

Lehenshöfe des Spitals Zürich

I. Weinbau und Lehensverträge im 18. Jahrhundert

Die weinbaulichen Verhältnisse im Bereich der Stadt Zürich im 18. Jahrhundert sind durch die Verträge und Abrechnungen des Spitalamts mit seinen Pächtern gut dokumentiert. Der vorliegende Artikel schildert anhand dieser Aufzeichnungen die Besitzverhältnisse und die vertraglichen Abmachungen zwischen Amt und Lehensleuten und interpretiert die Änderungen in der Weinbautechnik, die in den Akten Spuren hinterlassen haben. Aufgrund der Abrechnungen war es auch möglich, die Entwicklung der Weinpreise von 1706 bis 1809 lückenlos nachzuzeichnen.

SAMUEL WYDER, FORCH

Das Spital war im Mittelalter eine geistliche Stiftung mit Grundbesitz und Zehntenrechten ähnlich einem Kloster. In der Reformation (1525) wurde diese Stiftung und die meisten Klöster aufgehoben und ihr Besitz verstaatlicht. Ein städtisches Amt – das Spitalamt – übernahm die Verwaltung und die soziale Aufgabe, für kranke, gebrechliche und alte Menschen zu sorgen. Für die Bauern änderte sich im wirtschaftlichen Bereich wenig. Ihre Rechte und Pflichten blieben die gleichen, und sie mussten dieselben Abgaben entrichten wie vor der Reformation. Eine Änderung bewirkten erst die Ideen der Französischen Revolution anfangs des 19. Jahrhunderts.

Das Spital Zürich besass in der näheren Umgebung der Stadt 14 Lehenshöfe, deren Haupteinnahmen aus dem Rebbau stammten. Drei befanden sich in der damals selbständigen Gemeinde Höngg, wovon einer im höher gelegenen Rütihof, je einer in Wipkingen und Unterstrass, drei in Oberstrass, fünf in Fluntern und einer in Wollishofen, alle 14 in für damalige Verhältnisse besten Reblagen. Zusammen hatten sie eine Rebfläche von 62 Jucharten oder etwa 16 ha. Das Spital besass in diesen Gemeinden noch weitere Rebparzellen, die nicht von Lehensleuten, sondern vom Spital selbst bewirtschaftet wurden.

Bedeutung des Weinbaus

Wein war damals das Hauptgetränk – wichtiger als Milch. Die Bauern hatten nur wenige Kühe, die vor allem als Zugtiere gebraucht wurden und wenig Milch gaben. Mineralwasser war unbekannt und Bier wurde nur in kleinen Mengen in einzelnen Haushalten hergestellt. Wein hatte den

Vorteil, dass er weniger oft Krankheitserreger enthielt als Trinkwasser, das nicht überall einwandfrei war. Wein war lagerfähig und konnte gehandelt werden. Er wurde wie Korn als Zahlungsmittel verwendet. Da der Rebbau eine sehr intensive Kultur darstellt, war der finanzielle Ertrag pro Fläche viel grösser als beim Ackerbau. Alle steilen Hänge um die Stadt waren deshalb mit Reben bepflanzt. Die 14 Lehenshöfe hatten für das Spital grosse Bedeutung. Im Spitalarchiv sind 6 Bände vorhanden (STAZ H I 191–196), welche die Abrechnungen mit den Lehensleuten für die Jahre 1706 bis 1809 zeigen. Die Rechte und Pflichten sind in zahlreichen Lehens- und Reversbriefen festgehalten (STAZ H I 20).

Das Spital als Abnehmer der Trauben

«Was jährlich durch Gottes Segen wächst, soll der Lehensmann, was täglich gewümmet, unverzüglich den Fuhrleuten des Spitals aufladen und in der Spitaltrot-

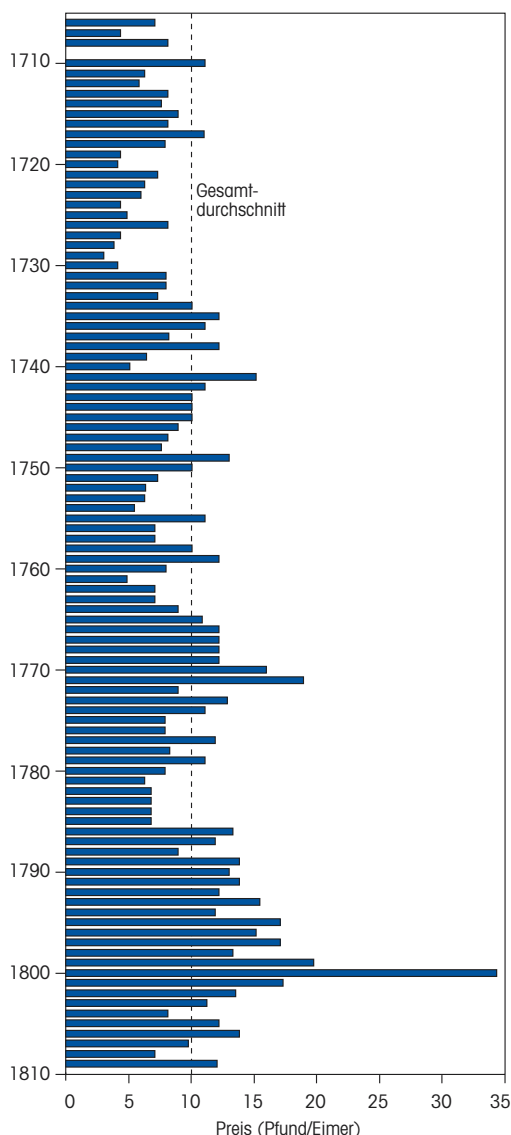
Abb. 1: Schneiden und Binden von Spalierreben um 1760.

Die Abbildungen 1 sowie 3 bis 5 sind Unikate, Federzeichnungen von David Herrliberger (1697–1777). Privatbesitz, noch nie publiziert!



te in seinem Beisein ausdrücken lassen. Von dem letzten halben Teil hat der Spitalmeister die Gewalt, dem Pächter für seine Haushaltung etwas Wein zu lassen». Nach Abzug des Zehnten gehörte dem Spital die Hälfte, die andere Hälfte wurde dem Lehensmann gutgeschrieben und mit den Grundzinsen, den Bezügen von Korn und allfälligen Restanzen, verrechnet. Alle Lehensleute hatten den gleichen Weinpreis, unabhängig von der Qualität. Angebot und Nachfrage und noch vorhandene Vorräte des Spitals bestimmten den Preis. Der Lehensmann hatte deshalb ein Interesse, möglichst viel zu produzieren. Ab 1803 wurde allerdings für den Wollishofer Wein 1½ bis 2 Pfund pro Eimer (110 Liter) weniger bezahlt, was eine Einbusse von 10 bis 15% ausmachte.

Abb. 2: Verrechnungspreise des Spitals für seine Lehensnehmer in Pfund pro Eimer Wein.



Die Auszahlung des Weingeldes erfolgte jeweils auf Martini. Bis 1791 stand in der Abrechnung einfach: «Hat er noch vom Amt zu empfangen» oder «es gehöre ihm», ab 1792 hatten die Lehensleute die Auszahlung zu quittieren, wobei es einzelne recht unbeholfene Unterschriften gab.

Weitere Bestimmungen der Lehensverträge

Acht Tage vor oder nach dem Wümmet konnte der Lehensmann oder das Spital das Lehen kündigen. Dem Lehensmann wurde zudem angedroht, dass – wenn er die Bestimmungen des Lehenbriefes nicht erfüllte – oder wenn er die Restanzen auflaufen lasse, ihm das Spital das Lehen wegnehmen und weiter verwenden könne. Kündigungen waren bei diesen Handlen aber selten. In der Regel übernahm der Sohn das Lehen seines Vaters. Der Lehens-

mann brauchte zwei Bürgen. «Wenn ein Bürge stirbt, soll der Lehensmann einen andern hablichen Bürgen stellen. Die Erben des Bürgen sollen haften, bis Ersatz bestellt ist.»

Wie heute bei einer landwirtschaftlichen Genossenschaft konnte man beim Spitalverwalter pro bearbeitete Juchart Reben zwei Mütt Kernen zu einem günstigen Preis beziehen, in Anrechnung an das Weingeld im Herbst (Kernen = Korn = Dinkel, gedro-

schen aber noch mit Spelzen. 1 Mütt Kernen = 81,1 Liter, entspricht zirka 54 kg). Kernen waren gut lagerfähig und das wichtigste Nahrungsmittel. Die ökonomische Kommission der Naturforschenden Gesellschaft errechnete 1771, dass man für die Ernährung einer Person im Jahr 2½ Mütt benötigte (siehe STAZ B IX 1 und 2). Nicht alle Lehensleute kauften Korn beim Spital, denn zu einigen Lehen gehörte auch etwas Ackerland und einzelne Pächter hatten eigene Äcker. Die Preise für Korn und Wein schwankten von Jahr zu Jahr. Einem hohen Weinpreis entsprach nicht immer ein hoher Getreidepreis. Im Durchschnitt von 80 Jahren bekam man vom Spital für 8,6 Pfund Geld einen Eimer Wein und für 8,7 Pfund ein Mütt Kernen.

Wenn jeweils die Weinlese beendet war, offerierte das Spital ein Essen, an dem es auch Fleisch gab. Fleisch stand damals selten auf dem Tisch einer Bauernfamilie. Im 18. Jahrhundert löste das Spital diese Verpflichtung ab durch einen Geldbetrag. Statt zwei Brote und zwei Pfund Fleisch bekam der Lehensmann eine Gutschrift an sein Weingeld von einem Pfund und 12 Schilling.

Das Spital, eine Art Bank

Als im strengen Winter 1709 die Reben erfroren und im Mai nochmals Schnee fiel, gab es überhaupt keinen Wein (Abb. 2). Alle 14 Lehensnehmer blieben dem Spital die Grundzinsen und die Kornbezüge schuldig. Im nächsten Jahr konnten, nach einem mittleren Weinertrag, nur neun ihre Schulden zahlen. Beim kleinen Lehen von Conrad Wyder in Oberstrass dauerte es bis 1718, bis diese und neue Schulden beglichen waren.

Die meisten Grundzinsen bestanden aus einem festen Geldbetrag, der Jahrzehnte lang gleich blieb. Wegen der Geldentwertung – so gering sie war – verringerte sich allmählich der Aufwand für diesen Zins. Fünf Lehensleute hatten Grundzinsen, bei denen neben Geld die Abgabe von einigen Mütt Kernen verlangt wurde. Zwar wurden auch diese fast immer in Form von Geld bezahlt, doch profitierten die Schuldner so nicht von der Geldentwertung und in Mangeljahren, wenn sie wenig Wein zu verkaufen hatten, war meistens der Kornpreis ebenfalls hoch.

Das Spital gewährte auch Darlehen, zum Beispiel für Bauvorhaben. Heinrich Hausheer im Vogelsang (Gemeinde Fluntern) bezog am 4. Dezember 1723 hundertzwanzig Pfund, ein Betrag, der dem Weingeld eines Jahres entsprach. Im Gegensatz zu den Restanzen aus schlechten Weinjahren mussten solche Darlehen verzinst werden.

Die Arbeiten im Rebberg

Das Rebbergwerk war streng geregelt. Der Lehensmann hat «zu rechter und nützlicher Zeit die Arbeiten wie bauwen, schneiden, karsten, binden ... zu versehen» (Abb. 3 und 4). Damals war der Boden der Rebberge nicht begrünt. Er wurde zur Lockerung mit dem Karst gehackt. Alles Unkraut wurde entfernt. An den steilen Hängen des Höniger- und Zürichbergs schwemmten Regengüsse immer viel Erde weg, die



Abb. 3: Hacken und Ersetzen von Rebstickeln: Vertragliche Pflichten der Lehensleute.

nachher der Lehensmann wieder hinauftragen musste, was man bauen nannte. «Wann er den Bauw anlegen will, soll er es anzeigen, damit der Spitalmeister oder seine Anwälte dabei seien, um zu sehen, ob die Burdinen (Traglasten) in rechter Währschaft seien und wie viele, um nachher den halben Teil derselben, jede Burdi zu ein Schilling und sechs Haller, zu verrechnen.» Oft waren im Jahr 400 bis 500 solche Traglasten nötig.

Das Verjüngen der Reben erfolgte durch Vergruben (Abb. 4). Dazu wurde unmittelbar neben oder oberhalb der Pflanzreihe eine etwa $\frac{1}{2}$ m tiefe Grube ausgehoben. Darauf bog man das alte Holz und den Wurzelstock vorsichtig in die Grube hinunter und deckte sie mit Erde zu, so dass nur noch das einjährige Holz herausragte, was zur Verjüngung der Rebe führte. Das Vergruben und das Setzen von Rebstecken wurden vom Spital mit 4 Schilling pro Grubertag vergütet, wobei auch hier nur die Hälfte der Grubertage bezahlt wurde. Gewöhnlich waren im Jahr etwa 20 Grubertage nötig. In Jahren mit einem mittleren Weinertrag machten die Entschädigungen für Grubertage und Erdetragen 10 bis 15% des Weingeldes aus; bei einer kleinen Weinernte konnten es sogar 20 bis 25% sein.

Übergang zum Stichelbau

Im 16. und 17. Jahrhundert zog man Reben häufig an Gestellen, als Bogenreben und als Gheldreben. Bei den Bogenreben entstand ein tunnelartiger Durchgang, bei dem die Trauben wenig Sonne erhielten. Sie trockneten nach einem Regen lange nicht, was Pilzschäden und Fäulnis begünstigte. Bei den Gheldreben wuchsen die Schosse an einem grossen Gestell, mit einem schiefen Laubdach, das der Sonne zugeneigt (geheldet) war, ähnlich einer

Pergola (Abb. 5). Die Trauben hingen unter diesem Laubdach, konnten gut abtrocknen, waren aber mühsam zu ernten. An vielen Orten begann man im 17. Jahrhundert, vermehrt Reben an Stöckeln zu ziehen. Es brauchte zwar viel mehr Stöckel und Pflanzen, die aber auch einen höheren Ertrag abwarfen. Zudem gaben Rebschnitt, Auslauben und Ernte weniger Arbeit. «Bänder, Scheyen und Rebestecken sollte der Lehensmann in seinen Kosten zutun.»

Abb. 4: Aufbinden und Verjüngung der Reben durch Vergruben.



Abb. 5: Gheld-Reben: Pergolaähnliches Gerüst, das zur Sonne gewendet (geheldet) war. Die Ernte des Lebens beziehungsweise der Zehnten wurde direkt vom städtischen Amt abgeführt.



Der Hornung bricht das Eis; räbstikelt; mehrt den Orden der nützlichen Mümmerei; in Ost, West, Süd und Storden.

Abb. 6: Setzen von Rebstickeln. Conrad Meyer (1618–1689) Schilderung der Jahreszeiten 1646/49, Monatsbild für Februar (Graph. Sammlung ZBZ).

Als 1719 bis 1723 in den vierzehn Lehen 121'300 Stickel gebraucht wurden, bezahlte aber das Spital die Hälfte. Es lieferte aus seinen grossen Waldungen am Zürichberg, die heute Staatswald sind, die Stickel (Abb. 3 und 6), hundert Stück zu 32 Schilling.

Der Stadelhofer Zehntenplan von Hans Conrad Gyger aus dem Jahr 1653 und der Flunterer Zehntenplan von Hans Rudolf Müller von 1682 zeigen nur noch wenige Rebparzellen mit Bogen- und Gheldreben (Cartographica Helvetica 5/1992). Die Umstellung muss also vorher und wohl recht zügig erfolgt sein. Deshalb mussten auch die Stickel etwa zur gleichen Zeit ersetzt werden, so dass gleichzeitig eine grössere Anzahl nötig war. Dass aber das Spital, im Gegensatz zu den Vereinbarungen der Lehensverträge, die Hälfte der Kosten übernahm, deutet auf eine einmalige Aktion hin. Von 1719 bis 1723 wurden die letzten Parzellen mit Bogen- und Gheldreben neu bepflanzt. Die alte Form des Rebschnittes blieb nur noch in der Nähe von Häusern erhalten.

Die Rebsorten

In der Umgebung der Stadt Zürich und am See waren vorwiegend weisse Rebsorten angepflanzt, die etwa 20% mehr Ertrag brachten als rote. In jedem Rebberg gab es mehrere Rebsorten. Die häufigste, der Räuschling, ergab einen ansprechenden Wein mit viel Säure und Gerbstoff, der gut lagerfähig war. Leider schwankten die Erträge sehr stark, denn er neigt zum Verrieseln. Auch beim Elbling, der zweiten Hauptsorte, war die Blühfestigkeit schlecht. Der Anbau von zwei Rebsorten, die nicht zur gleichen Zeit blühen, verteilte aber das Risiko. Die Erträge des Elblings schwankten aber ebenfalls stark. Sie konnten sehr gross sein, bis über zwei Liter/m². Deshalb nannte man ihn im Volk «Schuldenzahler». Der Wein war leicht, dünn, mit wenig Aroma und viel Säure. In den kalten Kellern von damals stellte sich spontan kaum ein Säureabbau ein. Ein hoher Säuregehalt war auch erwünscht, denn dadurch wurde der Wein haltbarer, was bei den grossen Ernteunterschieden wichtig war. In den gleichen Rebbergen wuchsen aber auch noch Completer und der schwarze Erlenbacher, beides spätreife robuste Sorten, die durch ihren hohen Säure- und Gerbstoffgehalt die Haltbarkeit verbesserten.

Im Untersuchungsgebiet zeigten die Erträge der verschiedenen Lehen unter sich im gleichen Jahr Unterschiede, die durch lokale Wetterereignisse (Platzregen oder Hagelschläge) verursacht wurden oder aber durch verschiedene Anteile an den verschiedenen Rebsorten. Die Lehensnehmer erneuerten ihre Reben selber durch Vergruben. Da sie nicht nach Qualität bezahlt wurden, war der Anreiz gross, den Massenträger Elbling anzubauen.

Literatur

- Rübel E.: Die Aufhebung der Klöster im Kanton Zürich und die Verwendung ihrer Güter. Zürcher Taschenbuch 51–88, 1999.
 Schellenberg A.: Der Rebbau im Kanton Zürich. Zürich 1964.
 Schweizer P.: Die Behandlung der Klostersgüter. Zürich 1885.
 Wyder-Leemann E.: Rechtsgeschichte des alten Spitals in Zürich, seiner Organisation und Entwicklung. Diss. Univ. Zürich 1952.
 Wyder-Leemann E. u. S.: Der Zehntenplan des Zürichbergs von Hans Rudolf Müller, 1682. Cartographica Helvetica 5, 21–29, 1992.
 Wyder-Leemann E. u. S.: Die frühesten Planaufnahmen um die Stadt Zürich. Cartographica Helvetica 10, 25–32, 1994.
 Wyder-Leemann E. u. S.: Wein- und Obstbau im Kanton Zürich vor 300 Jahren am Beispiel des Zürichbergs. Schweiz. Z. Obst-Weinbau 128, 3–10, 1992.

RÉSUMÉ

Les exploitations féodales de l'hôpital de Zurich

I. La viticulture et les contrats féodaux au 18^e siècle

Après l'étatisation des possessions des couvents et monastères dans le sillage de la Réforme, l'office municipal des hôpitaux fut chargé d'administrer l'ancienne fondation ecclésiastique. Sur la base de contrats féodaux et de relevés de comptes, il a été possible de brosser un tableau complet de la situation de la viticulture au 18^e siècle dans les environs proches de la ville de Zurich. D'abord, l'auteur évoque l'importance de la viticulture et les liens réciproques définissant la position de l'office en tant que propriétaire et des feudataires. Puis il retrace, à l'appui des archives de l'hôpital, l'évolution des méthodes de culture et celle des prix du raisin et des vins pour donner une idée de la productivité des exploitations viticoles entre 1706 et 1809.