

Im Gespräch mit: Markus Furrer

Die Stadt Schaffhausen, die ihr 975-Jahr-Jubiläum feiert, verdankt ihren Reichtum im Mittelalter dem Handel mit Salz und Wein. Der Ökonom Markus Furrer liefert in seinen Studien erstmals plausible quantitative Angaben und ermöglicht es den Historikern, die Wirtschaftsgeschichte von Stadt und Region Schaffhausen neu zu schreiben.

Salzhafen der Eidgenossenschaft und Metropole des Seeweins

Interview Andreas Schiendorfer

Herr Furrer, Sie haben sich in den letzten Jahren intensiv mit dem Salz- und Weinhandel in Schaffhausen beschäftigt. Was hat Sie dazu motiviert?

Markus Furrer: Eine Ferienreise in die Hansestadt Lübeck ... Weil mich Geschichte schon immer interessierte, habe ich mich bis vor etwa 20 Jahren in meiner Freizeit mit Handels- und Seefahrtsgeschichte befasst, lustbetont und eher unsystematisch. Bis mir im «Salzhaus der Hanse», wie Lübeck oft genannt wird, einmal eine rücksichtslose Touristengruppe vor meinem Wirtshausgarten die schöne Aussicht versperrte. Im Nachhinein bin ich ihr dankbar, denn ich schnappte als Wortfetzen auf, wie der Stadtführer von den berühmten historischen Salzlagerhäusern Lübecks schwärmte. Und da fiel mir auf, dass wir in Schaffhausen mindestens so grosse Salzhäuser besitzen. Ich beschloss, zu Hause nachzulesen, was man über den Salzhandel in Schaffhausen zu berichten weiss.

Das war offensichtlich nicht sehr ergiebig ...

Furrer: Der bekannte Schweizer Wirtschaftshistoriker Hektor Ammann hat zwar 1948 in seinem Standardwerk «Schaffhauser Wirtschaft im Mittelalter» viele Einzelbelege über Salz zusammengetragen. Er hat aber auf eine Einordnung verzichtet und Salz nicht als Handelsgut von herausragender Bedeutung dargestellt. Mit fatalen Folgen: Als Jean-François Berger 1989 «Die Geschichte vom Salz» herausgab, wurde Schaffhausen lediglich beiläufig erwähnt.

Zu Unrecht, wie Sie inzwischen herausgefunden haben.

Furrer: Eindeutig. Schaffhausen war der bedeutendste Salzhafen der Schweiz.

Schön und gut, ein Ehrentitel. Oder doch mehr? Wie wichtig war denn Salz für die Eidgenossenschaft?

Furrer: Salz ist für den Menschen lebensnotwendig. Sinkt die Salzzufuhr, läuft er Gefahr, an Anämie zu sterben oder, wie man es im Mittelalter sagte, an Schwindsucht. Genügte ursprünglich das im Fleisch der wilden Tiere enthaltene Salz, so war man nach der Sesshaftwerdung zunehmend auf «richtiges» Salz angewiesen, nicht zuletzt, um die Haltbarkeit der Lebensmittel durch Einsalzen zu erhöhen. Die Eidgenossenschaft war aufgrund der systematisch betriebenen Käseproduktion in den Alpen einer der grössten Salzverbraucher Europas. Und da man mit Ausnahme eines 1554 entdeckten, recht unbedeutenden Vorkommens in Bex bei Aigle kein eigenes Salz besass, war man auf den Import angewiesen.

Als erster Forscher haben Sie eine quantitative Einschätzung des über Schaffhausen erfolgten Salzhandels vorgenommen ...

Furrer: Um 1500 musste die Eidgenossenschaft Salz in grossen Mengen – 16000 bis 20000 Tonnen pro Jahr – importieren. Es kam vorwiegend aus den grössten Salzvorkommen Europas im Osten, das heisst aus Bayern, dem Salzkammergut und Tirol. Den Salzhandel über Schaffhausen kann man angesichts der dürftigen Quellenlage nicht ganz genau bestimmen, aber es sind genügend Hinweise vorhanden, um eine grobe Quantifizierung vorzunehmen. Nach meiner vorsichtigen Schätzung wurden knapp 40 Prozent des schweizerischen Salzbedarfs über Schaffhausen eingeführt. Hinzu kamen auch noch die für Vorderösterreich bestimmten Salzlieferungen. Alles in allem wurden jährlich rund 10000 Tonnen beziehungsweise 40000 Fass Salz in Schaffhausen umgeschlagen. Eine gewaltige Menge.

War Schaffhausen überhaupt in der Lage, derart riesige Mengen zu bewältigen – zumal ja auch noch andere Handelsware, insbesondere Getreide und Wein, hinzukam?

Furrer: Die Stadt verfügte über einen ausgedehnten Hafen, welcher nach zeitgenössischen Darstellungen vom Lindli im Osten bis knapp oberhalb der Lächen auf der Höhe Neustadt in seiner ganzen Länge genutzt wurde.

«Mit Wein verdünnte man im Mittelalter das Trinkwasser, gab ihm Geschmack, und mit dem Alkohol wurde das Wachstum der Bakterien verlangsamt. Zudem diente der Wein als Konservierungsmittel.»

Neben dem alten Wasserhof baute man 1529 den grossen Scheibenhof (später Schweizerhof genannt) anstelle eines bereits früheren Salzhauses der Stadt. Im vorgelagerten Bindhaus wurden die schadhaften Fässer repariert. Das Getreide wurde im Paradieserhaus zwischenlagert sowie in etwas weiter entfernten Gebäuden wie dem Korn- und Kabishaus (heute Stadtbibliothek), dem Kornhaus auf dem Herrenacker oder dem Haberhaus in der Neustadt.

Wie lange blieb Schaffhausen das Zentrum der Salzeinfuhr?

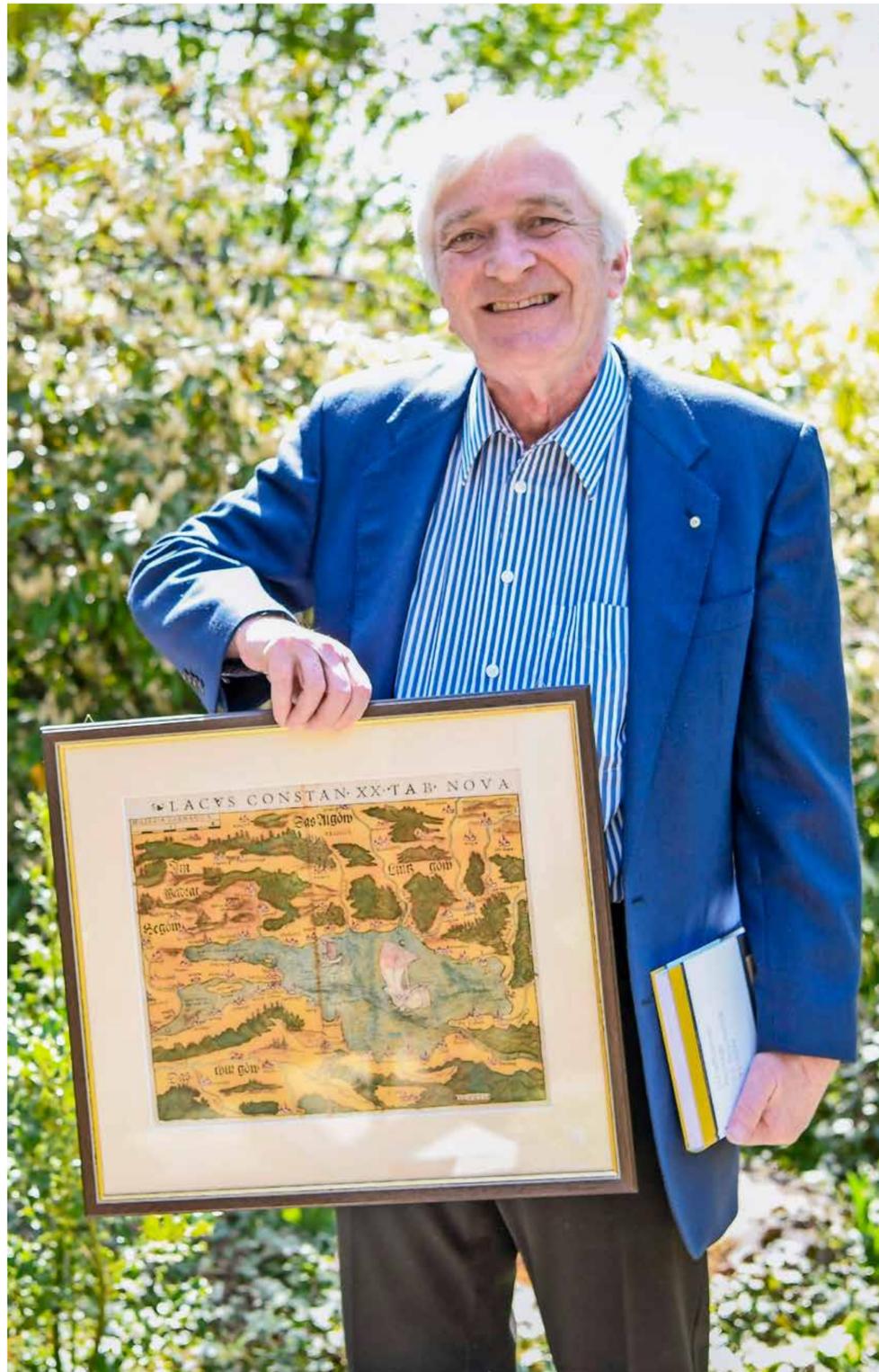
Furrer: Im Jahr 1673 wurden zwei Salzstadel gebaut, von dem noch einer steht (heute: Kanclub/Pontoniere), 1787 folgte der Neue Salzstadel (heute Güterhof). Diese zusätzlichen Bauten sind ein Indiz dafür, dass der Salzhandel weiterhin bedeutend blieb, auch wenn er nicht mehr so sprunghaft zunahm wie vor und während der Reformation. Der Salzhandel blieb mehrere Hundert Jahre lang für Schaffhausen von existenzieller Bedeutung.

Und das Ende?

Furrer: Den Anfang vom Ende kann man auf den Tag genau festlegen: Am 1. August 1837 wurde das erste in Schweizerhalle bei Basel gewonnene Salz ausgeliefert. Aufgrund der wegfallenden hohen Transportkosten war es deutlich billiger als das importierte Salz. 1840 wurden in Schaffhausen nur noch 125 Tonnen Salz für den Eigenbedarf aus den Ostalpen angeliefert. Der Salzhandel war schlagartig zu Ende. Dies erkennt man auch daran, dass bereits 1842 sowohl der riesige Wasserhof als auch das Paradieserhaus abgerissen wurden. Was übrig blieb, ist der heutige Freie Platz.

Reden wir vom Geld. Der Salzhandel dürfte nicht nur viele Leute beschäftigt, sondern dank der Steuern auch die Staatskasse gefüllt haben.

Furrer: Die verschiedenen Arbeiten im Hafen mitsamt dem Transport des Salzes und Getreides um den Rheinfall herum boten mit Sicherheit rund 100 Personen eine sichere Anstellung. Hinzu kam der Fernhandel, den etliche grössere und kleinere Schaffhauser Handelshäuser betrieben, obwohl der Handel aus dem Osten und auch ab Rheinau/Eglisau nach Westen mehrheitlich nicht in ihren Händen lag. Ein gut dokumentiertes Beispiel ist Hans Stockar, der uns vor allem als Jerusalempilger bekannt ist, in seinen Tagebüchern ab 1520 aber auch über seinen Salzhandel berichtet. Die Staatseinnahmen aus dem Salzgeschäft waren in der Tat beträchtlich. Für das Jahr 1522 betrug die Einnahmen aus dem Weinzoll rund 1600 Gulden. Die mit dem Salz zusammenhängenden Einnahmen waren aber mit 6800 Gulden, aufgeteilt auf acht verschiedene Positionen, mehr als viermal so



Markus Furrer legte die Basis für eine neue Schaffhauser Wirtschaftsgeschichte des Mittelalters.

BILD MELANIE DUCHENE

gross und entsprach rund 15 Prozent der Staatseinnahmen. Trotzdem ist die oft gehörte Annahme, die Zölle und Steuern im Mittelalter seien erdrückend gewesen, unzutreffend. Das Gegenteil ist der Fall: Die Lagergebühr – die sogenannte «Niederlage» – betrug bei einem Fasswert von 11 bis 13 Gulden maximal 0,07 Gulden, also nicht einmal ein halbes Prozent. Zölle waren damals in den meisten Fällen keine fiskalische Massnahmen, sondern schlicht die Gebühr für eine erbrachte Leistung und eine Abgeltung der Kosten gemeinwirtschaftlicher Infrastrukturen wie Strassen, Brücken und Lagerhäuser samt Bewachung. Nicht überrissen hohe Zölle, sondern die schiere Menge des Warenumschlages führte zu hohen Einnahmen des Staates. Für den Salzpreis viel mehr als die Zölle fielen die hohen Transportkosten ins Gewicht: In Hall im Tirol kostete das Salz rund drei Gulden, das Fass zusätzlich einen Gulden. Bis es in Schaffhausen war, hatte sich der Preis verdreifacht, und er sollte bis zum wichtigsten Endverbraucher – die Käser in der Innerschweiz – noch weiter steigen.

Sie haben den Weinzoll angesprochen. Auch hier liefern Sie neue Erkenntnisse, die über die Studie von Albert Steingger aus dem Jahr 1963 hinausgehen. Sind Sie bezüglich des Weinhandels auf neue Quellen gestossen?

Furrer: Nicht unbedingt. Als Ökonom bin ich das Thema aus einem anderen Blickwinkel angegangen, von einer einfachen Rentabilitätsrechnung. Wenn vom Bodensee her Salz und Getreide nach Schaffhausen transportiert wurde, dann haben die Handelsleute alles Interesse daran, die Transportkosten durch eine entsprechende Rückfracht zu reduzieren. In

«Nicht überrissen hohe Zölle, sondern die schiere Menge des Warenumschlages führte zu hohen Einnahmen des Staates.»

einer Welt, in welcher die Frachtkosten den Wert der Ware um ein Vielfaches überstiegen, konnte es sich keiner leisten, leer zurückzufahren. Als Sekundärgut, also Rückfracht, kommt einzig Wein in Frage. Gehen wir von den angesprochenen 10000 Tonnen Salz aus, so würde dem als Gegenfracht rund 60000 Hektoliter Wein entsprechen, die in Schaffhausen geladen wurden. Vor allem in Stein am Rhein luden die Schiffer dann noch zusätzlich Wein bis zur Ladegrenze ihrer Lädinen. Nun mussten nur noch die entsprechenden Belege gefunden werden ...

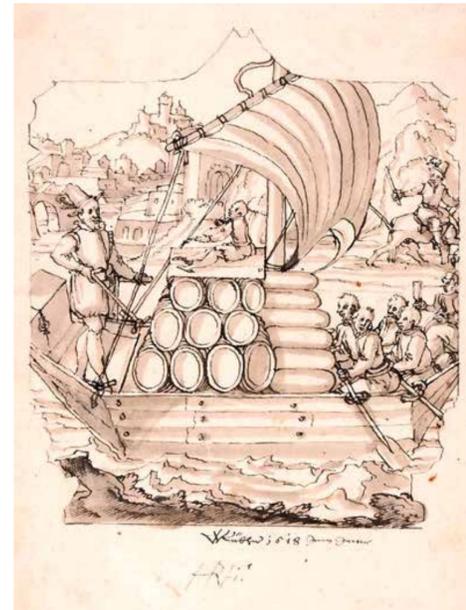
Die vor Ihnen alle übersehen haben?

Furrer: Nicht übersehen, aber falsch interpretiert. Der Schaffhauser Wein wurde nämlich nicht unter diesem Namen verkauft. Stattdessen wurde er Seewein genannt, weil er über den Bodensee zum Konsumenten gelangte. Eine ähnliche Konstellation finden wir mit der englischen Bezeichnung Rhinish Wine, der sich summarisch auf verschiedene Anbaugelände entlang des Rheins bezog. Sicher ist, dass ein erheblicher Teil des sogenannten Seeweins aus Schaffhausen stammte. Andere haben aber auch dazu beigetragen: insbesondere Stein am Rhein, über dessen Hafen auch das Kloster Ittingen seine grosse Weinmenge nach Osten verschiffte, sowie das Kloster Salmanswiler (Salem). Gleichzeitig ist nun das Hauptabsatzgebiet des Schaffhauser Weins bekannt: der Osten.

Sie konfrontieren uns mit riesigen Zahlen.

Wie viel Wein wurde denn in der Stadt Schaffhausen auf einer wie grossen Anbaufläche produziert?

Furrer: Eine sichere Zahl besitzen wir für das Jahr 1770 mit 1200 Jucharten Rebland. Doch mit guten Gründen gehe ich davon aus, dass die Rebfläche der Stadt Schaffhausen zwischen 1450 und 1550 am grössten war und rund 1500 alte Jucharten, das heisst 300 Hektaren, betrug. Hinzu kam eine ähnlich grosse Fläche im städtischen Einflussgebiet, zum Beispiel Neuhausen oder Thayngen, aber auch Rebflächen jenseits des Rheines sowie in Rüdlingen und Buchberg. Ab 1600 ging die Anbaufläche auf Stadtgebiet allmählich zurück. Bereits der Chronist Rüeger berichtet davon. Trotzdem blieb Schaffhausen noch lange die grösste Rebgemeinde im Kanton, erst 1820 verlor sie den ersten Platz an Hallau. 1920 betrug die Rebfläche in der Stadt Schaff-



Salzschiff auf Bergfahrt, beladen mit Weinfässern und Ballen. Das Schiff wird von einem Reiter getreidelt. Die Arbeit des «Rossers» wird vom im Westwind geblähten Segel und vier Mann an den Rudern unterstützt. Entwurf für das Mittelfeld einer Scheibe von Werner Kübler dem Jüngeren (1582-1621), Schaffhausen, datiert 1618.

MUSEUM ALLERHEILIGEN, SCHAFFHAUSEN, SIG. B 3077

hausen noch 22,5 Hektaren, 1970 noch 5,5 Hektaren. Wenn wir, was realistisch ist, von zwei Litern Wein pro Quadratmeter ausgehen, dann kommen wir um 1500 auf eine Gesamtmenge von 100000 Hektolitern, die in der Stadt Schaffhausen sowie im städtischen Einzugsgebiet produziert wurde. Dazu passt, dass für das Jahr 1482 allein in der Stadt Schaffhausen nicht weniger als 74 Trotten belegt sind. Eine Zahl, die trotz des angesprochenen Rückgangs an Rebland, lange Zeit konstant blieb. Noch 1816 werden im Brandkataster 70 Trotten aufgeführt. Und die zahlreichen Weinkeller der Stadt Schaffhausen boten damals zusammen eine Lagerkapazität von rund 130000 Hektolitern. Nicht unbedeutlich war im Übrigen auch der Elsässer Wein, der – ebenfalls als Rückfracht der Salztransporte nach Westen – nach Schaffhausen gelangte.

Und das Rebaugebiet im Klettgau?

Furrer: Die Klettgau-Gemeinden, die, weil sie nicht am Ufer des Rheins lagen, anfänglich aus transporttechnischen Gründen benachteiligt waren, holten ab der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts auf. Hatte man im 15. Jahrhundert noch eher für den Eigenbedarf produziert, wurde nun zunehmend für den Export gekeltert. Dies wurde durch eine Verbesserung der notwendigen Infrastruktur ermöglicht. 1584 wurde die wohl schönste und grösste Trotte des Kantons, die Osterfinger Bergtrotte, gebaut und die um 1500 noch missliche Strassensituation muss sich gebessert haben. Eine der grössten Neuanlagen des 16. Jahrhunderts dürfte jene der Eisenhalde gewesen sein, welche, zwischen Siblingen und Löhningen gelegen, direkt an die Salzstrasse nach Stühlingen anstösst, was den Abtransport des Endproduktes erleichterte. Auch in Hallau nahm der Rebbau durch grössere Neuanpflanzungen zu. In der Stadt wurde das natürlich nicht gerne gesehen: Viele Mandate des 17. Jahrhunderts ordneten die Rodung unbewilligter Rebanlagen im Klettgau an. Viel gefruchtet haben sie allerdings nicht, und man liess meist Gnade vor Recht ergehen.

Auch wenn, wie Sie dargelegt haben, eine beträchtliche Weinmenge nach Osten verschifft wurde, so muss man die Schaffhauser wohl doch als ein ausgesprochen trinkfreudiges Völklein bezeichnen.

Furrer: Der von Historikern gerne benutzte Begriff Saufzeitalter für das Mittelalter ist insofern ungerecht, als er nicht berücksichtigt, dass der Wein damals kein Genussmittel wie heute war, sondern ein Lebensmittel. Mit Wein verdünnte man das Trinkwasser, gab ihm Geschmack, und mit dem Alkohol wurde das Wachstum der Bakterien verlangsamt. Zudem diente der Wein als Konservierungsmittel. Ab dem 17. Jahrhundert ging der Weinkonsum pro Kopf allmählich zurück. Zum einen kamen andere Getränke wie Schokolade, Tee oder Kaffee auf, in Schaffhausen wurde 1712 eine erste Kaffeestube eröffnet, zum anderen

nahm die Bedeutung als Desinfektions- und Konservierungsmittel ab.

Und, ausgedrückt in Zahlen, wie gross war der Weinkonsum im Mittelalter?

Furrer: Die Mönche des Klosters Allerheiligen erhielten pro Tag zwei Mass, also 2,6 Liter Wein. Eine Menge, die man natürlich nicht auf die normale Bevölkerung hochrechnen darf, die ja arbeiten musste. Daneben gab es viele Weinvergabungen, so erhielt eine Kindbeterin von der Stadt einen Eimer Wein (ca. 40 Liter) verehrt. Bei sehr weit auseinanderdriftenden Schätzungen zum Weinkonsum im Mittelalter schliesse ich mich dem führenden Weinhistoriker – Hugh Johnson – an, der einen Durchschnittsverbrauch von 120 Liter Wein pro Jahr und Person errechnet hat, wofür 20 bis 30 Prozent des Einkommens ausgegeben werden mussten. In den Städten dürfte der Verbrauch wohl etwas höher gewesen sein, auf dem Land entsprechend tiefer. Aber, Hand aufs Herz, auch wenn es in einem alten Lied geheissen hat, «die Schaffhauser Saufgesellen sollen dursten in der Höllen»: Mehr als zehn Prozent ihrer Weinproduktion können die Leute, die auf dem Gebiet des heutigen Kantons gelebt haben, nicht getrunken haben. Der Rest ging in den Export, der bis nach München ging.

Ein Wort zur Weinkrise gegen Mitte des 19. Jahrhunderts?

Furrer: Da mich vor allem das Spätmittelalter interessiert, kann ich mich dazu nur summarisch äussern. Den Zusammenbruch der Schaffhauser Weinwirtschaft hat man bislang einzig mit dem Beitritt Badens zur Deutschen Zollunion 1835 begründet. Diese Interpretation ist aber nachweisbar falsch. Sie mag für einen kleinen Teil des Klettgauer Weins seine Berechtigung haben, denn die Klettgauer hatten sicher den einen oder anderen Kunden in Stühlingen oder darüber hinaus. Wirklich ausschlaggebend war aber der Zusammenbruch des Salzhandels um 1840. Der Schaffhauser Wein konnte mit einem Schlag nicht mehr als Gegenfracht verkauft werden. Weshalb brach der Weinhandel zusammen. Däreine Zollerrhöhung der Auslöser gewesen, dann wäre er gar nicht zusammengebrochen, sondern einfach ein wenig reduziert worden.

Trotzdem kam es, wie Hermann Wanner und Kurt Bächtold 1983 in ihrer Wirtschaftsgeschichte schreiben, zwischen 1850 und 1880 im Zuge der Industrialisierung nochmals zu einer Blütezeit des Weinbaus.

Furrer: In der Tat wurde das Rebland zwischen 1850 und 1880 nochmals ausgebaut und der Schaffhauser Wein fand auch einen recht guten Absatz – diesmal in der Schweiz. Nach dem Zusammenbruch des Weinabsatzes an die alten Kunden aus Lindau und München mussten die Schaffhauser Weinbauern nach neuen Absatzgebieten im Inland suchen. Wir dürfen nicht vergessen, dass das, was wir als «Alkoholismus» bezeichnen, während der Industrialisierung zu einem flächendeckenden sozialen Problem wurde. Auch in der Schweiz. An Kunden für billigen Wein hat es also nicht gemangelt. Aber eben: billiger Wein! Sinkt der Preis und damit die Marge, dann machen viele Wirtschaftssubjekte – bis auf den heutigen Tag – den gleichen Fehler: Um den Einkommensrückgang auszugleichen, produziert man noch mehr zu noch tieferem Preis, regelmässig auch auf Kosten der Qualität. Nach 1880 brach der Verkauf völlig zusammen, weil der Import milder – und noch billigerer – Weine aus dem Süden sich in der zweiten Jahrhunderthälfte verflüchtete und die einheimischen Landweine herb und sauer erscheinen liess. Hinzu kamen weitere Probleme wie Rebkrankheiten.

Werden Sie Ihre Studien über den Schaffhauser Salzhandel und die Weinproduktion weiter vertiefen, oder wenden Sie sich neuen Themen zu?

Furrer: Als nächstes Thema möchte ich mich dem Getreideimport aus Süddeutschland widmen, um ein Gesamtbild des Schaffhauser Rheinhandels zu zeichnen. Der Weinhandel wird mich dabei weiter begleiten. Wein war ja nicht nur Rückfracht für das Salz, sondern auch für das Korn. Und das Thema Salz wird mich sowieso nicht loslassen, weil es zum grossen Über-Thema gehört, das mich als Ökonom besonders interessiert und dem ich mich seit geraumer Zeit widme: Was war eigentlich das wirtschaftliche Geschäftsmodell der «Schweiz AG» um 1500? Darüber wissen wir noch nicht wirklich viel. Wir wissen nur, dass es ganz offensichtlich erfolgreich war ... und dass Schaffhausen darin einen wichtigen Platz einnahm.

«Schaffhausen blieb noch lange die grösste Rebgemeinde im Kanton, erst 1820 verlor sie den ersten Platz an Hallau.»