



universität  
wien

# DIPLOMARBEIT

## VOM „LEUTGEB“ ZUM HEURIGEN

Zur Entwicklung des Weinausschanks in Wien bis 1900

Verfasserin

Elisabeth Lighthart

angestrebter akademischer Grad  
Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2008

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 380

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Volkskunde

Betreuer:

Univ.-Prof. Dr. Olaf Bockhorn



<b>1. EINLEITUNG</b>	<b>5</b>
<b>2. VON DEN ANFÄNGEN BIS IN DIE REGIERUNGSZEIT JOSEPH II.</b>	<b>8</b>
2.1. Die Anfänge des Weinbaues im Wiener Raum	8
2.2. Die Römer und der Wein	8
<b>2.3. Rechts- und Besitzverhältnisse im Mittelalter und in der Neuzeit</b>	<b>10</b>
2.3.1. Der Bergherr oder Grundherr	11
2.3.2. Das Bergrecht	11
2.3.3. Soziale Schichtung der Weingartenarbeiter	12
<b>2.4. Der Weinbau in Mittelalter und früher Neuzeit</b>	<b>13</b>
2.4.1. Freistellung von Abgaben für Geistlichkeit und Adel	14
2.4.2. Wirtschaftliche Veränderungen und Folgen für den Weinbau	15
2.4.3. Landwirtschaftliche Verankerung in der Altstadt	15
2.4.4. Topographie der Presshäuser in der Altstadt um 1563	18
2.4.5. Rückschlüsse auf die Weinproduktion des 17. Jahrhunderts	19
2.4.6. Stadterneuerung und Stadterweiterung im Barock	20
<b>2.5. Das „Memorabilienbuch“ von Johann Peter Sulzer , Wien 1758</b>	<b>21</b>
<b>2.6. Das „Leutgeben</b>	<b>24</b>
2.6.1. Vorgänger des Heurigen	24
2.6.2. Leutgeber	25
2.6.3. Leutgeb / Weinmeister / Weinkoster	26
2.6.4. Leutgeben als Zuverdienst	30
<b>2.7. Das unbefugte Kellerleutgeben und die Winkelwirtschaften</b>	<b>31</b>
<b>2.8. Hofbedienstete und Winkelleutgeben</b>	<b>34</b>
<b>2.9. Die Weinfälscher</b>	<b>37</b>
<b>2.10. Wirte - unterschiedliche Rechte und Pflichten</b>	<b>39</b>
2.10.1. Wirte und Soldatenkinder	40
<b>2.11. Bierleutgeben im Wandel der Jahrhunderte</b>	<b>41</b>
<b>2.12. Die Fasszieher</b>	<b>43</b>
<b>2.13. Vorschriften gegen Raufereien</b>	<b>44</b>
<b>2.14. Öffnungszeiten und Sperrstunde</b>	<b>47</b>
2.14.1. Die Sperrstunde	47
2.14.2. Die Bierglocke	48
2.14.3. Öffnungszeiten an Sonn- und Feiertagen im 18. Jahrhundert	49
<b>2.15. Seuchen und Armut im 17. und 18. Jahrhundert</b>	<b>51</b>
<b>3. DIE KELLERSCHANKORDNUNGEN VON JOSEPH II.</b>	<b>54</b>

<b>4. ALLTAGSLEBEN DER WIENER IM AUSGEHENDEN 18. UND 19. JAHRHUNDERT</b>	<b>60</b>
4.1. Anfänge der Arbeitszeitregelung	60
4.2. Gegensätzlichkeiten – biedermeierliches Bürgertum und Arbeiterelend	61
4.3. Armenwesen im Vormärz	64
4.4. Entwicklung der Mobilitätsmöglichkeiten im 19. Jahrhundert	65
4.5. Entdeckung der Natur: die Landpartien im Biedermeier	67
4.6. Kegeln, das Vergnügen der „Gemeinen“	69
<b>5. DIE STADTERWEITERUNG 1850 UND 1892</b>	<b>71</b>
5.1. Eingemeindung der Vorstädte 1850	71
5.2. Eingemeindung der Vororte 1890	72
<b>6. BESCHREIBUNG DER VORORTE ZWISCHEN 1831 BIS 1833</b>	<b>74</b>
6.1. Resümee der Ortsbeschreibungen	82
<b>7. ALKOHOLISMUS IM INDUSTRIEZEITALTER</b>	<b>85</b>
<b>8. VOM LEUTGEB ZUM HEURIGEN</b>	<b>89</b>
8.1. Auswirkungen der Reblausseuche	91
<b>9. ZUSAMMENFASSUNG</b>	<b>94</b>
<b>SUMMARY</b>	<b>99</b>
<b>LITERATURVERZEICHNIS</b>	<b>101</b>
<b>LEBENS LAUF</b>	<b>107</b>

# VOM „LEUTGEB“ ZUM HEURIGEN

Zur Entwicklung des Weinausschanks in Wien bis 1900

## 1. Einleitung

Den Anstoß, dieses Thema zum Gegenstand meiner Diplomarbeit zu wählen, gab mir ein Gespräch mit einem Sozialwissenschaftler, der sich anlässlich der Studie „Der Wiener Heurige“, die im Jahre 1985 am Institut für Sozialwissenschaften erstellt wurde, erkundigte, ob volkskundliche Quellen zu dieser Einrichtung vorhanden wären. Bei näherer Beschäftigung mit dem Schlagwort „Heuriger“ und der Suche nach Literatur zu diesem Thema musste ich feststellen, dass der Begriff „Heuriger“ sporadisch erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aufscheint und man bis dahin, über Jahrhunderte hinweg, immer den Ausdruck „Leutgeb“, oder „Leitgeb“ für die Schankform des Eigenbauweines verwendete. „Heuriger“, der heute gängige Begriff für ein Buschenschanklokal, tauchte schließlich vermehrt gegen Ende des 19. Jahrhunderts auf. Ebenfalls überraschte mich beim Durchsuchen des Literaturstandes, dass es zu dieser für Wien so typischen Institution zwar jede Menge populäres Material gibt, aber nur wenige historische und volkskundliche in die Tiefe gehende Publikationen, die den Heurigen behandeln, vorhanden sind.

Durch Zufall entdeckte ich im Verlauf der Literatursuche in der Bibliothek der Kammer der gewerblichen Wirtschaft in Wien ein Manuskript von Leopold Salomon<sup>1</sup>, dem ein transkribiertes „Memorabilienbuch“ der „Bruderschaft der bürgerlichen Wirte und Gastgeber in Wien“ von Johann Peter Sulzer aus dem Jahre 1758 zu Grunde liegt. Nach näherer Durchsicht des Manuskriptes fand ich kulturhistorisch informative Aufzeichnungen, die sich über den Zeitraum von 1622 bis ins 19. Jahrhundert erstrecken, über das Wiener Gastgewerbe in Zusammenhang mit dem Leutgeben von Weingartenbesitzern

---

<sup>1</sup> Salomon, Leopold: Geschichte des Wiener Gastgewerbes und seiner Vorsteher. Wien 1988. Leopold Salomon war von 1948 bis 1978 Fachgruppensekretär der Fachgruppe Gastronomie Wien. Er transkribierte nach seiner Pensionierung das „Memorabilienbuch“ von Johann Peter Sulzer. Sein maschinschriftliches Manuskript befindet sich in der Bibliothek der Kammer der gewerblichen Wirtschaft, Wien. Die Transkription des „Memorabilienbuches“ sowie das „Memorabilienbuch“ selbst liegen im „Haus der Wiener Gastwirte“.

sowie dem Leutgeben als Zuverdienst von Deputatsempfängern und den unbefugt Ausschenkenden in den Winkelwirtschaften.

Manche dieser Darstellungen und Vermerke schienen mir wegen ihrer verschiedenen interdisziplinären Aspekte außerordentlich interessant, sodass sich auf Grund dieses Quellenmaterials und dem enttäuschend geringen Ergebnis der Recherche im kulturhistorischen volkskundlichen Umfeld, für meine Arbeit folgende Fragestellungen ergaben:

- Wie war das wirklich mit der immer schon in Wien vorhandenen Ausschankform des Eigenbauweines und der „Geburtsstunde des Heurigen“ von Joseph II., aus dem Jahre 1784?
- Seit wann gab es das Leutgeben, was waren die Voraussetzungen, ein Leutgeb zu sein, was waren Winkelwirtschaften, wie war das mit Leutgeben als Zuverdienst?
- Wie bestimmte der Weinbau, als bedeutender Wirtschaftszweig, über Jahrhunderte das Stadtbild?
- Zu welcher Bevölkerungsgruppe gehörten die Gäste der Leutgeber, wie waren deren Lebens- und Verhaltensformen?
- Wie und warum veränderten sich die Trinkgewohnheiten der Bevölkerung im 18. Jahrhundert?
- Welchen Einfluss hatten die Stadtentwicklung und die gesellschaftlichen Veränderungen des 19. Jahrhunderts auf das Schankwesen und den Getränkekonsum der „unteren Schichten“?
- Was waren die Ursachen der Verlagerung des Leutgebens von der Altstadt in die Weinbauvororte?
- Welchen grundlegenden Wandel unterlagen die Leutgebtschenken sowie die gesellschaftliche Zugehörigkeit der Gäste durch den Standortwechsel der Buschenschenken?
- Wann wechselte die Bezeichnung „Leutgeb“ zum heutigen Ausdruck „Heuriger“?

Auf all diese Fragen wird in der Arbeit einzugehen versucht, um etwas mehr Informationen, in einen zu Wien gehörenden Teilaspekt des urbanen Alltags bis 1900 zu bringen.

Mit dem neuen Terminus „Heuriger“ und dem 20. Jahrhundert setzten für diese typische Form des Weinausschanks im Vergleich zu den vergangenen Jahrhunderten komplexe Veränderungen ein, die in einer weiteren Arbeiten durchleuchtet werden müssten.

## **2. Von den Anfängen bis in die Regierungszeit Joseph II.**

### **2.1. Die Anfänge des Weinbaues im Wiener Raum**

Die allgemeine Legende, den Römern unter Kaiser Probus (276 bis 282 n.Chr.) verdanken wir in unserer Region den Weinbau, ist bekanntlich überholt. Das Vorkommen von Weinreben in der Umgebung von Wien ist hingegen durch Rebenkernfunde, die aus der älteren Hallstattzeit von der Höhengiedlung am Kalenderberg bei Mödling stammen, gesichert. Es handelt sich bei diesen Funden um Kerne, die teils von Wildreben, teils auch bereits von Kulturreben stammen.<sup>2</sup> Außer Rebenkernfunden bestätigen auch Funde von Situlas mit Darstellungen festlicher Gelage, bei denen Wein oder andere berauschende Getränke wie Met eine Rolle spielten, das Vorkommen des Weinbaues im ostalpinen Raum ab der älteren Eisenzeit (750/700 bis 500/450 v. Chr.) Zur Zeit der Kelten war die Weinrebe in weiten Teilen Europas, so auch in unserem Raum verbreitet. Gräberfunde von Kleinklein in der Südsteiermark<sup>3</sup> und von Kuffern im Traisental, unter denen sich Objekte befanden, die in der Weinkultur der Hallstattzeit eine Rolle spielten, wie Trinkschalen, Schöpfer, Siebe und Situlen zeugen davon, dass es Weinbau im ostalpinen Raum zu dieser Zeit schon gab. Genaue Angaben aber, ab wann Wein bei uns gekeltert wurde, sind nicht bekannt

### **2.2. Die Römer und der Wein**

Bekanntlich hat man in allen Ländern Europas, in denen später die Römer Fuß fassten, Wein getrunken. Für Südländer war Wein ein selbstverständliches Getränk, allein schon

---

2 Landeschronik Niederösterreich. 3000 Jahre in Daten, Dokumenten und Bildern. Die ältere Eisenzeit (Hallstattkultur) Wien 1990, 1. Auflage, S. 81

3 Vgl. Kramer, Dieter: Aus der Ur- und Frühgeschichte der Weinkultur. In: Kulturreferat der Steiermärkischen Landesregierung (Hg.): Weinkultur. Kulturreferat d. stmk. Landesregierung, Graz 1990 S. 25 bis 30

aus gesundheitlichen Gründen, da das Wasser aus den vorhandenen Brunnen nicht immer unbedenklich verwendet werden konnte.<sup>4</sup>

Das Kommisgetränk des römischen Heeres waren Wein und Weinessig. Jeder Soldat erhielt eine Tagesration von 0,547 l abwechselnd in Wein und Essig, welche man zu mischen pflegte. So kam es auch, dass in den von Römern besetzten Gebieten, wo die klimatischen Voraussetzungen gegeben waren, der Weinbau eingeführt und gefördert wurde. Dies hatte zur Folge, dass man in den neuen Provinzen Roms ausreichend Wein produzierte und der Weinexport aus den römischen Kernländern immer stärker rückläufiger wurde. Diese Entwicklung führte zu empfindlichen Umsatzeinbußen der italienischen Bauern und zu einer gravierenden Abnahme der Zolleinnahmen des römischen Staates.<sup>5</sup>

Für Kaiser Domitian (91-96 n. Chr.) dürfte dies der ausschlaggebende Grund gewesen sein, restriktive Maßnahmen einzuführen. Ein Verbot wurde erlassen, das die Neuanlagen von Rebkulturen in den Provinzen außerhalb von römisch Italia untersagte und den Weinbau in diesen Gebieten sogar einstellte. Man wollte dadurch die alten Weinbaugebiete im Mittelmeerraum schützen und den Weinhandel mit den Provinzen des Kernlandes fördern. Die Verordnung, die fast 200 Jahre Bestand hatte, wurde erst von Kaiser Probus wieder abgeschafft. Er war daher nicht derjenige, der den Weinbau bei uns einfuhrte, sondern sein Verdienst lag in der Aufhebung des Monopols und der allgemeinen Freigabe des Weinbaues.<sup>6</sup>

Ab diesen Zeitpunkt entwickelte sich der Weinbau in unseren geologisch und klimatisch geeigneten Regionen zu einem wichtigen Zweig der Landwirtschaft und blieb bis heute von großer Bedeutung. Für Wien, d. h. Heiligenstadt (Nußberg) ist die Existenz von Weingärten durch die „Vita Severini“ des Eugippius für das 5. Jahrhundert belegt. *„Dann zog sich der selige Severin in einen etwas abseits gelegenen Ort zurück, der ,zu den*

---

4 Vgl. Ubl, Hannsjörg: „Keinen Baum, Varus, pflanze eher als die heilige Rebe“. Gedanken zu Wein und den Römern. In: Holubar Karl - Christian Huber: Vom Rebstock zum Riesenfass. Ein Buch über Weinbau und Kellerwirtschaft in alter Zeit. Klosterneuburg–Wien 1994, S. 8 - 16

5 Ubl, wie Anm. 4 S. 8 - 16

6 Kramer, wie Anm. 2, S. 30

*Weinbergen' hieß, wo er sich mit einer kleinen Zelle begnügte, die von den Einwohnern ‚burgus' genannt wurde“.<sup>7</sup>*

Nach dem Abzug der Römer erfolgte die dunkle Zeit der Völkerwanderung, für die man annehmen kann, dass sie einen Rückgang des Weinbaues zur Folge hatte.

### 2.3. Rechts- und Besitzverhältnisse im Mittelalter und in der Neuzeit

Zwischen dem Untergang des römischen Vindobona und dem hochmittelalterlichen Wien liegen einige Jahrhunderte, die nur über spärliche Quellen zu erahnen sind. Erst nach der Schlacht am Lechfeld (955) kam es zu einer Wende, der eine Ansiedelung von Klöstern folgte, wodurch der Weinbau wieder besonders gefördert wurde.

Ein Weingarten unterlag einer Grundherrschaft, diese konnte ein Grundherr oder Bergherr, ein Kloster oder ein Stift sein. Die Grundherrschaft war ein Komplex von Rechten, der nicht nur Herrschaft über Grund und Boden bedeutete, sondern auch zu Schutz und Schirm über Bauern und Hauer verpflichtete, während diese gewisse Dienste zu verrichten hatten und Naturalabgaben abliefern mussten.<sup>8</sup> Man unterschied hier über Jahrhunderte hinweg zwischen den Bergherrn und dem „Gewere“,<sup>9</sup> dem Besitzer der Parzellen. Der Gewere war dem Bergherrn verpflichtet, der das Recht über die Weinbauflächen besaß. ihm musste er eine jährliche Abgabe zu entrichten, die aus einem bestimmten Quantum Wein bestand.<sup>10</sup>

---

<sup>7</sup> Kramert, Klemens: Ausgrabungen unter der St. Jakobskirche dokumentieren 1500 Jahre Heiligenstadt. Wien, o. J., 4. Aufl., S. 14

<sup>8</sup> Brockhaus Enzyklopädie. Mannheim 1989, Bd. 9, S. 223

<sup>9</sup> „Gewere“= gewähr: in (rechte) gewere setzen. Grimm Jacob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch. Leipzig 1911, Bd. 4, S. 4790

<sup>10</sup> Perger, Richard: Weinbau und Weinhandel in Wien im Mittelalter und in der frühen Neuzeit . In: Opll, Ferdinand: Stadt und Wein. Beitrag zur Geschichte der Städte Mitteleuropas. Linz 1996, Bd.14, S. 211

### 2.3.1. Der Bergherr oder Grundherr

Der Bergherr war selten zugleich Besitzer; bei Übertragung des Besitzrechtes eines Weingartens durch Verkauf, Verpfändung oder Vererbung war jedoch für den „Gewere“ die Zustimmung des Bergherrn erforderlich. Ebenso war der Bergherr oder Grundherr für alle Rechtsfragen, die im Zusammenhang mit dem Weinbau auftraten, zuständig. Er war oberste Instanz und für die Einhaltung der festgelegten Rechte und Verpflichtungen der Weinzierln<sup>11</sup>, Hauer und Weingartenknechte, der Arbeitsverhältnisse und die Entlohnung im Weinberg, der Abgabenbestimmungen, den Zehent sowie für Verordnungen, die den Weinausschank betrafen, verantwortlich.<sup>12</sup> Der Bergherr bestellte auch den Bergmeister, der den Vorsitz im „Bergtaiding“ inne hatte. Die Sozialstruktur im Weinbau wurde über das „Bergrecht“ geregelt.

### 2.3.2. Das Bergrecht

Ein zunächst nur traditionelles, mündlich überliefertes „Bergrecht“ wurde ab dem 13. Jahrhundert durch „Banntaidinge“ oder „Bergtaidinge“ ersetzt. In den Banntaidingen oder Bergtaidingen, die die Weingartenrechte regelten, war zu dieser Zeit bereits vermerkt, dass jeder Wiener Bürger, der einen Weingarten und Haus besaß, das Recht des Leitgebens hatte, d. h. das Schankrecht hatte, seine Eigenbauweine im eigenen Haus zu verkaufen. Gleichfalls waren im Bergrecht unter anderem die Bedingungen für die Leihverträge der Weingärten, die in Form von Weinabgaben dem Grundherrn abgegolten werden mussten, festgelegt, ebenso wie die „Rechte“ und die Höhe der Entlohnung der Männer, Frauen und Kinder, die im Weingarten arbeiteten.<sup>13</sup>

---

11 mhd. winzürl = Winzer. Vgl. Duden: Deutsches Universal Wörterbuch. Mannheim 1989

12 Vgl. Tschulk, Herbert: Weinbau im alten Wien. In: Wiener Geschichtsblätter, 1982, Beiheft 7, S. 4

13 Im Stift Klosterneuburg befindet sich ein Bergbuch aus dem Jahre 1324, in dem die Weinabgaben, d. h. die Einkünfte aus den verpachteten Weingärten nach Orts- und Riednamen aufgezeichnet sind. Vgl. Holubar, wie Anm. 4, S. 57

### 2.3.3. Soziale Schichtung der Weingartenarbeiter

Generell lassen sich die für den Weinbau zuständigen Arbeiter in drei Gruppen einteilen. Die quantitativ kleinste Gruppe bildeten die „Weinzierln“. Sie wurden primär von Klöstern, Adeligen und Stadtbürgern, die größere Weingartenflächen besaßen, auf der Basis längerfristiger Arbeitskontrakte in den Dienst genommen und waren für alle Arbeiten rund um den Weinbau verantwortlich. Ein Weinzierl konnte die Hauer oder Hauerknechte aufnehmen und fungierte als ein Art Geschäftsführer, dem auch die Organisation in den Weingärten oblag. Die Hauer und Hauerknechte übernahmen in der Regel gegen Geldlohn ein Weingartenstück in der Größe eines viertel oder halben Hektars und verrichteten alle Arbeitsvorgänge des Weinbaujahres, vom Rebschnitt im Frühjahr bis zur Weinlese am Ende des Arbeitsjahres sowie die anschließende Kelterung des Weines. Gemeinsam mit ihrem Bergherrn hielten Weinzierl und Hauer zwei bis dreimal jährlich Versammlungen ab.<sup>14</sup>

Der Grundherr eines Weinbaugebietes schloss sich mit einer Anzahl bürgerlicher Parzellenbesitzer, den Weinzierln, den Hauern und einer überwiegenden Zahl besitzloser Weingartenarbeiter zu einer Berggenossenschaft zusammen. Den Großteil der Weingartenarbeiten verrichteten Tagelöhner, die bei den Hauern im Dienst waren. Zu diesem ganz oder halb „proletarisierten“ Bevölkerungsteil der Weinbaudörfer kam noch eine große Zahl von Wanderarbeitern, die aus den alpinen Gebieten auf Arbeitssuche in die niederösterreichischen Weinbaugebiete zogen und sich bei den Weinzierln oder Hauern verdingten.<sup>15</sup> Aus diesem Stand der Weingartenknechte und Tagelöhner, der sich durch besondere Armut auszeichnete, rekrutierte sich bereits im Spätmittelalter ein Landproletariat.<sup>16</sup> Die Lebensumstände dieser sozialen Gruppe liegen weitgehend im Dunkeln und können nur ansatzweise über Hinweise in den landesfürstlichen Aufzeichnungen der Weingartenordnungen erfasst werden. So ging es z. B. in der Weingartenordnung vom Stift Klosterneuburg aus dem Jahre 1534 um die Festsetzung der Löhne und der Arbeits-

---

<sup>14</sup> Vgl. Perger, wie Anm. 10, S. 212

<sup>15</sup> Vgl. Landsteiner, Erich: Weinbau und bürgerliche Hantierung. Weinproduktion und Weinhandel in den landesfürstlichen Städten und Märkten Niederösterreichs in der frühen Neuzeit. In: Opll, Ferdinand: Stadt und Wein (=Beitrag zur Geschichte der Städte Mitteleuropas, Bd. 14). Linz 1996, S. 17

<sup>16</sup> Vgl. Fielhauer, Helmut Paul: Zur kulturräumlichen Gliederung Niederösterreichs. In: Die musikalische Volkskultur in Niederösterreich, Wien 1976, S. 38-39

zeit, um die Disziplinierung der Arbeiter, die Kontrolle der korrekten Arbeitsweise und allgemein um die Probleme zwischen Bergherrn, Weinzierl, Hauer und Hauerknechten.<sup>17</sup> Diese Weingartenordnungen, die Rechts-, Besitz- und Arbeitsverhältnisse im Weinbau vorschrieben, sind seit dem Ende des 13. Jahrhunderts nachweisbar und haben sich über jeweilige Anpassungen jahrhundertlang gehalten. Erst am 7. September 1848 wurden, auf Antrag von Hans Kudlich, dem „österreichischen Bauernbefreier“, per Gesetz die bauerlichen Untertänigkeitsverhältnisse, Robot, Zehent und Bergrecht abgeschafft. Damit erfolgte auch die Freistellung der Weingartenarbeiter.<sup>18</sup>

#### 2.4. Der Weinbau in Mittelalter und früher Neuzeit

Schon im Frühmittelalter übernahmen die sich festigenden Klöster eine führende Rolle im Weinbau und in der Weinversorgung der Stadt. Neben der Geistlichkeit besaßen aber auch feudale Grundherrn und Wiener Bürger Weingärten, die von den Hängen des Wienerwaldes bis vor die Tore der Stadt reichten, so etwa bis zum Schottentor, Kärntner- tor, Stubentor. „Wiens ganzes Gebiet ist ein ungeheurer, herrlicher Garten, mit schönen Rebhügeln und Obstgärten bekrönt“, schrieb 1477 Antonio Bonfini, der Historiograph des ungarischen Königs Matthias Corvinus.<sup>19</sup>

Zum Schutz dieses für die Stadt bedeutenden Wirtschaftszweiges wurde bereits unter den Babenberger Friedrich II. um 1240 ein Einfuhrverbot über fremde Weine verhängt, das über Jahrhunderte hinweg immer wieder erneuert wurde. Vor allem war die Einfuhr ungarischer Weine verboten, da diese Weine in Wien besonders begehrt waren. 1370 sicherte sich schließlich die Stadtverwaltung das alleinige Ausschankrecht für fremde Weine, die sie dann in ihrer eigenen „Stadttaverne“ in der Wollzeile ausschenken ließ.<sup>20</sup>

---

17 Vgl. Landsteiner, wie Anm. 15, S. 32

18 Vgl. Österreich Lexikon. Hg. Bruckmüller, Ernst u.a. (Hg.): Österreich Lexikon. Wien 2004, Bd. 2, S.253

19 Bonfini,.... zit. nach Tschulk, wie Anm. 12

20 Vgl. Tschulk, wie Anm. 12

### 2.4.1. Freistellung von Abgaben für Geistlichkeit und Adel

Privilegien wie Zoll- und Mautfreiheit wurden vom Landesfürsten oder auch vom Stadtrat erteilt und galten lange Zeit als Standesvorrechte des Adels und der Klöster. Vor allem waren es Klöster und geistliche Orden (Deutscher Ritterorden, Johanniter, das Domkapitel, Stift Klosterneuburg, Stift Heiligenkreuz, Stift Zwettl, Stift Lilienfeld, Kartause Mauerbach u. a.), die die Begünstigung erhielten, ihre Weine in einer gewissen Quantität abgabefrei nach Wien einführen zu dürfen. So wurde z. B. dem Zistersienstift Heiligenkreuz 1270 erlaubt, die Menge von 72 Fuder<sup>21</sup> ohne jede Abgabe in die Stadt zu liefern. Den Ausschank und die Einfuhr von Wein, das Quantum und ebenso die Abgabepflicht für Geistlichkeit und Bürger regelte ein Dekret von Ferdinand I. (1556 bis 1564).<sup>22</sup> Laut Urkunden, die über die Besitzverhältnisse dieser Zeit Aufschluss geben, befand sich die Mehrheit der Weingärten um Wien in geistlichem Besitz. Die Befreiung von Abgaben war für jene Menge Wein gedacht, die dem Eigenbedarf und dem Ausschank im eigenen Keller dienen sollte. Unter „Eigenbedarf“ verstand man den Bedarf an Wein für die in der adeligen oder geistlichen Hausgemeinschaft lebenden Personen und die Gäste des Hauses, die Versorgung des gesamten Dienstpersonales sowie die Belieferung der im Eigen- und Pachtbetrieb befindlichen Herrschafts- und Klostertavernen. „Eigenbedarf“ war somit ein weit gefasster Begriff, der schwierig zu kontrollieren war und oft auch dem versteckten Weinhandel diente. Dieser illegale Handel führte über Jahrhunderte immer wieder zu Klagen seitens der bürgerlichen Weinbauern und Wirte

---

21 Vgl. Pribam, Alfred Francis: Materialien zur Geschichte der Löhne und Preise in Österreich. Wien 1938, Bd. 1. S. 11: Ein Fuder (=carrata) wurde in 32 Eimer (=uma) bzw. 1 Dreiling (=ternarius) in 24 Eimer unterteilt. Der Inhalt eines Eimers betrug ca. 58 Liter. Mit der Einführung des metrischen Maß- und Gewichtsystems, wirksam ab 1.1. 1876, trat der Liter an Stelle des Eimers. Vgl. Brockhaus Enzyklopädie. Mannheim 1989, Bd. 8, S. 19: „Fuder (mhd. Vuoder, ‚Wagenlast‘, ‚Fuhre‘), altes Volumenmaß für Wein von unterschiedlicher Größe in Deutschland, Österreich, Dänemark, Schweden und Belgien; meist zw. 750 und 950 l, in Baden 1500 l, in Württemberg und Österreich zw. 1750 und 1950 l, heute noch gebräuchlich am Rhein (1F = 1200 l) und an der Mosel 1000 l.

22 Vgl. Tschulk, wie Anm. 12, S. 6

beim Wiener Stadtrat, die sich hierdurch benachteiligt fühlten, da sie ohnehin schon höhere Abgaben zahlen mussten.<sup>23</sup>

#### 2.4.2. Wirtschaftliche Veränderungen und Folgen für den Weinbau

Ab dem 13. Jahrhundert waren Handel und Weinbau die wichtigsten Quellen des Wohlstands für die Bürger der aufstrebenden Stadt. Zu den wenigen zur Ausfuhr bestimmten Erzeugnissen und Produkten gehörte an erster Stelle der Wein. Die Einfuhr fremder Weine z. B. aus dem Karst oder aus Ungarn war hingegen seit dem Mittelalter über Jahrhunderte hinweg stark erschwert, bedurfte besonderer Erlaubnis und war lange Zeit im Monopol der Stadtverwaltung.<sup>24</sup>

Obwohl die wirtschaftliche Position Wiens und damit auch die Bedeutung des Handels allgemein im 15. und frühen 16. Jahrhundert infolge politischer Wirrnisse stark abnahm (Bruderkrieg zwischen Kaiser Friedrich III. und Herzog Albrecht VI., später auch die Türkenkriege, Verlagerung der Handelszentren nach Deutschland z. B. Köln, 1515 Aufhebung des Stapelrechtes aus dem Jahre 1221), blieb der Weinbau um Wien von Depressionen verschont. Die ökonomischen Veränderungen bedingten die Auflösungen von Handelsniederlassungen sowie den Rückgang des Handwerks und führten im Spätmittelalter sogar zu einer Reagrarisierung des Wiener Bürgertums.<sup>25</sup>

#### 2.4.3. Landwirtschaftliche Verankerung in der Altstadt

Das Abgabenverzeichnis des Hofquartierbuches aus dem Jahre 1566 für Stadel und Presshäuser und die Berufsbezeichnungen lt. Erhebung des Jahres 1563 geben eine Vorstellung über die damaligen land- und weinwirtschaftlichen Gegebenheiten der Stadt.

---

23 Vgl. Sulovsky, Eva: Der Weinhandel des Stiftes Klosterneuburg. In: Holubar, Karl - Wolfgang Christian Huber, wie Anm. 4, S. 17

24 Vgl. Luschin von Ebengreuth, Arnold: Handel, Verkehr und Münzwesen. Bd.1: Geschichte der Stadt Wien. Wien 1897, S. 45

25 Lichtenberger, Elisabeth: Die Wiener Altstadt. Von der mittelalterlichen Bürgerstadt zur City. Wien 1977, S. 66

Waren Stadelgebäude innerhalb der Stadtmauern zu dieser Zeit bereits eine Seltenheit, so gab es dagegen noch eine erhebliche Anzahl von Häusern mit Weinpressen, von denen angenommen wird, dass die meisten der aufgezeichneten Pressen noch in Betrieb waren und die Besitzer der Presshäuser demzufolge auch Weingärten außerhalb der Stadtmauern besaßen. 1566 sollen sich immerhin noch 108 Presshäuser in der Stadt befunden haben.<sup>26</sup> Wolfgang Schmeltzl, Dichter und Schulmeister im Schottenstift zu Wien,<sup>27</sup> berühmt geworden durch seinen „*Lobspruch auf die Stadt Wien*,“ reimte 1547:

*„Die gantz Statt ist so gar durchgraben, so weit und tieffe Kheller haben, / vol angesteckt mit khülem Wein, / möcht nit pesser khüler sein.“*

Schmeltzl kam aus der Oberpfalz, erwarb das Wiener Bürgerrecht und besaß selbst ein eigenes Haus und Weingärten, so dass er mit dem Weinbau vertraut war und schildern konnte, wie eine Weinlese zu dieser Zeit vor sich ging:

*„Wer vor Martini nit einfuert, / darnach im solches nit geburet. / Auff ein Tag auß diser Statt Wienn / secht Ir vil tausent Leser ausgen. / Das Lesen vier Wochen werdt, / täglich tausent fünfhundert Pferdt, / dreyhundert Wagen mueß man han, / die oft ein Tag drey Fuer than / und bringen zusammen disen Wein./ Zum Lesen darff man vil böser Pueben, / die lesen, mosteln, Putten tragen, / ein Fuerman mit Roß und Wagen, / der den Maischfuert haim zu Hauß, / erst pressen Presser Most darauß. / Die Pinder muessen auch do sein, / glaubt mir, er gset vil z‘springen ein, / Lesens, abbringen in Kheller.“<sup>28</sup>*

In jedem Weingarten stand ein Trettschaff, in welchem ein barfüßiger „Treter“ die Trauben zerstampfte. Die so entstandene Maische wurde in Bottiche gefüllt und auf Wagen zu den Kellern der Weingartenbesitzer gebracht. Dort in den Presshäusern presste man aus der Maische Traubensaft, der in Fässer abgefüllt wurde und dann zu Wein vergärte. Aeneas Sylvius Piccolomini, von 1442 bis 1455 als Geheimschreiber und Rat

---

<sup>26</sup> Vgl. Lichtenberger, wie Anm. 25

<sup>27</sup> Vgl.: Czeike, Felix, Das große Groner Wien Lexikon. Wien 1974, S. 291

<sup>28</sup> Wolfgang Schmeltzl, zit. nach Perger, wie Anm. 10, S. 210 - 213

im Dienste von Friedrich III.,<sup>29</sup> berichtete: „Die Weinkeller sind so tief und geräumig, dass man sagen könnte, es gäbe in Wien unter der Erde ebenso viele Gebäude wie über der Erde.“<sup>30</sup>

Die soziale Gliederung der bürgerlichen Besitzer von Presshäusern 1563.<sup>31</sup>

	Preßhäuser		Hausbesitzer		Verhältnis von Preßhäusern und Hausbesitzern
	Zahl	v. H.	Zahl	v. H.	
Besitzbürger	37	34,3	181	23,2	1 : 20,4
Unklare Zwischenschicht	15	13,9	71	9,1	1 : 21,1
Handwerker	23	21,3	321	41,0	1 : 7,2
Handelsleute	7	6,5	62	7,9	1 : 11,3
Wirtsleute	10	9,2	37	4,7	1 : 27,0
Beamte	11	10,2	65	8,3	1 : 16,9
Doctoren	4	3,7	17	2,2	1 : 23,5
Hofpersonal	1	0,9	28	3,6	1 : 3,6
	108	100,0	782 <sup>1</sup>	100,0	Stadt- durch- schnitt 1 : 13,2

<sup>1</sup> Dienste, Verkehr, Landwirtschaft o. A.

Eine soziale Aufgliederung der Presshäuserbesitzer von 1563 soll zeigen, dass der größte Anteil der Liegenschaften mit Presshaus den Besitzbürgern gehörte, sich aber auch ein nicht unbeachtlicher Teil im Eigentum von Handwerkern, Handelsleuten, Wirten, Beamten, Doktoren und Hofpersonal befand. In obiger Verhältnistabelle von Presshäusern und Hausbesitzern und deren gesellschaftlicher Zugehörigkeit wird deutlich, dass die Mehrheit der Hausbesitzer in der Stadt bei den Handwerkern lag, hingegen das Bürgertum die größte Anzahl der Presshäuser besaß. Dies zeigt, wie schon erwähnt, dass ein Wiener Bürger, der ein Haus in der Stadt sein Eigen nannte, meistens auch einen Weingarten vor

29 Czeike Felix, wie Anm.27, S. 262. Aeneas Sylvius Piccolomini, Verfasser der ältesten Beschreibung des Lebens und Treibens der Stadt Wien, 1438.

30 Aeneas Sylvius Pocolomini, zit. nach Perger, wie Anm. 10, S. 212 - 213

31 Vgl. Lichtenberger, wie Anm. 25, S. 67

den Stadtmauern in seinem Besitz hatte und, wie in den nächsten Kapiteln behandelt wird, ihm daher auch das Recht zum „Leutgeben“ zustand.

83% der Weinsteuierzahler waren Eigentümer von einem oder mehreren Häusern in der Stadt. War der Besitz der Weinbauflächen größer, besaß man meistens auch noch ein Haus in der Vorstadt, das der Unterbringung der Weingartenarbeiter diente. Um 1600 lebten 184 Familien von 658 Haushalten in den Vorstädten vom Weinbau.<sup>32</sup>

Es dauerte noch einige Jahrzehnte, aber in Folge der Stadtentwicklung und der Zunahme der Unsauberkeit, worin man bereits eine Gefahr für die Gesundheit der Bevölkerung erahnte, so wie die Geruchsbelästigung durch die Tresterhaufen ging die Anzahl der Presshäuser allmählich zurück. Ferdinand I. sah sich durch all diese Gegebenheiten 1563 veranlasst, das Weinpressen in der Stadt zu verbieten.<sup>33</sup>

#### 2.4.4. Topographie der Presshäuser in der Altstadt um 1563

Bei der räumlichen Verteilung der Presshäuser lag der Schwerpunkt im Altstadtzentrum westlich der Ruprechtskirche, entlang der Wipplingerstraße und längs des Fleischmarktes.<sup>34</sup> Die Nähe des Transportweges zur Donau dürfte hier eine Rolle gespielt haben, da der Weinhandel, vor allem stromaufwärts, von Bedeutung war. Kaufleute aus Bayern, vornehmlich aus Passau und besonders aus Regensburg, die auf der Donau stromabwärts verschiedene Güter wie Salz und Tuch nach Wien brachten, nahmen stromaufwärts als Gegenfracht Wein mit.<sup>35</sup>

Der hier eingefügte Plan der Wiener Altstadt von Elisabeth Lichtenberger, dessen Quelle das Hofquartierbuch von 1563 ist, zeigt eine erstaunlich große Anzahl von Leitgebern, Schankstuben und Hauern sowie andere mit dem Weinbau zusammenhängende Gewerbe,

---

32 Landsteiner, Erich, Wien – eine Weinbaustadt? In: Csendes, Peter und Ferdinand Opll: Geschichte einer Stadt, Wien 2003, Bd. 2, S. 141 - 146

33 Vgl. Landsteiner, wie Anm. 15, S. 21

34Vgl. Lichtenberger: wie Anm. 25, S. 67

35 Vgl. Mitterauer, Michael: Verkehr, Handel und Stadtwirtschaft im mittelalterlichen Österreich. Hg.: Inst. f. Österreichkunde. In: Die Wirtschaftsgeschichte Österreichs, Hg. Inst. f. Österreichkunde. Wien 1971, S. 47

wie z. B. Binder, Fasszieher, Weinrufer und Weinmesser, die ebenfalls alle in der Stadt ihren Beruf ausübten. Auch gibt der Plan eine beeindruckende Übersicht von landwirtschaftlichen Gebäuden ( Presshäuser, Stadeln und Ställe) innerhalb der Mauern.

#### 2.4.5. Rückschlüsse auf die Weinproduktion des 17. Jahrhunderts

Dass es sich in den beschriebenen Zeiten bei den jährlichen Weinerträgen um für uns heute unvorstellbare Mengen gehandelt haben muss, geht aus einer Analyse der Steueranschlagsbücher der Jahre 1600 und 1681 hervor. Nach Erich Landsteiner zeigen die angegebenen Weinmengen die quantitativen Dimensionen der damaligen bürgerlichen und klösterlichen Weinproduktion.<sup>36</sup>

So führten im Jahre 1600 572 Bürger der Stadt Wien (ohne Vorstädte), das waren 33% aller besteuerten Bürger, insgesamt 51.852 l Wein in die Stadt ein. Die Weineinfuhr war dahingehend geregelt, dass nur Personen, die das Bürgerrecht oder spezielle Privilegien besaßen, Bau- (Eigenbauwein) und Kaufwein (zugekaufter Wein) bis zu Martini in die Stadt einführen durften. Das Einzugsgebiet für den Weinzukauf war auf ein bestimmtes Gebiet beschränkt, das durch die Flussläufe der Donau, Piesting, Leitha, Fischa und durch den Wienerwald begrenzt war.<sup>37</sup>

Die Stadt besteuerte den bürgerlichen Weingartenbesitz bis zum Jahr 1705 nicht im Rahmen einer Liegenschaftssteuer, sondern hob von den weinbautreibenden Bürgern eine nach der jährlichen Produktion bemessene Weinsteuer ein. Diese Abgabe wurde errechnet, indem man den zur Lesezeit in die Stadt gebrachten Most oder die Maische an den Stadttoren registrierte und zu Martini in den Kellern nochmals erfasste. Zu diesen bürgerlichen Weinmengen kam noch die abgabenfreie Weinzufuhr der verschiedenen Klöster. Ein Großteil des in den Kellern der Stadt gelagerten Weines diente dem Handel, aber im Ausschank und im Eigenverbrauch wurde wahrscheinlich mehr konsumiert als wir uns

---

<sup>36</sup>Vgl. Landsteiner, wie Anm. 15, S. 22

<sup>37</sup> Vgl. Landsteiner, wie Anm.15, S. 39

heute vorstellen können. 1621 soll es innerhalb der Stadtmauern noch 140 Leutgeber gegeben haben.<sup>38</sup>

Wie schon erwähnt spielte der Wein eine wichtige Rolle als Transportgut im Donauhandel. Auffallend ist, dass an diesem Exporthandel kaum Wiener beteiligt waren. Der Handel mit Wein und der Transport lag ganz in den Händen von Kaufleuten aus Bayern und von Schiffern, die entlang der Donau lebten.<sup>39</sup>

#### 2.4.6. Stadterneuerung und Stadterweiterung im Barock

Im Zuge der Umwandlung der mittelalterlichen Bürgerstadt zu einer neuzeitlichen barocken Residenzstadt kam es zu einer Bedeutungsumkehr von Bürgertum und Adel. Ein Prozess, der sich seit dem 17. Jahrhundert abzeichnete. Nach der zweiten Türkenbelagerung 1683 erfolgte ein Aufschwung der Habsburger Monarchie. Die Altstadt wurde mehr und mehr zum Wohnort einer neuen Sozialschichte, der Adligen, der Angehörigen des Hofstaates und der Beamten. Die Weinbürger mit ihren Presshäusern und die restlichen agrartypischen Niederlassungen in der Stadt, wie z. B. die Pferdestallungen, mussten durch diese Entwicklung nach und nach die Stadt verlassen. Im alten Zentrum kam es nicht nur zu einer Zunahme des Gebäudebesitzes der Klöster und des Adels, es konzentrierten sich hier auch Einrichtungen der Regierung, Anfänge eines Bankwesens und des Groß- und Einzelhandels. Handwerker und Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte zogen in die Vorstädte und später weiter in die Vororte; die Weinbauern vor allem dorthin, wo auf den südlichen und westlichen Hängen vor der Stadt ihre Weingärten lagen.<sup>40</sup> Hier, wo es schon seit dem Mittelalter viel Rebland im Besitz der verschiedenen Klöster so wie adeliger und bürgerlicher Grundherrschaften gab. Eine Zahl bürgerlicher Weinhauerhöfe

---

38 Vgl. Sandgruber, Roman: Wein und Weinkonsum in Österreich. Ein geschichtlicher Rückblick. In: Opll, Ferdinand: Stadt und Wein. Beitrag zur Geschichte der Städte Mitteleuropas. Bd. 14, Linz 1996, S. 5

39 Vgl. Landsteiner, wie Anm. 15, S. 40

40 Vgl. Lichtenberger, Elisabeth: Stadtverfall und Stadterneuerung. In: Beiträge zur Stadt- und Regionalforschung., Wien 1990, Bd. 10, S. 22 - 23

aus dem 17. und 18. Jahrhundert zeugen heute noch in den Dörfern wie z. B. Döbling, Grinzing oder Nußdorf von der Niederlassung wohlhabender Weinbauern.<sup>41</sup>

Bis Ende 17. Jahrhunderts beruhte der wirtschaftliche Wohlstand Wiens zum Großteil auf dem Weinbau und dem Weinhandel. Kein anderer Produktionszweig hatte vom Spätmittelalter über die frühe Neuzeit hinweg bis zu den Anfängen des 18. Jahrhunderts für die Hauptstadt des Habsburgerreiches eine nur annähernd so große Bedeutung wie der Weinbau und der Weinhandel. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts war dann der Höhepunkt der Weinproduktion überschritten, der Weinbau im Raum von Wien stagnierte, der Weinexport nach Westen über die Donau verringerte sich zusehends und die bewirtschaftete Weinbaufläche nahm um 16% ab. Dieser Rückgang wurde teilweise auch durch die Verwüstungen der Türkenkriege verursacht. Die durch Kriegsschäden zerstörten Weingartenflächen gingen oft in die Hände des Hofadels über, der dann auf den Hängen zur Stadt seine Sommerpaläste errichtete. Im Zuge der raschen Ausdehnung des urbanen Gebietes im 18. Jahrhundert und der Abnahme des Weinkonsums durch die zunehmende Beliebtheit des Bieres verlor der Weinbau weiter an Bedeutung.<sup>42</sup>

Eine weitere Umstrukturierung des Weinbaues fand außerdem statt, nachdem es in der josefinischen Zeit durch Klosteraufhebungen zur Aufteilung geistlichen Weingartenbesitzes gekommen war, der nun teilweise von bürgerlichen Weinbauern übernommen wurde.

## 2.5. Das „Memorabilienbuch“ von Johann Peter Sulzer , Wien 1758

Das „Memorabilienbuch“ wurde von Johann Peter Sulzer, dem Vorstand der bürgerlichen Bruderschaft der Wirte und Gastgeber von 1758 bis 1760 in Wien, verfasst bzw. begonnen. Sulzer nahm sich die Mühe, wie er im Vorwort zu seiner Arbeit vermerkte, alte und neue Schriften, Eingaben, Zirkulare, Klagen, Verordnungen sowie Aktenhefte betreffend der Wein-Bruderschaft ab 1622 durchzulesen, sie nach Jahren geordnet zusammen zu

---

41 Vgl. Bobek, Hans und Elisabeth Lichtenberger: Wien. Bauliche Entwicklung seit der Mitte des 19. Jahrhunderts. Graz-Köln 1966, S. 285

42 Vgl. Bobek, wie Anm. 41, S. 254

binden und teils in einzelnen Truhen, teils in eigens dafür angefertigten Kästen nach Alphabet zu reihen. Aus diesem Material erstellte er eine Abschrift, das „Memorabilienbuch“. Seine Intention war, mittels seiner Aufzeichnungen den Mitgliedern der Bruderschaft, wenn Erlässe oder neue Vorschriften der Obrigkeit kamen - und die kamen häufig -, die Möglichkeit zu geben, ohne lange nachsuchen zu müssen, Geschehnisse und Verordnungen der Vergangenheit bei der Hand zu haben, um sich besser verteidigen zu können. Anlass zu Streitigkeiten und Klagen gaben immer wieder die ständige Konkurrenz zwischen bürgerlichen Wirten und Kellerleutgebern sowie Verordnungen und Verbote der Obrigkeit, die von der Bruderschaft angefochten wurden. Einen Schwerpunkt in den Aufzeichnungen nehmen die Beschwerden über zu hohes „Umgeld“ und „Täz“ ein, das waren Steuerauflagen und eine Art Getränkesteuer, die oft nach Bedarf von der Stadtverwaltung erhöht wurden, so etwa in Folge von Kriegsereignissen der so genannte Kriegspfennig, der auf jedes Getränk aufgeschlagen werden musste, um Geld in die Staatskasse zu bringen.

Sulzers Buch ist nicht nur ein ausführlicher historischer Beitrag zur Geschichte des Wiener Gastgewerbes, es gibt auch über beinahe 250 Jahre hinweg ein interessantes, manchmal amüsanter Sittenbild der Wiener Altstadt wieder. Einige Beispiele aus dem Verzeichnis des Buches führen Berufsstände an, die wir zum Teil heute gar nicht mehr kennen und in kürzeren oder längeren Vermerken bei Sulzer vorkommen. „*Kässtecher*“, „*Umurkenkrammer*“ (Gurkenkrämer), Gewürzgewölber, Pferdeausleiher, Sesselträger, Fasszieher, Ansager (die zwei jüngsten Wirte der Stadt mussten zu jederzeit Zusammenkünfte, „*Leichten*“- Begräbnisse und Gottesdienste in und vor der Stadt ansagen), Jäger - und Plachenknechte und viele andere, die in kaiserlichen Diensten standen und als Zubeße zu ihrem geringen Einkommen Wein und Bier schenken durften.

Etwas genauer sei noch auf zwei Aufzeichnungen von Sulzer eingegangen, die einen kleinen Einblick in die damaligen Gegebenheiten bieten, z. B. jene mit den, „*Fleisch = Hackern*“. Diese bringen beim Stadtrat ein Ersuchen ein, dass den Wiener Wirten der Verkauf von „*rochen Bluntzen*“, „*Löberwurst*“ und Bratwürsten sowie Schweineschmalz und ungekochtes Selchfleisch verboten werden soll. 1745 wird vom Stadtmagistrat den Kleinfleischselchern bei Erlass erlaubt, dass sie in ihren Standln und in ihren Hütten wie auch in ihren Wohnungen „*kleingeselchtes Rind als auch schweinerne Zenterling (Zenterling = Göderl, Anm. d. Verf.) wie auch kleine und große Würste samt dem Schweineschmalz, welches sie selbst auslassen*“ ungehindert der Einwände bürgerli-

cher Vorstadtfleischhacker nicht nur täglich, sondern auch am Karfreitag und Karsamstag neben Schinken zum Verkauf anbieten dürfen. Nicht uninteressant ist auch eine Verordnung aus dem 18. Jahrhundert für die „*Saubrichkeit im Viehschlagen*“. So wird befohlen, „*daß die Wirte von dem geschlachteten Vieh das Gedärm und Unrat nicht in die ‚Kering‘ (Kehricht) oder ‚Abtrit‘ (Abort) noch weniger auf die Gassen sondern in ein rinnendes Wasser werfen sollen. Auch sollen sie kein Vieh länger als über eine Nacht geschlachtet im Haus behalten.*“ Weiters wurde per Anschlag kundgemacht, „*kein Vieh auf der Gasse zu schlachten, noch viel weniger Wasser auf der Gasse zu verschütten*“. Von den vielen, heute fremd anmutenden Vorschriften sei noch erwähnt, dass es nur den bürgerlichen Wirten erlaubt war, einen oder mehrere „*Kobelwägen*“ oder so genannte „*Lechenwagen*“ (wahrscheinlich verballhornt von „*Leuchsen*“, die den Aufbau des Wagens stützen) zur Vermietung zu haben; für diese Genehmigung musste der Wirt monatlich drei Gulden an das Armenhaus bezahlen. Wer das nicht tat, dem wurden Pferd und Wagen weggenommen. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts kam hier eine Veränderung. In den Vorstädten war die Zahl der Wagen so angestiegen, dass sie nummeriert werden mussten und fortan „*Numerowagen*“ hießen, für die Kutscherknechte zu sorgen hatten.

Ein großes Kapitel widmet Sulzer dem „*Leutgeben*“, dem Kellerschank und den Winkelwirtschaften. Sie waren für die Wiener Wirte immer ein Stein des Anstoßes, da sie ihnen einen Teil der Kundschaft wegnahmen und sich oft nicht an Vorschriften hielten, außerdem weniger oder gar kein „*Tätz*“ bezahlen mussten.

Nach Sulzers Amtszeit nahmen die Eintragungen in das „*Memorabilienbuch*“ allmählich ab, sie wurden immer seltener und kürzer. Die Vorstände, die Sulzer nachfolgten, erachteten das Buch offensichtlich für nicht so wichtig, und 1808 endeten schließlich die Aufzeichnungen.<sup>43</sup>

---

43 Sulzer, Johann Peter: Memorabilienbuch der Bruderschaft der Wiener Gastwirte. Wien 1758, Handschrift, transkribiert von Salomon, Leopold, Wien 1988, maschinschriftliches Manuskript.

## 2.6. Das „Leutgeben

Ein „Leutgeb“<sup>44</sup> war ein Weinhauer, der Haus- und Weingarten besaß und durch diesen Besitz die Berechtigung hatte, seinen selbst hergestellten Wein auch selbst auszuschänken. Leutgeben war nicht nur wie heute der Heurige in den Gebieten der ehemaligen Vorstädte und Vororte Wiens verbreitet, sondern wie oben beschrieben, bis ins 18. Jahrhundert in der Altstadt gang und gäbe. Für die Genehmigung des Ausschankes musste man ein Wiener Bürger sein, ein Haus innerhalb des Burgfriedens sein Eigen nennen können und einen Weingarten besitzen, erst dann durfte man im hauseigenen Keller den selbst produzierten Wein „verleutgeben“. Als Schankraum diente meist der Vorkeller, oder auch Kellerhals genannt, und der Pressraum.

### 2.6.1. Vorgänger des Heurigen

Wollte man ausschänken, so musste man dies bei der Stadtverwaltung melden, um einen so genannten Leutgebzettel zu erhalten. Nur mit diesem hatte man dann die Erlaubnis, während der vorgeschriebenen Schankzeit mit dem Wein sein Geschäft zu machen. Die Dauer der Schankzeit betrug von öffentlicher Stelle her vierzehn Tage, höchstens drei Wochen und wurde an einen Ansucher nur dreimal im Jahr vergeben. War man dann in Besitz dieses Zettels, so ging ein Ausrufer, der so genannte „Weinrufer“, mit einem Tannenreisig in der Hand durch die Stadt und tat der Bevölkerung kund, wo das Leutgeben stattfindet. Anschließend befestigte man dieses Tannenreisig, den so genannten „Weinzeiger“, am Haus des jeweiligen Schankkellers.<sup>45</sup>

Der Besitz des Bürgerrechtes und eines Hauses innerhalb der Stadtmauern sowie eines Weingartens war über Jahrhunderte hinweg ein traditionelles Recht, welches den Ausschank des eigenen Weines gestattete. Seit wann es genau dieses Gewohnheitsrecht des

---

44 Grimm, Jacob und Wilhelm, Deutsches Wörterbuch: „Leitgeb,“ = der geistige Getränke ausschänkt, umgedeutet auch Leutgeb Leipzig 1885, Bd. 6, S. 738. Salomon, Leopold: Geschichte des Wiener Gastgewerbes. Wien 1988, maschinschriftliches Manuskript: „Leutgeb, Leitgeb, Kellerleitgeb = Weinbauer, der den von ihm aus seinem eigenen Weingarten produzierten Wein in seinem eigenen Haus ausschänken und verkaufen darf. Vorgängername der im 19. Jahrhundert stets mehr aufkommenden Bezeichnung „Heuriger“. Als Amtssprache scheint bereits gegen Ende des 19. Jahrhunderts das Wort Buschenschank auf.

45 Vgl. Tschulk, wie Anm. 12, S. 6

Leutgebens gab scheint nirgends konkret auf. Einen Hinweis auf das Recht des Schenkens, zwar nicht aus unseren Regionen, sondern aus dem Elsaß, aus der Zeit Karl des Großen könnte auch bei uns übernommen worden sein. In einer „Capitulare de villis“ wurde angeordnet, dass auf jedem der kaiserlichen Güter wenigstens drei Ausschankstellen eröffnet werden müssen.<sup>46</sup> Hans Pemmer berichtet von einer Weinmeisterordnung aus dem Jahr 1379, in der verboten wird, Wein zum selbständigen Ausschank anzukaufen.<sup>47</sup> Aber diese, für Ostösterreich typische Art des Schenkens, dürfte schon seit jeher mit der Produktion des Weines im Zusammenhang gestanden sein.

### 2.6.2. Leutgeber

Leutgeber waren in erster Linie Bürger der Stadt, die oben erwähnte Bedingungen erfüllen konnten und daher das Anspruchsrecht auf einen Leutgebzettel hatten. Sie durften im Gegensatz zu den Wirten ihren Wein auch über die Gasse ausschenken und verkaufen, was jedoch des Öfteren in zu großem Ausmaße geschah, d. h. über die erlaubte Menge hinaus, und Gastwirte zu Beschwerden veranlasste. Die Wirte sahen hier einen Verdienstentgang und eine benachteiligende Behandlung, da sie höhere Abgaben leisten mussten. Aber nicht nur der Verstoß gegen den vorgeschriebenen Weinverkauf der Leutgeber irritierte die bürgerlichen Wirte, sie beschwerten sich z. B. 1746 auch über Schankkeller, die

*„allda ihre Gäste zu Winterzeit in geheitzten Zimmern, mit allerhand Aufgeschnittenen bedienten, folgsam aus dem Kellerleutgeben ein ordentliches Gewerbe, gleich uns bürgerlichen Wirten daraus machen und wenn solche Leutgeber nach verflossenen 4 Wochen in einem ‚dergleichen‘ Haus zu leutgeben aufhören, so sind sie mit mehreren Kellern versehen und eröffnen schon vor Beendigung des vorigen Leutgebens in einer anderen Gasse ihren ‚anderten‘ Keller, damit sie ja nicht das Jahr hindurch ‚müßig‘ sind. Auf diese Art werden wir*

---

46 Vgl.:Broidl, Erich: Heurigenkultur in Niederösterreich. Dipl. Arb. (Univ.) Wien 1996, S. 42

47 Vgl.:Pemmer, Hans: Der Weinschank im alten Wien. In: Schriften zur Heimatkunde Wiens., Heft 29, Wien 1969, S. 94.

*bürgerlichen Wirte durch diese Unbefugnis gänzlich zugrunde gerichtet und außerstande gesetzt unsere ‚prästanda‘ (Abgaben) zu prästieren“.*<sup>48</sup>

Die Leutgeber durften nur eine Sorte Wein ausschenken und keine Speisen verkaufen, auch war Spiel und Tanz ( dies übrigens noch bis heute ) in den Kellern oder Lokalen verboten.

### 2.6.3. Leutgeb / Weinmeister / Weinkoster

Verwirrend ist, dass in der einschlägigen Literatur über den Weinausschank im alten Wien verschiedene Ausdrücke für die Person, die dafür zuständig war, verwendet wurden und man diese Person auch gesellschaftlich unterschiedlich einstuft. Bei Sulzer ist der Leutgeb derjenige, der Haus mit Keller und Weingarten besitzt und seinen Wein selbst ausschenkt. Elisabeth Lichtenberger ordnet den Leutgeb eine soziale Stufe niedriger ein und sieht ihn im Kommissionsverhältnis.

*„Eine wesentlich schlechtere Position besaßen die Leitgebe, die den Weinausschank für Bürger durchführten, und damit wohl eine Art Kommissionsverhältnis zu diesen innehatten. Sie schienen überhaupt nicht im Hausbesitz auf und mußten sich auch als Mieter mit Kleinst- und Kleinwohnungen zufrieden geben. Überdies wohnten sie über die Stadt hin verstreut und unterschieden sich grundsätzlich von den Hauern, die vor allem in den halb ländlich gebliebenen Teilen der Stadt, im Rücken des Herrenviertels beiderseits der Teinfaltstraße, im Südosten der Singerstraße, konzentriert waren. Ferner fällt auf, daß die Leitgebe nur äußerst selten in Häusern von Besitzbürgern oder in mit Pressen ausgestatteten Häusern wohnten. Es dürfte sich somit bei dieser sozial nicht sehr angesehenen Berufsgruppe bereits eine Trennung von Wohnung und Arbeitsstätte vollzogen haben.“*<sup>49</sup>

---

48 Sulzer, wie Anm. 43, S. 359 - 360

49 Lichtenberger, wie Anm. 25, S. 68

Im Zitat von Lichtenberger trifft die Beschreibung des Leutgebs im Kommissionsverhältnis auf jene Gruppe zu, die Herbert Tschulk<sup>50</sup> und Richard Perger<sup>51</sup> in ihren Schriften als Weinmeister bezeichnen. Bei Hans Pemmer wird der Leutgeb abwechselnd Weinmeister oder Weinkoster genannt. Eine wahrscheinlich realistischere Deutung der Aufgaben eines Weinmeisters beschreibt Sknorzil. Bei ihm war ein Weinmeister ein Vertrauensmann, der auf eine Weinmeisterordnung eingeschworen wurde und Verkäufern oder Käufern von Wein mit Rat und Tat zur Seite stehen sollte. Außerdem hatte ein Weinmeister die Aufgabe, darüber zu wachen, dass in den Leutgebschenken gefälschter Wein nicht als echter verkauft wurde, extremes Lärmen in den Kellern zu unterbleiben hatte und Unsittlichkeiten nicht stattfinden durften.<sup>52</sup> Auffallend ist im „Memorabilienbuch“, geschrieben im 18. Jahrhundert, dass das Wort „Weinmeister“ überhaupt nie aufscheint. Sulzer unterscheidet nur zwischen „Wirthen, Leutgebern und Winkelleutgebern“.

Für Hauer, die mehrere Keller besaßen, oder für Grundherrschaften und für die Geistlichkeiten gab es die Möglichkeit, sich einer Person zu bedienen, die gegen Entlohnung den Weinschank übernahm. Dieser „Leutgeb im Kommissionsverhältnis“ hatte die Verpflichtung, für das Personal, die Einrichtung des Schankortes, für Tische und Stühle sowie für das Geschirr zu sorgen.<sup>53</sup> Sulzer berichtet von einer Verordnung aus dem Jahre 1722, die besagte, dass in den Kellern keine Sessel, sondern nur „*Schämerl*“ erlaubt waren.<sup>54</sup>

Oftmals kam es bei dieser Form des Kellerausschanks zu Unregelmäßigkeiten, da diese Schankwirte auf raschen und einträglichen Absatz bedacht waren. Klagen über nicht gut gefüllte Trinkbecher, dass man keine Messgefäße verwendete, dass die Sperrstunde und die vorgeschriebene Schankzeit nicht beachtet wurden, dass man warme Speisen verabreichte, all diese Klagen der Wirte gingen wiederholt an die Stadtverwaltung. Auch war

---

50 Vgl. Tschulk, Herbert: Weinbau im alten Wien. In: Wiener Geschichtsblätter, 1982, Beiheft 7, S. 2 - 8

51 Vgl. Perger, Richard: Weinbau und Weinhandel in Wien im Mittelalter und in der frühen Neuzeit . In: Opll Ferdinand: Stadt und Wein. Beitrag zur Geschichte der Städte Mitteleuropas. Bd.14, Linz 1996

52 Sknorzil, F. M., Zur Geschichte des Wiener „Heurigen“. Wien 1895, In: „Alt Wien“, Monatszeitschrift für Wiener Art und Sprache. Hft. 12, S. 195

53.Vgl. Lichtenberger, wie Anm. 25

54 Sulzer, wie Anm. 43, S. 172

der Ruf der Gäste, die in diesen Lokalitäten verkehrten, nicht besonders gut, da sich unter ihnen oft Spieler, Dirnen und Trinker befanden und es im Allgemeinen in den Kellern anscheinend rau und locker zuging.<sup>55</sup> Keller der Stifte und Klöster sowie Freihöfe standen hingegen im besseren Ansehen und hatten daher auch ein dementsprechend besseres Publikum.

Herbert Tschulk erwähnt, dass bereits 1403 wegen solcher Zustände, wie oben beschrieben, die vornehmlich bei den Winkelleutgebern vorkamen, eine Beschwerde der Wirte an den Stadtrat erging. Der Rat bemühte sich, über einen Erlass gegen die Tätigkeiten der Beklagten vorzugehen, doch meistens ohne Erfolg. Probleme und Ärgernisse mit Winkelwirtschaften, wie Sulzer sie berichtete, tauchen regelmäßig bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts auf.

Bei einem Weinkoster, eine Bezeichnung, die man bereits im 14. Jahrhundert kannte,<sup>56</sup> ist anzunehmen, dass es sich hier um jene Person handelte, die wie der Name schon sagt beim Ansuchen um die Schankgenehmigung für die Obrigkeit den Wein prüfte.

Winkelleutgeber waren jene, die ohne Befugnis Wein ausschenkten. Um welche Personen es sich hier gehandelt hat wird deutlich, wenn man ein von Sulzer aufgezeichnetes Dekret aus dem Jahre 1713 liest, in dem festgehalten ist, wer, wo, wie oft und wie lange leutgeben durfte.

Der Bürgermeister und der Rat der Stadt fordern die für die Leutgebenehmigung zuständigen Beamten auf:

*„ dass sie niemanden welcher nicht befugt ist und sein eigenes Haus und zugleich Weingärten hat ohne spezial Ratconcens Leutgeben lassen sollen. Dessen ungeachtet gibt die tägliche Erfahrungheit, dass von einigen anderen Personen dergleichen Leutgeb exerciert auch noch dazu denjenigen, welchen neben ihren eigenen Häusern, anderwertige Keller in Bestand haben und in solchen Bestandkellern zu Leutgeben gestattet wurde. Weiters, wenn diese in einem Ort mit dieser Art Leutgeben Jahr in solchen Unfug continieren, was inmediate wi-*

---

55 Vgl. Tschulk, wie Anm. 12, S. 6

56 Vgl. Pemmer, wie Anm. 47, S. 94

*der die gebräuchliche Leutgebordnung lautet. Dies ist umsoweniger zu gestatten, als hierdurch andere an dem unbefugten Leutgeb gehemmt werden, wodurch nicht allein dem Tázamt sondern auch anderen Bürgern, derentwegen bereits öfters Klagen vorkommen, merklicher Schaden verursacht wird. Damit nun solcher schädlicher Missbrauch und Unordnung aufgehoben, auch die altgebräuchliche Leutgebordnung wiederum beständig eingerichtet und emporgebracht werde, wird also den Herrn Einnehmern und deren Gegenhändlern, auch den übrigen Beamten hiermit nachrichtlich befohlen, dass sie ohne sozial-schriftlicher Rathsverordnung oder Beibringung einer von dem Steueramt erforderlichen Leutgebzettel, welche sie zu künftigen Nachricht allen Fleißes aufbewahren sollen, iemanden leutgeben lassen, daß sie das Jahr hindurch 3 mal im Bestandskeller zu leutgeben zugelassen seien, ‚per expressum‘ (durch eigenen Boten) dahin anzuweisen und anhalten, daß sie ungehindert dieser Vorbescheidung, wann sie das 1, 2 und 3 mal Leutgeben wollen, für jedes mal, deswegen schriftlich einkommen müssen. Sie haben gebräuchlichen ‚particular‘ Ratconcens und gebräuchliche Leutgebzettel vom Steueramt beizubringen und ohne deren Vorweisung darf das Leutgeben nicht gestattet werden. Denjenigen Parteien, denen das Leutgeben vom vermelten Stadtrat in Ordnung bewilligt wurde über die ‚präsignierte‘ Zeit der 14 Tage nicht so lang und excessiv, wie eine zeitlang unordentlich Buschen ‚häncken‘ lassen, von solchen Parteien den schuldigen Táz und Ungeld richtig einkassieren und zur Schmälerung des Tázgefälles nicht nachfühlen (nachsehen) oder ‚verschwärzen‘ lasse“.<sup>57</sup>*

Das Dekret zeigt wieder die Bedingungen auf, die erforderlich waren, um vom „Ratconcens“ einen Leutgebzettel zu erhalten. Besaß jemand mehrere Häuser und daher auch mehrere Keller, so konnte er, wenn es ihm von amtlicher Seite erlaubt war, auch hier leutgeben. In diesem Falle wurde dann ein Leutgeb im Kommissionsverhältnis (lt. Lichtenberger) eingesetzt. Weiters wird im obigen Dekret beanstandet, dass manche Leutgeber, wenn ihre Ausschankzeit vorbei war, sofort wieder in einem andern Keller ihre Tätigkeiten aufnahmen und so, wie beschrieben, das ganze Jahr über ihr Geschäft betrieben. Erlaubt war im Laufe eines Jahres jedoch nur, dreimal in einem Bestandskeller auszuschenken und zwar jeweils vierzehn Tage oder höchstens 3 Wochen. Auch den

---

57 Sulzer, wie Anm. 43, S. 168 - 169

Buschen durfte man nicht länger hängen lassen als die genehmigte Dauer der Schankzeit. Die Bedienung im Ausschank war nur „*Mannspersonen*“ gestattet, und den Gästen sollte nur „*Brod, Käs und Rettig*“ aufgetischt werden.<sup>58</sup>

#### 2.6.4. Leutgeben als Zuverdienst

Zu dieser oben genannten Gruppe der bürgerlichen Leutgeber und den Leutgebern im Kommissionsverhältnis kamen auch noch die unzähligen Kleinverdiener, die im Dienste des kaiserlichen Hofes, der Freihäuser und der Klöster standen und denen erlaubt war, als Entschädigung für ihr geringes Einkommen über 60 Eimer Wein oder Bier pro Jahr zu verfügen. Was hiervon über ihren eigenen Haustrunk hinaus übrig blieb, durften sie als Zuverdienst ohne Abgaben verleutgeben.<sup>59</sup>

Diese für heutige Begriffe unvorstellbare Menge Wein, ein Eimer hatte 58 Liter, das sind 3480 Liter pro Jahr, dürfte den Normen entsprechen, die für spätmittelalterliche oberdeutsche Städte galten und auch dem Verbrauch in Wien gleichen, wo auf einen Erwachsenen ca. 365 Liter Wein pro Jahr kamen.<sup>60</sup> Man bekommt vom damaligen Weinverbrauch ungefähr eine Idee, wenn man von der täglichen Weinausgabe im Wiener Bürgerspital im Jahre 1666 liest: „*Die Beamten am Tisch des Spitalmeisters erhielten Offizierswein, der Arzt täglich 3,5 Liter, der Pfarrer 2,8 Liter, 2,1 Liter der Kaplan, alle übrigen Spitalsinsassen je 1,4 Liter.*“<sup>61</sup>

Für die zugeteilten 60 Eimer Wein war allerdings nur eine Weinsorte gestattet. Dass es sich hier um Wein von geringster Qualität handelte, kann angenommen werden. Die soziale Schichtung war auch im Weinkonsum vorhanden, der Wein in den Gläsern des Adels und der kirchlichen Obrigkeit war sicher von besserer Qualität als der Wein, den Offiziere und Bürger tranken und jenem, der dem Dienstpersonal zugestanden wurde.

---

58 Schlögl, Friedrich, *Alte und neue Historien von Wiener Weinkellern, Weinstuben und vom Weine überhaupt*. Wien 1875, S.47

59 Vgl. Pemmer, wie Anm. 47, S. 101

60 Vgl. Landsteiner, wie Anm. 15, S. 29

61 Sandgruber, Roman: *Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genussmittel*. Wien 1986, S. 27

Ausgeschenkt sollte in angegebenen Räumlichkeiten werden. Speisen zu verkaufen war allen Leutgebern mit oder ohne Besitz aufs Strengste verboten, ebenso das „Kostgeben“, d. h. Leute zu beherbergen. Laut Sulzer wurden aber all diese Verbote fortwährend heftigst überschritten. Er berichtet, statt 60 Eimer wurden manchmal 600 von verschiedenen Sorten verleutget, was doch etwas übertrieben zu sein scheint.<sup>62</sup> Die hierfür notwendigen Trinkstuben befanden sich meist in den ohnehin ärmlichen Unterkünften der schlecht Verdienenden. Es waren Orte, wo sich die Armen und die am Rande der Gesellschaft Lebenden trafen. Die hier herrschenden rauen Sitten versuchte man mit Vorschriften in den Griff zu bekommen, was aber weitgehend erfolglos blieb.

## 2.7. Das unbefugte Kellerleutgeben und die Winkelwirtschaften

Ein großes Kapitel in den Aufzeichnungen des „Memorabilienbuches“ ist den unbefugten Leutgebern gewidmet. Sie waren für die bürgerlichen Wirte seit eh und je ein Grund zu Ärger und zahlreicher Petitionen, die an den Stadtrat, die Regierung oder manchmal sogar an den Kaiser ergingen. Hauptargument war, dass diese Schenken keine Steuern zahlten, und der „Täz“, welcher den Wirten auferlegt war, immer als zu hoch beklagt wurde. Außerdem sahen die Wirte die Leutgeber stets als Konkurrenten, da diese den Wein billiger verkauften und ihnen daher Kunden wegnahmen.

Auch die Stadtverwaltung musste gegen diese unbefugten Schenker und Winkelwirtschaften immer wieder auftreten, übten diese doch ungehindert von Vorschriften wild ihre Geschäfte aus. Diese Treffpunkte wurden meistens von der sozial untersten Schichte der Bevölkerung aufgesucht, sie waren Plätze des Spielens und Orte lockerer Sitten. Wegen „*Raufhandel*“ und Gelegenheit zu „*Tods Schlag*“ die in diesen Lokalitäten herrschten, wurden die „*Rumormeister*“ aufgefordert „*mit der Kraft ihrer Gewalt*“ hier vorzugehen, den Wein zu exekutieren und ihn in den Armenhäusern und Spitälern abzuliefern.<sup>63</sup> Man war bemüht, diese in der Stadt so verbreitete Gegebenheit der Winkelschenken zu verhindern, einerseits der Aufrechterhaltung der Ordnung wegen,

---

<sup>62</sup> Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 319 - 354

<sup>63</sup> Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 322-323

andererseits sah man durch diese „wild“ agierenden Lokale einen Verlust der Einnahmen für die Stadt.

Das nachfolgende, teilweise wiedergegebene Zitat ist m. E. von stadt- und wirtschaftsgeschichtlichen sowie sozialhistorischen Interesse. Es zeigt die leidigen Konflikte zwischen Obrigkeit und Wirten sowie der sozial am untersten Rand angesiedelten Bevölkerungsgruppe. Erste Vermerke gehen auf das Dekret von Ferdinand III. aus dem Jahr 1638 zurück und wurden 1654 noch verstärkt. Beide Mandate verbieten jegliches unbefugte Kellerleutgeben und den Winkelschank und fordern deren Abstellung. Gerichtet waren sie an alle in der Stadt, die

*„seßhaft und wohnhaft sind, sonderlich aber allen Unseren Hofgesinde und Offizieren, Hatschierern, Trabanten, Jägern, Lakaien, Stadtquadisoldaten, Befehlshabern, zu sambt denen in befreiten geistlichen und weltlichen Häusern wohnenden Hausmeistern und Dienern, wie in gleichen denen Kanzleiverwandten, Türhütern, Baumeistern, wälschen Krämern, Ziegelschaffern, Köchen, Bädern, Winkelwirten und anderen derlei Personen, die ohne Unterschied heimlich und öffentlich in und vor der Stadt, das so hoch verbotene Wein-, Bier-, und Metleutgeben, auch Gästehaltung sich täglich mit großer besorgender Gefahr einreissender Krankheiten ungescheucht, also continuiert betriben werde, dass dadurch sie nicht allein der Bürgerschaft in Abbruch ihrer Nahrung unwiederbringlicher Schaden zu fügen in dem sie ihren Bauwein nicht verschleißen können und daher auch die Weingärten unbebauter liegen zu lassen gedrungen sind, sondern auch Uns Herrn und Landesfürst die Tüz und Ungeldgefälle merklich entziehen. Daneben auch zu allerhand Üppigkeit, Spielen, Unzucht, Gotteslästerung, Grein (Streit, Anm. d. Verf.) und Raufhandel, auch andere Sünden und Lästerungen, ja wohl gar zu Todschlägen nicht wenig Ursach und Anlaß gegeben werden, vorderst aber zur Abwendung Gottes gerechten Zornes, ferner solchen Unfug nicht länger zuzusehen. Personen, so des Leutgebens nicht befugt, nochmals ganz gemessen und ernstlich befehlen, dass ihr euch und ein jeder in Sonderheit von de dato dieser Publikation in und vor der Stadt an allen Orten des Wein-, Bier- und Metleutgebens allerdings maßet und keine Trinkstuben aufrichtet, in den selben sich keine fremden Gäste, Handwerksgesinde, Kutscher und Diener bei Tag und Nacht aufhaltet, noch jemens anderen durch das geringste Wein- und Bierausschenken Unterschlupf gebet. Da aber einer oder der*

*andere diesen Unseren nochmaligen gemessenen und ernstlichen Befehl und Gebot sich widersetzen und einer ferneren öffentlichen oder heimlichen Ausleutgebens, auch Fürlegung (Lagerung, Anm. d. Verf.) von Wein oder Bier unterfangen würde, haben Wir denen von Wien allergnädigst erlaubt und Gewalt erteilt, dass sie sowohl in Kraft ihrer gewalthabenden Privilegien und Stadtrechten, in der Resolutionen eingeräumten Exekution solche eingelegte Weine und Bier, sie werden Betreten wo sie wollen, alsobald hinwegnehmen und durch ihre hiezu bestellten Personen, wie die Rumormeister, welcher ohne Anmelden und auf Befehl deren von Wien, in dergleichen Fällen mit seinen adjungirten Hilfsbeamten zu parieren und solche Exekution zu verrichten, Wein oder Bier ausziehen und in die Armenhäuser und Spitäler ohne einige zumutende Restitutionen noch pratentierende Satisfaction (verlangenden Schadenersatz, Anm. v. Verf.) führen lassen. Gegen Beschimpfer Unseres kaiserlichen Befehles mit ernster Leibes und Gutes Bestrafung unverschont vorgehen So haben Wir mit Hinwegnehmung des Weines auch Abschlagung der Zeichen und Zeiger bei allen denen, so sie dessen Gebrauch nicht befugt sind vorzunehmen aufgetragen“<sup>64</sup>*

Dass man diese Lokalitäten auch als Brutstätte für die zu dieser Zeit herrschende Seuche der Pest, erkannte, war außerdem ein ausschlaggebender Grund für die Obrigkeit und Stadtverwaltung, hier strenger vorzugehen. Es wurde aber immer nur halbherzig gehandelt, noch hundert Jahre später hatte sich an der Situation wenig geändert. 1744 wurde dem Rumormeister befohlen, „*die bei den Unfug treibenden Parteien vorgefundenen Speisen, Tische, Keller- und Küchengeschirr abzunehmen, und die Speisen den Armen im Bettelkottler zu übergeben.*“ Die beschlagnahmten Gegenstände wurden bei der Stadtverwaltung deponiert und die konfiszierten Fässer Wein an das Bürgerspital abgeliefert.<sup>65</sup>

Oft waren die Ausübenden der Winkelwirtschaften die Frauen der schlecht verdienenden Hofbediensteten oder Witwen, die auf diese Art durch Zubereitung von Speisen und Kostgeben probierten, ihre ärmlichen Familienverhältnisse aufzubessern. „*Wegen den Sudlköchinnen und den mit Speisen hausierenden Weibern beim Schanzel*“ waren die

---

64 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 321 - 324

65 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 344 - 347

Wirte 1716, 1730, 1732, 1734, 1743, 1744, 1749 und 1750 mit der Bitte an die Regierung herantreten, „*die ungesunde Sudlkocherei*“ abzustellen.<sup>66</sup>

## 2.8. Hofbedienstete und Winkelleutgeben

Klagen richteten sich auch gegen Hofbedienstete, die ihre unzureichende Entlohnung dazu zwang, das ihnen zugestandenen Deputat in Form von Wein und Bier als Zuverdienst im Winkelschank zu vertreiben.

Bereits Mitte 16. Jahrhundert war das Hofpersonal nach den Gewerbetreibenden die zweitgrößte Berufsgruppe der Stadt. Der ungeheure Personalluxus des Kaiserhauses erreichte unter Karl VI. seinen Höhepunkt. Um 1730 waren rund 2050 Personen im Hofdienst beschäftigt, mit ihren zugehörenden Familien waren dies ca. 10.000 Menschen, ungefähr ein Viertel der Gesamtbevölkerung der Altstadt.<sup>67</sup>

Sulzer berichtet, „*da aber obberichtete Hofbediente – „Leibguardi, Hatschierer und Trabanten“ - nicht aufhörten Ihro Majestät zu „plagen“*“, ist ihnen Anno 1689 durch ein Dekret erlaubt worden, als Nebeneinkommen 60 Eimer Wein oder Bier in ihren Wohnungen jährlich zu verleutgeben.<sup>68</sup>

*„Leibquardi, Hatschierer und Trabanten in beiliegender Liste spezialisiert untertänigst anhalten (befohlen), weil diese mit ihren geringen „Ordinaribesoldung“ bei den jetzigen teuren Zeiten nicht sonderlich auskommen können, ihnen gleich den kaiserlichen Hatschierern und Trabanten, das Leutgeben auf gewisse Weise zu gestatten. Es sei zwar Ihro Majestät wohlbekannt, was für Beschwerden bereits wegen der Leiquardi bestehen. Also sind seine kaiserliche Majestät in Beherzigung der geringen Gage der königlichen Quardia, die damit für ihre Familien nicht auskommen, bei der Ermanglung eines anderwärtigen zulängli-*

---

66 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 366

67 Vgl. Lichtenberger, wie Anm. 25 S.120 - 121

68 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 329

*chen Hilfsmittels bemüssigt worden, nach Maß und Weise ihrer königlichen Hatschierer und Trabanten wie für die Leibquardi den 14. Mai 1689 resolviert worden, jedoch nur pro intreim, bis sich die erhofften besseren Zeiten zu deren anderwärtigen convenierten Hilfe und Zubußen ein beständiges jährliches Mittel ereigne, in ihren Quartieren oder Wohnungen „jedwedern“ das Jahr hindurch 60 Eimer Wein oder so viel Bier worunter auch ihre Hausnotdurft verstanden ist, zum Verleutgeben zu bewilligen, doch dergestalt und mit dem Beisatz, dass die Supplikanten solche Bewilligung nicht überschreiten und mißbrauchen, noch auch Logie geben oder Gastgeben in bequemen Zimmern.“<sup>69</sup>*

Das Zugeständnis, über 60 Eimer Wein oder Bier zur eigenen Nutzung verfügen zu können, galt auch für die kaiserlichen Tafeldecker, Musikanten, Kutscher, und Stallknechte sowie Jäger und Plachenknechte, ebenso für die in befreiten Häusern, Klöstern und Adelspalästen wohnenden Hausmeister und Diener.<sup>70</sup>

1691 sind die Hofeinspänner, Stiefelwischer und Leiblakaien bei „*Ihro Majestät um eine jährliche ‚Abarte‘ (Geldbetrag, Anm. d. Verf.) oder ‚gnädigste Schankberechtigungserlaubnis‘*“ eingekommen, diese wurde aber aus nicht näher angegebenen Gründen abgelehnt. 1746 nehmen die bürgerlichen Wirte noch einmal Zuflucht zur Regierung und bringen Beschwerde ein, wobei sie sich u. a. auch über die zunehmende Anzahl der ständig offenen Keller beklagen, die anscheinend eine Schankgenehmigung erhielten, ohne den vorgegeben Voraussetzungen zu entsprechen.

*„Unter diesen leutgebenden Parteien befinden sich kaiserliche Sänftenknechte, Träger, Faßzieher und andere Unbefugte und da früher zur Abstellung dieses Unfuges niemand anderen als den Bürgern, welche ein eigenes Haus und Weingarten haben, die erforderlichen Leutgebzettel erteilt wurden, so macht man sich von Seiten des Steueramtes jetzt nichts daraus, wer kommt einen Leutgebzettel zu erteilen.“<sup>71</sup>*

---

69 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 329

70 Pemmer. Hans.; wie Anm. 47, S. 99 - 100

71 Vgl. Sulzer: wie Anm. 43, S. 87

Um von den ständigen Klagen der Wirte loszukommen und die Probleme mit dem Ausschank des Hofpersonales lösen zu können, beschloss man Mitte 18. Jahrhundert auf jeden Eimer Wein, der über die Linien in die Stadt oder Vorstädte eingeführt wurde, einen Kreuzer Maut zu kassieren. Dieses eingenommene, so genannte „Zapfengeld“ wurde an das Stadtoberkammeramt abgeliefert, welches das gebräuchliche Weindeputat von 60 Liter den Trabanten, Hatschierern und anderem leutgebenden Hofpersonal durch eine jährliche Zahlung von 60 Gulden ablöste.<sup>72</sup> Leider gibt es zu dieser sozialgeschichtlich interessanten Form der zusätzlichen Entlohnung so gut wie keine Literatur. Einzig Lichtenberger geht in einem kurzen Beitrag zur Stadtquardia auf deren Zusatzeinkommen durch den Weinverkauf ein.<sup>73</sup> Man muss sich vorstellen, wie viel Hofpersonal es gab, bei je 60 Eimer Deputat pro im Dienst Stehenden, scheint die Stadt damals in Wein und Bier geschwommen zu sein. Aber aus Mangel an trinkbarem Wasser und zur Deckung des täglichen Flüssigkeitsbedarfes wurden in den Städten wesentlich mehr alkoholische Getränke getrunken als im bäuerlichen Bereich. Bei letzterem gehörte der Konsum größerer Alkoholmengen zu Ausnahmesituationen der Festzeiten. Im Alltag gab es hier Milch und Most oder Wasser, das man im ländlichen Raum trinken konnte.

Die Menge des konsumierten Alkohols gibt ein deutliches Unterscheidungszeichen zwischen Arm und Reich und Stadt und Land an. Für Wien und die umliegenden Weinbaugebiete waren Wein, aber auch Bier bis ins 19. Jahrhundert die bevorzugten Getränke, obwohl im Laufe des 18. Jahrhunderts bereits eine Abnahme des alkoholischen Pro-Kopf-Konsums erkennbar wird.<sup>74</sup>

Das Leutgeben des Hofpersonales hat sich bis in die Zeit von Maria Theresia gehalten. Ab Mitte des 18. Jahrhunderts kommt es allmählich durch die umfangreichen Reformtätigkeiten der Kaiserin in Bezug auf Bettelwesen, Landstreicherei, Waisenhäuser und Manufakturen sowie das Schulwesen zu erkennbaren Veränderungen und ansatzweise zu einem Fürsorgewesen. Auch wenn vor allem wirtschaftliche Hintergedanken und Diszip-

---

<sup>72</sup> Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 178

<sup>73</sup> Vgl. Lichtenberger, wie Anm. 25, S. 122

<sup>74</sup> Vgl. Sandgruber, wie Anm. 38, S.11: „Waren um 1730 in Wien noch 160 Liter pro Kopf und Jahr getrunken worden, so waren es zu Ende des 18. Jahrhunderts nur mehr 100 bis 120 Liter. Der Rückgang setzte sich im 19. Jahrhundert weiter fort bis auf 25,9 Liter pro Kopf im Jahre 1913.“

linierungsmaßnahmen so manchen Reformen zu Grunde lagen, so leiteten diese doch eine Umgestaltung der Gesellschaft ein. Reformen galten auch dem Militär. Unter Joseph II. kam es zu einer Aufwertung der Armee, die soziale Stellung und die materielle Lage der Soldaten wurde erheblich verbessert. Zum neuen Bild eines Soldaten passte das Leutgeben oder Winkelleutgeben daher nicht.

Einsetzende Veränderungen gehen aus einem „Extract“ der „Militärregulierung“ von 1748 von Maria Theresia und Graf von Harrach hervor: es

*„Solle sich die Miliz durchgehends bei der Infanterie, Cavallerie und Artillerie alle Marktandereien, Wein-, Bier- und Branntweinschankes sowohl die Militärs als auch andere Leute, ingleichen des Viehschlachtens, Brotbackens und aller anderen bürgerlichen Nahrung und Gewerbes, nicht minder des Handels und Wandels mit Vieh und Getreide, Haaber (Hafer), Wein und Kaufmannsware und andere Sachen, wie sie auch heißen mögen, dann aller ‚Verkaufereien‘ unter und vor den Toren, oder wo es sonst wäre und durch wem selbes heimlich oder öffentlich betrieben werden wolle, ferners allen eigenmächtigen Fischens und Jagens und derlei anderer Landwirtschaften gänzlich enthalten.“<sup>75</sup>*

Über 150 Jahre Beschwerden und Klagen der Wirte so wie als Antwort darauf Verordnungen, Bescheide und Erlässe der Obrigkeit beinhaltet das Memorabilienbuch von Sulzer. Sie führten schließlich zur „Circulaire“ von 1781, die im Jahre 1784 noch einmal abgeändert wurde und bis heute nach wiederholten Anpassungen teilweise in Sachen Heuriger immer noch als Keller-Schank-Ordnung von Joseph II. Gültigkeit hat.

## 2.9. Die Weinfälscher

Die Qualität des Wiener Weines wurde in den alten Aufzeichnungen unterschiedlich beschrieben. Friedrich Schlögl lobt im Jahre 1875 die Vortrefflichkeit des Wiener Weines mit einem Zitat des Schulmeisters der Schotten, Johannes Rasch aus dem Jahre 1582, der feststellte, dass das „Wienergebirge“ *„das herrlichste, mächtigste, trüchtigste und größte*

---

<sup>75</sup> Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 366

*Weingebirg in Österreich ist*“, dem die Wachau „*an Größe und Güte nicht gleicht*“.<sup>76</sup> Natürlich gab es lage- und klimabedingt besseren und weniger guten Wein, letzterer wurde meist beim Leutgeb geschenkt, die guten Weine gingen in den Weinhandel und zu zahlungskräftigen Kunden. Es gab aber auch Jahre der Missernten, in denen der Wein nicht zu trinken war. So wird berichtet, dass 1444 der Wein so sauer war, dass ihn die meisten Bürger auf die Straße schütteten. Friedrich III. hatte hierauf bei schwerer Strafe das Ausschütten verboten und befahl, den Wein nach St. Stephan zu bringen, um damit den Kalk für den Nordturm zu löschen.<sup>77</sup> Die Haltbarkeit der Weine war meistens sehr begrenzt, und ähnlich wie Obstmost mussten sie innerhalb eines Jahres getrunken werden.

Bis auf einige Ausnahmen galten österreichische Weine als eher sauer, um ihnen Geschmack oder auch Farbe zu geben, wurden sie daher bis zum Ende des 19. Jahrhunderts oft gemischt oder verfälscht.<sup>78</sup> Mit Wasser zu mischen, war die einfachste Art. Süß und mild galt als Qualitätsmerkmal der Weine, weshalb Kräuter, Gewürze, Honig und später Zucker die gängigsten Zutaten waren, die man dem Wein beifügte. Bei manch anderen Stoffen hatte man offenkundig keine Ahnung, welche Gefahr sie bedeuteten, anders lässt sich der Gebrauch von Quecksilber oder Bleiweiß,<sup>79</sup> um den Wein zu süßen, nicht erklären. Im Jahre 1727 vermischten Wiener Hauer ihren Wein mit gesundheitsschädlichen Ingredienzien, um so einen beliebten Tokayer oder andere ausländische Weinsorten zu imitieren. Die Fälschung wurde beschlagnahmt, auf den Graben gebracht, wo man in aller Öffentlichkeit die Fässer zerschlug und den Wein zum Ausrinnen brachte. Hohe Strafen wurden auferlegt und empfindliche Leibesstrafen angedroht.<sup>80</sup> Schlögl berichtet:

*„aus dem Mödlinger und dem Bisamberger machen sie einen Krampelsberger, aus dem Grüntzinger einen Darmzwinger, überdies seynd sie auch noch schlau-*

---

76 Vgl. Schlögl, wie Anm. 58, S. 9

77 Vgl. Schlögl, wie Anm. 58, S. 17

78 Tschulk, Herbert: Weinverfälschung in alter Zeit. In: Wiener Geschichtsblätter. 1985, Nr. 40, S. 120

79 Rösch, Gerhard: Wein und Weinhandel in städtischen Rechtstexten des Spätmittelalters. In: Opll, Ferdinand: Stadt und Wein. Beitrag zur Geschichte der Städte Mitteleuropas. Linz 1996, Bd. 14, S. 197 - 198

80 Vgl. Sandgruber, wie Anm. 61, S. 24

*er, giessen unter den besten Wein einen Wachauer, der Donauwein muß in der Noth der Helfer sein.*“<sup>81</sup>

Aber die Weinfälscher ließen sich von ihrer Kunst nicht abbringen. Sogar hundert Jahre später, 1832 kam es noch zu einer Weinfälscheraffäre in einer der berühmtesten Weinstuben der Stadt. Eine Kommission der Sanitätspolizei visitierte die Weine des Achaz von Lenkey in der Liliengasse und entdeckte, dass alle Rotweine mit Bleizucker versetzt waren.

*„Mehrere hundert Eimer wurden ausgeschüttet, was den Wienern das nicht wenig ergötzliche Schauspiel bescherte, das hellrote Traubenblut über die Singerstraße und den Stephansplatz bis in die Rotenturmstraße fließen zu sehen.*“<sup>82</sup>

Trotz derartiger Vorfälle war die Herstellung von Kunstwein (weinähnliche Getränke) im 19. Jahrhundert nicht verboten, er durfte nur nicht mehr als echter Wein verkauft werden. Erst 1907 brachte ein Weingesetz ein definitives Verbot der Erzeugung von Kunstweinen und Halbweinen. Durch das Zusammenfügen diverser Stoffe erhielt man so genannten Kunstwein, Halbwein war die Vermehrung durch Wasser.<sup>83</sup>

## 2.10. Wirte - unterschiedliche Rechte und Pflichten

Das Gewerbe der Wirte war nicht immer an Hausbesitz gebunden, die Vorläufer des Gastgewerbes waren Auskochereien, die sich längs der Stadtmauern und im Bereich der unteren Rotenturmstraße befanden. Die Nähe zur Donau als Handelsweg dürfte hier den Standort bestimmt haben, da es sich durchwegs um „Betriebe“ handelte, die Reisenden Unterkunft und Verpflegung boten.<sup>84</sup> Im Laufe der Zeit veränderte sich der Status der Wirte, sie mussten Bürger der Stadt sein und ein Haus besitzen. Sie waren in einer

---

<sup>81</sup> Vgl. Schlögl, wie Anm. 58, S. 28

<sup>82</sup> Vgl. Pemmer, wie Anm. 47, S. 103 - 104

<sup>83</sup> Vgl. Rösch, wie Anm. 79, S. 200

<sup>84</sup> Vgl. Lichtenberger, wie Anm. 25, S. 72 -73

Bruderschaft organisiert und hatten höhere Abgaben als die Kellerschankwirte zu leisten. Zu den Rechten der Wirte gehörte das Beherbergen von Gästen, das Kostgeben und der Ausschank von Bier oder Wein. Ein Wirt durfte den Wein nicht über die Gasse ausschenken und sollte auch kein Zimmer „zu ebener Erd“ haben. Wer Wein ausschenkte, durfte kein Bier verkaufen und umgekehrt. Es war Pflicht der Wirte, alle Fremden oder Gäste, die bei ihnen Quartier bezogen, sofort der Stadtverwaltung zu melden.<sup>85</sup>

Die über Jahrhunderte in Wien herrschenden unterschiedlichen Abgabenbestimmungen für Wirte, Leutgeber und Bierleutgeber brachten untereinander ständige Konflikte. Erlässe und Verordnungen der Obrigkeit sowie wieder Ergänzungen dazu schafften zwar immer wieder für einige Zeit Beruhigung, aber keine wirkliche Verbesserung. In der Mitte des 18. Jahrhunderts ersuchten die Wirte bei Hof um die gänzliche Abschaffung des Kellerleutgebens, da laut ihrer Klagen die Kellerbesitzer neben ihren Kellern Bierstuben besaßen und so die jeweiligen Getränke und auch Speisen von einem Lokal in das andere trugen. Auch das unerlaubte „*Kost- und Quartiergeben*“ nahm bei den Leutgebern verstärkt zu. Dies verärgerte wieder die Obrigkeit, da diese hierdurch keine Kontrolle mehr darauf hatte, wer sich in der Stadt aufhalten würde. Wirtshäuser, Weinkeller und Schenken waren Orte ohne Zugangsbeschränkungen und konnten von jedem besucht werden. In der mariatheresianischen Zeit schuf man mit der Einrichtung des Extrazimmers eine Möglichkeit, sich auch im Wirtshaus nach sozialen Schichten zu trennen. Gewisse Verbände, z. B. Studenten oder Zünfte, versuchten, sich schon von jeher von der gemeinen Bevölkerung abzugrenzen und verkehrten meist untereinander in ihren eigenen Trinkstuben und Herbergen.

### 2.10.1. Wirte und Soldatenkinder

Eine interessante Aufzeichnung im „Memorabilienbuch“ von 1769, die Wiener Wirte betreffend, ist eine Anordnung von Maria Theresia, die gerne gesehen hätte, dass die Wirte „*etliche von den armen Soldatenkindern, männlichen und weiblichen Geschlechtes annehmen wollen.*“ Die Bruderschaft hatte darauf eine Versammlung ihrer Mitglieder einberufen, um ihnen den Vorschlag der kaiserlichen Majestät mitzuteilen. Bei dieser Zusammenkunft beschlossen die Wirte, den Hof um Auskunft zu bitten, wie man sich bei

---

<sup>85</sup> Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 170

der Annahme solcher Kinder verhalten solle. Ob man solche Kinder als Ziehkinder oder Dienstboten sehen solle, ob solche Kinder, wenn sie den einen oder anderen Fehler begehen oder gar sehr ungehorsam wären, mit väterlicher oder mütterlicher Züchtigung abstrafen dürfe oder ob man sie zur Bestrafung anzeigen solle. Wenn so ein Kind etwas veruntreut, wer stünde dafür gut? Muss man so ein Kind, wenn es wegläuft, wieder aufnehmen, und „*Gott soll gnädigst verhüten*“, dass das Kind „*ungünstige Sachen oder gar Verleumdungen vorbringt*“, die einen Wirt zum Witwer oder gar seine Familie in den Waisenstand bringen könnten. Die Bruderschaft einigte sich: Sollten ihre Bedenken abgelehnt werden, würde man zwölf Knaben und eben so viele Mädchen aufnehmen. Zwei Monate später aber bedachte man sich und bat die Kaiserin, sie mit der Annahme und Erziehung der Soldatenkinder zu verschonen. „*Sie hätten gerne einem so heiligen Werk ihre Hand dargeboten*“, weil aber durch die letzten schlechten Weinjahre ihre Wirtschaften so geschwächt waren, dass die meisten ihre Frauen und Kinder nur kümmerlich ernähren konnten, wäre so ein Soldatenkind eine große Belastung. Außerdem müssten sie dann Dienstboten „*losmachen*“, um ihr tägliches Auskommen zu finden und auch um ihre Steuerabgaben bezahlen zu können. Wie diese Eingabe vom kaiserlichen Hof aufgenommen wurde, kann man bei Sulzer leider nicht nachlesen.<sup>86</sup>

## 2.11. Bierleutgeben im Wandel der Jahrhunderte

Bis ins Spätmittelalter spielte Bier in Weingegenden eine eher untergeordnete Rolle. Aber schon ab der 2. Hälfte des 14. Jahrhunderts nahm der Bierkonsum stark zu, so dass aus Rücksicht auf den Schaden, den viele Weinbauern hierdurch erlitten, das uneingeschränkte Brauen und Ausschanken des Bieres verboten wurde. Das Bierbrauerrecht wurde in ein landesfürstliches Monopol umgewandelt und als Lehen vergeben.<sup>87</sup> In Wien besaß bis 1727 das Bürgerspital das Monopol für die Biererzeugung und den Vertrieb, wodurch das Spital sich selbst finanzieren konnte.<sup>88</sup> Das relativ billige Bier gewann an

---

<sup>86</sup> Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 88 - 90

<sup>87</sup> Vgl. Czeike, Felix: Historisches Lexikon Wien. Wien 1992, Bd.1, S. 444

<sup>88</sup> Vgl. Sandgruber, wie Anm. 38, S. 10

Beliebtheit und fand in der Stadt zunehmenden Absatz. Der Bierverkauf war nur den Bierleutgebern in ihren Lokalen erlaubt, die dafür aber keinen Wein ausschenken durften. Für die Wirte galt diese Regel umgekehrt. Über Jahrhunderte hinweg wurde in den Bierkellern der heimliche Weinausschank immer wieder ausgeübt und daher von den Weinbauern beklagt und folglich zur Anzeige gebracht. Ebenso war es verboten, Speisen zu verkaufen, doch auch daran hielt man sich nicht. 1732 trank man in Wien noch dreimal soviel Wein als Bier, aber bis zum Ende des 18. Jahrhunderts nahm der Bierkonsum so zu, dass er wesentlich größer war als der des Weines. Man zählte in der josephinischen Ära in ganz Wien bereits 500 Bierhäuser.<sup>89</sup> Die zunehmende Beliebtheit des Getränkes in bürgerlichen Kreisen trug auch dazu bei, dass später, im Vormärz, Bier zum Modegetränk der Intellektuellen, Beamten, Studenten und Künstler wurde.<sup>90</sup> Selbst in den klassischen Weinbauorten, wie Hernals und Ottakring, festigten sich im Vormärz Brauereien, und die populär gewordenen Wochenendpartien führten jetzt nicht nur mehr zu den Weinschenken, sondern auch in die Bierwirthshäuser. Sicher war der immer größer gewordene Preisunterschied zwischen Bier und Wein für den bevorzugten Bierkonsum von Einfluss. Durch die spätere Industrialisierung des Braubetriebes erreichte das Bier einen nochmaligen Preisvorteil, was zu einer weiteren Veränderung der Trinkgewohnheiten im 19. Jahrhundert führte. Bier und Branntwein wurden die bevorzugenden alkoholischen Getränke, wobei Branntwein typisch war für Gebiete, in denen sozialer Notstand herrschte.<sup>91</sup>

Durch eine Abänderung der Kellerschankordnung im Jahre 1830 durfte keinem Bierwirt mehr verwehrt werden, Wein auszuschanken, und keinem Weinwirt, Bier zu verkaufen. 1862 erfolgt schließlich die endgültige Aufhebung des gegenseitigen Schenkverbotes.<sup>92</sup>

---

89 Vgl. Czeike, wie Anm. 87, S. 376

90 Vgl. Czeike, wie Anm. 87, S. 376 - 377

91 Vgl. Berg, Heinrich und Karl Fischer: Vom Bürgerspital zum Stadtbräu. Zur Geschichte des Bieres in Wien. In: Wiener Geschichtsblätter. Beiheft 3, 1992, S. 3 – 22.

92 Salomon, Leopold: Geschichte des Wiener Gastgewerbes. Wien 1988, maschinschriftliches Manuskript

## 2.12. Die Fasszieher

Ein, mit dem Weinhandel und der Weinversorgung der Stadt zusammenhängender, wichtiger Berufsstand waren die Fasszieher. Bereits in den Jahren 1412 und 1536 gab es eine „Vaßzüger“-Ordnung, in der vom Stadtrat festgelegt wurde, welcher Lohn den bürgerlichen Fassziehermeistern zusteht, wenn sie Wein auf ein Schiff oder aus einem Schiff luden oder Weinfässer zu einem Keller oder aus einem Keller „zogen“.<sup>93</sup> Fasszieher waren für den Weintransport in die Stadt und innerhalb der Stadt zuständig. Sie waren diejenigen, die die Weinfässer in die Keller brachten oder aus den Kellern holten und auf Wagen verluden, um sie dann, je nach Größe und Menge der Fässer, händisch oder mit Pferden zu transportieren. Eine wichtige Aufgabe ihrer Arbeit war das Befördern des Weines zu den Schiffen der Donau. Am Stadttor beim Roten Turm war ein Ausfuhrzoll, die Wassermaut, zu entrichten. Die Fuhren gingen dann über die Schlachtbrücke, die heutige Schwedenbrücke in die Schottenau, die heutige Brigittenau, zum Donauhafen bei der langen Brücke.<sup>94</sup> Dort wurden die Fässer abgeladen, auf die Schiffe gebracht und diese dann mit Pferden stromaufwärts gezogen. Um 1548 beschwerten sich fremde Kaufleute über den „Unfleiß“ der Wiener Fasszieher, die sich beim Abtransport der Weinfässer allzu viel Zeit ließen.<sup>95</sup> Und 1547 schrieb Wolfgang Schmetzl:

*„indem ich höret schreyen seer, / schaut mich offt umb, / was das must sein, / do fuert man große Vaß mit Wein.../ Gar z'rissens Gsind, voll und verwegen, / halfen die Wein an d'Scheff anlegen. / Es fuer her mancher gladner Wagen, / vil tausend Eimer vor do lagen.“<sup>96</sup>*

Ein Fuhrfassl hatte den Inhalt von zehn Eimer. Das Fass musste nach der Art der wienerischen „Hämung“ gekennzeichnet sein. „Hämung“ bezieht sich auf das Nagelhämmern am Bottich: Man goss jeweils ein Maß Wasser in das Fass, der Wasserstand wurde dann mit einem Nagel markiert. So füllte man das Fass, Maß für Maß und ließ, wenn es voll war, das Wasser wieder ablaufen. Das Fass war dann „abgestochen“ oder „gebrand-

---

93 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 316

94 Vgl. Perger, wie Anm. 10, S. 216 - 217

95 Vgl. Perger, wie Anm. 10, S. 217

96 Wolfgang Schmetzl, zit. nach Perger, wie Anm. 10, S. 217

markt“.<sup>97</sup> Ein „Zuladungsfassl“ war ein Gebinde, das weniger als zehn Eimer enthielt, aber so bald es auf dem Wagen war, gleich viel kostete wie ein Fuhrfass, „*da keiner gerne seine Pferde oder Wagen abnutzt und Zeit versäumt,*“ wie es in dem Dekret des k.u.k. Handgrafenamtes, 1746 heißt.<sup>98</sup> Wein, der über die Linien ein- oder auszuführen war, durfte nur in „abgestochenen“ Fässern transportiert werden.

Der Fasszieher war ein geschützter Beruf, welcher von den Wirten gerne umgangen wurde, da sie diese Arbeit oft von ihren eigenen Leuten verrichten ließen. So wurden z. B. 1736 einem Wirt seine „*Wein-Seile*“ und das „*Arbeitszeug*“ abgenommen, da er von seinen Bediensteten etliche Fässer Wein aus dem Keller ziehen ließ. Der Wirt wurde beim Stadtrat angezeigt, erhielt aber nach Bezahlung einer Strafe seine Seile wieder.<sup>99</sup>

Bei Schlögl wird der Fasszieher, noch im Jahre 1780, auch in der Tätigkeit als „Keller-ausrufer“ beschrieben, der in der Stadt umherzog und die Eröffnung eines Leutgebkellers ankündigte. Er hatte ein volles Fässchen Wein bei sich, aus dem er den Vorübergehenden, zur Werbung für den zu öffnenden Keller, eine kleine Kostprobe anbot.<sup>100</sup>

### 2.13. Vorschriften gegen Raufereien

Wie in den Banntaidingen die Rechte des Leutgebers und die Verordnungen des Weinausschanks festgelegt waren, so gab es auch Vorschriften gegen Rauferei und anstößiges Verhalten in den Schankstuben und Kellern. Diese Anweisungen scheinen notwendig gewesen zu sein, da bereits in lang zurückliegenden Beschreibungen der Stadt häufig Klagen über die in Wien herrschende Trunk- und Raufsucht und über lockere Sitten aufgezeichnet sind.

---

97 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 145

98 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 146

99 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 316

100 Vgl. Schlögl, wie Anm. 58, S. 43

In einer Schilderung von Wien aus dem Jahre 1450 berichtet Aeneas Sylvius Piccolomini:

*„die Rauflust und die Saufgelage der Männer und das wenig sittenreine Benehmen der Frauen“*<sup>101</sup> sowie *„Bürger, die den eigenen Wein im eigenen Hause ausschenken dürfen, halten zum Anlocken der Gäste weibliche Gesellschaft leichtester Art.“*<sup>102</sup>

Eine Verordnung aus den Banntaidingbüchern des 15. Jahrhunderts, die den Stiftskeller im Heiligenkreuzerhof betraf, gibt einen Eindruck von den Zuständen, wie sie manchmal in den Weinkellern und beim Leutgeb herrschten und erteilt Auskunft über Preise, die diverse Auswüchse einer Zeche kosten konnten. So wurde *„den Herren zu Heiligenkreuz“* für ihren Schankkeller rechtlich zugestanden:

*„Wer einem Wirth oder einem anderen frommen Mann sein Assech (hölzerne Weingefäße, Anm. des Verf.), Gläser oder Schliem (Netzhaut, in Öl getränkte Papiere in den Fenstern, Anm. des Verf.), freventlich zerwirft oder bricht, hat verwandelt 2 Schillinge und 6 Pfennige um den Wirth seinen Schaden zu bezahlen.“* Weiters: *„Ob ein Weib bei einem Leitgeben vertränke Rock, Mantel, Schleier, Bettgewand oder andere Dinge, ohne ihres Mannes Willen und Wissen, soll ihr der Leitgeb nicht mehr darauf borgen, denn 12 Pfennige; borgte er ihr mehr darauf, so mag es der Mann um 12 Pfennige lösen, der Leitgeb soll das Überige verloren haben“.* Wenn ein Leutgeb *„einem dienenden Knecht peyt (borgt, Anm. des Verf.). Soll er ihn um seine Vrrte (Zeche, Anm. des Verf.) nicht höher pfänden oder abziehen; denn was er ob den Gürtel an oder auf hat, das ist: Gugl, Hauben oder Hüte. Er soll ihm auch bei seinen Herren seinen Lohn nicht verbieten; wer dawider thut, verwandelt 72 Pfennige. Wer sich einem Wirthe, der ihn um sene Vrrte pfänden soll, widersetzt, verwandelt 72 Pfennige. Wer einem Wirthe seine Vrrte mit Gewalt austrägt, hat verwandelt 2 Schillinge und 6 Pfennige. Ein jeglicher Leitgeb oder ein anderer Wirth soll nicht leihen auf Kirchengeräth oder blutiges Gewand, oder ungewundenes Getreide, oder auf andere Waare, die enttragen, gestohlen oder verdächtig ist; er soll auch*

---

101 Aeneas Sylvius Piccolomini zit. nach Schlögl, wie Anm. 58, S. 22

102 Tietze, Hans: Wien (= Berühmte Kunststätten, Bd. 67). Leipzig 1918, S. 4

*nicht kaufen; wird er aber dessen überfahren, soll man ihn anfallen als einen schädlichen Mann.* <sup>103</sup>

Das in jenen Zeiten das Einkehren auf ein Glas Wein nicht ungefährlich sein konnte, machte eine weitere Bestimmung aus den bei Schlögl beschriebenen „Pantaidingbüchern“ des 15. Jahrhunderts deutlich:

*„Wenn einer in ein Wirtshaus geht zum Wein, zum Bier oder in anderer Nothdurft und hat bei ihm eine Hacke oder andere verbotene Wehre, die soll er nicht bei sich behalten, sondern er soll sie von Stund an dem Wirth in Bewahrung geben, ehe er zu trinken fordert.* <sup>104</sup>

Eine ähnliche Verordnung besagt, dass schneidende Werkzeuge wie Schnittmesser oder Hauen, die die Gäste bei sich trugen, im Gürtel stecken mussten und an deren Träger darüber hinaus nur bis zu einen „Pfenwert“ Wein ausgeschenkt werden durfte. Konsumierte ein Gast mehr, so nahm der Wirt sein Werkzeug in Pfand. Wer die „Kandln“ und das „Assach“ des Wirtes als Wurfgeschöß benutzte, hatte außer dem Schaden auch noch eine Strafe zu bezahlen. In der „Banntaiding zu St.Theobald auf der Windmühle“, ca. 1562, ist sogar der Hinauswurf eines Raufbolds durch den Wirt reglementiert.

*„Item, ob einer unzüchtige wort bei dem wein tribe und wollt die leüt abtreiben (vertreiben, Anm. des Verf.), den sol der würrth auß dem hauß weisen. Wollte er aber strittig sein, so mag ihn der würrth wol mit gewalt hinauß stossen und drei trucken schläg (d. h. trockene Schläge, ohne dass Blut rinnt) auf das genück geben.* <sup>105</sup>

---

103 Schlögl, wie Anm. 58, S. 25- 26

104 Schlögl, , wie Anm. 58, S. 26

105 Vgl.: Tschulk, wie Anm. 12, S. 6

## 2.14. Öffnungszeiten und Sperrstunde

### 2.14.1. Die Sperrstunde

Die Sperrstunde wird bei Schlögl und Tschulk für den Winter mit 21 Uhr und für den Sommer mit 22 Uhr genannt. Im „Memorabilienbuch“ der Bruderschaft der Wirte, das mit seinen Aufzeichnungen 1622 beginnt, befindet sich ein Vermerk, der besagt, dass 1660 die bürgerlichen Wirte in das Rathaus gerufen wurden, wo man ihnen mündlich mitteilte, dass sie im Winter nach 8 Uhr und im Sommer nach 9 Uhr abends nichts mehr an Speis und Trank, weder im Haus noch über die Gasse ausgeben dürfen. Hierauf reichten die Wirte eine schriftliche Beschwerde ein, die „*solches beginnen verneuneth*“ und sich auf das Tavernenrecht - es muss zu dieser Zeit also schon ein Verordnung gegeben haben - beruft und vorstellig macht. Dies würde den unbefugten Winkelwirtschaften der Ausübung ihres Unfuges Tür und Tor öffnen.<sup>106</sup>

1722 publizierte der Stadtrat für die Kellerleutgeber eine Verordnung, in der unter anderen darauf hingewiesen wurde, dass „diese jederzeit gleich beim Zeichen der Bierglocke die Keller sperren und nichts mehr ausgeben sollen, bis des andern Tags zur richtig bestimmten Frühaufmachungszeit“.<sup>107</sup>

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts kommt es zu einer Erweiterung der Öffnungszeiten der Gaststätten, Weinkeller und der inzwischen entstandenen Kaffeehäuser. Hierfür dürfte eine für das Alltagsleben wichtige Errungenschaft von Bedeutung gewesen sein: Die Straßenbeleuchtung wurde verbessert. Joseph von Sonnenfels (1732 bis 1817), auch Direktor der Illuminationsanstalt, ließ die öffentliche Beleuchtung von der Inneren Stadt auf das Glacis und die Mariahilferstraße hinaus erweitern. Auch die Aufhebung der Sperre der Stadttore 1792 durch Leopold II. brachte mehr Freiräume und ermöglichte, eine Freizeitgestaltung in die Nacht hinein auszudehnen. Die Errungenschaft einer besseren Beleuchtung im Allgemeinen hatte aber auch noch eine andere Seite, bedeutete sie doch für viele Handwerksgesellen und später auch für Fabrikarbeiter eine Verlängerung der Arbeitszeit.

---

<sup>106</sup> Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 172

<sup>107</sup> Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 172

### 2.14.2. Die Bierglocke

„Item, eß soll kein würt oder gastgeb keinen wein über die bierglockenzeit außgeben oder bei ihm trinken lassen.“ So zitiert Herbert Tschulk aus dem Banntaiding zu St. Theobald auf der Windmühle ca. 1562.<sup>108</sup> Eine Bierglocke, die das Zeichen zum Schließen der Schenken gab, wird bereits im Stadtrecht von 1340 erwähnt. 1457 wurde eine „*pirglocke*“ gegossen, die über 300 Jahre im Heidenturm von St. Stephan hing. Von den Wienern wurde sie „*Gurgelabschneiderin*“ oder „*nasser Zapfenstreich*“<sup>109</sup> genannt, denn sie gab, je nach Jahreszeit, durch ihr Läuten das Zeichen zum Schließen der Wirtshaus- und Bierhäuser in der Stadt und in den Vorstädten an. Auch bei politischen Unruhen wurde sie eingesetzt und ihr Läuten war das Signal, die Lokale unverzüglich zu schließen. Auch die Häuser mussten abends nach dem Schlagen der Glocke zugesperrt werden. Als Kaiser Ferdinand I. am 23. Jänner 1561 alle öffentlichen Volksfeste abstellte - es war die Zeit der Glaubenskämpfe - befahl er, dass nach dem Klang der Bierglocke niemand mehr ohne Licht auf die Straße gehen durfte, d. h. ohne seine eigene Öllampe oder Laterne. Nach Schlögl lagen die Gründe für diese Verordnung in den „*vielen Attentaten, welche sich Lutheraner an katholischen Priestern hätten zu Schulden lassen kommen.*“<sup>110</sup>

1646 wurde die „Rumorwache“ geschaffen, die alle aufzugreifen hatte, „die zur Nachtzeit mit entblößten Degen herumgehen, oder sonst mit Schreien, Jauchzen, oder unzüchtigen Liedersingen auf der Gasse Ungelegenheiten machen, Mutwillen betreiben,“ sowie alle, die „nach dem Läuten der Bierglocke noch in den Trinkstuben und Kellern verbleiben“.<sup>111</sup> 1772 wurde die Bierglocke umgegossen und ab dann die Sperrstunden über amtliche Verordnungen geregelt.

---

108 Vgl. Tschulk, wie Anm. 12, S. 6

109 Vgl. Czeike, wie Anm. 87, S. 377

110 Vgl. Schlögl, wie Anm. 58, S. 39

111 Vgl. Tschulk, wie Anm. 12, S. 6

### 2.14.3. Öffnungszeiten an Sonn- und Feiertagen im 18. Jahrhundert

Im 18. Jahrhundert gab es immer wieder neue Erlässe für Wirte und Branntweiner, die mit höchster Wahrscheinlichkeit auch für die Kellerleutgeber von Gültigkeit waren und die die Öffnungszeiten an Sonn- und Feiertagen betrafen. Bei diversen diesbezüglichen Zwistigkeiten mischte auch die Kirche im eigenen Interesse munter mit. Der Erzbischof verlangte, dass kein Wirt oder Branntweiner vor 9 Uhr am Sonntag und Feiertagen „*niemand nichts geben*“ darf und überhaupt nicht aufsperrn soll. Die Regierung sah das anders und ließ 1717 kundmachen, dass

*„viele der gemeinen Leute oder auch reisende Personen sich des Frühstückes oder wenigstens eines Trunkes Branntwein zu bedienen gewohnt seien, dies vielmals auch wegen der Gesundheit benötigen, soll sowohl den bürgerlichen Wirten als auch den Branntweinern erlaubt sein, durchgehend an Sonn- und Feiertagen auch vor 9 Uhr, denen die es verlangen, ein Frühstück und Trunk zu reichen und zwar so, dass den Gästen eine überflüssige Zährung nicht gestattet, sondern selbe nach geziemend genossenen Frühstück zu dem Gottesdienst vermahnet und nit verleitet werden sollen.“<sup>112</sup>*

Ein kaiserliches Mandat von 28. Jänner 1730 verordnet,

*„dass alle Sonn- und Feiertage vormittags vor Vollendung des Gottesdienstes, kein Schank-, Bier- und Branntweinhaus und Gewürzgewölb aufmachen, und niemanden Speis und Trank geben dürfe, außer Reisenden oder den vom Land hereinkommenden und sonst Bedürftigen. Doch all dies nur bei Notwendigkeit und in aller Stille.“<sup>113</sup>*

Wiederholt wurde auch das Kegeln an sonntäglichen Vormittagen merkwürdigerweise in den Stiftskellern z. B. im Heiligenkreuzerhof untersagt.<sup>114</sup>

Noch im Jahre 1783 ergeht eine „Hofentschließung an die Polizey“, die besagt:

---

112 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 93

113 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 95

114 Vgl. Schlögl, wie Anm. 58, S. 42

*„Die Missbräuche bey Wein = und Bierschenken an den Kirchtagen und Wallfahrttagen müssen abgestellt werden.“*<sup>115</sup>

1752 wurde die Theresianische Keuschheitskommission installiert, die ihre Aufgabe in der Abstellung „öffentlicher Ärgernisse“ sah. In diesem Zusammenhang kann man auch die Verlegung der Öffnungszeit an Sonn- und Feiertagen auf 4 Uhr nachmittags sehen. Aber wie so oft in Wien hat man sich auch hier arrangiert: Vom Reichskanzler wurde dem Polizeiamt mündlich mitgeteilt, dass die Schankhäuser bei halb zugemachten Türen und Fensterläden ganz still, ohne Getöse, ohne Musik und ohne Erlaubnis eines Spieles ihren Gästen Speis und Trank geben dürfen und nach 4 Uhr Nachmittag offen halten dürfen bis 11 Uhr nachts.<sup>116</sup>

Eine Eintragung von Sulzer von 1752 erinnert die Wirte:

*„es darf keiner betrunken sein“, und man darf „auch vor dem Gottesdienst, an Sonn- und Feiertagen an Kranke Kost geben, jedoch ohne Aushängen des Zeigers.“*<sup>117</sup>

1770 ist von der Regierung den bürgerlichen Wirten verordnet worden, dass außer in der Faschingszeit und bei „*Hoffestigkeiten*“ kein Wirt nach 11 Uhr nachts weder Speis noch Trank verabreichen, noch viel weniger das Spielen gestatten dürfe, „*da bei solchen Gästen meistens nur liederliche Leute unterschlupfen und ehrbaren Leuten Ärgernis geben.*“ Es wurde auch von allen Kanzeln verkündet, dass sonn- und feiertags, so lange der Nachmittagsgottesdienst „*wehret*“, in der Pfarre oder bei den „*nächst anliegenden Kirchen*“ die Wirtshäuser gesperrt sein müssen und nicht eher als nach vollendetem Gottesdienst geöffnet werden dürfen.

Interessant ist auch, dass im 18. Jahrhundert trotz noch nicht vorhandener Bedenken wegen unmenschlicher Arbeitszeiten die Obrigkeit in Zusammenhang mit dem Nichtbesuch des Gottesdienstes am Sonntag sich eines Schutzes der Arbeiter entsinnt. Zur

---

115 Vollständige Sammlung aller seit dem Regierungsantritt Joseph des Zweyten für die k.k. Erbländer ergangenen höchsten Verordnungen und Gesetze. Dritter Teil, Wien 1788. S.55

116 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 95 -96

117 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 95

*„Abstellung des in Entheiligung der Sonn- und Feiertage, durch Verrichtung knechtischer Arbeiten und Vernachlässigung des Gottesdienstes eingeschlichen höchst ärgerlichen Missbrauches, dass zur Besorgung der Armen, gewisse Leute zum Zweck aufgestellt werden, derley Professionsleute welche in Gottesgeheiligten Tagen solch knechtische Arbeiten verrichten, emsig zu nachforschen.“ Bei sich äußernden Verdacht, „die Häuser und Wohnungen visitieren und den Befund der hochgeachteten Regierungskommission zu denunzieren.“<sup>118</sup>*

## 2.15. Seuchen und Armut im 17. und 18. Jahrhundert

Wenn man nicht von vornherein schon in schreckliche Armut hineingeboren war, haben Kriege, Seuchen, Missernten und Hungersnot noch das Ihre zu einer traurigen Existenz beigetragen. Zu dieser großen gesellschaftlichen Randgruppe kamen auch noch Mittellose vom Land, die hofften in der Stadt durch die Mildtätigkeit der Reichen überleben zu können. Konkrete Angaben über den Umfang der völlig Verarmten im 17. und 18. Jahrhundert in Wien sind nicht bekannt. Für das Jahr 1807 gibt es aber bereits Aufzeichnungen, denen zufolge für Wien 37.500 Almosenwerber<sup>119</sup> angegeben wurden, die um eine Armenunterstützung ansuchten. So gesehen kann man das hier beklagte, über Jahrhunderte hinweg genehmigte und dann wieder verbotene, aber immer wieder existierende Winkelleutgeben des „kleinen Mannes“ auch als eine Art Armenunterstützung sehen, die den Staat entließ, gegen das Armenwesen aktiv zu werden.

Tatsache ist, dass ab der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts das Bettelwesen stark zunahm und die in Elend lebenden unzähligen Verarmten, Invaliden und die vielen elternlosen Kinder, wie z. B. die schon oben erwähnten Soldatenkinder, zu einem öffentlichen Problem ersten Ranges wurden.<sup>120</sup> Dass die Lebens- und Wohnverhältnisse der Ärmsten bis ins 19.

---

118 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S.94

119 Feldbauer, Peter und Hannes Stekl: Wiens Armenwesen im Vormärz. In: Wien im Vormärz. Wien 1980, S. 175 - 177

120 Vgl. Feldbauer, wie Anm. 119, S. 176 „Eine für die Jahre 1810 bis 1814 durchgeführte Erhebung der Armen in Wien erbrachte für das engere Stadtgebiet die enorme Zahl von 8.700 armen und verwahrlosten Kindern.“

Jahrhundert spezielle Brutstätten für Krankheiten waren, war die logische Folge. Daher sah man bereits im 17. Jahrhundert die hygienisch unzumutbaren Schenken und Winkelwirtschaften als potenzielle Gefahr für Ansteckung und Verbreitung der Pestseuche, was die Obrigkeit dazu veranlasste, gegen diese Örtlichkeiten vorzugehen und Maßnahmen zu treffen.

So wurde durch einen öffentlichen Ruf 1679 verlautbart:

*„Demnach der allmächtige Gott aus seinen gerechten Zorn, die derzeit allhier grassierende ‚Contagio‘ (contagio = Seuche, Anm. d. Verf.) ohne Zweifel wegen der überhäuftten Schand und Laster, welche ‚bishero‘ dieser Orten in Schwung gegangen ist, über diese Stadt und Land geschickt hat und um ‚notoricum‘ (Offenkundigkeit, Anm. d. Verf.) was bei den Winkelleutgeben für allerhand liederlichen und herrnlosen Gesindel, wegen des hier befindlichen wohlfeilen aber oft verfälschten Getränkes für Zusammenkünfte gehalten werden. Was da selbst für ein unordentliches Essen und Trinken, darauf erfolgtes Spielen, Schelten, Fluchen, Unzucht und dergleichen Laster vor sich gehen. So dass die zu einer gerechten Strafe über diese Stadt und Land gekommene Seuche durch solche unzulässige Zusammenkünfte nur noch mehr ausgebreitet würde. Also hat man es für eine hohe Notdurft erachtet, solche Winkelleutgeben durch weitere allergnädigste Spezialconzessionen in und vor der Stadt durchgehends einzustellen.“<sup>121</sup>*

In einer anderen Verlautbarung ein Jahr später:

*„wird von Uns ernstlich und dergestalten verboten, dass sowohl der Wirt als auch der Gast, in Gleichen diejenigen Trinker so sie sich „überweinen“ (betrinken), dass sie wie das unvernünftige Vieh auf öffentlichen Straßen und Gassen liegen bleiben, wohl empfindlich auf den Leib abgestraft werden sollen.“ Weiters „ Es sollen auch nicht allein alle Wirte und Gastgeber, sondern auch alle Hausherren und Hausväter in und vor der Stadt, sowohl in den geistlichen Freihäusern als auch bürgerlichen Häusern, wenn sich eine kranke Person bei Ihnen befindet, die also bald Anzeige tun, damit zeitlich Vorsehung geschehe*

---

121 Vgl. Sluzer, wie Anm. 43, S. 326

*und alles Übel verhütet werden möge. Wer aber solches nicht tut, der solle wie oben vermeldet gleichfalls empfindlich gestraft werden.*<sup>122</sup>.

Der Pest konnte man in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts Herr werden, an der Problematik des Armenwesens änderte sich weitere hundertfünfzig Jahre jedoch nichts. Im Gegenteil, das 19. Jahrhundert mit seinen wirtschaftlichen und demographischen Veränderungen und den verheerenden Wohnverhältnissen verschlechterte nur noch die Situation der Armen. Das einzige, was sich änderte, war, dass man in dieser Zeit nicht mehr Angst vor der Pest hatte, sondern Angst vor der Ansteckung der „Brustwassersucht“, der Tuberkulose.<sup>123</sup>

---

122 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 327 - 328

123 Vgl. Banik-Schweitzer, Renate und Wolfgang Pircher, Zur Wohnsituation der Massen im Wien des Vormärz. In: Wien im Vormärz. Hg. Felix Czeike, Wien 1980, S. 146 - 148

### 3. Die Kellerschankordnungen von Joseph II.

Joseph II., der große Reformator, wollte im Zuge seiner umfangreichen Maßnahmen mit einer Verordnung auch die Missstände im Gast- und Schankgewerbe beenden. Die ständigen Streitigkeiten zwischen den Wirten und den Kellerleutgebern ließen ihn sodann feststellen, dass „mit dem Weinschanke in öffentlichen Kellern verschiedene Unfuge ausgeübt werden.“<sup>124</sup> Um hier endlich deutliche Richtlinien zu schaffen, wurde bereits im Jahre 1781 eine 17 Punkte umfassende, den Weinausschank betreffende, Verordnung erlassen.

*Verordnung in Wien vom 12. Mai 1781*

*„Bei dem Weinschanke oder dem Weinleutgeben, das in öffentlichen Kellern vorgeht, und mittels dessen daselbst der Wein unter dem Stangenmaß und seidelweise ausgeschenkt wird kömmt folgendes zu beobachten:*

*1. Können diesen Schank jene ausüben, welche mit eigenen Weingärten versehen sind, oder haussessige Bürger sind, oder wenigstens ein Haus eigenthümlich besitzen.*

*2. Ist diesen erlaubt, den Kellerschank entweder selbst auszuüben, oder auch Leuten, welche ebenfalls Bürger sind in Bestand zu verlassen, und bürgerliche Personen sind unter einer Strafe von 50 Reichsthalern hievon ausgeschlossen.*

*3. Darf sich niemand, er sei geistlich oder weltlichen Standes, bei gleicher Strafe von 50 Reichsthalern des Weinleutgebens in Kellern anmassen, der nicht mit einer Befugniß versehen ist. Die Art und Weise des Kellerschanks ist,*

*4. daß alle vor der Eröffnung des Kellers bei dem Stadtrathe ein Ausschankpollet ansuchen, welches ihnen unentgeltlich wird ertheilt werden.*

*5. Dürfen sie nicht anders als unter der Aussteckung des gewöhnlichen Stangenzeigers ausschenken.*

---

124 Schlögl, wie Anm. 58, S. 47

6. müssen sie ihren Keller nach Verkauf von 28 bis 30 Tagen immer wenigstens durch 3 Tage gesperrt halten, und dann, wenn sie ihn wieder eröffnen wollen, sich abermal um ein neues Ausschankpollet bewerben.
7. Dürfen diese Keller an Werktagen des Morgens um 9, an Sonn- und Feiertagen aber nicht vor 11 Uhr geöffnet, des Nachts aber im Winter nur bis 9, und im Sommer bis 10 Uhr offen gelassen werden.
8. Darf darinn von niemanden, weder von dem eigenen Kellerbesitzer übernachtet werden.
9. Dürfen zur Bedienung nur Mannspersonen gebraucht werden.
10. Ist hierinn kein Spiel gestattet.
11. Ist auser dem unmittelbar dazu gehörigen Behältnisse keine besondere Trinkstube, kein besonderes Zimmer, unter was immer für einem Vorwande zu halten.
12. Darf den Gästen auser Brod, Käs und Rettig nichts aufgesetzt werden.
13. Darf darum kein anderer Wein ausgeschenkt werden, als solcher, wovon die Maß<sup>125</sup> höchstens 10 Kreuzer kostet.
14. Auch darf nur eine einzige Gattung Weins ausgeschenkt werden, entweder lauter Wein zu 6 Krn., oder lauter Wein zu 7 – 8 – oder 10 Krn., und dieser auch nicht in einer zweifachen Gestalt, sondern entweder nur weisser, oder nur rother.
15. Muß der Preis immer durch das gewöhnliche Zeichen an dem Stangenzeiger angemerkt werden.
16. Versteht sich alles dieses, was man vom Weinleutgeben im Keller gesagt hat, nur von der Stadt, denn in den Vorstädten wird kein solcher Weinausschank gestattet.

---

125 Brockhaus Enzyklopädie. Mannheim 1991, Bd. 14, S. 283. Vgl.: Wiener Maß = 1,415 Liter.

*17. Dürfen jene, die zum Schenken befugt sind, nur einen einzigen Keller halten.*<sup>126</sup>

Nach Jahrhunderten brachte diese Verordnung, die aus der Tradition übernommene Verfügungen in einer gesetzlichen Festlegung zusammenfasste, die Richtlinien für den Weinausschank. Es kamen schon in früheren Erlässen Punkte dieser Verordnung vor, aber in solcher Gesamtheit, wie Joseph II. sie beschloss, kannte man sie bis dahin nicht. Auf bereits bestehende Bestimmungen aus der Vergangenheit wurde im Gesetz hingewiesen und es hieß daher:

*„Jene, welche bisher berechtigt waren, einen Keller zum öffentlichen Ausschank zu machen, bleiben noch immer an die ehemaligen Maßregeln gebunden, und vor allem für diejenigen, welche schon zuvor befugt waren.“*<sup>127</sup>

Auch den Unterschied zwischen Weinausschank und dem Weinabziehen beschrieb diese Verordnung genau. Unter Wein abziehen verstand man:

*„den Verkauf des Weines, der zwar öffentlich, aber in einer grösseren Quantität – es sei in Fässern oder auch nur in Flaschenkellern - und welche nur über die Gasse, mithin nicht zum Vertrinken in den Kellern zu geschehen pflegt. Dieses Abziehen, oder dieser Weinverkauf über die Gasse ist in der Stadt jedem erlaubt, Doch müssen sich jene, die auf diese Art Wein aus ihren Kellern verkaufen, immer von 3 zu 3 Monaten bei dem Stadtrathe melden, um die hiezu nötigen Polleten, ohne welche ihnen der Weinverkauf verboten sein würde, und die ihnen unentgeltlich zu ertheilen sind, zu bekommen. Dabei muß der Wein, der abgezogen wird, immer wenigstens 5 Maß betragen. Unter dieser Quantität ist den, mit dieser Art des Weinverkaufes sich abgebenden Partheien, keine Weinabgabe in Fässern oder in Flaschenkellern erlaubt. Auch dürfen sie sich keines Zeigers – von welcher Art er auch immer sein möchte – bedienen, und sich des Leutgebens in ihren Kellern nicht anmassen. Jene, welche dawider handeln, entweder ohne*

---

126 Handbuch aller unter der Regierung des Kaiser Joseph des II. für die K.K. Erbländer ergangenen Verordnungen und Gesetze in einer Sistematischen Verbindung. Enthält die Verordnungen und Gesetze vom Jahre 1780 bis 1784. Wien 1785, Bd.1, S. 150 - 154

127 Handbuch, wie Anm. 126, S. 149

*Pollete abziehen, oder sich eines Zeigers bedienen, oder in minderer Qualität Wein verkaufen, oder ihn vielleicht gar maß = oder seidelweise ausschenken, verfallen in eine Strafe von 50 Reichsthaler, welche ohne Nachsicht einzutreiben, und davon ein Drittel dem Denunzianten abzureichen ist.*“<sup>128</sup>

Wie schon in einem der obigen Kapitel erwähnt, war seit dem Mittelalter die Einfuhr ausländischer Weine erschwert und der Vertrieb ursprünglich im Monopol der Stadtverwaltung. Dies änderte sich im Laufe der Jahrhunderte, Wirte oder Weinkeller durften aber nach wie vor keine importierten Weine anbieten. Der Verkauf dieser Weine war Gewürzgewölben und Spezereikrämern vorbehalten.

*„Uibrigens ist dem bürgerlichen Handelsstande, und den Spezereikrämern erlaubt nur Ausländer, aber keine Österreicherweine in den Verkaufsgewölben herzugeben.“*<sup>129</sup>

Ebenfalls in dieser ersten ausführlichen, den Wein- und Kellerschank betreffenden Gesetzgebung befand sich eine Klausel für Bierwirte, in der es hieß:

*„Die Bierwirthe haben sich in ihren Bierstuben alles Weinschanks zu enthalten, und unter 50 Reichsthaler Strafe nur den Gästen an den Fleischtagen kalte geräucherte Würst, Schinken, Zungen und Kämpe,<sup>130</sup> an Fasttagen kalte Häringe, kalten Fisolen= und Linsensalat aufzusetzen.“*<sup>131</sup>

Die berühmte, als „Geburtsstunde des Heurigen“ bezeichnete Keller- Schank-Ordnung von Joseph II. aus dem Jahre 1784 ist eigentlich ein Nachtrag zu dem detaillierten Gesetz von 1781. Eine nichtige Beschwerde der Wirte aus einem kleinen Ort der Grafschaft Görz, wo der Grundherr, Graf Delmetri, die Wirte zwingen wolle, nur den Wein von

---

128 Handbuch, wie Anm. 126, S. 149 - 150

129 Handbuch, wie Anm. 126, S. 153

130 „Kämpe“ = zahmer Eber, Zuchteber. Grimm, Jacob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, Univ. Trier 2007, Bd. 11, Spalten 136 – 145.

131 Handbuch, wie Anm. 126, S. 154

seinen Gütern auszuschenken, erreichte den Kaiser, der darauf mit dieser wichtigen Ergänzung reagierte.<sup>132</sup>

*Den 17. August 1784 Zirkular in Dominien und Unterthanssachen.*

*„Allen Grundobrigkeiten wird bey schwerster Bestrafung verboten, ihren Unterthanen, unter was immer für einen Namen und Vorwande, Lebensmittel oder Getränke, zum Kaufe, Verkaufe oder Ausschanke auf obrigkeitliche Rechnung aufzudringen, oder dieselben zu zwingen, zu einem höheren Preise, als die Obrigkeit auszuschenken; mithin wird jedem die Freyheit gegeben, die von ihm selbst erzeugten Lebensmittel, Wein und Obstmost zu allen Zeiten des Jahres, wie, wann und in welchem Preise er will, zu verkaufen, oder auszuschenken.“<sup>133</sup>*

Eine weitere Verordnung, die die Ausschanksberechtigung des Eigenbauweines betraf, wurde 1785 erlassen: „Die Erlaubnis, seinen eigenen gefechseten Wein auszuschenken, ist nicht auf die Weingartenbestandsinhaber zu erstrecken, sondern bloß von den angesessenen Unterthanen zu verstehen,<sup>134</sup> d. h. jeder Hauer durfte seinen eigenen Wein selbst verleutgeben.

Immer wieder kam es zu Anpassungen der Kellerschankordnung, 1825 wurde neu festgelegt, dass ein Leutgeb sein Schankrecht auch an jemand anderen in einem anderen Keller der Stadt vergeben darf. Das Recht des Schenkens war ja bis dahin nach wie vor nur demjenigen erlaubt, der ein bürgerliches Haus besaß oder hausansässiger Bürger war. Den Kellerschank durfte er nur in seinem eigenen Haus entweder selbst ausüben oder „den Schank in Bestand verlassen,“ d. h. das Schankrecht in seinem Keller einer anderen Person überlassen. Diese Abänderung vom Jahre 1825 wurde in erste Linie für Stiftskel-

---

132 Broidl, Erich: Heurigenkultur in Niederösterreich. Dargestellt anhand der Region Kamptal / Straßertal. Dipl. Arb. (Univ.) Wien 1996, S. 53

133 Vollständige Sammlung aller seit dem Regierungsantritt Joseph des Zweyten für die k.k. Erbländer ergangenen höchsten Verordnungen und Gesetze: durch privaten Fleiß gesammelt, und in chronologische Ordnung gebracht. Vierter Teil, Wien 1788, S. 431

134 Handbuch aller unter der Regierung des Kaisers Joseph des II. für die k.K. Erbländer ergangenen Verordnungen und Gesetze in einer Sistematischen Verbindung. Wien 1787, Achter Band, S. 195

ler vorgenommen. Da die Klöster mehrere Häuser in der Stadt besaßen, hatten sie auch Interesse an mehreren Schankkellern.<sup>135</sup>

1829 wurde das schon seit Jahrhunderten bestehende Tanz- und Spielverbot in Schankkellern bestätigt. 1838 kam es zu Abweisung eine Klage der Wirte, die den Leutgebern das Ausstecken eines Weinzeigers und im Besonderen eines „blechenen Zeigers“ verbieten sollte. Laut Beschluss des Magistrates durften aber die Kellerschenker Weinzeiger weiter verwenden, egal ob aus Blech oder von „natürlichen Tannenreisig“, beides wurde ihnen erlaubt.

---

135 Vgl. Salomon, wie Anm. 92, S. 176 - 177

## 4. Alltagsleben der Wiener im ausgehenden 18. und 19. Jahrhundert

Die Auswirkungen der grundlegenden urbanen und gesellschaftlichen Veränderungen auf den Weinausschank und das Trinkverhalten der Bevölkerung.

### 4.1. Anfänge der Arbeitszeitregelung

Ab der Mitte des 18. Jahrhunderts stiegen die Anforderungen an die Disziplinierung der Staatsbürger, und zugleich entstand ein neues Leistungsdenken. War in der Vergangenheit die Arbeitszeit mancher Berufe an das Tageslicht gebunden, so wurde sie in der vorindustriellen Periode zu einem Kostenfaktor. Dies stellte nun einen neuen Gesichtspunkt dar und man begann Zeit, die man durch unnützes Tun verliert, in Geld auszurechnen. Im Sinne des Reformabsolutismus bemühte man sich, der Arbeit einen höheren Stellenwert einzuräumen.<sup>136</sup> Gleichzeitig, im Trend der Aufklärung, wurde die Freizeit als Gegenpol zur Arbeitszeit betont. Früher waren Arbeitszeit und Freizeit oft vermischt, wie dies z. B. im Brauch des „Schenkens“ zum Ausdruck kam. „*Da waren alle Gesellen eines Handwerks beim Eintreffen eines fremden Gesellen von der Arbeit aufgestanden, hatten ihm zu einem Wirtshaus begleitet und ihm hier geschenkt,*“<sup>137</sup> d. h. einen gemeinsamen Begrüßungstrunk gehoben. Ein weiteres Beispiel eines Brauches, der aus ökonomischen Gründen reglementiert wurde, war die Teilnahmen von Gesellen am Begräbnis eines Zunftangehörigen, die, nach Ermessen der Regierung, allzu oft stattfanden und dann in „*wüsten und ausschweifenden Leichenmählern endeten*“, wodurch „*kostbare Arbeitszeit*“ vergeudet wurde. Hier sollte in Hinkunft nur mehr eine vorgegebene Anzahl an Gesellen mitmarschieren.<sup>138</sup> Alkoholkonsum als Ritualfunktion in Form von Wein oder Bier spielte in der vorindustriellen Gesellschaft eine bedeutende Rolle.

---

136 Vgl. Tanzer, Gerhard: „Spectacel müssen seyn.“ Die Freizeit der Wiener im 18. Jahrhundert. (Kulturstudien, Bd. 21) Wien 1992, S. 31 - 54

137 Zatschek, Heinz: Handwerk und Gewerbe in Wien. Von den Anfängen bis zur Erteilung der Gewerbefreiheit im Jahre 1859. Wien 1949, S. 179

138 Vgl. Tanzer, wie Anm. 136, S. 39 „In den Zunftordnungen Maria Theresias wird die Anzahl der Gesellen, die bei einem Begräbnis teilnehmen durften, genau festgesetzt (zumeist 6, mitunter auch 12 bzw. 4)“.

Das veränderte sich ab der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts, Arbeitszeiten, die früher nach Bedarf und Gegebenheiten gehandhabt wurden, wurden nun durch Verordnungen geregelt. Ein Eingreifen der Obrigkeit in das Zunftsystem führte schließlich zum Niedergang der Gesellenkultur und in der Folge zu den ausbeuterischen Arbeitsverhältnissen des 19. Jahrhunderts. Die Grenzen zwischen Arbeitszeit und Freizeit wurden vorgegeben, wobei es vor allem um die Arbeitszeit ging - man arbeitete um 1840 noch rund 97 Stunden wöchentlich, um 1870 immerhin noch 71 Stunden.<sup>139</sup>

Der schon oben erwähnte Rückgang der Anzahl der Weinkeller in der Altstadt gegen Ende des 18. Jahrhunderts hatte nicht nur mit der dort stattfindenden baulichen Stadtentwicklung zu tun, sondern auch mit den grundlegenden Veränderungen der Gesellschaft. Großbürgertum und Beamte der Regierung nahmen die innere Stadt als Wohnsitz für sich ein. Zugleich fand bei der handwerklichen Gesellschaftsklasse die Trennung von Wohn- und Arbeitsstätte statt, wodurch eine Loslösung der Gesellen von ihrem Meisterhaushalt erfolgte. Dies war eine Entwicklung, die mehr Möglichkeiten brachte, eine, wenn auch nur geringe Freizeit individuell zu gestalten. Die soziale Schicht, die auch zum Teil zur Klientel der Leutgebkeller gehörte, siedelte sich folglich in den billigeren Vorstädten und später in den Vororten an, wohin auch die Leutgeber abwanderten.

#### 4.2. Gegensätzlichkeiten – biedermeierliches Bürgertum und Arbeiterelend

Wenngleich die Ideen der josephinischen Aufklärung am Anfang des neuen Jahrhunderts zwar noch lebendig waren, so setzte durch die politischen Entwicklungen - Wiener Kongress, Metternich - eine gegenläufige Bewegung in der Lebensgestaltung der Bevölkerung ein. Sowohl das in der vorindustriellen Zeit erstarkte Bürgertum wie auch die sozial unteren Schichten fanden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch keine Möglichkeit, sich politisch zu betätigen. Beamtentum, Polizei und Spitzelaktionen prägten den Alltag der Menschen. Der Staat regierte unter Ausschluss der Gesellschaft. Ein Rückzug des Bürgertums in die Privatsphäre und das Entstehen der eigenen „Biedermeier“-Kultur, die alle Lebensreiche durchdrang, erfasste erstmals die gesellschaftliche

---

139 Czeike, Felix Sozialgeschichte von Ottakring 1840 – 1910. In: Wiener Schriften, Hft. 2, Wien 1955, S. 12

Gruppe des Kleinbürgertums und den Mittelstand des Wirtschaftsbürgertums. Die sich schon im auslaufenden 18. Jahrhundert abzeichnende Abnahme des Alkoholverbrauchs war vor allen in Kreisen des Adels und der Oberschicht festzustellen. Wein wurde aufgewertet und teurer, man begann auf Qualität zu setzen. Im gleichen Zeitraum etablierte sich die Institution „Wiener Kaffeehaus“, eine durch und durch bürgerliche Einrichtung, die im Laufe des 19. Jahrhunderts ihre Hochblüte erreichte. Wenn man nicht gerade die häusliche Geselligkeit pflegte, so traf man sich im Kaffeehaus, das jetzt auch Frauen eine Möglichkeit zur Begegnung schaffte.<sup>140</sup>

Ganz im Gegensatz dazu war für die sozial niederen Klassen die Hinwendung zu einer biedermeierlichen Häuslichkeit eine Illusion. Durch das Aufkommen der Industrialisierung nahm die Ausbeutung dieser Bevölkerungsgruppe im Laufe des 19. Jahrhunderts erschütternde Formen an. Unmenschliche Arbeitszeiten wurden schon oben erwähnt. Schockierend war vor allem die Kinderarbeit in den Fabriken, die per Hofdekret von 1842<sup>141</sup> ab dem Alter von neun Jahren auf zehn Stunden pro Tag festgelegt wurde, eine Regelung, die aber oft auch nur auf dem Papier existierte.

Es besteht kein Zweifel, dass sich infolge der Industrialisierung der Konsum von Alkohol verstärkte. Die erhöhte psychische Belastung, die Arbeitsmonotonie, die bedrückenden Wohnverhältnisse, die regionale Entwurzelung vieler neu zugezogener Arbeiter<sup>142</sup> spielten hier eine wesentliche Rolle im Trinkverhalten. Die Gruppe der Armen gehörte aber nicht zu dem Publikum der Weinleutgeber, das am Wochenende mit dem Zeiselwagen in die Vororte fuhr, sie bevorzugte, wie schon im 18. Jahrhundert, vor allem die Bierkeller oder Bierhäuser. Ein mittelmäßiges Bier kostete damals nicht einmal so viel wie der billigste Wein, und außerdem kam beim Bier ein gewisser Nährwert dazu, der oft eine Abendmahlzeit ersetzte.<sup>143</sup>

---

140 Sandgruber, Roman: Der Kaffee. In: Bittersüße Genüsse. Wien, 1986, S. 59 - 88

141 Stadtchronik Wien, Wien 1986, S. 270

142 Vgl. Sandgruber, Roman: Bittersüße Genüsse. Der Alkohol. In: Kulturgeschichte der Genussmittel. Wien 1986, S. 20

143 Vgl. Tanzer, wie Anm. 136, S. 187

Das kleine Wirtshaus in der Nähe der Elendsquartiere, gleichsam das Wirtshaus „am Eck“, war oft eine Zufluchtsstätte für etwas Geselligkeit. Roman Sandgruber nennt sie „das Wohnzimmer am Grund“.<sup>144</sup> Diese Orte der Zusammenkunft, die Bierhäuser und Wirtshäuser, waren die einzige Möglichkeit für das entstehende Proletariat, ihre wenige Freizeit zu gestalten und Kontakte zu schließen. In den Hinterzimmern begannen mit der Zeit auch die politischen Kommunikationen, die zum Entstehen der Arbeiterbewegung führten. Nach der Liberalisierung des Vereinsrechts 1867<sup>145</sup> wurde der Arbeiterbildungsverein gegründet, der zu weiteren Arbeiteraktivitäten, Demonstrationen und Forderungen führte. Man arbeitete schließlich noch 71 Stunden in der Woche.

Ein Auszug aus einem Schreiben des Wiener Vize-Bürgermeisters an die Weinwirte und Schenken vom 22.4.1861 gibt einen Einblick in die sich aufheizenden politischen Umstände dieser Tage.

*„Nachdem die Erfahrung gezeigt hat, dass bei den Straßenunfugen der letzten Tage es größtenteils Arbeiter, Gesellen und Lehrlinge aus den Vorstädten und den nächst außerhalb der Linien gelegenen Ortschaften waren, welche nicht nur durch ihr Erscheinen in der Stadt durch Bildung und Vergrößerung eines ungewöhnlichen Menschenandranges beitrugen, sondern auch durch Pfeifen und Schreien an den eigentlichen Exzessen sich beteiligten, so geht zur Hintanhaltung künftiger derlei Vorfälle an sämtliche Genossenschafts- und Innungsvorsteher die Weisung, dahinzuwirken, dass ihre Geschäftsgenossen, in der aufgeregten Zeit, abends die Gehilfen und Lehrlinge beihause behalten und somit zu deren eigenen Nutzen an zufälliger oder absichtlicher Beteiligung an diesen Exzessen verhindern.“<sup>146</sup>*

Außerordentlich stark expandierten bis zum Ende 19. Jahrhundert die „Branntweiner“ in den Gegenden, wo Armut herrschte. Innerhalb von dreieinhalb Jahrzehnten, verdreifachte

---

144 Vgl. Sandgruber, wie Anm. 61, S.44

145 Stadt Chronik Wien. Wien 1986, S. 309

146 Vgl. Salomon, wie Anm. 92. Wien 1988, S.221

sich die Zahl der Spirituosenschenker. Gab es vor 1880 in der Stadt 333 Branntweinschenken, so waren es 30 Jahre später bereits 975.<sup>147</sup>

### 4.3. Armenwesen im Vormärz

Wie aus obigen Kapiteln hervorgeht, gehörten Massenarmut und Verwahrlosung einer bestimmten Bevölkerungsgruppe seit dem 17. Jahrhundert zur Problematik der Stadt. Die Bemühungen des absolutistischen Staates, das Armenwesen durch ein System der Kontrolle in den Griff zu bekommen, führten über das Manufakturwesen mit seinem Zucht-, Arbeits- und Waisenhäusern zur kapitalistischen Produktionsweise des 19. Jahrhunderts und letztendlich zu einer weiteren beträchtlichen Vergrößerung dieser Randgruppen. Der Zuzug ländlicher Arbeiter aus allen Regionen der Monarchie, deren Arbeitskraft dort nicht mehr benötigt wurde, da man dieses Landproletariat immer öfter durch landwirtschaftliche Maschinen ersetzte, war enorm. Sie kamen mit der Hoffnung in die Stadt, in den zahlreichen neu entstandenen Fabriken Arbeit zu finden. Da es sich hier aber um Personen ohne jegliche schulische und handwerkliche Ausbildung handelte, blieb für diese Gruppe nur der neue Berufsstand „Hilfsarbeiter“ offen. Die schon beschriebenen unmenschlichen Arbeitszeiten und die geringe Entlohnung führten direkt ins Elend. Erkrankte man, war auch das Einkommen weg. An ärztliche Hilfe oder Betreuung war für die von Armut Betroffenen, nicht zu denken.

Wohl ist es eine Tatsache, dass sich im Vormärz mehrere Wiener Wohltätigkeitsvereine etablierten, die in Notfällen oft wirkungsvolle Hilfe leisteten. Der „*Verein zur Unterstützung verschämter Arme*“ beteilte 1032 Personen zwischen 1811 und 1823 mit Geld- und Sachspenden.<sup>148</sup> Die „*Gesellschaft adeliger Frauen zur Beförderung des Guten und Nützlichen*“ engagierte sich um 1830 und brachte eine Geldsumme von 62.000 Gulden auf, die zwei Fünftel der Einnahmen des öffentlichen Wiener Armeninstitutes entsprach.

---

147 Chaloupek, Günther, Peter Eigner, Michael Wagner, Wien Wirtschaftsgeschichte 1740–1938, Dienstleistungen. Bd. 2, Wien 1991, S. 1087

148 Feldbauer, Peter und Hannes Stekl: Wiens Armenwesen im Vormärz. In: Hg. Felix Czeike: Wien im Vormärz. (Forschungen und Beiträge, Bd. 8). Wien 1980, S. 175 - 201

Der „*Verein zur Beschäftigung und Unterstützung brotloser Menschen*“ brachte 108.000 Gulden auf, die an etwa 50.000 Almosenbedürftige in der Höhe zwischen einem und fünf Gulden verteilt wurden.<sup>149</sup> All diese Hilfeleistungen waren jedoch nicht genug, die Armut, hervorgerufen durch Industrialisierung und wachsende Urbanisierung, zu bekämpfen.

Peter Feldbauer und Hannes Stekl konstatieren in ihrem Beitrag „Wiens Armenwesen im Vormärz“, dass die Übernahme sozialpolitischer Aufgaben durch Wohltätigkeitsvereine letztlich nur zu einer Polarisierung zwischen „normalem“ bürgerlichen und „asozialem“ proletarischem Verhalten führte, wodurch wirkungsvolle politische Maßnahmen hinausgeschoben wurden. Sie nennen es eine „Privatisierung der Probleme von Armut und Verwahrlosung“.<sup>150</sup> Der Staat hatte sich sehr lange auf private Wohltätigkeitsvereine verlassen, denn man sah die Armut eher als eine Frage der Unterstützung und nicht als eine Frage der Beschäftigungs- und Sozialpolitik. Erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts unter dem Druck einer wachsenden und fordernden Arbeiterbewegung kam es im Jahre 1889 zur Annahme des ersten Krankenversicherungsgesetzes für Arbeiter.<sup>151</sup>

#### 4.4. Entwicklung der Mobilitätsmöglichkeiten im 19. Jahrhundert

Für die Allgemeinheit gab es in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts kaum ein öffentliches Transportmittel. Die obersten Gesellschaftsklassen bedienten sich ihrer eigenen Equipagen oder der Tragsesseln, dem Großteil der Bevölkerung aber standen für weitere Entfernungen oder bei schlechtem Wetter keine Beförderungsmittel zur Verfügung.<sup>152</sup>

---

149 Vgl. Feldbauer, wie Anm. 148, S. 201

150 Vgl. Feldbauer, wie Anm. 148, S. 201

151 Dragaschnig, Alois: 100 Jahre österreichische Sozialversicherung. In: Festschrift, Hg. Bundesministerium f. Arbeit und Soziales, Wien 1989, S. 87

152 Gugitz, Gustav: Die Sesselträger in Alt-Wien. In: Jahrbuch des Vereins für die Geschichte der Stadt Wien, Bd. 8, Wien 1950, S. 94 - 143

Für diese überwiegende Gruppe war daher die Umgebung, in der sie sich gehend bewegen konnte, äußerst begrenzt. Merkwürdig war die Tatsache, dass es sehr wohl Postkutschen gab, die die großen Städte Europas miteinander verbanden, und auch Reisewagen, die von Wien weg in die Kronländer fuhren, aber ein der Allgemeinheit dienendes Beförderungsmittel für die Stadt und deren Umgebung kannte man noch nicht.<sup>153</sup> Mit zunehmender Erweiterung des Stadtgebietes über die Vorstädte in die Vororte hinaus und durch die Veränderungen, hervorgerufen durch die Trennung von Wohnung und Arbeitsplatz sowie durch das allmähliche Aufkommen von Freizeit und Erholung, wurde die Entwicklung eines adäquaten Transportwesens für die Allgemeinheit von großer Wichtigkeit.

Ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts kannte man nun aber ein Verkehrsmittel, das sich auch die einfache Bevölkerung zu erschwinglichen Preisen leisten konnte. Der „*Zeiselwagen*“, ein Korbwagen, in dem für die Reisenden Stroh aufgeschüttet wurde, war mit Weidenruten überspannt und mit einer Leinwand oder Plache gegen Wettereskapaden schützend überdeckt. Dieses Fuhrwerk schaffte für den „kleinen Mann“ die Möglichkeit, wenn auch sehr unbequem, am Sonntagnachmittag einen Ausflug in die Vororte oder in die Umgebung von Schönbrunn zu unternehmen. In das zunehmend eleganter gewordene Stadtbild passten aber diese ärmlichen Wagen nicht und sie mussten daher ihre Standorte außerhalb der Stadtmauern bei den ehemaligen Linientoren einnehmen. Joseph Richter schreibt in seinen Eipeldauer-Briefen 1795 „*Das sind Wagn, wo s' heut Mist und morgn Leut ausführn*“.<sup>154</sup>

Gugitz gibt für das Jahr 1837 eine Zahl von ungefähr 1.200 Zeiselwagen an. Eine große Anzahl, aber der günstige Fahrpreis machte dieses Verkehrsmittel bei der einfachen Bevölkerung besonders beliebt und ermöglichte es, endlich auch die Umgebung der Stadt kennen zu lernen. Solch ein Gefährt konnte ungefähr 20 bis 30 Personen befördern.<sup>155</sup> Im

---

153 Vgl. Békési, Sándor: Die befahrene Stadt. Über Mobilität, Verkehr und Stadtentwicklung in Wien 1850-2000. In: Pro Civitate Austriae, Wien 2004, Heft 9, S. 8-11

154 Richter, Josef: Die Eipeldauer Briefe 1785 – 1797, München 1917, Bd. 1, Hft. 23, S. 273

155 Vgl. Gugitz, Gustav, Der Zeiselwagen. In: Jahrbuch des Vereins für Geschichte der Stadt Wien, 1948, Bd. 7, S. 78-91,

Laufe der Zeit wurden diese Wagen stets komfortabler, man stattete sie mit Bänken und Rückenlehnen aus, und es entwickelten sich daraus ab 1815 die Gesellschafts- und Stellwagen. Der Stellwagen, damals schon „Omnibus“ genannt, unterschied sich von allen anderen Beförderungsarten früherer Zeiten, indem er bereits festgelegte Routen mit fixem Fahrplan und vorbestimmten Fahrpreisen hatte.<sup>156</sup> 1865 löste den Pferdeomnibus die schienengebundene Pferdetrampway ab und diese blieb bis 1900 das öffentliche Verkehrsmittel für Jedermann.<sup>157</sup> Die westlichen Vororte, die hauptsächlich vom Weinbau und dem Ausschank lebten, konnten jetzt durch die Erreichbarkeit für alle soziale Schichten zum Ziel eines Sonntagsausflugs werden. Durch die neuen Mobilitätsmöglichkeiten lernten aber nicht nur die Stadtbewohner die Umgebung kennen, das Umland gelangte hierdurch auch in den Einflussbereich der Stadt.

#### 4.5. Entdeckung der Natur: die Landpartien im Biedermeier

Im Sinne der Aufklärung entdeckte man die Natur. Ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts erfreute sich eine neue Freizeitgestaltung, „*das Spaziergehen*“, bei den Wienern großer Beliebtheit. Adelige Grünflächen und Gärten wurden für die Allgemeinheit<sup>158</sup> geöffnet und damit eine Möglichkeit geschaffen, die besonders gerne vom Mittelstand angenommen wurde, sich in näherer Umgebung spaziergehend zu erholen. Die Basteien wurden für den Besuch der Öffentlichkeit freigegeben und die zumeist öden Glacis, auf denen Obst- und Fischstände ihre Ware anboten und wo sich auch Winkelwirtschaften und Winkelleutgeber in den Quartieren der Stadtguardisten befanden, unterlagen einer Neugestaltung. Josef II. ließ hier im Jahre 1781 die von Sonnenfels initiierten Laternen aufstellen, Straßen und Gehwege anlegen und Kastanienbäume pflanzen. Die Basteien entwickelten sich von einem Treffpunkt der Unterschicht, wo früher auch die Prostitution

---

156 Vgl. Czeike, Felix: Historisches Lexikon Wien. Wien 1992, Bd, 5 S. 333

157 Vgl. Békési, wie Anm. 153, .S. 8

158 Vgl. Tanzer, wie Anm. 136, S. 256 -276. 1766 wird der Prater der Allgemeinheit zugänglich gemacht, 1775 der Augarten freigegeben. Es folgen das Belvedere sowie das Palais Liechtenstein.

blühte, nach der Begrünung und Bepflanzung zu einem beliebten Erholungsort der bürgerlichen Wiener.<sup>159</sup>

Zum Klischee des Biedermeier gehörten auch die sonntäglichen Landpartien. Sie waren vorerst nur ein Vorrecht des Bürgertums, brauchte man doch für so einen Ausflug eine eigene Kutsche oder man musste über die Mittel verfügen, sich die Kosten für den Transport leisten zu können. Ein beliebtes Ziel waren kleine Landgasthäuser in den Vororten und in zunehmendem Maße auch die Heurigen, die damals noch immer Leutgeb oder Schenken genannt wurden und von denen es in den vom Weinbau geprägten Vororten genügend gab. Die außerhalb des Linienwalls gelegen kleinen ländlichen Dörfer wie Hietzing, Ottakring, Neulerchenfeld, Hernals, Währing, Weinhaus und Grinzing wurden beliebte Ziele für „sonntägliche Landpartien.“ Besonders Neulerchenfeld wird in vielen Quellen als „des Heiligen Römischen Reiches größtes Wirtshaus“ bezeichnet. Fast jedes Haus hatte einen kleinen Garten, wo man an Sonntagen einkehrte und Musiker die Besucher unterhielten. Um 1830 besaßen von 156 Häusern in Neulerchenfeld 103 das Schankrecht, nicht weniger als 83 davon übten ihr Recht auch aus. Die Beliebtheit der Lokale außerhalb des Linienwalls in den siebziger und achtziger Jahren des 19. Jahrhunderts lag an den Preisen für Speisen und Getränke, die deutlich niedrigerer waren als in der Stadt. Das Publikum in Neulerchenfeld, Ottakring, Hernals und Dornbach scheint im Gegensatz zu Nußdorf und Grinzing ein eher gemischtes gewesen zu sein, hierher kamen Handwerker und das Kleinbürgertum, die ja zu einem Großteil die Bevölkerung dieser Vororte ausmachten. Grinzing und Nußdorf waren vielmehr Dörfer, wo sich wohlhabende Städter zur Sommerfrische aufhielten.<sup>160</sup>

Doch nicht allen war diese Sonntagsidylle möglich. Die große Masse der unselbstständig Arbeitenden hatte damals noch Jahrzehnte um das Recht zu kämpfen, am Sonntag nicht arbeiten zu müssen. Frei verfügen konnte man nur über kirchliche Feiertage. Um 1840 arbeitete man noch rund 97 Stunden wöchentlich, 1870 immerhin noch 71 Stunden, und zwar an Wochentagen je elf und am Sonntag fünf Stunden.<sup>161</sup> Die daher geringe Freizeit

---

<sup>159</sup> Vgl. Tanzer, wie Anm. 136, S. 258

<sup>160</sup> Ziak, Karl: Des Heiligen Römischen Reiches größtes Wirtshaus. Der Wiener Vorort Neulerchenfeld. Wien 1979, S. 44

<sup>161</sup> Vgl. Czeike, Felix, wie Anm. 139, S.12

und schlechte Entlohnung erlaubten es diesem Teil der Bevölkerung noch lange nicht, an der Entdeckung der Natur in der Umgebung der Stadt teilhaben zu können. Das „gemeine Volk“, dem sogar die finanziellen Mittel für einen Zeiselwagen fehlte, pilgerte daher mit seinen Kindern zu Fuß vor allem in den Prater oder in den Augarten.<sup>162</sup>

#### 4.6. Kegeln, das Vergnügen der „Gemeinen“

Ein beliebtes Freizeitvergnügen, das sich der „kleine Mann“ leisten konnte, war das Kegeln. Obwohl es auch in den barocken Gärten der Adelligen Kegelbahnen gab, galt Kegeln schon immer als Vergnügen der „Gemeinen“. Zum Kegeln ging man vornehmlich in die Vorstadtgärten, aber auch innerhalb der Stadtmauern. Wie schon in einem anderen Kapitel erwähnt, wurde gekegelt z. B. im Heiligenkreuzerhof, sogar am Sonntag Vormittag anstatt den Gottesdienst zu besuchen - sehr zum Ärger der Geistlichkeit. Sulzer berichtet, für das Jahr 1722, von einem Gärtner im Unteren Wert in der Leopoldstadt, der in seinem Garten mehrere Kegelbahnen hatte und daneben unbefugten Weinausschank diverser Weinsorten betrieb.<sup>163</sup>

Eine Aufzeichnung aller außerhalb des Burgfriedens und innerhalb des Linienwalls vorhandenen kurzen und langen Kegelbahnen registriert für die Zeit um 1800 eine Zahl von 658 kurzen und 43 langen Kegelstätten. Das in der Literatur angeführte beachtliche Vorkommen der Bahnen lässt auf das Kegeln als Hauptvergnügen des „kleinen Mannes“ in der warmen Jahreszeit schließen. Die Vorliebe für dieses Vergnügen ist auch darauf zurückzuführen, dass „*dem Dienstgesinde das Spielen um Geld und Gewette mit alleiniger Ausnahme des Kegelspiels in den Gärten unter gemessener Bestrafung verboten wird.*“<sup>164</sup> Spielen um Geld bei den Leutgebern war seit jeher von der Obrigkeit verboten, wurde aber ständig an allen Orten von Zusammenkünften ausgeübt. Um auch im Winter nicht auf die Lustbarkeit des Kegeln verzichten zu müssen, gab es als besondere Attrak-

---

162 Vgl. Czeike, Felix: Landpartien und Sommeraufenthalte. In: Wiener Geschichtsblätter, 1988, Hft. 2, S. 44

163 Vgl. Sulzer, wie Anm. 43, S. 336

164 Vgl. Tanzer; wie Anm. 136, S. 253

tion, z. B. im Wirtshaus „Goldenes Sieb“ auf der Wieden und beim „Wilden Mann“ in der Rossau sogar beheizbare Kegelbahnen.<sup>165</sup>

Um 1800 wurde Kegeln von der nächst höheren sozialen Gesellschaftsschicht übernommen und zu einer beliebten Beschäftigung der sonntäglichen Landpartien. Eine Statistik aus dem Jahre 1828 zeigt, dass im Vormärz dieses Freizeitvergnügen äußerst populär war, da von 265 Gärten der Stadt und der Vorstädte 166 über mindestens eine Kegelbahn verfügten.<sup>166</sup> Berichte, dass es Kegelbahnen auch bei den Leutgebern gab, sind nicht bekannt. Diese Stätten des Vergnügens gehörten ausschließlich zu den Wirtshäusern.

---

<sup>165</sup> Vgl. Tanzer, wie Anm. 136, S. 241 - 243.

<sup>166</sup> Vgl. Tanzer, wie Anm. 136, S. 242

## 5. Die Stadterweiterung 1850 und 1892

### 5.1. Eingemeindung der Vorstädte 1850

Im Zuge des Ausbaues der Stadt zu einem politischen und wirtschaftlichen Zentrum eines Großstaates nahmen die teilweise ländlichen Gegebenheiten der vorherigen Jahrhunderte zusehends ab. Die große Anzahl der Weinkeller verringerte sich, Pferdestallungen wurden in die Vorstädte verlegt. 1850 kam es zur Eingemeindung der Vorstädte, die Stadtmauern erwiesen sich als Hemmnis für die rasante Urbanisierung, und mit dem Abbruch der Befestigungsanlagen 1858 wurde der Stadterweiterung Rechnung getragen. Der Lebensraum für die immens gewachsene Bevölkerungszahl, die sich in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts verdoppelte (1857: 476.222 Einwohner) und in den darauf folgenden 60 Jahren auf das Vierfache anstieg, um schließlich um die Jahrhundertwende beinahe die Zweimillionengrenze zu erreichen, musste erweitert werden; in der Zahl von 1,820.000 Einwohner um 1900 sind die 1892 eingemeindeten Vororte bereits inkludiert.<sup>167</sup>

„Die Anzahl der Weinkeller in den Vorstädten geht ins Unendliche“<sup>168</sup> schrieb Friedrich Schlögl 1875 in seinem Büchlein über Wiener Weinkeller und Weinstuben, und er nannte einige wenige, die nach seinem Ermessen einem guten Ruf entsprachen. Im allgemeinen bezeichnete er aber die Keller in den Vorstädten als „eine weit verzweigte Schwefelbande“, die mäßigen Wein und Kunstwein ausschenkt.<sup>169</sup> Auch ließ das Publikum in diesen Lokalisationen nach Schlögl's Einschätzung sehr zu wünschen übrig, vorallem für die weiblichen Besucher fand er kein gutes Wort.<sup>170</sup> 1814 gab es eine Weisung der Stadthauptmannschaft zur bestehenden Kellerschankordnung, die besagt, dass die Weinausschankbefugnis in den Vorstädten an die Verordnung gebunden ist, dass der Ein- oder Zugang

---

<sup>167</sup> Vgl. Altfahrt, Margit und Wolfgang Mayer: 90 Jahre Vororte bei Wien. In: Wiener Geschichtsblätter, Hft. 4, 1982, S. 2-12

<sup>168</sup> Vgl. Schlögl, wie Anm. 58, S. 46

<sup>169</sup> Vgl. Schlögl, wie Anm. 58, S. 102 - 103

<sup>170</sup> Schmidt, Leopold, Wiener Volkskunde. Wien 1940, S 17: „...den einzigen Wiener Volkskundler möchte man freilich Friedrich Schlögl nennen. Es steckte wohl der Moralist in ihm, doch mit seinem scharfen Auge und seiner unbestechlichen Feder hat er der Nachwelt unbezahlbare Dienste geleistet.“

zur Schenke nur von der Gasse aus sein dürfe. Dem lag wahrscheinlich zugrunde, das noch immer existierende Winkelleutgeben unter Kontrolle halten zu können.<sup>171</sup>

Mit der Eingemeindung der 34 Vorstädte innerhalb des Linienwalls und der Erweiterung der Stadtgrenze im Osten bis zur „Alten Donau“<sup>172</sup> vollzog sich ein Wandel, der die teilweise noch sehr ländlichen Vorstädte zu immer dichter verbauten Großstadtbezirken werden ließ. So entstanden aus den Kleinbürgerbezirken teils Arbeiterbezirke, teils Gewerbebezirke und Bezirke, in denen das Großbürgertum vorherrschte, ein Wandel, der bis heute die Bezirke geprägt hat. Reste landwirtschaftlicher Betriebe, die es bis Mitte 19. Jahrhunderts in den Vorstädten noch gab, z. B. Meiereien, Pferdestallungen für den kaiserlichen Hof, ebenerdige Häuser mit Gemüsegärten und auch Weinbauern mit Presshäusern, mussten ihre Betriebe in die Vororte verlegen.<sup>173</sup>

## 5.2. Eingemeindung der Vororte 1890

Die im 19. Jahrhundert noch außerhalb des Linienwalls gelegenen Gemeinden, die von der Verzehrungssteuer nicht betroffen waren und daher niedrigere Lebenshaltungskosten ermöglichten, wurden vor allem für die ärmeren Bevölkerungsschichten der Stadt eine bevorzugte Gegend, sich hier anzusiedeln. Arbeiter und Tagelöhner pendelten von hier aus in die Gewerbebezirke oder fanden ihren Broterwerb in den in diesen Gemeinden gegründeten Fabriken. Wegen der günstigen Bodenpreise und den geringeren Produktionskosten entdeckte auch die wachsende Industrie Orte wie z. B. Ottakring, Hernals und auch Währing.<sup>174</sup> Maschinen-, Metallwaren-, und Lederwarenfabriken und auch Bierbrauereien ließen sich hier nieder, wodurch aus den kleinen Agrardörfern Großgemeinden und bevölkerungsreiche Industrieorte wurden. Hernals z. B. stieg mit über 70.000

---

171 Vgl. Schlögl, wie Anm. 58, S. 46

172 Vgl. Altfart, wie Anm. 167, S. 3 : Als Ostgrenze wurde die „Alte Donau“ bestimmt, da man sich von der bereits geplanten Donauregulierung eine steigende Funktion Wiens als Handelsstadt erwartete.

173 Vgl. Bobek/Lichtenberger, wie Anm. 41, S. 65

174 Vgl. Altfart, wie Anm. 167, S. 3

Einwohnern im Jahre 1880 nach der Residenzstadt Wien zur bevölkerungsreichsten Gemeinde Niederösterreichs auf.<sup>175</sup> In Währing, das ein mittelalterliches Weinbauerndorf war, hielten sich noch im Vormärz Hauer und Gewerbetreibende die Waage. Aber ähnlich wie in Hernals schritt auch hier die Urbanisierung unaufhaltsam fort, und gegen Ende des 19. Jahrhunderts war die bauliche sowie ländliche Erscheinungsform dieses Weinbauer- und Sommerfrischeortes völlig ausgelöscht.<sup>176</sup>

Die kleinen Gemeinden waren einerseits wirtschaftlich eng mit der Stadt verbunden, andererseits aber finanziell nicht in der Lage, die steigenden kommunalen Aufgaben zu lösen; es wurde daher 1871 von privater Seite, von Bewohnern der Vororte, eine Petition an die Gemeinde Wien und den niederösterreichischen Landtag<sup>177</sup> eingebracht mit dem Ersuchen, die Einbeziehung ihrer Orte in die Hauptstadt vorzunehmen. Da aber die Industrie und die Gewerbetreibenden kostenbedingt diesen Bestrebungen entgegentraten - Haupthindernis war für sie der Verlust der steuerlichen Vorteile -, dauerte es noch weitere 20 Jahre, bis die Eingemeindung stattfand. 1890 kam es dann nach langwierigen Verhandlungen zum Vollzug der Aufnahme von 30 Vorortgemeinden und 19 Teilgemeinden in die Gemeinde Wien. Mit der Änderung der Verzehrungssteuer wurde die Voraussetzung für die Stadterweiterung geschaffen.<sup>178</sup>

Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts waren die Vororte kleine Dörfer, deren Haupterwerb im Weinbau lag, die aber auch alle Milchwirtschaft zur Versorgung der Stadt betrieben. Nach Nordwesten zu, wo auch die Qualität des Weines besser wurde, erfreuten sich die Orte seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts bei bürgerlichen und adeligen Gästen als Sommerfrische steigender Beliebtheit.

---

175 Vgl., Altfart, wie Anm. 167, S. 3

176 Vgl. Bobek / Lichtenberger, wie Anm. 41, S. 285

177 Vgl. Altfart, wie Anm. 167, S. 5

178 Vgl. Altfart, wie Anm. 167, S. 8

## 6. Beschreibung der Vororte zwischen 1831 bis 1833

Welch rasante Entwicklung sich in diesem Gebiet in einer Periode von sechzig Jahren vollzogen hat, wird deutlich, wenn man die akribisch topographischen Beschreibungen der Dörfer durch Schweickhardt von Sickingen aus den Jahren 1831 bis 1833 den Ausformungen der Bezirke bis 1900 gegenüberstellt.<sup>179</sup> Der 1794 in Wien geborene Historiograph Schweickhardt von Sickingen gibt in seinen sieben Bänden, die nur das „Viertel unter dem Wienerwald“ erfassen, von jedem Ort eine exakte geologische, klimatische, Häuser- und Einwohnerzahl betreffende, den Viehbestand aufzählende, das Gewerbe beschreibende Aufzeichnung und widmet außerdem jeder Kirche eine kunsthistorische Darstellung. Die Orte rund um die Stadt, für die der Weinbau die Erwerbsgrundlage war, die aber auch alle von der Milchwirtschaft lebten, deren Produkte täglich in die Stadt geliefert wurden, nehmen in den Darstellungen von Schweickardt ein genaues Bild an. Um einen Eindruck zu vermitteln, soll hier eine teilweise Beschreibung der Dörfer wiedergegeben werden.

Atzgersdorf: 118 Häuser, Erwerb der Einwohner besteht aus Ackerbau und Weinbau (40 Joch), Handel mit Milch (89 Kühe).<sup>180</sup>

Mauer: Ackerbau und Weinbau, Handel mit Milch.

*„Nebst gutem Obst wird hier ein sehr guter Gebirgswein gefechst, der unter den Namen ‚Maurer‘ im Inn- und Ausland wohl bekannt ist. Eine ganz vorzügliche Güte, welche dem des edelsten Rheinweines gleichkommen soll, wenn er 20 bis 30 Jahre alt ist. Die besten Rebengründe liegen am so genannten Kroißberg. Zu Recht genießen die Leute die eigenen erzeugten Weine durch das ganze Jahr. 4*

---

<sup>179</sup> Schweickhardt von Sickingen, Franz: Darstellung des Erzherzogthums unter der Ens, umfassende Beschreibung aller Burgen, Schlösser, Herrschaften, Städte, Märkte, Dörfer, Rotten ec. ec. topographisch = statistisch = genealogisch = historisch bearbeitet, und nach den bestehenden Kreis=Vierteln alphabetisch gereiht. Viertel unter dem Wienerwald. Bd. 1 bis Bd. 7, Wien 1831 - 1833

<sup>180</sup> Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 1, S. 51

*Wirtshäuser, 4 Leutgeber, das sind Hauerleute, die in ihren Häusern Wein aus-schenken dürfen.* <sup>181</sup>

Lainz:

*„Hauptnahrungszweig der hiesigen Bewohner ist Weinbau und Milchhandel nach Wien. Nebst Weingärten haben sie viele Wiesengründe. Viehzucht. Ein-wohner gehören zur Classe der Klein- und Batzenhäusler.* <sup>182</sup>

Haking:

*„Die Einwohner werden Hauerleut genannt, weil sie Weingärten besitzen. Die Weinfechung ist nicht bedeutend und der Wein gehört zur mittleren Gattung, da er gegen die anderen Gebirgsweine mehr sauer und scharf ist.“*

Durch die Lage am Wienfluss gab es hier auch „Cottondruck“, eine Lederfabrik und Mühlen. <sup>183</sup>

Breitensee:

*„59 Familien, Wein- und etwas Ackerbau, Milch für die Residenz. Die daselbst gegen die Anhöhen zu wachsenden Weine gehören zu den schlechteren, auch die Wiesengründe sind nur mittelmäßig.“* <sup>184</sup>

(Neu=) Lerchenfeld:

*„Die hiesigen Einwohner sind durchaus Handwerker von allen möglichen Pro-fessionen und Manufactur = Arbeiten, die ihre Erzeugnisse nach Wien liefern;“*

---

181 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 3, S. 51

182 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 3, S. 63. Vgl. Das große Groner Wien Lexikon. Felix Czeike, Wien 1974, S. 392, „Batzenhäusel“ heißen kleine da und dort erbaute Häuschen, die den Zweck hatten, Bettlern, Vagabunden und Müßiggängern zum Aufenthalt bzw. als Wohnung zu dienen. Ihr Überhandnehmen hatte zur Folge, dass mit 30. September 1721 die Erbauung solcher (nur aus Zimmer und Küche bestehender) Häuser untersagt wurde.

183 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 2, S. 153

184 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 1, S. 121

auch besitzen alle Hauseigentümer die Schankgerechtigkeit auf Bier und Wein, deshalb hierorts eine große Menge Gasthäuser und Gärten sind. Name Lerchenfeld, da der kaiserliche Hof sich mit Lerchenfang belustigte.

*„Wir geben aber an, daß die ganze Strecke von Ottogrünn bis gegen Neudeggergrund ein Wald aus Lerchenbäumen bestand, wovon die Bäume zu Weinstecken und anderen Holzschnitzwaren verwendet wurden. Von Neulerchenfeld auf der Hauptstraße nach Ottogrünn sind zwei Reihen Häuser, wobei vor jedem Haus ein Wirthshausgarten ist. Die Nähe des Ortes und die Gelegenheit, hier vor der Linie von Wien ein Getränk, sowohl Bier als Wein, zu wohlfeilen Preis zu erhalten verursachen täglich, vorzüglich aber an Sonntagen eine so große Anzahl Besuche vom Wiener Publikum, daß oftmals nirgends mehr Platz zu finden ist.“<sup>185</sup>*

Ottokrinn (auch Ottogrünn): 86 Häuser, 240 Familien, 49 Pferde, 8 Ochsen, 224 Kühe, 60 Schweine. Die Einwohner sind durchaus Hauer und leben vom Weinbau.

*„Die Gattung ihres gefechsten Weines ist gut, auch wird hier viel davon als ‚heuriger Wein‘ an das Wiener Publikum ausgeschenkt, das sich zur Sommer- und Winterzeit häufig allhier einfindet. Der Ort ist reizend, die Gegend gesund und vortreffliches Gebirgsquellwasser. Die Schönheit der ganzen Umgebung und die Nähe zur Stadt hinzieht die Wiener nach Ottokrinn. Dazu kommt, daß sich zwei gute Gasthäuser hier befinden.“<sup>186</sup>*

Hernals:

*„Viele Handwerksleute aller Art. Viele Bauern und Hauer, von denen auf den Hügeln von Alsegg gegen Gersthof zu ein sehr guter Wein wächst. Weinbau wird hier stark betrieben. Das Klima gemäßigt, die Luft ist rein und gesund. Zum Kahlenberg hin durch Weingebirge verbunden. Wasser zum größtentheils gut, ein wenig salpetrig.“<sup>187</sup>*

---

185 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 3, S. 120

186 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 4, S. 223

187 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 2, S. 204

Dornbach:

*„254 Joch Weingärten, Weingebirg Alsecken, welches sich von Dornbach nach Hernals zieht. Die Einwohner ernähren sich von Weinbau und Viehzucht, Obst und Milch. Dornbach und Neuwaldeck wird von dem Wiener Publikum äußerst häufig besucht. An der Hernalser Linie sind einige mehrsitzige Wagen, - sogenannte Zeiselwagen – täglich in bedeutender Anzahl aufgestellt, die schaulustige Natur= (oder auch Wein =) Freunde gegen billigen Fuhrlohn an das Ziel ihrer Wanderung führen.“<sup>188</sup>*

Währing:

*„Die Mehrzahl der hier ansässigen Einwohner sind Hauersleute, andere treiben geringe Feldwirthschaft; auch leben im Orte die für die gewöhnlichen Bedürfnisse nöthigen Handwerker, wovon mehrere nach Wien arbeiten. Der Haupterwerb aber ist der Weinbau von anerkannter Güte, und in den Hausgarten, die hie und da beträchtlich sind, wird gutes Obst gewonnen.“<sup>189</sup>*

Weinhaus:

*„Die hiesigen Einwohner, sogenannte Kleinhäusler ohne Grundstiftung, sind meist Hauersleute, mehrere von ihnen sind Handwerksleute und andere haben Viehzucht und treiben einen Milchhandel nach der Residenzstadt. Körnergattungen werden in diesem Ort nicht gebaut, sie haben in ihren Hausgärten viel Obst, und die meisten Einwohner Weingärten, welche einen gesunden und guten Wein liefern, welcher größtentheils im ersten Jahre als heuriger Wein bei den Häusern ausgeschenkt und von den gern das Land besuchenden Wienern getrunken wird.“<sup>190</sup>*

---

188 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 1, S. 199

189 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 7, S. 87

190 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 7, S. 162

#### Gersthof:

*„29 Häuser, 67 Familien. Der Ort Gersthof liegt in einem angenehmen Thale zwischen Weingärten und hat eine reizende schöne Lage. Die Einwohner ernähren sich vom Weinbau, 105 Joch Weingärten. Der Wein ist aber nicht von ganz guter Gattung. Die Luft ist gesund und stärkend. Gutes Wasser ist vorhanden. Auch sind mehrere Familien aus Wien den Sommer über in Gersthof, welche einige Monate im Genusse ländlicher Freuden allhier verleben. Unter den Einwohnern, in deren Mitte sich zwei altkatholische Familien befinden, fällt es ganz besonders auf, daß in diesem angenehmen Orte die Hoffnung auf vermehrt Population immer vereitelt wird, indem die Sterbefälle eineinhalb Mal bedeutender sind als die Geburten.“<sup>191</sup>*

#### Neuwaldegg:

*„53 Häuser, 62 Familien, 14 Pferde, 85 Kühe. Hauersleute, Weinbau und Viehzucht. Die Güte des hiesigen Weines ist höchst mittelmäßig. Das Klima ist wegen der nahen Waldung feucht. Stärkende Gebirgsluft und vortreffliches Wasser. Diese Vorzüge und die besonderen Annehmlichkeiten der ganzen Umgebung ziehen jeden Sommer mehrere Freunde des ländlichen Aufenthaltes nach Dornbach und Neuwaldegg.“<sup>192</sup>*

#### Neustift:

*„38 Häuser, 9 Pferde, 74 Kühe. Die Einwohner sind Hauersleute, daher ihre vorzügliche Beschäftigung der Weinbau, auch Obst und Milchwirtschaft. Fester bündiger Thongrund mit Schiefer vermengt, der sich ganz besonders für Rebpflanzen und das feuchte lehmige Erdreich für Obstbau eignet. Durch die Ortschaft schlängelt sich der Krottenbach, der oberhalb des Dorfes entspringt.“<sup>193</sup>*

#### Salmansdorf:

---

191 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 2, S. 29

192 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 4, S. 193

193 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 4, S. 185

*„26 Familien, durchaus Hauersleute. Erwerb durch Wein, Milch und Obst. Der Wein hier ist wie aller aus der hiesigen Gegend von ziemlich guter Gattung. Mit Weinstöcken bepflanztes Gebirge. Die Häuser sind mit Schindeln gedeckt und größtentheils nur erdgeschossig. Gesunde stärkende Luft, frisches Gebirgswasser. 1713 wütete hier furchtbar die Pest. Alle 18 Häuser waren infiziert. 74 Einwohner sind gestorben und 44 wieder gesund geworden.“<sup>194</sup>*

Siefring:

*„258 Joch Weingärten, Wein von großer Vortrefflichkeit.“<sup>195</sup>*

Döbling:

*„Beträchtlich sind die Besitzungen der Weingärten, die meistens in der Ebene liegen. Hauptnahrungszweig Wein, Obst, Milch, die täglich in die nahe Residenzstadt geliefert werden, und auch Vermiethung von Sommerwohnungen. Mehrere Familien aus Wien haben hier sehr artige und auch ansehnliche Landhäuser mit prächtigen Gärten. Döbling gehört in jeder Hinsicht zu einem der schöneren Dörfer Österreichs in der Umgebung der Hauptstadt. 1683 wurde Döbling von den Türken niedergebrannt, es bestanden nur mehr 13 Häuser.“<sup>196</sup>*

Heiligenstadt:

*„94 Häuser. Erwerbszweige Obst und Milch und besonders bedeutend ist der Weinbau, wovon die Weingärten (auf den sanften Hügeln vom Kahlenberggebirge liegend) durchaus zu den guten Gründen dieses so beträchtlichen Weingebirges gezählt werden können. Durch vermietten von Sommerwohnungen gehören die Hauersleute (hier werden die Winzer insgemein Hauer genannt) zur Classe der Gutbestifteten. Heiligenstadt hat eine äußerst gesunde Landschaft.“<sup>197</sup>*

---

194 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 5, S. 159

195 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 6, S. 85

196 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 1, S. 181

197 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 2, S. 189

## Grinzing:

*„Von altersher Grinzing, ein Dorf von 99 Häusern, 208 Familien, 412 Männer, 423 Frauen. 25 Pferde, 150 Kühe. Die Einwohner ernähren sich größtenteils vom Weinbau, nebst diesem vermieten einige Hauseigenthümer ihre Sommerwohnungen. Bei solch verschiedenen Einkünften sind die Bewohner im Ganzen gut bestiftet. Die Lage von Grinzing ist überaus schön und romantisch, der Boden fruchtbar und daher für die Pflege des Weinstockes sowohl in der Ebene als auf dem Gebirge ganz vorzüglich, wovon die Weine (besonders die alten unvermischten Grinzinger) im In- und Auslande gesucht und geschätzt sind. Vorzügliche Beachtung verdienen die Pflege und Veredelung köstlicher Trauben von jenen Reben, die Hofrath von Görög, gewesener Erzieher von Ertherzog Franz Carl, von allen nur denkbaren in Europa existierenden Weingattungen besitzt, und wovon die besten Weingattungen hier gefeicht werden. Grinzing eine wohlgebaute Ortschaft, einige artige Gebäude nach städtischem Geschmack und Form, die jeden Sommer bewohnt werden. Die von Wien über Döbling nach Grinzing und so zurück mehrmalen des Tages fahrenden Stellwagen gewähren den Freunden dieses Landes eine besondere Bequemlichkeit, daher wird der Ort und die Umgebung häufig besucht. Grinzing gehört zu den ältesten Dorfschaften Niederösterreichs in der Umgebung von Wien und das ganze Dorf war im 12. Jahrhundert in Besitz von Klosterneuburg, dies scheint in den Bergrechten vom 13. Jahrhundert durch Zehent von mehreren Weingärten auf. Verwüstung durch Türkenbelagerung 1683, aber noch schlimmer durch den Franzosenkrieg 1809. Plünderung, der Ort wurde zerstört und die Feinde ließen allen Wein auslaufen.“<sup>198</sup>*

## Nußdorf:

*„383 Familien, 50 Pferde, 4 Ochsen, 120 Kühe, 80 Schweine. Weinbau und Obst, Wiesen für das Hornvieh. Den Wein verkaufen die Einwohner in nahe und ferne Gegenden, der seiner ausgezeichneten Güte wegen weit und breit berühmt ist. Ausland und Österreich schätzen den Nußbergerwein, daher je älter solcher ist, desto theurer wird er verkauft. Durch solche Vortheile, die nicht jeder Ort*

---

<sup>198</sup> Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 2, S. 75

*besitzt und wo auch noch die Schifffahrt und die Betriebe mehrerer Gewerbe dazu kommen, hat Nußdorf eine gute Lage. Der Ort ist ausgezeichnet schön und romantisch gelegen. Der Leopoldsberg, auf welchem an der Morgenseite köstliche Rebplantagen stehen, lohnen den Hauer in gesegneten Jahren die Mühe. Die Nähe dieses Ortes gibt den naturliebenden Wienern auch die beste Gelegenheit manche Tage, besonders an Sonn- und Feiertagen, in hiesiger Gegend, die reich an Schönheit ist, zuzubringen und sich zu vergnügen. Mehrere reiche Private haben schöne Gebäude in Nußdorf zum Sommeraufenthalt. Es gibt hier eine Weinstein- und Essigfabrik, ein großes Brauhaus, die k.u.k. Schwefelsäure – Vitriol- und Salmiakfabrik, Ledergerbereien und Färbereien. Der Ort war wegen des vortrefflichen Weinbaues schon früh bevölkert und vergrößerte sich immer.*<sup>199</sup>

Kahlenbergerdörfel:

*„Vorzüglicher Weinbau, von ziemlicher Wichtigkeit, indem hier einer der besten Gebirgsweine gefeicht wird. Die ganze Gebirgskette von hier links ist mit Reben versehen, welche die besten Kahlenberger, Nußdorfer und Grinzinger Gebirgsweine geben. Es sind hier auch einige Sommerhäuser von vermögenden Familien aus Wien.“*<sup>200</sup>

Strebersdorf:

*„Dorf mit 84 Häusern. Hier leben 119 Familien, 230 männliche, 263 weibliche Personen, 92 schulfähige Kinder; den Viehbestand bilden: 30 Pferde, 2 Ochsen, 102 Kühe, 133 Schafe und 72 Schweine. Die hiesigen Einwohner bestehen aus ziemlich gut bestifteten Landbauern und Hauern, wo der Acker = und Weinbau in ziemlich gleichen Verhältnisse stehen, während sich die Kleinhäusler bloß von ihren wenigen Weingärten nähren. Ihre Weingärten liegen schon sämtlich im Burgfrieden von Stammersdorf.“*<sup>201</sup>

---

199 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 4, S. 208

200 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 2, S. 314

201 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Viertel unterm Manhartsberg, Bd. 7, S. 54 bis 55

## 6.1. Resümee der Ortsbeschreibungen

In den Ortsbeschreibungen wird bestätigt, dass in den damaligen Vororten der Hauptstadt der Weinbau dominierte und seit jeher in dieser Region eine alte Weinbauernbevölkerung sesshaft war.<sup>202</sup> Weingärten gab es vor der Stadt, wo wir sie heute nicht mehr vermuten würden. Schweickhardt berichtet noch von Weinbau entlang dem Wiental, in Atzgersdorf, Hacking, Gaudenzdorf und Sechshaus. Die dort erwirtschaftete Qualität des Weines war zwar von der Art, dass man die Weingartengründe an diesen Standorten gerne der aufkommenden Industrie überließ. Dieses Gebiet entlang der Wien kam den sich festigenden Fabriken sehr entgegen, da die Lage am Fluss für Färbereien, eine Stoffdruckerei, Lederfabriken und eine Brauerei geeignet war..

Auffallend in den Aufzeichnungen ist die Qualitätssteigerung des Weines von den südlichen Gemeinden der Stadt hin zu den nordwestlichen, den bis heute typischen Weinbauorten. Zu loben begann Schweickhardt die Güte des Weines ab dem Weinbaugebiet um Hernals und gerät dann bei Grinzing und Nußdorf ins Schwärmen. Die „Gebirgsweine“ dieser Orte waren anscheinend schon immer von sehr guter Qualität, daher auch teurer und wurden ein gefragtes Exportgut sowie das Getränk der gehobenen Klasse der Wiener Gesellschaft. Die Bevölkerung dieser Gemeinden waren bürgerliche Weinbauern, „*charakteristisch für ein Zwischenstadium halbbäuerlicher Kreise.*“<sup>203</sup>

Was das Leutgeben betrifft, so wird es in erster Linie für die Orte Neulerchenfeld, Ottakring, Hernals und Dornbach hervorgehoben, allesamt Ortschaften, die vorwiegend vom „kleinen Mann“ für den Genuss eines Glases Wein oder für einen Tagesausflug frequentiert wurden. Erwähnung des Leutgebens findet auch noch für Mauer statt, hier scheint der Wein damals schon von merkbarer Güte gewesen zu sein, und es gab daher in diesem Dorf ebenfalls Leutgeber.

Ein weiterer wichtiger Erwerbszweig für die Dörfer war die Milchwirtschaft. Jeder Ort hatte eine erstaunliche Anzahl Kühe, die von Schweickhardt immer genau angegeben wurde und deren Milch man täglich in die Stadt lieferte, eine Notwendigkeit, da man ein Kühlsystem ja kaum kannte und der Bedarf gedeckt werden musste. Genau diese Wirt-

---

202 Vgl. Schmidt, wie Anm. 170, S.29

203 Vgl. Schmidt, wie Anm. 170, S.30

schaftsform beschreibt Helmut Fielhauer in seinen Aufsätzen „Vom Halterhaus zur Molkerei“.<sup>204</sup> Seine Aufzeichnungen beziehen sich auf das Währingbachtal, waren aber auch für alle anderen ehemaligen Vororte von Gültigkeit. Die Zahl der Kühe im Bereich des späteren Bezirkes Währing stieg vom Jahre 1832 bis 1890 von 333 Stück auf 1.049. Durch die stark steigende Bevölkerungszahl Wiens kam es zu einer immer größeren Nachfrage nach Agrarprodukten, und obwohl um die Mitte des 19. Jahrhunderts eine sich ausbreitende Verstädterung stattfand, soll in diesen Dörfern der Halter während der Weidezeit jeden Morgen laut mit seiner Halterpeitsche schnalzend durch den Ort gegangen sein, um das Vieh aus den Ställen zusammenzutreiben.<sup>205</sup> Diese teilweise noch sehr ländlichen Vororte trugen aber nicht nur zur Milch-, Lebensmittel- und Obstversorgung der Stadt bei, dieser Handel schaffte vice versa auch eine willkommene Einkommensverbesserung für die Bevölkerung der Vororte.

Ein weiterer fester Punkt in den Beschreibungen Schweickhardts ist das Klima, die Luft und die Wasserqualität der Dörfer. Jedes Mal wird darauf hingewiesen, wie rein, wie gut und wie stärkend die Luft in dieser „gesunden Gegend“ sei - dies wahrscheinlich im Gegensatz zur Stadt, in der durch den enormen Bevölkerungszuwachs sicherlich die Geruchsbelästigung stark zugenommen hat. Das angenehme Klima dieser Orte wird immer wieder betont. Dasselbe gilt für das Wasser. Schweickhardt hebt regelmäßig das in dieser Umgebung vorhandene „vortreffliche Gebirgsquellwasser“ hervor. Auch hier ist anzunehmen, dass dies im Vergleich zur Großstadt zu verstehen ist, wo man das Wasser zum Trinken erst mit der Eröffnung der Ersten Wiener Hochquellenwasserleitung 1873 ohne Bedenken nutzen konnte.

Ein weiteres zusätzliches Einkommen für die Bewohner der westlichen Weinbauorte war schon ab dem 18. Jahrhundert das Vermieten von Wohnungen an Gäste der Sommerfrische. Bessergestellte Wiener Familien zogen in den Sommermonaten nach Döbling, Grinzing, Nußdorf oder ins Kahlenbergerdörfel, wo man sich bei manch Weinbau treibenden Ansässigen einmieteten. Hier wurden aber auch schon ab Anfang des 19. Jahr-

---

204 Fielhauer, Helmut P.: Vom Halterhaus zur Molkerei. Anmerkungen zur einstigen Vieh- und Weidewirtschaft im Währingbachtale. In: Fielhauer, Helmut P.: Volkskunde als demokratische Kulturgeschichtsschreibung (= Beiträge zur Volkskunde und Kulturanalyse, Bd. 1). Wien 1987, S. 77 - 87

205 Vgl. Fielhauer, wie Anm. 204, S. 77-78

hunderts „*ansehnliche Landhäuser mit prächtigen Gärten*“<sup>206</sup> für die wohlhabende Wiener Gesellschaft errichtet, eine schon damals aufkommende Entwicklung dieser Bezirke, die bis heute ihre Aktualität behalten hat.

*„Mit Sommerwohnungen und Landhäusern drang die verfeinerte städtische Wohnkultur hinaus in die Vororte und blieb freilich nicht ohne Wirkung auf die Wohnungen der ortsansässigen Weinbauern. Die hohen Ansprüche, die an Haus und Wohnung gestellt werden, zeugen vom gesteigerten Komfort- und Luxusbedürfnis, das die Städter aus Wien auf das Land mitbrachten.“*<sup>207</sup>

---

206 Vgl. Schweickhardt von Sickingen, wie Anm. 179, Bd. 1, S. 181

207 Vgl. Zupfer, Wolfdieter: Zum kulturellen Wandel der Wiener Vororte Währing, Weinhaus, Gersthof und Pötzleinsdorf im neunzehnten Jahrhundert. Dissertation, Wien 1970

## 7. Alkoholismus im Industriezeitalter

Dass in der Zeit der Industrialisierung der Alkoholkonsum zunahm und der Alkoholismus tragische Schicksale zur Folge hatte, wurde häufig beschrieben. Alkohol war für viele der arbeitenden Klasse eine Betäubung, um sich dem sozialen Elend und den katastrophalen Wohnverhältnissen zu entziehen. Alkohol bedeutete Flucht vor dem Alltag und hatte für den ausgebeuteten Arbeiter eine andere Funktion als für Mitglieder der übrigen Gesellschaft. Die sozial höheren Stände änderten schon ab dem 18. Jahrhundert ihr Trinkverhalten, hemmungsloses Trinken wurde in den so genannten bessern Kreisen als zunehmend anstößig gesehen. In diesen Gesellschaftsschichten entdeckte man neue Getränke, z. B. Kaffee, Tee und Schokolade. Der Alkohol wurde hier zwar nicht ganz verbannt, aber er wurde domestiziert. Der Bürger trank mäßiger und im privaten Kreise, zu Hause oder in Bünden.<sup>208</sup>

Ganz anders verhielt es sich in den unteren Schichten. Hier änderte sich nicht nur, wo man trank, sondern auch, was man trank. Waren in den vergangenen Jahrhunderten für diesen Teil der Bevölkerung der Leutgeb oder die Weinschenke die Orte ihrer Begegnung, so kehrte man jetzt in das Wirtshaus oder in die Branntweinschenke ein. Früher konsumierte man Wein oder Bier, in Zeiten der Industrialisierung waren aber vor allem Bier und auch Branntwein die bevorzugten Getränke, eine Entwicklung, die auch in anderen europäischen Ländern einen ähnlichen Verlauf nahm.<sup>209</sup>

Die entstehende Arbeiterbewegung erkannte das Problem der dem Alkohol verfallenen Arbeiter; wollte man die Gesellschaft verändern und erneuern, musste man dem Alkoholismus den Kampf ansagen. In den verschiedenen Organisationen vertrat man zwei unterschiedliche Standpunkte. Eine Gruppe forderte die vollkommene Abstinenz, die andere hingegen hielt mäßigen Alkoholkonsum für nützlich, da er auf politisches Agieren

---

208 Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel. Frankfurt am Main 1990, S. 159 - 161

209 Stein, Maximilian: Alkohol und Alkoholismus. Wien 1904, S.18. In Deutschland wurden 1891 pro Kopf 13 Liter Branntwein, 107 Liter Bier (in München jährlich 568 Liter Bier!), aber nur 7 Liter Wein getrunken. Für Wien wird das Verhältnis wahrscheinlich etwas anders gewesen sein, da Wein, hier schon von jeher, auf Grund seines Vorkommens ein übliches Getränk war.

stimulierend wirken könne. Karl Kautsky, der sozialistische Theoretiker und Politiker, konstatierte im Jahre 1891, dass der Genuss von Bier und Wein den Proletariern zwar schade, aber auch für ihren Zusammenhalt notwendig sei, und stellte sich damit gegen die Forderungen von Viktor Adler, der für eine totale Abstinenz eintrat. Kautskys Argument gegen die totale Enthaltbarkeit von Wein oder Bier bedeute für den Arbeiter einen

*„Verzicht auf jedes gesellige Beisammensein überhaupt; er hat keinen Salon zur Verfügung, er kann seine Freunde und Genossen nicht in einer Stube empfangen; will er mit ihnen zusammenkommen, will er mit ihnen Angelegenheiten besprechen, die sie gemeinsam berühren, dann muss er ins Wirtshaus. Die Politik der Bourgeoisie kann desselben entbehren, nicht aber die Politik des Proletariats.“*<sup>210</sup>

Die Kurzformel von Viktor Adler war hingegen, *„der denkende Arbeiter trinkt nicht,“* durch Alkohol werde der Arbeiter unfähig zu Widerstand und Revolution.<sup>211</sup>

Zur Bekämpfung dieses Problems wurde auch ein Appell an das Pflichtbewusstsein der Frauen gerichtet. Von ihnen erhoffte man sich im Kampf gegen den Alkohol eine wirkungsvolle Unterstützung. Waren es doch vor allem die Ehefrauen, die die Wirkungen des Alkohols zu spüren bekamen, sie hatten durch den alkoholisierten Ehemann körperliche und sexuelle Gewalt sowie die Verschlechterung der wirtschaftlichen Situation der Familie zu ertragen. Alkohol als *„Familienzerstörer“* und *„Ehebrecher“* war ein oft verwendetes Argument der sozialistischen wie auch der bürgerlichen Abstinenzbewegungen.<sup>212</sup> Man brachte die Frau in eine Rolle, in der man sie an die Pflichten ihres Wirkungskreises erinnerte, sie habe für eine angenehme Häuslichkeit und die Kinder zu sorgen, so wie auf das Trinkverhalten ihres Mannes einzuwirken. Oft wurde der Täter zum Opfer, da man die Trunksucht des Gatten der Vernachlässigung durch die Frau zuschrieb. Maximilian Stein sieht im Jahre 1904 in seinem Beitrag *„Alkohol und Alkoholismus“* die Aufgaben der Frau darin:

---

210 Schivelbusch, wie Anm. 208, S. 177

211 Sandgruber, wie Anm. 61, S. 22

212 Mairhofer, Verena: Der Alkoholdiskurs in der bürgerlichen Frauenbewegung Österreichs um 1900. Dipl. (Arb.) Univ. Wien 1992, S. 72

*„Nicht allein durch Liebe und Güte, durch die Tugend der Gattin hat sie den Mann an das Haus zu fesseln, sie muß auch trachten, insbesondere dort, wo der Gatte eine harte, anstrengende Arbeit zu verrichten hat, auch durch ihre Leistungen in der Küche wenigstens, so weit es die gegebenen Verhältnisse gestatten, die Annehmlichkeiten des eigenen ‚Heims‘ zu erhöhen und so die Sehnsucht nach dem Wirtshause gar nicht aufkommen zu lassen“.*<sup>213</sup>

Die Machtverhältnisse in der Ehe waren hierarchisch festgelegt: Der Mann war „*das Haupt der Familie*“, und kam es zu Exzessen, schlug ein Mann seine Frau, so war vor dem Strafgesetz Trunkenheit ein Milderungsgrund.<sup>214</sup> Trinken sah man als männliche Verständigungsform an, und es gehörte zur Bewertung von Männlichkeit.

Die Zielgruppe der Alkoholbekämpfung war zwar die Arbeiterschaft, aber gelegentlich wurde auch auf den Alkoholkonsum in „gebildeten Ständen“ hingewiesen. Maximilian Stein meinte:

*„Je kürzer der Arbeitstag des Arbeiters oder Beamten ist, desto länger muß der Arm sein, welcher den gefährlichen Freund der freien Zeit, den Alkohol, tapfer bekämpft.“* Er sieht auch Personen, wie Ärzte, Lehrer, Gemeinsekretär und Pfarrer, „*deren edler erhabener Beruf sie zur Enthaltbarkeit verpflichten sollte*“, dem Alkohol verfallen.<sup>215</sup>

In bürgerlichen Kreisen sah man den Alkoholismus als Folge persönlichen Lasters oder als eine Schwäche des Charakters, aber nicht als Auswirkung industrieller Ausbeutung. Die sozialistischen Bewegungen vertraten hier eine realistischere Theorie, für sie war das Alkoholproblem das Resultat proletarischer Armut und für den Arbeiter eine Möglichkeit, die Ausweglosigkeit seines Zustandes zu vergessen.

---

213 Stein, wie Anm. 209, S. 16

214 Mairhofer, wie Anm. 212, S. 73

215 Stein, wie Anm. 209, S. 27

Gleich aus welcher gesellschaftlichen Richtung man kam, allgemein hoffte man, durch das Bekämpfen des übermäßigen Trinkens die „Alkoholfrage“ in den Griff zu bekommen und die sozialen und gesellschaftlichen Verhältnisse hierdurch verbessern zu können.

In diesem bedrückenden Kapitel der Geschichte, das bis in das 20. Jahrhundert hineinreichte, spielte das kleine „Wirtshaus an der Ecke“ eine ganz bedeutende Rolle. Hier wurde Politik gemacht, die für die Zukunft bestimmend war. Der Leutgeb oder der „Heurige,“ - der Begriff tauchte erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts immer öfter auf - war in dieser wichtigen Periode der sozialen Bewusstwerdung für die Arbeiterschaft kaum von Bedeutung. Politische Zusammenkünfte fanden nicht beim Heurigen statt, dieser war ein Ort, wo sich alle Stände der Gesellschaft mischten und ihr Glas Wein genossen.

## 8. Vom Leutgeb zum Heurigen

Die seit dem Biedermeier vorhandenen Transportmöglichkeiten erlaubten es, Ausflüge in die nähere Umgebung der Stadt zu unternehmen. Hernals und Währing waren die bevorzugten Ziele für einen Sonntagsausflug, da sie von der Stadt aus am einfachsten zu erreichen waren. Der Wein von Hernals und Alsegg galt als sehr gut und die zahlreichen Leutgebtschenken erfreuten sich großer Beliebtheit. Hernals hatte außerdem zur Fastenzeit den Kalvarienberg mit seinen Bußprozessionen zu bieten, die oft zu einem Volksfest entarteten und dann bei den vielen umliegenden Leutgebern endeten.<sup>216</sup> Im Mittelpunkt dieser Prozessionen stand der mehr als ominöse Brauch der Teilnehmer, mit aller Leidenschaft ihre Beschimpfungen und ihren Hass an der Figur des Schächers in der vorletzten Kreuzwegstation, dem „Körperljuden“, auszulassen.<sup>217</sup>

Der Wechsel der Szene, vom Kellerleutgebern der Altstadt, den dunklen muffigen Kellergewölben, zu den einfachen Weinbauernhäusern mit ihren Höfen und Gärten in den Vororten, schuf ein vollkommen neues Bild vom Weinausschank, das bis heute für diese Institution prägend blieb. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts konnte man den Wein der Vororte, die an den Linienwall grenzten, nicht mehr wirklich als Eigenbauwein bezeichnen, da hier die Weingärten bereits der Stadterweiterung gewichen waren. Die Folge war, dass die Hauer dieser Orte Wein aus anderen Gemeinden zukaufen, was die Gastwirte irritierte und sie zu Beschwerden beim Magistrat veranlasste. Sie beklagten, dass:

*„ die kleinen Gastwirte in den ehemaligen Vororten durch die Konkurrenz der Heurigenschenken, die sich fast zu völligen Gastwirtschaften herausgebildet haben, zugrunde gehen müssen, und bringen in Erinnerung, daß die Heurigen-*

---

216 Czeike, Felix , (Hg.): Das große Gröner Wien Lexikon. Hg.: Wien 1974, S. 526

217 Gugitz, Gustav, Das Jahr und seine Feste im Volksbrauch Österreichs. Wien 1949, Bd. 1, S. 106 – 113, Der Körperljud, ein Schächer, war eine Figur, die in einem Körbchen Hammer und Nägel sammelte, und für den das Kreuz, nur dazu da war, sich an den bescheidensten Gütern der Erde zu bereichern. Die Figur wurde jedes Jahr während der Fastenzeit dermaßen beschädigt, angespuckt und geschlagen, dass man ihr schließlich die Nase aus Eisen ersetzen musste. Dieser hasserfüllte Brauch war Mitte 19. Jahrhundert noch gebräuchlich.

*schenken nur den selbst gekelterten Wein ausschenken dürfen, aber nicht auch fremden, und keineswegs auch Speisen verabreichen dürfen.* <sup>218</sup>

Die Wirte forderten, man möge an Hand der Weingartengröße die zu erwartende Ernte dieser Hauer berechnen, um so den Weinverkauf besser kontrollieren zu können. Auch verlangten sie eine genauere Beobachtung der genehmigten Schankzeit, da es manche Leutgeber mit dem Einziehen des Buschens nicht sehr genau nahmen. <sup>219</sup>

Die Besucher der eher bescheidenen Heurigen, wo nicht selten manches Wohnzimmer zum Schankraum wurde, waren im überwiegenden Ausmaße der Mittelstand und das Kleinbürgertum der Stadt. Für sie war diese gewisse Atmosphäre der „Weinseligkeit“ eine willkommene Entspannung vom Alltag. In der Zeit des Biedermeier entwickelte sich in Hernals, zur Unterhaltung der Gäste, eine für diese Leutgeblokale typische Musik, die Heurigenmusik. Gespielt mit einer Geige, einer Gitarre, einer Harmonika und einer Flöte, dem „picksüaßen Hölzel“, lief diese Musikgattung in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit dem Schrammel Quartett zu einer Hochform auf. <sup>220</sup>

Die Popularität der Leutgebschenken bei der städtischen Bevölkerung veranlasste einige Weinbauern, ihre Lokale an einen gehobenen Geschmack anzupassen, was zur Folge hatte, dass mancher Leutgeb sich in ein „pomphaftes Etablissement“ verwandelte. <sup>221</sup> Diesen vornehmen Trinkstuben war aber kein langer Bestand gegeben, da schon damals die meisten Gäste die Atmosphäre eines geselligen, eher einfachen Heurigen bevorzugten. Mit zunehmender Verstädterung der Bezirke Ottakring, Hernals und Währing sowie der verbesserten Erreichbarkeit der Vororte Grinzing, Nußdorf, Sievering u. a., wo der Wein schon von jeher wegen seiner besonderen Qualität gelobt wurde, erweiterten sich die Ziele der Sonntagspartien und der Heurigenbesuche.

Das Trinkverhalten und die konsumierte Weinmenge der Gäste bei den Leutgebern der Weinorte konnten mit den Trinkgewohnheiten in den Weinkellern der Altstadt während

---

218 Salomon, wie Anm. 92, S. 323

219 Salomon, wie Anm. 92, Vgl.: S. 316 - 321

220 Sknorzil, wie Anm. 52, S. 197

221 Sknorzil, wie Anm. 52, S. 197

der vorhergegangenen Jahrhunderte nicht mehr verglichen werden. Einerseits war es nicht möglich, täglich „die Reise“ zum Leutgeb zu unternehmen - für echte Bedürftige gab es gegen Mitte 19. Jahrhundert aber noch immer sechzig Weinkeller in der Stadt,<sup>222</sup> - andererseits hatte sich durch die neue Trinkwasserversorgung der Hochquellenwasserleitung und durch die in den oben beschriebenen Kapiteln veränderte gesellschaftliche Situation der Getränkekonsum stark verändert. Wein wurde nicht mehr als alkoholischer Durststiller getrunken, diese Rolle hatte schon seit längerer Zeit das Bier übernommen, das man im Zuge der Industrialisierung jetzt auch als Flaschenbier beim Greißler kaufen konnte.<sup>223</sup>

Mit dem auslaufenden Jahrhundert brachen für die Wiener Wein- und Kellerwirtschaft schwierige Zeiten an. Nicht nur, dass zunehmend weniger Wein getrunken wurde, sondern auch viele Weinbauflächen wurden stillgelegt, da man Grundstücke für das Wachstum der Stadt benötigte.

### 8.1. Auswirkungen der Reblausseuche

Ein weiteres, den Weinbau vehement veränderndes Ereignis war der Reblausbefall der Rieden im Jahre 1872. Mit einer Rebenlieferung an die Weinbauversuchsanstalt in Klosterneuburg wurde die Reblaus (*Phylloxera vastatrix*) in Österreich eingeschleppt.<sup>224</sup> Die aus den südlichen Gebieten der Vereinigten Staaten Amerikas stammende Reblaus kam mit dem Import amerikanischer Reben 1868 nach Frankreich und verbreitete sich schnell über alle Weinbaugebiete Europas. Die Reblaus, die am Wurzelstock sesshaft ist, nährt sich so lange von der Wurzel, bis es keine Nahrung mehr gibt und der Stock zerstört ist. Bis man den Schaden entdeckt, hat sich die Laus schon gründlich vermehrt. So geschah es auch im Wiener Weinbaugebiet, da die hier vorhandenen Löß- und Tonböden

---

222 Schlögl, wie Anm. 58, S. 54

223 Chaloupek, Günther, Peter Eigner, Michael Wagner: Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740 – 1938. Wien 1991. Teil 2, Dienstleistungen, S. 1085

224 Egressy, Alexander: Die Erneuerung des Weinbaues in Österreich und Ungarn. Dipl. (Arb.), Univ. Wien 1989, S. 31

dafür besonders geeignet waren.<sup>225</sup> Es dauerte einige Zeit, um einen Ausweg aus der Katastrophe zu finden. Die Lösung brachte die Veredelung der Stöcke auf die Wurzel der amerikanischen Rebe, die gegen Reblaus resistent ist. Die befallenen Weinstöcke mussten zur Bekämpfung aber massenhaft gerodet und verbrannt werden, ebenso wie die Erden der Weingärten mit Schwefelkohlenstoff entseucht werden mussten. Erst drei Jahre nach der Rodung konnte man wieder an eine Neuanlage des Weingartens denken. Für viele Weinbauern, die von ihre Weinernte leben mussten,<sup>226</sup> waren die Auswirkungen der Reblausseuche verheerend und führte zu einem weiteren Rückgang des Weinbaues.<sup>227</sup> Ein großer Teil der Weingärten am Alsegg, zwischen Hernals und Dornbach, wie auch in Nußdorf, Heiligenstadt und im Kahlenbergerdorf waren der Seuche zum Opfer gefallen.<sup>228</sup> Die verseuchten Weingartengründe wurden dann oft aufgelassen, wie z. B. im Jahre 1882, im Liebhartstal. Die Gründe wurden parzelliert und um zwei Gulden pro Quadratklafter<sup>229</sup> verkauft. An den Kauf war die Bedingung geknüpft, dass auf diesen Gründen bloß noch Villen und Gärten errichtet werden dürfen. Die Ottakringer waren verärgert, da diese billigen Gründe von den „Herren Gemeindevertretern“ selbst gekauft wurden und sie auf öden Abhängen mühevoll neue Weingärten anlegen mussten.<sup>230</sup>

Durch die für den Weinbau nachteiligen Ereignisse - Stadterweiterung und Reblauschäden - beeindruckt, sah Sknorzil in seinen Beiträgen „Zur Geschichte des Wiener ‚Heurigen‘“ im Jahre 1895 die Zukunft des Heurigenschankes nicht besonders optimistisch und befürchtete, dass auf längere Zeit diese Institution verschwinden werde.<sup>231</sup>

---

225 von Regner, Alfred: Die Reblaus. Wien 1876, S. 23

226 von Regner: wie Anm. 225, S. 36 - 37

227 Beer, Ludwig, Die Bekämpfung der Reblaus und des falschen Mehлтаues in der Steiermark. Marburg a. d. Drau 1892, S. 17 - 21

228 Sknorzil, wie Anm. 52, S. 198

229 Brockhaus Enzyklopädie, Mannheim 1990, 12. Bd., S. 41. Ein Klafter in Österreich 1,9 Meter

230 König, Johann: Alt = Ottakring – Liebhartstal – Wilhelminenberg. Eine lokalthistorische Studie. Wien 1923, 3. Bd. S. 41 - 43

231 Sknorzil, wie Anm. 52, S. 198

Mit dem zu Ende gehenden 19. Jahrhundert trat immer häufiger die Bezeichnung „Heuriger“ an die Stelle des gebräuchlichen Ausdruckes „Leutgeb“. Hiermit fand nicht nur ein etymologischer Austausch einer jahrhundertealten Bezeichnung statt, sondern diese Änderung war auch signifikant für den grundlegenden Wandel und eine einsetzende Erneuerung dieser für Wien so typischen Besonderheit des Schankgewerbes. Zwar wurden im Jahre 1893 von öffentlichen Stellen noch beide Ausdrücke verwendet<sup>232</sup>, gegen 1900 kam der Begriff „Leutgeb“ aber nur mehr selten vor und war durch die Bezeichnung „Buschenschank“, „Weinschank“ oder „Heuriger“ ersetzt worden.

---

232 Salomon: wie Anm. 92, S. 316 – 321, Buschenschankregelung von 1893

## 9. Zusammenfassung

Auf den Ursprung des Weinbaues in unserer Region wurde am Anfang der vorliegenden Arbeit nur kurz eingegangen. In der Folge galt es, die Rechts- und Besitzverhältnisse im Mittelalter und in der Neuzeit zu behandeln. Der Berg- oder Grundherr verfügte über eine Komplexität von Rechten, die für ihn nicht nur Herrschaft über Grund und Boden bedeuteten, sondern ihn auch zu Schutz und Schirm über Bauern und Hauer verpflichtete. Ein zunächst mündlich überliefertes „Bergrecht“ wurde ab den 13. Jahrhundert durch das „Bergtaiding“ ersetzt. Es regelte die Weingartenrechte und legte schon damals fest, dass jeder Wiener Bürger, der einen Weingarten und Haus besaß, das Recht zum Leutgeben hatte, d. h. seinen Eigenbauwein in seinem eigenen Haus auszuschenken. Neben den feudalen Grundherren nannten auch Klöster und Wiener Bürger Weingärten ihr Eigen. Wurde der Wein aus den Weinbaudörfern in die Stadt eingeführt, musste man, früher bei den Stadttoren, später beim Linienwall, eine Maut entrichten. Klöster und Orden erhielten Begünstigungen und durften ihren Wein abgabefrei nach Wien bringen, um ihn für den Eigenbedarf in ihren Häusern und zum Verkauf in ihren Kellern zu verwenden. Innerhalb der Altstadt gab es lt. einer Erhebung aus dem Jahre 1563 noch 108 Presshäuser, wovon die meisten sich in der Nähe des heutigen Donaukanals befanden. Der Weinhandel, der über die Donau verlief, war zu dieser Zeit der wichtigste Wirtschaftszweig der Stadt. Mit der Entwicklung der Stadt im 17. und 18. Jahrhundert zur Residenz- und Barockstadt verschwanden die agrarischen Gegebenheiten allmählich aus dem Stadtbild.

Aufzeichnungen von Johann Peter Sulzer im „Memorabilienbuch“ der Bruderschaft der Wiener Wirte und Gastgeber aus dem 18. Jahrhundert liefern zu dem seit Jahrhunderte existierenden spezifischen Schankwesen der Stadt interessante Informationen. Das „Leutgeben“ und seine Nebenformen, das Leutgeb als Zuverdienst und der Ausschank in Winkelwirtschaften zeigen gesellschaftliche, ökonomische und geschichtliche Verflechtungen dieser Schankform auf und spiegeln ebenso die Lebensverhältnisse einer eher „unteren Schichte“ der Gesellschaft wider. Verordnungen, Zirkulare, Eingaben und dergl., beginnend mit dem Jahre 1622, geben einen aufschlussreichen Einblick in die über Jahrhunderte andauernden Zwistigkeiten zwischen den Wiener Wirten und den Leutgeb-schenkern.

Ausschlaggebend dafür waren die ungleichen Abgabenbestimmungen und Geschäftsaufgaben für Wirte und Leutgeber sowie die ständigen Verstöße der Leutgeber gegen die Vorschriften der Schankgenehmigung.

Leutgeber waren Wiener Bürger, die ein Haus und Weingarten besaßen und in ihren Kellern in der Stadt ihren eigenen Wein ausschenken durften. Als Winkelwirtschaften bezeichnete man Schanklokale, die diese Vorgaben umgingen, und Leutgeben im Zuverdienst übten die unzähligen Kleinverdiener im Dienste des Hofes, der Freihäuser und der Klöster, aus. Sie durften, zur Entschädigung ihres geringen Einkommens, jährlich über 60 Eimer Wein oder Bier ausschenken. Eine heute unvorstellbare Menge, wenn man bedenkt, dass ein Eimermaß 58 Liter hatte, was pro Jahr 3480 Liter bedeutete. Aber Wein oder Bier wurden über Jahrhunderte hinweg, vor allem in den Städten, in großen Mengen konsumiert, da man das Wasser der Brunnen nicht ohne Bedenken trinken konnte.

Weiter interessant in den Aufzeichnungen des „Memorabilienbuches“ ist, in Zusammenhang mit dem Leutgeben als Zuverdienst, die große Vielfalt der Funktionen des Hofpersonals. Stadtguardia, Leibgardisten, Lakaien, Trabanten, Hatschierer, Jäger- und Plachenknechte, Kutscher und Stallknechte, Hofeinspanner, Musikanten, Tafeldecker und Stiefelwischer sowie Hausmeister und Diener in Adelspalästen und Klöstern, ihnen allen war erlaubt, von ihrem Deputatswein zu verleutgeben. Der Wein, den sie ausschenkten, war von geringer Qualität, wie überhaupt der Geschmack des Weines in diesen Jahrhunderten sehr unterschiedlich und der Wein oft kaum trinkbar war. Das Geschäft der Weinfälscher blühte in diesen Zeiten daher ganz besonders. Man manipulierte den Wein mit Zusätzen, um ihn genießbar zu machen, was oft nicht ungefährlich war.

Ein wichtiger Berufsstand im Zusammenhang mit dem Weinbau und dem Weinhandel waren die Fasszieher. Sie transportierten den Wein in die Stadt und innerhalb der Stadt und zogen die Fässer zum Donauhafen, wo sie auf die Schiffe verladen wurden.

Auch Vorschriften gegen Raufereien in Lokalen und Verordnungen zu den Öffnungszeiten und Sperrstunden der Wirtshäuser und der Kellerschenken befinden sich in der Niederschrift von Sulzer. Zahlreiche aufgezeichnete Klagen und Verordnungen, die immer nur von kurzer Wirkung waren, führten dazu, dass Joseph II. 1781 eine 17 Punkte umfassende verbindliche Verordnung zum Weinausschank erließ. Die immer wieder

zitierte Kellerschankordnung von 1784 ist eine Zusatzklausel zu dem Erlass von 1781, der über mehrere Abänderungen teilweise noch heute Gültigkeit hat.

Das ausgehende 18. Jahrhundert und das 19. Jahrhundert mit seiner Industrialisierung und dem rasanten Bevölkerungszuwachs brachte den entscheidenden Wandel zur Großstadt. Da Volkskunde Kultur im Sinne eines umfassenden Begriffes sieht, sind gesellschaftliche Veränderungen, hervorgerufen durch die Stadterweiterung und Urbanisierung, die sich auch in Traditionen wie z. B. dem Weinschank äußerten, ein Barometer sozialer und kultureller Umbildungen. Verstärkt auf den Alltag und das Trinkverhalten der „unteren Schichte“ wirkten sich im 19. Jahrhundert auch die politischen und ökonomischen Gegebenheiten aus. Die katastrophalen Lebensumstände dieser Gruppe führten zu Resignation und Apathie und weiter in den Alkoholismus. Nicht mehr der Leutgeb, sondern das Wirtshaus und die Branntweinschenken wurden zu dieser Zeit zu den Lokalen des Proletariats und der Arbeiterschaft.

Der Leutgeb, jetzt schon öfter Buschenschank oder gegen Ende des Jahrhunderts auch Heuriger genannt, hatte mit den Kellerschenken, wie sie in der Altstadt existierten, nicht mehr viel gemeinsam. Die Häuser der Weinbauern, wo jetzt die Buschen ausgesteckt wurden, waren Orte, an denen die Gäste mit den dunklen Problemen des Alltags nicht belastet werden wollten. Hier etablierten sich im auslaufenden 19. Jahrhundert allmählich die Merkmale und Anforderungen, welche im darauf folgenden 20. Jahrhundert und auch heute noch von einem Heurigenlokal erwartet werden. Im letzten, dem 20. Jahrhundert traten für das Heurigenwesen derart komplexe Veränderungen ein, wie sie vorher, zurück bis ins Mittelalter, nie stattgefunden hatten. Mit dem Wandel der Erscheinungsform des Leutgebts und seiner Gästestruktur vollzog sich nach Jahrhunderten auch ein Austausch der Benennung dieser Institution. Aus dem „Leutgeb“ wurde gegen 1900 der „Heurige“.

Die umfassenden Veränderungen auf diesem Gebiet könnten ein Thema für eine weitere Arbeit sein. Zu untersuchen gäbe es viele Neuerungen, die auch von Einfluss auf den Weinbau und das Schankgewerbe waren.

Interessant wären Untersuchungen:

- zum Wandel der Heurigenlokale, für die während der Schankzeit früher oft das ausgeräumte Wohnzimmer diente. Nun aber wurden im Laufe der vergangenen fünfzig Jahre manche Lokalitäten zu überdekorierten Edelheurigen ausgestattet.

- zu den Auswirkungen der mehrfachen Abänderungen der Buschenschankordnung und den daraus resultierenden gastwirtschaftlichen Konzessionen, die viele Heurige zu Gastbetriebe werden ließen, und wodurch das mitgebrachte Jausenpackerl nur mehr aus Erzählungen, wie es früher einmal beim Heurigen war, bekannt ist.

- zum Einfluss und der Bedeutung des Tourismus auf das heutige Buschenschankwesen.

Aufschlussreich könnten sicher auch Nachforschungen über die Position des Heurigen während der Jahre 1939 bis 1945 sein, ebenso die frühe Nachkriegszeit, wo viele Weinbauern die russische Besatzungsmacht fürchteten und ihren Wein lieber verschütteten, als es zu Komplikationen kommen zu lassen.

Themen zum Heurigenwesen ab dem 20. Jahrhundert gibt es viele. Auch werden sicher noch einige dazu kommen, da, abgesehen von den alten kleinen, leider aussterbenden Heurigen, die großen Betriebe weiter Bestand haben werden, nicht zuletzt auch, da der Heurige für Wien und sein Image ein allgemein bekannter und wichtiger Wirtschaftszweig ist. Mit der jahrhunderte langen Tradition des Leutgebens hat dies außer der Tatsache des Weinverkaufs allerdings nicht mehr viel gemeinsam.

## **Schlusswort**

Abschließend möchte ich meinen ehemaligen Lehrern im Institut für Volkskunde in Wien, so wie meinen Studienkollegen, von denen viele Freunde fürs Leben wurden, danken. Mein „spätes“ Studium hat mein Leben entscheidend verändert und meinen Blick auf die Umwelt reichlich erweitert.

Oft denke ich an Professor Fielhauer, der leider viel zu früh verstorben ist. Er hat mir am Anfang meines Studiums mit seinen Vorlesungen die Augen geöffnet, was Volkskunde eigentlich auch sein kann.

Mein ganz besonderer Dank gehört aber Herrn Univ. Prof. Dr. Olaf Bockhorn, der mich mit großer Ausdauer, immer wieder daran erinnert hat, mein für lange Zeit unterbrochenes Studium abzuschließen. Danke!



## Summary

From the „Leutgeb“ to the Heurigen

The development of wine serving in Vienna until 1900

This is an historical study of the very specific development of wine serving in the Austrian city of Vienna.

Wine from the latest harvest, beginning with the 15th of November every year, is called „Heuriger“. The establishments selling this wine are known by the same name, but the use of this term is relatively recent. Until the second half of the 19th century these establishments had been known for hundreds of years as a „Leutgeb“. Archival information indicates that this type of wine serving and selling was already known in the late Middle Ages. The license to sell and serve „Heuriger“ in Vienna was only given to citizens who owned a house in the city and a vineyard in the wine-growing areas around the old town. Inside the city walls many houses had their wine cellars and wine presses where guests could enjoy a glass or more of the „Heurigen“. In fact, around 1563 Vienna (today the 1st district) still had 108 houses with wine presses, and for the year 1621 140 „Leutgeb“ locations were still known in town. Monasteries and nobility also sold the products of their vineyards in the city.

Wine production and distribution into the 17th century, especially the upstream Danube, was in these times the most important branch of the Viennese economy.

Wine consumption was remarkably high, 1 litre wine and more per day for every adult in the city was usually, understandable, because drinking water from fountains in the houses was not always safe.

From the 18th century on, wine consumption declined as new behavior developed. Beer became more popular even in higher social classes where excessive use of alcohol was discouraged.

In the 19th century, the growing industrialization and appalling living conditions among the working class people accompanying the rapid urban development, influenced drinking behavior significantly. Workers turned to beer and spirits, which were cheaper and satisfied hunger better than wine. The wine cellars of the old town, moved into the villages of the wine growing areas around Vienna. These places, aided by growing transportation possibilities became increasingly popular destinations for Sunday excursions. The customers of the „Leutgeb“ from past ages, were mostly middle class people who now went to the newly called „Heurigen“.

A „Memorabilienbuch“ from the „Bruderschaft der bürgerlichen Wirte und Gastgeber in Wien. Anno 1758“ was one impetus for me to undertake this study. It details, since the year 1622, a vast number of notes about conflicts and contentions between owners of wine cellars and owners of restaurants in Vienna. Complaints were made from both sides and were recorded in this book; laws and ordinances from the city officials and even from the imperial house usually had only a short time effect.

It was the emperor Joseph II. who finally 1781 tried to put an end to these conflicts with a law. He completed that law in 1784 with a condition, which exactly described who could be a „Leutgeb“, when and how often he could sell his own wine and what he could offer to eat along with the wine.

Parts of this law are still in force today.

## Literaturverzeichnis

Altfahrt, Margit und Mayer, Wolfgang: 90 Jahre Vororte bei Wien. In: Wiener Geschichtsblätter, Wien 1982, Heft 4, S. 2 – 12.

Banik-Schweitzer, Renate u. Pircher, Wolfgang: Zur Wohnsituation der Massen im Wien des Vormärz. In: Czeike, Felix (Hg.) Wien im Vormärz. (= Forschungen und Beiträge, Bd. 2) Wien 1980.

Beer, Ludwig: Die Bekämpfung der Reblaus und des falschen Mehлтаues in der Steiermark. Marburg a. d. Drau 1892.

Békési, Sándor: Die befahrene Stadt. Über Mobilität, Verkehr und Stadtentwicklung in Wien 1850-2000. In: Pro Civitate Austriae, Wien 2004, Heft 9, S. 3 – 46.

Belschan, Alexander und Gaspar-Ruppert, Walpurga: Der Wiener Heurige. Wien 1985.

Berg, Heinrich und Fischer, Karl: Vom Bürgerspital zum Stadtbräu. Zur Geschichte des Bieres in Wien. In: Wiener Geschichtsblätter, Wien 1992, Beiheft 3, S. 3 – 22.

Bericht über die Verbreitung der Reblaus in Österreich in den Jahren 1892 und 1893. Veröffentlicht im Auftrage des k.k. Ackerbauministeriums. Wien 1894.

Bobek, Hans und Lichtenberger, Elisabeth: Wien. Bauliche Entwicklung seit der Mitte des 19. Jahrhunderts. Graz-Köln 1966.

Brockhaus Enzyklopädie, Mannheim 1990, 12. Bd.

Broidl, Erich: Heurigenkultur in Niederösterreich. Dargestellt anhand der Region Kamptal / Straßertal. Dipl. Arb. Univ. Wien 1996.

Bruckmüller, Ernst u.a. (Hg.): Österreich Lexikon. Wien 2004, 3 Bde. (3. Aufl.)

Chaloupek, Günther, u. a. (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740 – 1938. Wien 1991, Bd. 2, Dienstleistungen.

Czeike, Felix: Historisches Lexikon Wien. Wien 1992, Bd. 1. und Bd. 5.

Czeike Felix: Das große Groner Wien Lexikon. Wien 1974.

Czeike, Felix: Sozialgeschichte von Ottakring 1840-1910. In: Wiener Schriften, Wien 1955, Hft. 2, S. 9 – 73.

Czeike, Felix: Landpartien und Sommeraufenthalte. In: Wiener Geschichtsblätter, Wien 1988, Hft. 2, S. 41 – 65.

Dragaschnig, Alois: 100 Jahre österreichische Sozialversicherung. Wien 1989.

Duden: Deutsches Universal Wörterbuch. Mannheim 1989.

Egressy, Alexander: Die Erneuerung des Weinbaues in Österreich und Ungarn. Dipl. Arb. Univ. Wien 1989.

Feldbauer, Peter und Stekl, Hannes: Wiens Armenwesen im Vormärz. In: Czeike, Felix (Hg.): Wien im Vormärz. (= Forschungen und Beiträge, Bd. 8.) Wien 1980, S. 175 – 201.

Feldbauer, Peter: Kinderelend in Wien. Von der Armenpflege zur Jugendfürsorge 17. – 19. Jahrhundert (=Österreichische Texte zur Gesellschaftskritik, Bd. 1). Wien 1980. S. 23 – 51.

Fielhauer, Helmut Paul: Zur kulturräumlichen Gliederung Niederösterreichs. In: Institut für Volkskunde (Hg.): Die musikalische Volkskultur in Niederösterreich. Wien 1976, S. 38 – 39.

Fielhauer, Helmut Paul: Vom Halterhaus zur Molkerei. Anmerkungen zur einstigen Vieh- und Weidewirtschaft im Währingbachtale. In: Fielhauer, Helmut P.: Volkskunde als demokratische Kulturgeschichtsschreibung (=Beiträge zur Volkskunde und Kultur-analyse, Bd. 1). Wien 1987, S. 77 – 87.

Grimm Jacob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch. Bd. 4. Leipzig 1911.

Gugitz, Gustav: Der Zeiselwagen. In: Jahrbuch des Vereins für Geschichte der Stadt Wien. Wien 1948, Bd. 7, S. 78 – 91.

Gugitz, Gustav: Die Sesselträger in Alt-Wien. In: Jahrbuch des Vereins für die Geschichte der Stadt Wien. Wien 1950, Bd. 8, S. 94 – 104.

Gugitz, Gustav: Das Jahr und seine Feste im Volksbrauch Österreichs. Wien 1949, Bd.1  
Handbuch aller unter der Regierung des Kaisers Joseph des II. für die k.k. Erbländer ergangenen Verordnungen und Gesetze in einer Systematischen Verbindung. Enthält die Verordnungen und Gesetze vom Jahre 1780 bis 1784. Wien 1785, Erster Band.

Kramert, Klemens: Ausgrabungen unter der St. Jakobskirche dokumentieren 1500 Jahre Heiligenstadt. Wien o. J., 4. Aufl.

Kramer, Dieter: Aus der Ur- und Frühgeschichte der Weinkultur. In: Weinkultur. (Hg.): Kulturreferat der Steiermärkischen Landesregierung. Graz 1990, S. 21 – 37.

König, Johann: Alt = Ottakring – Liebhartstal – Wilhelminenberg. Eine lokalhistorische Studie. Wien 1923, 3. Bd.

Landeschronik Niederösterreich. 3000 Jahre in Daten, Dokumenten und Bildern. Die ältere Eisenzeit (Hallstattkultur). Wien 1990.

Landsteiner, Erich: Wien – eine Weinbaustadt? In: Csendes, Peter und Opll, Ferdinand (Hg.): Geschichte einer Stadt. Wien 2003, S. 141 – 146.

Landsteiner, Erich: Weinbau und bürgerliche Hantierung. Weinproduktion und Weinhandel in den landesfürstlichen Städten und Märkten Niederösterreichs in der frühen Neuzeit. In: Opll, Ferdinand: Stadt und Wein. Beitrag zur Geschichte der Städte Mitteleuropas. Linz 1996, Bd.14. S. 17 – 45.

Lichtenberger, Elisabeth: Stadtverfall und Stadterneuerung. In: Beiträge zur Stadt- und Regionalforschung. Wien 1990, Bd. 10, S. 22 – 24.

Lichtenberger, Elisabeth: Die Wiener Altstadt. Von der mittelalterlichen Bürgerstadt zur City. Wien 1977.

Luschin von Ebengreuth, Arnold: Handel, Verkehr und Münzwesen. Bd.1: Geschichte der Stadt Wien. Wien 1897.

Mairhofer, Verena: Der Alkoholdiskurs in der bürgerlichen Frauenbewegung Österreichs um 1900. Dipl. Arb. Univ. Wien 1992.

Mitterauer, Michael: Verkehr, Handel und Stadtwirtschaft im mittelalterlichen Österreich. In: Inst. f. Österreichkunde. (Hg.): Die Wirtschaftsgeschichte Österreichs. Wien 1971, S. 47 – 68.

Pemmer, Hans: Der Weinschank im alten Wien. In: Wiener Schriften. Wien 1969, Heft 29, S. 93 – 114.

Perger, Richard: Weinbau und Weinhandel in Wien im Mittelalter und in der frühen Neuzeit. In: Oppl Ferdinand: Stadt und Wein. Beitrag zur Geschichte der Städte Mitteleuropas. Linz 1996, Bd.14, S. 207 – 219.

Pribam, Alfred Francis: Materialien zur Geschichte der Löhne und Preise in Österreich. Wien 1938.

Richter, Josef: Die Eipeldauer Briefe 1785 – 1797, München 1917, Bd. 1.

Regner, Alfred von: Die Reblaus. Eine Belehrung für Weingartenbesitzer und Schulen. Wien, Pest, Leipzig 1876.

Rösch, Gerhard: Wein und Weinhandel in städtischen Rechtstexten des Spätmittelalters. In: Oppl, Ferdinand: Stadt und Wein. Beitrag zur Geschichte der Städte Mitteleuropas. Linz 1996, Bd. 14, S. 193 – 205.

Salomon, Leopold: Geschichte des Wiener Gastgewerbes. (maschinschriftliches Manuskript) Wien 1988.

Sandgruber, Roman: Der Alkohol. In: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genussmittel, Wien, Köln, Graz 1986, S. 17 – 55.

Sandgruber, Roman: Wein und Weinkonsum in Österreich. Ein geschichtlicher Rückblick. In: Oppl, Ferdinand: Stadt und Wein. Beitrag zur Geschichte der Städte Mitteleuropas. Linz 1996, Bd. 14, S. 1 – 15.

Sandgruber, Roman: Der Kaffee. In: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genussmittel. Wien, Köln, Graz 1986, S. 59 – 88.

Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel. Frankfurt am Main 1990.

Sinhuber, Bartel: Das große Buch vom Wiener Heurigen. Wien 1980.

Schlögl, Friedrich: Alte und neue Historien von Wiener Weinkellern, Weinstuben und vom Weine überhaupt. Wien, Pest, Leipzig 1875.

Schmidt, Leopold: Wiener Volkskunde. Ein Aufriß (= Wiener Zeitschrift für Volkskunde, Ergänzungsband 16). Wien 1940.

Schweikhardt von Sickingen, Franz: Darstellung des Erzherzogthums unter der Ens, durch umfassende Beschreibung aller Burgen, Schlösser, Herrschaften, Städte, Märkte, Dörfer, Rotten ec. ec. topographisch = statistisch = genealogisch = historisch bearbeitet, und nach den bestehenden Kreis – Vierteln alphabetisch gereiht. Viertel unter dem Wienerwald. Bd. 1 – 6, Wien 1831 und Viertel unter dem Manhartsberg Bd. 7, Wien 1835.

Sknorzil, F. M.: Zur Geschichte des Wiener „Heurigen“. In: „Alt Wien“, Monatszeitschrift für Wiener Art und Sprache. Wien 1895, Heft 9, S. 141 -143.

Sknorzil, F. M.: Zur Geschichte des Wiener „Heurigen“. In: „Alt Wien“, Monatszeitschrift für Wiener Art und Sprache. Wien 1895, Heft 10, S. 160 – 163.

Sknorzil, F. M.: Zur Geschichte des Wiener „Heurigen“. In: „Alt Wien“, Monatszeitschrift für Wiener Art und Sprache. Wien 1895, Heft 12, S.194 – 198.

Stein, Maximilian: Alkohol und Alkoholismus. Mit besonderer Berücksichtigung seiner Beziehungen zu dem Eisenbahnverkehrsdienste. Selbstverlag d. Österr. Eisenbahn-Vereines. Wien 1904.

Sulovsky, Eva: Der Weinhandel des Stiftes Klosterneuburg. In: Holubar, Karl und Huber, Wolfgang Christian. (Hg.): Von Rebstock und Riesenfaß. Hrsg.: Klosterneuburg 1994, S. 17 – 51.

Sulzer, Johann Peter: Memorabilienbuch der Bruderschaft der Wiener Gastwirte. Wien 1758, Handschrift, transkribiert von Salomon, Leopold. (maschinschriftliches Manuskript) Wien 1988.

Tanzer, Gerhard: „Spectacel müssen seyn.“ Die Freizeit der Wiener im 18. Jahrhundert. (= Kulturstudien, Bd. 21), Wien 1992.

Tietze, Hans: Wien. Berühmte Kunststätten. Leipzig 1918, Bd. 67.

Tschulk, Herbert: Weinbau im alten Wien. In: Wiener Geschichtsblätter, Wien 1982, Beiheft 7, S. 2 – 8.

Tschulk, Herbert: Weinverfälschung in alter Zeit. In: Wiener Geschichtsblätter, Wien 1985, Nr. 40, S. 119 – 123.

Ubl, Hannsjörg: „Keinen Baum, Varus, pflanze eher als die heilige Rebe“. Gedanken zu Wein und den Römern. In: Holubar, Karl und Huber, Christian Wolfgang (Hg.): Vom Rebstock zum Riesenfass. Ein Buch über Weinbau und Kellerwirtschaft in alter Zeit. Klosterneuburg 1994. S. 8 – 16.

Vollständige Sammlung aller seit dem Regierungsantritt Joseph des Zweyten für die k.k. Erbländer ergangenen höchsten Verordnungen und Gesetze: durch privat Fleiß gesammelt, und in chronologische Ordnung gebracht. Enthält Verordnungen und Gesetze vom Jahre 1785. Achter Band, Wien 1785.

Zatschek, H.: Handwerk und Gewerbe in Wien. Von den Anfängen bis zur Erteilung der Gewerbefreiheit im Jahre 1859. Wien 1949.

Ziak, Karl: Des Heiligen Römischen Reiches größtes Wirtshaus. Der Wiener Vorort Neulerchenfeld. Wien 1979.

Zupfer, Wolfdieter: Zum kulturellen Wandel der Wiener Vororte Währing, Weinhaus, Gersthof und Pötzleinsdorf im neunzehnten Jahrhundert. Phil. Diss. Wien 1970.

## **Lebenslauf**

### **Persönliche Daten:**

Name: Elisabeth Ligthart  
Geburtsdatum: 18. Oktober 1937  
Geburtsort: Baden bei Wien  
Staatsbürgerschaft: Österreich

- 1943 – 1948 Volksschule Hinterbrühl
- 1948 – 1952 Bundesrealgymnasium Mödling
- 1952 – 1956 Bundeslehranstalt für Frauenberufe, Wien IX
- 1956 – 1962 Schnittzeichnerin Pelzhaus Schüler, Wien I. und Pelzhaus Szilagy
- 1962 Übersiedelung in die Niederlande und Heirat
- 1963, 1965, 1967 Geburt meiner Kinder
- 1975 Übersiedelung von den Niederlanden nach Wien
- 1982 Berufsreifeprüfung, Beginn des Studiums Volkskunde und Völkerkunde
- 1980 – 2005 teilzeitbeschäftigt und angestellt im Österreichischen Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum, Vogelsangasse 36, 1050 Wien
- 1986 Mitarbeit und Gestaltung eines Raumes der Ausstellung „Von der Großmutter zum Enkel“, 100 Jahre Leben in Wien, im Österreichischen Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum
- 2005 Ruhestand