wissenschaftlers eine *»gehobene Tafelkultur«*.[78] Reiseberichte zeichnen das zu erwartende gemischte Bild der Verhältnisse, doch meinte Philipp Gercken ausgangs des 18. Jahrhunderts zusammenfassend: *»Wer einen guten gesunden Magen mitbringt, der lebt hierbey* [d. h. bei der bayerischen Wirtshauskost] *herrlich.«*[79]

Nicht zu vergessen ist bezüglich Speise- und Getränkeangebots die Take-Away-Dienstleistung bei frühneuzeitlichen Gasthäusern, wo nicht nur Bier und Wein, sondern auch rohes Fleisch, Brot und gar ganze Mahlzeiten zum Mitnehmen erhältlich waren.[80] Metzger- und Backrechte waren bei den Landtafernen weit verbreitet. Der Wirt von Hebertshausen schlachtete um 1680 13 Schweine pro Jahr, v. a. anlässlich von Kirchweihen und für Hochzeiten.[81] In der Stadt ergaben sich aus Konkurrenzgründen jedoch Probleme. So klagten die Dachauer Metzger 1646 und erneut 1653, dass die Wirte und Bräue des Marktes entgegen alten Rechtsbriefen bei Hochzeiten Vieh schlachten würden, was die Wirte mit Verweis auf altes Herkommen verteidigten. Der Rat akzeptierte die Argumente der Gastgeber, wies sie aber an, nur zu schlachten, wenn die Metzger kein rohes Fleisch vorrätig hätten.[82] Auch gastgewerblicher Catering-Service ist keine Erfindung der Moderne. Löwenwirt Heigl, damals gleichzeitig Bürgermeister, lieferte den Stadtbehörden um 1650 wiederholt Zehrungen aufs Rathaus und ins Pflegerhaus. Mit der Bezahlung haperte es allerdings, musste Heigl doch in einem offiziellen Schreiben auf die Begleichung (oder wenigstens Verzinsung) einer Zechschuld von 350 Gulden bestehen.[83]

Multifunktionalität

Nur kurz kann auf die schier unbeschränkte Multifunktionalität von Wirtshäusern eingegangen werden. Es gibt zu Recht kaum eine Abhandlung zum Gastgewerbe, die diesen Aspekt nicht in den Vordergrund stellt. Zusätzlich zu ihren Versorgungsrollen dienten Gaststätten als öffentliche Räume, Kommunikationszentren und wirtschaftliche Drehscheiben. *»Das ganze altbayerische soziale Leben ist nun bekanntlich ein Wirtshausleben«*, bilanzierten schon Zeitgenossen.[84]

Die Gemeindeordnung von Wildenroth bestimmte 1594, dass *»fortan die Gmain nur bei Tag und an keinem andern Orte, als unter der Schmitten oder im Wirtshause gehalten werden«* solle.[85] Selbst im Markt Dachau, wo ein Rathaus und andere öffentliche Räume zur Verfügung standen, spielten Gaststätten zentrale Rollen im gesellschaftlich-politischen Leben. So trafen sich hier Zünfte, die keine eigene Stube besaßen; hier wurden Almosenbüchsen zur Unterstützung bedürftiger Mitbürger aufgestellt; und als gegen Ende des Dreißigjährigen Krieges Plünderungen drohten, wurde die kommunale Aktentruhe mit ihren Kasten- und Kirchendokumenten ebenfalls einem Tafernwirt anvertraut.[86] Das Hochzeitsmahl in einem örtlichen Wirtshaus war als Beleg der Vermählung ebenso wichtig wie die Traufeier in der Kirche. Wenn auswärtig wohnhafte Dachauer um das Ausstellen eines Geburtsbriefes nachsuchten, war für den Rat die kollektive Erinnerung an das Hochzeitsmahl der jeweiligen Eltern ein zentrales Kriterium, auch wenn das Ereignis Jahrzehnte zurücklag.[87] Gästezahl, Speiseangebot und Lokalität bildeten dabei sensible Gradmesser für sozialen Status und wirtschaftliche Potenz einer Familie.[88]

Unter dem Stichwort Kommunikation mag man zunächst

an geselliges Zusammensein, den Austausch von Neuigkeiten (besonders mit Reisenden), das Aushängen von Mandaten bzw. Gerichtsurteilen und die Streuung von Gerüchten denken.[89] Im weiteren Sinne waren Wirtshäuser aber auch Zentren des wirtschaftlichen Austausches und prominente Stätten der Alltags- und Festkultur. In mehreren bayerischen Fallstudien lassen sich mittelalterliche Tafernenstandorte als Kernzellen späterer Marktplätze identifizieren. Auch in der frühen Neuzeit bestanden offensichtliche Synergien zwischen Handel und Gastgewerbe. Dies einmal wegen der für Kauf- und Fuhrleute unentbehrlichen Infrastruktur von Verpflegungs- und Beherbergungsorten, dann aber auch über Geschäftsanbahnung und Arbeitskräfterekrutierung im Wirtshaus. Die bayerischen Stände etwa klagten am Landtag von 1669, dass ausländische Händler auch in Tafernen Käufer für ihre Eisenwaren und Tücher suchten.[90]

Die erbitterten Auseinandersetzungen um die Errichtung von Tanzhäusern in der einleitenden Fallstudie lieferten deutliche Indizien für die Frequenz und Lukrativität kultureller Veranstaltungen. Im Gegensatz zu gewissen reformierten Territorien war das Tanzen in Bayern nicht verboten, sondern lediglich auf bestimmte Daten beschränkt und besteuert. Im 18. Jahrhundert war jeweils eine Gebühr von 1 Kreuzer pro Tänzer zu entrichten. Auch Spiele der verschiedensten Art gehörten zum Wirtshausalltag, wobei in den Augen der Obrigkeit die Grenzlinien zwischen legitimem Freizeitvergnügen und moralisch verwerflichen Aktivitäten nicht immer beachtet wurden. Viele Gastgeber versuchten sich daher abzusichern: Das Register von 1806 etwa erwähnt formelle Bewilligungen für *»Schießen und Kuglscheiben«* (Hofmark Winhöring), eine *»Kuglstadt«* (Viertl und Truchtlaching), *»Karten und Keglspiel«* (Arlaching) und *»Billard«* (Straubing).[91] Geschäftstüchtige Wirte befeuerten den Eifer ihrer Gäste mit der Aussetzung von Preisen. Mit Bezug auf die beliebten Pferderennen beobachtete der »aufgeklärte« Exil-Bayer Johann Pezzl Ende des 18. Jahrhunderts: *»Bei den gewöhnlichen Rennen, die manchmal ein Wirth bloß auf Spekulation eines grossen Bierabsatzes giebt, und wobei die Partheyen einige Gulden legen müssen, ist der Zulauf eben nicht gar zu groß«*, aber auch nach den bedeutenderen Veranstaltungen mit luxuriösen Preisen ging es *»in's Wirthshaus«*.[92]

Kommuniziert wurde nicht zuletzt auch über politische und religiöse Zeitfragen. Meist waren das oberflächlich-launische Beobachtungen zum Alltagsgeschehen oder dem jeweils aktuellen Lokalskandal, doch Wirtshausgespräche konnten generellere Themen berühren und systemkritische Dynamik entwickeln.

Derselbe Pezzl, ein polemisch-antiklerikaler Zeitgenosse, verwies auf die in Bayern auffallenden Wechselbeziehungen zwischen religiösem Leben, Klosterbrauerei-Interessen und Alkoholkonsum. *»Beyde Klöster* [das heißt Neustift und Weihenstephan] *ziehen jährlich eine ansehnliche Menge Geldes von Freysingen für ihr in der That gutes Bier. Jhre Zechstuben sind die Kampfplätze, worin die geistlichen Candidati Theologiae aus der Stadt sich um ihre dogmatischen und casuistischen Steckenpferde schlagen. – Zur Beförderung dieses Bierabsatzes halten sie fleißig Prozeßionen, und theilen Abläße auf viele tausend Jahre aus.«*[93] Wurde damit eine gezielte Manipulation von Wirtshausgästen durch kirchliche Instanzen impliziert, konnten Trinkgenossen dem geistlichen Stand allerdings auch äußerst kritisch gegenüber stehen: So wurden 1594 zwei Bauern unschickliche Reden über die gegenreformatorische Avantgarde zum Verhängnis. In der Tafern von (Alt-)Ötting – vielleicht nicht gerade der ideale Ort für solche Gespräche –

Der Disputier-Narr. Anonymer Kupferstich, um 1700, mit einem Text von Abraham a Sancta Clara. Germanisches Nationalmuseum Nürnberg, HB 23790 7.

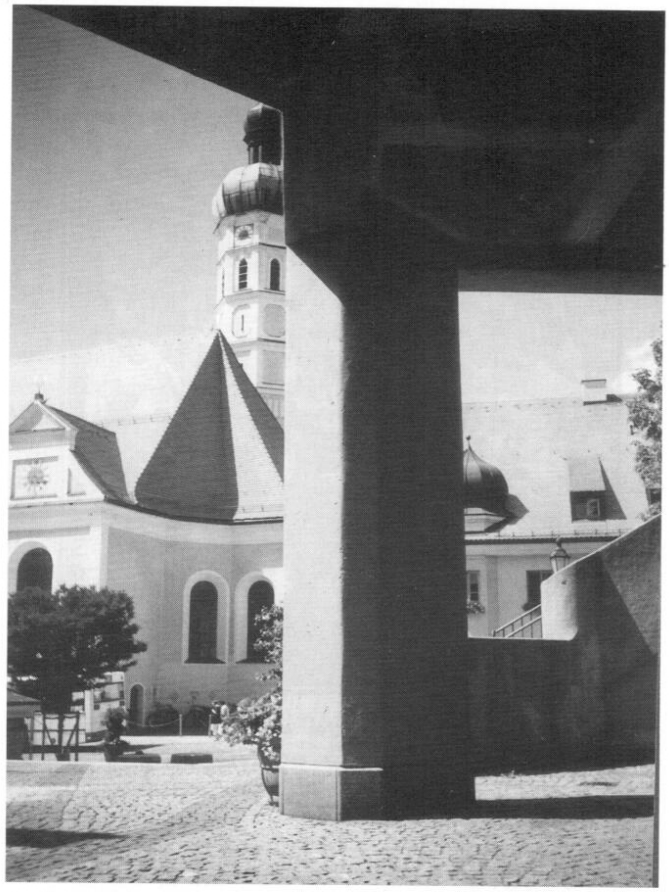
Foto: Germ. Nationalmuseum, Nürnberg

waren sie sich über Folgendes einig geworden: *»Gott behüte uns gnädig davor, der Teufel hat die Jesuiten allhie zu uns geführt, der wirds alsbald wieder abweg führen.«*[94] Subversionspotenzial existierte genauso im politischen Bereich. Im unruhigen 16. Jahrhundert fanden Obrigkeiten enge Beziehungen zwischen Wirtshausagitation und Bauernrevolten, und anfangs des 18. Jahrhunderts waren wiederum Tafernenwirte an vorderster Rebellenfront zu finden. Im antiösterreichischen Aufstand von 1705 bis 1706 agierte Weingastgeb Johann Jäger aus München (»Jägerwirt«) als Hauptführer der Oberländer, wofür er im März 1706 hingerichtet wurde. »Fürtuchwirt« Adam Schmidt aus Cham seinerseits war Vizekommandant im Oberpfälzer Aufstand.[95]

Soziale Schattenseiten

Konkurrenzdruck, Verschuldungsgefahr, Abhängigkeit von Verkehrsströmen und fiskalische Belastung haben bereits mehrfach angedeutet, dass das Gastgewerbe bei all seinen positiven Aspekten Schattenseiten hatte. Abschließend sollen auch die von Behörden, Pfarrern und Moralautoren so stark betonten moralisch-gesellschaftlichen Gefahren der Wirtshäuser zur Sprache kommen.

Erbitterte Gegner von Alkoholkonsum und ausgelassener Geselligkeit finden sich in allen geschichtlichen Epochen, aber im Verlaufe der frühen Neuzeit nährten gegenreformatorische Kirchenpolitik, weltliche Sozialdisziplinierung und vernunftbetonende Aufklärung besonders intensive Kritik. Berühmte Barockprediger wie Abraham a Sancta Clara, der in Taxa persönliche Erfahrungen mit den Verhältnissen



Die drei Grundinstitutionen einer vormodernen Gemeinde: Blick aus dem Eingangsbereich des (neuen) Rathauses auf die Pfarrkirche von St. Jakob und die alte Weintafern im Haus Freisinger Straße Nr. 1, heute Konrad-Adenauer-Straße 1.

Foto: Beat Kümin

im Landgericht gesammelt hatte, tadelten die angebliche Lasterhaftigkeit des Kirchenvolkes mit *»oft recht drastischen Beispielen aus dem Alltagsleben«*. Der Topos vom liederlichen, sein Haushaltsvermögen im Wirtshaus verprassenden Familienvater gehörte dabei zum Standardrepertoire. So ließ der in München wirkende Pfarrer Joannes Prambhofer eine Ehefrau klagen: Was mein Mann *»die gantz Wochen gewinnt/das verfrißt und versaufft der liederliche Teufel am Sonntag.«* Ebenso intensiv wurde die Trinkstube als potenziell kirchenfeindliches Umfeld angeprangert, wo Laien – wie eben illustriert – Klerus und katholische Doktrin in unorthodoxer Weise beleuchteten. Der bayerische Dorfpfarrer Franz Anton Oberleitner (gestorben 1741) sorgte sich vor allem um die Standfestigkeit leicht beeinflussbarer Seelen: *»Es kommen ihrer zween auf der Bier-Bank zusammen, allwo Bier ein- und der Witz ausgehet, einer aus disen ist eins zärteren Gewissens, bringt vor, was er Gutes in der Predig gehört hat, alsbald ist aber der andere Bruder beschossen, und zieht mit der allgemeinen denen Welt-Kinderen gewöhnlichen Redens-Art auf, und sagt: Ey du Narr! Pfaffen machen vil, thuns selbsten nit: die Höll ist nit so heiß, als sie die Prediger machen, der Teuffel nit so schwartz, als wie sie ihn mahlten.«*[96] Stellvertretend für die gegen 1800 massiv zunehmende Kritik der Aufklärer kann wiederum auf Pezzl verwiesen werden, der hohen Alkoholkonsum als eine Hauptschwäche des bayerischen Volkes brandmarkte: *»Die Baiern lieben den Trunk sehr. Es giebt abscheuliche Säufer unter ihnen; und wenn Handwerker oder Bauer Bankrott werden, ist die Ursache gemeiniglich im Bierkruge zu suchen.«*[97] Anekdotisch-spektakuläre Belege für diese These finden sich denn auch in allen einschlägigen Gerichtsakten, nicht zuletzt den Dachauer Ratsprotokollen: Einem Georg W. etwa drohten die hohen Herren am 9. März 1645, *»so er sich deß vilfeltigen Zechens nit abthun werde, so wöll man Ihne vf das Täfele schreiben lassen«*. Nichtsdestotrotz scheinen die eher bescheidenen Umsatzzahlen der Wirtshäuser des Landgerichts anzudeuten, dass es sich dabei eher um notorische Einzelfälle und Exzesse bei außergewöhnlichen Anlässen, als um den Normalfall handelte. Bier und Wein waren einfach zu teuer, um sie täglich in hohen Mengen zu konsumieren. Außerdem ermöglichte die öffentliche Bühne einer Gaststätte ein Minimum an sozialer Kontrolle; ein Sicherheitsventil, das beim zunehmend privaten Alkoholverbrauch in der Moderne nicht mehr in gleichem Maße wirksam sein konnte.[98]

Die jüngste Forschung hat mit Blick auf die sozialen Kosten des Gastgewerbes vor allem auf die Kategorie der Ehre hingewiesen. Männer wie Frauen begaben sich im Wirtshaus ins gleißende Scheinwerferlicht der öffentlichen Begutachtung und wurden an zeitgenössischen Idealen wie »Männlichkeit«, Trinkfestigkeit, Ehrlichkeit und Auskömmlichkeit (Männer) bzw. sexueller Reinheit (Frauen) gemessen. Kombiniert mit potenziell enthemmendem Alkoholkonsum erhielten Angriffe auf die persönliche Ehre in diesem Rahmen unweigerlich besonderes Gewicht. Die Betroffenen mussten ihre Integrität verteidigen und mit allen Mitteln eine unmittelbare Tilgung oder Bestrafung der Schmähungen anstreben.[99] Die Konsequenz für die örtlichen Behörden war eine hohe Zahl von Ehrhändeln, sei es in Gestalt verbaler Auseinandersetzungen oder gewalttätiger Konflikte. In Augsburg etwa erstach 1535 Jeremias Ehem vor der Herrenstube Joachim Herwart *»einer gar geringen Ursachen halben«*, konkret wegen eines Angriffs auf seine sexuelle Potenz.[100] Meist blieb es aber bei weniger gravierenden Konsequenzen. Laut der ausführlichsten Untersuchung dieses Themenkreises anhand von Gerichtsakten aus dem Landgericht Starnberg spielte das Wirtshaus zwischen 1699 und 1780 in 30 Prozent aller Raufhändel (die wiederum beachtliche 14 Prozent aller Niedergerichtsfälle ausmachten) eine Rolle.[101] Aus obrigkeitlicher Sicht war das Ziel der Verhandlungen, die in Routinefällen mit kleineren Geldstrafen oder einigen Tagen Haft endeten, die Versöhnung der Parteien und die Ächtung undisziplinierten Verhaltens. Die Wirte waren in einer wenig beneidenswerten Funktion. Offiziell zur Friedenswahrung verpflichtet und am Schutz von Familienmitgliedern bzw. Mobiliar interessiert, wurden sie oft als Vermittler oder gar Parteien in die Auseinandersetzungen miteinbezogen und dementsprechend zu Stammgästen vor den Stadt- und Landgerichten.[102] Bei aller Ordnungsliebe mussten sie beim Betrieb ihrer Häuser ja auch auf Marktkräfte und Gästevorlieben Rücksicht nehmen, die sich mit den Bestimmungen in landesherrlichen Mandaten nicht immer deckten. Mit Blick auf die Studenten von Ingolstadt bemerkte Pezzl: *»Der Gastwirth, der sichs einfallen ließ, die jungen Wildfange zu einer ordentlichern Lebensart anhalten zu wollen, würde sein Haus sogleich öde sehen; und das kann er aus ökonomischen Umständen nicht.«*[103]

Sozioökonomische und kulturelle Bedeutung des Gastgewerbes in der Vormoderne

Traditionsreichtum gilt im Gastgewerbe heute als effektives Marketinginstrument. Es gibt kaum einen alten Gasthof, der diesen Aspekt in Prospekten und Menükarten nicht gebührend hervorstreicht. Im Gebiet des alten Landgerichts Dachau hat dieses Argument zweifellos seine Berechtigung. Das Amperland besaß schon früh eine dichte gastgewerbliche Versorgung und ein weites Spektrum an Tafernen, Schenken und Zäpflern. Eine nähere Untersuchung erhellt die Hetero-

genität und Komplexität des damaligen Gastgewerbes: Wirte waren oft führende Mitglieder der lokalen Gesellschaft, kämpften aber auch mit ökonomischen Schwierigkeiten. Das Gästeprofil eines Gasthofs schwankte je nach Betriebstyp, Verkehrslage und konkreter Situation. Es wurde im Wirtshaus viel getrunken, getanzt und gestritten, aber die alten Bayern saßen nicht dauernd beim Bier. Kirchliche und aufklärerische Kritiker betonten die leiblichen und seelischen Gefahren des Alkoholkonsums, aber sowohl katholische Frömmigkeit (Stichwort Wallfahrten) wie die materielle Wohlfahrt des Landes (Stichworte Handelsverkehr und Staatsfinanzen) waren auf eine effiziente gastgewerbliche Infrastruktur angewiesen. Wehrten sich die Wirte gelegentlich mit vereinten Kräften gegen illegitime Schankstätten und exzessive obrigkeitliche Beschränkungen, so standen sie untereinander auch in erbittertem Wettbewerb. Flexibilität, Marktausrichtung und Qualität waren schon in alter Zeit unverzichtbare Voraussetzungen für eine erfolgreiche Betriebsführung.

In epochenübergreifender und vergleichender Betrachtung ist die sozioökonomische und kulturelle Bedeutung des Wirtshauses in der frühen Neuzeit kaum zu überschätzen. Zusammen mit Kirche und Rathaus bildete es einen der drei Hauptpfeiler des öffentlichen Lebens in Stadt und Land.[104] Vor dem Aufkommen von spezialisierten Einrichtungen wie Mehrzweckhallen, Tanzlokalen, Sportstätten und Ladengeschäften erlebten die multifunktionalen Wirtshäuser im alten Europa ihre Blütezeit. Dank des überlieferten Quellenreichtums lässt sich dies noch heute erahnen.

Der Unterbräu in Dachau, eine Keimzelle des Marktes. Foto: Beat Kümin

Anhang

1. Alphabetische Liste der Ortschaften mit gastgewerblichen Einrichtungen laut dem Register von 1580 [BayHStA StV 1853; vgl. Karte in Amperland 39 (2003) 312]:
Allach, Ampermoching/Moching, Amperpettenbach, Arnbach, Aubing, Bergkirchen/Pörkirchen, Biberbach, [Dachau fehlt trotz vorhandener Wirtshäuser], Deutenhausen, Einsbach, Emmering, Erdweg, Esting, Fahrenzhausen, Feldmoching, (Fürstenfeld-)Bruck, Germerswang/Germanschwanckh, Güzlhofen/Günzlhofen, Haimhausen, Hebertshausen, Inzemoos (Groß-), Kreuzholzhausen, Langquaid/Lanngquit (?), Lauterbach, Maisach (4 Tafernen!), Malching, Mammendorf, Mittelstetten, Moosach, Nannhofen, Neuherberg, Niederroth, Oberbachern, Obermenzing, Oberroth, Odelzhausen, Olching, Pasenbach, Pellheim, Prittlbach, Puch, Puchschlagen, Röhrmoos, Rottbach, Schöngeising, Schwabhausen, Schweinbach (Ober-/Unter), Sigmertshausen, Sulzemoos, Überacker, Unterbachern, Unterweilbach, Vierkirchen, Vogach, Weikertshofen, Welshofen, Wenigmünchen, Wiedenzhausen.

2. Alphabetische Liste der Ortschaften mit gastgewerblichen Einrichtungen laut der Matrikel von 1806 bis 1808 [BayHStA GR 878/186]:
Adelzhausen, Allach, Ampermoching, Amperpettenbach, Arnbach, Aubing, Aufkirchen, Bergkirchen, Biberbach, Dachau, Einsbach, Emmering, Erdweg, Esting, Fahrenzhausen, Feldmoching, Freimann, (Fürstenfeld-)Bruck, Geiselbullach, Germerswang, Gern, Grasslfing, Großinzemoos, Günzelhofen, Haimhausen, Hattenhofen, Hebertshausen, Hirtlbach, Kreuzholzhausen, Laim, Langenpettenbach, Langwied, Lauterkirchen, Maisach, Maisteig, Malching, Mammendorf, Mariabrunn, Mittelstetten, Moosach, Nannhofen, Neuhausen, Neuherberg/Oberschleißheim, Niederroth, Nymphenburg, Oberbachern, Obermenzing, Oberroth, Olching, Pasenbach, Pellheim, Prittlbach, Puchschlagen, Röhrmoos, Rottbach, Schönbrunn, Schwabhausen, Schwabing, Sigmertshausen, Sulzemoos, Taxa, Überacker, Unterbachern, Unterschleißheim, Unterschweinbach, Untersendling, Vierkirchen, Vogach, Weikertshofen, Weilbach, Welshofen, Wenigmünchen, Weyhern, Wiedenzhausen, Wildenroth.

3. Die wichtigsten vor 1800 gastgewerblich genutzten Häuser im Markt Dachau [basierend auf: Kübler: Straßen; Hanke: Zieglerbräu; Hans Günter Richardi: Dachauer Zeitgeschichtsführer, Dachau 1998; und StadtADah, RPr bzw. Nachlass Hanke, passim. Zur topographischen Lokalisierung der alten Häusernummern siehe den Ortsplan um 1575 im vorderen Einband von Reitmeier: Ansichten, Band 3]. Die reinen Zäpflereien ohne Sitzgelegenheiten lassen sich nur selten eindeutig zuordnen.

Augsburger Straße: Nummer 17, alte Hausnummer **25** (seit vor 1618, **Weißbierschenke** bis zur Erteilung einer Kochgerechtigkeit 1714, um 1730 Eitlwirt bzw. Altlwirt, um 1830 Kraisiwirt und um 1850 Lamm, heute ein Geschäftshaus); Nummer 12, alt **33** (unmittelbar beim ehemaligen Augsburger Tor und Standort der wohl ältesten, ins 14. Jahrhundert zurückreichenden Tafern des Marktes,[105] hier auch das älteste Dachauer Brauhaus, ab mindestens frühem 17. Jahrhundert **Unterbräu** genannt, seit Ende 18. Jahrhundert auch Wein- und Weißbierschank); Nummer 4, alt **47** (**Kochgerechtigkeit** ohne Schank im 17. Jahrhundert; [der heutige Kochwirt bei der Pfarrkirche im alten Haus Nr. **5** (heute Nummer 7) trägt seinen Namen seit etwa 1810]).
Ecke Pfarrstraße/Augsburger Straße: Nummer 1, alte Hausnummer **48** (seit Mitte 16. Jahrhundert **Mitterbräu,** um

1785 auch Weintafern, 1790 Blänschen- bzw. Plantschbräu, 1843 Birgmannbräu, 1970 abgebrochen, heute Kaufhaus Hörhammer).

Freisinger (heute Konrad-Adenauer-)Straße: Nummer 7, alte Hausnummer **75** (1679–1749 **Kochgerechtigkeit);** Nummer 3, alt **77** (Weintafern seit 15. Jahrhundert, 1697 explizit **»Löwen«** genannt, Betrieb im späten 18. Jahrhundert eingestellt, heute Sparkasse und Galerie); Nummer 12, alt **110** (1569 Brauerei und Weinbrennerei, genannt Oberbräu bzw. um 1790 Gensstallerbräu, seit 18. Jahrhundert auch Weintafern, 1839 Hörhammerbräu); Nummer 8, alt **112** (seit 15. Jahrhundert Biertafern, 1673 **Steigerbräu,** 1791 Zieglerbräu).

Ecke Freisinger Straße/Apothekergasse: (Konrad-Adenauer-Straße) Nummer 1, alt **1a** (**Weintafern** seit 15. Jahrhundert, wohl meist nach dem Besitzer [im 17. Jahrhundert lange Joachim Pünzer], zeitweise Regensburger Haus genannt, seit frühem 17. Jahrhundert auch Weißbierschank, nach Verkauf von Wein-/Weißbierschankrechten 1798 Seilerei, heute Kulturamt).

Ecke Freisinger Straße/Karlsberg: (Konrad-Adenauer-Straße) Nummer 2, alt **115** (seit mindestens 1595 **Lebzelter** mit Metausschank, auch Altherranwesen genannt, heute mit dem Rathaus verbunden).

Münchner Straße/Amperbrücke: Auf der Ansicht Dachaus in Merians Bayerischer Topographie um 1650 hängt ein Wirtshausschild am prominenten Gebäude bei der Amperbrücke. Handelt es sich dabei um den **»Zollner«,** der in der Kammerrechnung von 1649 dem Markt das Ungeld entrichtet? Unweit davon entstand 1733 der **Kapplwirt** (heute Brückenwirt), Karlsberg 18, alt **125.**

4. Braunbierabsatz (in Eimern zu ca. 68 Litern) in ländlichen Wirtshäusern des Landgerichts Dachau von Michaeli 1788 bis Michaeli 1789 (mit Zahlen für 1787 bis 1788 in Klammern) [BayHStA GR 1551/2, Teil 3, Heft Nr. 6]

Ortschaft	Wirt(in)	1788–1789	(1787–1788)
Landgerichtische Wirte:			
Emmering	Johann Robeller	11	(15)
Fahrenzhausen	Andreas Kratzer	170	(550)
Freimann	Jos. Scherer	41	(50)
Hattenhofen	Michl Hueber	22	(15)
Langwied	Anton Kiermayr	24	(5)
Mariabrunn	Paullus Weis	1	(29)
Niederroth	Johann Petz	24	(16)
Nymphenburg	Mathis Auer	–	(40)
Nymphenburg	Mathis Bogl	–	(60)
Nymphenburg	Joseph Schilcher	–	(40)
Oberroth	Johann Widmann	59	(40)
Prittlbach	Kaspar Markl	49	(14)
Puchschlagen	Franz Riedl	31	(20)
Schleißheim	Franz Huß	40	(44)
Schwabing	Joseph Bauer	113	(200)
Überacker	Andrea Gailler	72	(59)
Unterbachern	Simon Hartmann	51	(30)
Welshofen	Kaspar Seidl	32	(30)
Wiedenzhausen	Michael Stöber	*»hat kein Büchl«*	(100)
Hofmärkische Wirte:			
Adelzhausen	Michael Härner	-	(300)
Allach	Franz Schafler	99	(40)
(Amper-)Moching	Franz Reischl	149	(114)
(Amper-)Pettenbach	Nicklas Westermayr	88	(56)
Arnbach	Joseph Zastian	29	(30)
Aubing	Johann Ruedorfer	37	(30)
Bergkirchen	Joseph Holzmüller	–	(39)
Biberbach	Martin Burgmajer	137	(82)
Deutenhausen/-hofen	Anton Fendt	–	(300)
Einsbach	Joseph Fendt	95	(60)
Erdweg	Joseph Bals	46	(50)
Esting	Paul Arnold	18	(70)
Feldmoching	Joseph Bongratz	83	(42)
Geiselbullach	Johann Lindl	11	(10)
Germerswang	Martin Probst	30	(15)
Gern/Langengern (?)	Brumdt	–	(32)
(Groß-)Inzemoos	Thomas Reinhard	–	(80)
Günzelhofen	Dominicus Gaill	38	(40)
Haimhausen	Joseph Lendenrieder	111	(85)
Hebertshausen	Johann Fuchs	76	(60)
Kreuzholzhausen	Sebastian Huß	29	(20)
Lauterbach	Michl Kiening	44	(53)
Maisach	Anna Wildmanin (Witt)	16	(10)
Maisteig	Johann Schwarz	118	(31)
Malching	Martin Weid	10	(12)
Mammendorf	Johann Maÿer	26	(25)
Mammendorf	And(r)es Teufelhard	75	(20)
Mittelstetten	Georg Straucher	42	(30)
Moosach	Xaver Patzenhofer	39	(30)
Nannhofen	Jnnocent Lämpl	–	(260)
Neuhausen	Lorenz Pischetsrieder	–	(194)
Neuherberg	Paul Hueber	54	(50)
Oberbachern	Georg Simperl	»hat kein Büchel«	(30)
(Ober-)Menzing	Michl Braunmiller	49	(50)
Olching	Mathias Plabst	12	(gab nichts an)
Pasenbach	Franz Meÿer	32	(40)
Pellheim	Joseph Schmid	22	(20)
Puch / Buch	Joseph Hueber	24	(12)
Röhrmoos	Paul Kritsch	24	(28)
Rothschwaige	Paul Bschorr	–	(4)
Rottbach	Rosina Traflerin (Witt)	56	(40)
Schönbrunn	Joseph Berghamer	62	(30)
Schwabhausen	Joseph Guggenberger	89	(100)
Schwabhausen	Anton Huß	6	(40)
Schweinbach	Franz Hueber	326	(200)
Sigmertshausen	Vincent Thallmaier	–	(30)
Sulzenmoos	Franz Baader	42	(15)
Taxa	Mathias Bärl	–	(140)
(Unter-)Schleißheim	Simon Seichtmaÿer	165	(270)
(Unter-)Sendling	Joseph Zettnel	31	(40)
Vierkirchen	Kaspar Endter	240	(170)
Vogach	Simon Baader	31	(20)
Weikertshofen (?)	Balthasar Brindl	32	–
Weikertshofen	Jacob Müller	32	(40)
Weilbach	Kaspar Hueber	–	(20)
Wenigmünchen	Joseph Markl	–	(160)
Weyhern	Maria Hiernerin	–	(200)
Wildenroth	Johann Bäck	–	(20)

Anmerkungen:

[73] Dazu *Wolfgang Behringer:* Die Spaten-Brauerei 1397–1997, München 1997, v. a. Kap. 4; *Heinrich Letzing:* Die Geschichte des Bierbrauwesens der Wittelsbacher, Augsburg 1995.

[74] *Gruber:* Neue Herberge, S. 38, 81; *Hanke:* Zieglerbräu, S. 144. Zur Verbreitung des Branntweins im 17. Jahrhundert: *B. Ann Tlusty:* Water of life, water of death: the controversy over brandy and gin in early modern Augsburg. In: Central European History 31(1998), S. 1–30.

[75] BayHStA GR 1551/2, Teil 3, Heft Nr. 6.

[76] *Hanke:* Zieglerbräu, S. 146–148; StadtADah, RPr 30. 4. 1803.

[77] Eine vergleichende Betrachtung in *Beat Kümin:* Eating out before the restaurant. Gastronomic culture in early modern inns. In: *P. Scholliers und M. Jacobs (Hrsg.):* Eating Out in Europe since the late Eighteenth Century, Oxford 2003, S. 71–87.

[78] *Herbert Hagn:* Ein Münchner Gaststättenbetrieb in der früheren Neuzeit. Abfallgrube als Spiegel vergangener Alltagskultur. In: Kunst und Antiquitäten 3 (1993), S. 25.

[79] *Gercken:* Reisen, ii. S. 150.

[80] *»Vor 1900 wurde der gesamte Bierverbrauch über die Gastwirtschaften verhandelt. Was nicht in oder bei der Gastwirtschaft getrunken wurde, ist über die Gassenschenke in mitgebrachte Gefäße ausgeschenkt worden« (Drexler:* Kellnerin, S. 31). *Beat Kümin:* Eat in or take away. Food and drink in Central European public houses around 1800. In: *M. Hietala und T. Vahtikari (Hrsg.):* The Landscape of Food. Helsinki 2003, S. 73–82.

[81] Angabe in einem Bericht des lokalen Amtmannes: BayHStA GL 629/240.

[82] StadtADah, RPr 4. 7. 1646, 9. 9. und 22. 10. 1653.

[83] StadtADah, Kammerrechnung 1650, folio 33r–34r; ebenda, RPr 9. 3. 1650.

[84] August Berger, Gerichtsarzt von Bruck, zitiert in *Drexler:* Kellnerin, S. 6.

[85] Ebenda, S. 16.

[86] Informationen zu Ausstellungsobjekten im Dachauer Bezirksmuseum, Inv. Nr. 4.2; 2.10; und 2.7.17.

[87] Z. B. StadtADah, RPr 29. 6. und 9. 12. 1639, 11. 8. 1642.

[88] Die Gästezahl war schon in der Bayerischen Policeyordnung von 1616 ständisch abgestuft worden. Wirtsknecht Vogl wären in Dachau 1654 2 Tische zugestanden (er lud dann aber 12 Personen zuviel: StadtADah, RPr 11. 9. 1654); 1662 belegte die Hochzeitsgesellschaft von Brauer Georg Hueber und Braut Ursula bei Weinwirt Heigl nicht weniger als 12 Tische (*Kübler:* Straßen, S. 61, 97). Gegen den Feldmochinger Wirt lief noch 1782 ein Verfahren *»wegen einigen zu viel gesezten Hochzeitgästen«* und dem Gastgeber von Niederroth wurden 1793 zusätzliche Tische gegen eine Gebühr von je 3 Gulden bewilligt (BayHStA GL 630/240: Hofkammer).

[89] Die nahe der Hauptstadt gelegene Tafern von Perlach diente 1759 als Publikationsort eines Appellationsurteils: StAM, Hofkastenamt, A 352, Patent vom 17. 8. 1759.

[90] *Franz von Krenner (Hrsg.):* Der Landtag im Churfürstenthum Baiern vom Jahre 1669, 1802, S. 490–491. Zur Marktfunktion *Wilfried Kerntke:* Taverne und Markt. Ein Beitrag zur Stadtgeschichtsforschung, Frankfurt 1987, S. 31–32, 55.

[91] BayHStA Mandatensammlung 1725/I (Tanzgebühr) und GR 878/186, 124–125, 161, 171, 722 (Spiele). Zum Spiel im altbayerischen Wirtshaus vgl. *Drexler:* Kellnerin, S. 33–38, zur Bedeutung von Musik und Tanz *Josef Focht:* »Gespann, mach auf!« Historische Beispiele der Gebrauchsmusik im ländlichen Wirtshaus', ebenda, S. 49-81.

[92] *Johann Pezzl:* Reise durch den Baierschen Kreis [2. Aufl., 1784], hrsg. Josef Pfennigmann, München 1973, S. 229–230.

[93] Ebenda, S. 71.

[94] Aus Umrittsprotokollen des Rentamts Burghausen zitiert in *Rankl:* Landvolk, S. 530, Fußnote S. 575.

[95] *Christian Probst:* Lieber bayrisch sterben. Der bayrische Volksaufstand der Jahre 1705 und 1706, München 1978, S. 102 und 404 (Jägerwirt) und S. 364 (Fürtuchwirt). Zur Situation im Umfeld des Bauernkrieges von 1525 vgl. *Peter Blickle:* The criminalization of peasant resistance in the Holy Roman Empire. Toward a history of the emergence of high treason in Germany. In: Journal of Modern History 58 (Beiheft 1986), S. 95.

[96] Zitate aus *Elfriede Moser-Rath:* Dem Kirchenvolk die Leviten gelesen … Alltag im Spiegel süddeutscher Barockpredigten, Stuttgart 1991, S. 4 (Sancta Clara), S. 132 (Prambhofer), S. 186 (Oberleitner). Ein Fallbeispiel für reelle Spannungen zwischen Kirche und Wirtshaus in *Walter Hartinger:* Dem Pfarrer zum Trotz. Tanz am Osterdienstag. Bayerbach im Rottal 1756. In: Der Storchenturm 24 (1989), S. 114–123.

[97] *Pezzl:* Reise, S. 220.

[98] Zum moderaten ländlichen Alkoholverbrauch siehe auch *Beck:* Unterfinning, S. 55. Für die betroffenen Individuen und Familien hatte Trunksucht natürlich dennoch gravierende Konsequenzen *(Cristina Claus:* »Alles hat er versoffen.« Der Wirtshausbesuch und seine Folgen. In: *Drexler (Hrsg.):* Kellnerin, S. 89–101).

[99] Siehe *Michaela Hohkamp:* Vom Wirtshaus zum Amtshaus. In: Werkstatt Geschichte 16 (1997), S. 8–18, und B. *Ann Tlusty:* Crossing gender boundaries. Women as drunkards in early modern Augsburg. In: *Sybille Backmann u. a.* (Hrsg.): Ehrkonzepte in der frühen Neuzeit, Berlin 1998, S. 185–198.

[100] Für dieses (und weitere Beispiele) für wirtshausbezogene Gewaltkonflikte innerhalb der Augsburger Elite *Mark Häberlein:* Tod auf der Herrenstube. Ehre und Gewalt in der Augsburger Führungsschicht (1500–1620). In: *Backmann u. a. (Hrsg.):* Ehrkonzepte, S. 148–169.

[101] *Bernhard Müller-Wirthmann:* Raufhändel. Gewalt und Ehre im Dorf. In: *Richard van Dülmen (Hrsg.):* Kultur der einfachen Leute, München 1983, S. 109.

[102] *Michael Frank:* Satan's servant or authorities' agent? Publicans in eighteenth-century Germany. In: *Kümin und Tlusty (Hrsg.):* World of the Tavern, S. 26–27. Für Fälle aus dem Markt Dachau siehe *Kübler:* Dachau in verflossenen Jahrhunderten, S. 205–210.

[103] *Pezzl:* Reise, S. 76.

[104] *Beat Kümin:* Rathaus, Wirtshaus, Gotteshaus. Von der Zwei- zur Dreidimensionalität in der frühneuzeitlichen Gemeindeforschung. *In: F. Šmahel (Hrsg.):* Geist, Gesellschaft, Kirche im 13.–16. Jahrhundert, Prag 1999, S. 249–262.

[105] *Gerhard Hanke:* Dachau im Mittelalter. In: ders. u. a., Geschichte des Marktes Dachau, Dachau 2000, S. 37.

Dank:
Der Autor dankt dem Schweizerischen Nationalfonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung und der University of Warwick für die Unterstützung der Forschungsarbeiten, Dr. Renate Blickle und den Mitarbeitern des Bayerischen Hauptstaatsarchivs [BayHStA], des Staatsarchivs München [StAM] sowie des Stadtarchivs Dachau [StadtADah] für die freundliche Beratung bei den Recherchen.

Adresse des Verfassers:
Dr. Beat Kümin, Department of History, University of Warwick, Coventry CV4 7AL, United Kingdom

Fritz Behrendt (1863–1946)

Maler und Farbenfabrikant in Grafrath

Von Peter Bierl★

Im September 2001 beschloss die Mehrheit des Gemeinderates von Grafrath im Landkreis Fürstenfeldbruck, eine neue Straße nach dem Maler Fritz Behrendt zu benennen, der mehr als 30 Jahre in dem Ort gelebt hatte. Einige Räte widersprachen dieser Ehrung, weil bekannt war, dass Behrendt NSDAP-Mitglied war. Der Brucker Wirtschaftshistoriker und FDP-Stadtrat Klaus Wollenberg erklärte damals der Fürstenfeldbrucker Süddeutschen Zeitung (SZ), der Künstler sei schon 1920 eingetreten, war im Nazijargon also ein »alter Kämpfer«. Obendrein habe Behrendt den Aufstieg der Nazis in den zwanziger Jahren mit Spenden unterstützt. Diese Informationen führten zu einer zweiten Kontroverse im Gemeinderat; der damalige Bürgermeister verglich Behrendt mit dem Fabrikanten Oskar Schindler, der etwa 1200 Juden rettete. Die Mehrheit mochte von der Ehrung eines NSDAP-Mitglieds nicht abrücken. So wurde beschlossen, weitere Informationen zu sammeln und das heikle Thema zu vertagen. Ein Jahr später, im Herbst 2002, distanzierte sich der Gemeinderat von dem Straßenpatron und revidierte seinen Beschluss.

Fritz Behrendt (1863–1946) war einer von vielen Künstlern, die sich im 19. und 20. Jahrhundert im Landkreis Fürstenfeldbruck ansiedelten. Als Maler blieb ihm der Durchbruch versagt. Vor Ort wird die Erinnerung an Behrendt gepflegt. In großen Nachschlagewerken findet er nur sehr knapp als Impressionist und Landschaftsmaler Erwähnung. »Bekannter wurde er allerdings durch seine später gegründete Ölfarbenfabrik (Behrendt-Farben)«, heißt es in der Notiz im Allgemeinen Künstlerlexikon.[1] Ein »Behrendt-Grün« und ein »Behrendt-Rot« werden in anderen Werken genannt.[2]

Seine Vorliebe für ostpreußische Landschaften als Motiv war eine Reminiszenz an die Heimat. Geboren wurde Behrendt am 31. Oktober 1863 auf einem Gut bei Memel in Ostpreußen. Der Vater, ein Postsekretär und katholisch, starb auf einer Reise, als sein Sohn nicht einmal sieben Jahre alt war.[3] Fritz Behrendt musste in ein Waisenhaus, später schickte ihn ein Vormund nach Riga, um eine kaufmännische Lehre zu absolvieren. Die Perspektive, als Kaufmann zu arbeiten, scheint den