

Gerhard Ammerer
Harald Waitzbauer

WIRTSHÄUSER

Eine Kulturgeschichte
der Salzburger Gaststätten

unter Mitarbeit von Jutta Baumgartner

VERLAG ANTON PUSTET

Dank

Das Zustandekommen dieser Publikation
wurde dankenswerterweise unterstützt durch:
Stadt Salzburg, Abteilung Kultur, Bildung und Wissen
Land Salzburg, Kulturelle Sonderprojekte
Wirtschaftskammer Salzburg, Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Stieglbrauerei zu Salzburg
Altstadt Salzburg Marketing GmbH

Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2014 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Umschlagfoto: Tanja Kühnel
Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel
Lektorat: Martina Schneider
Druck: Druckerei Theiss, St. Stefan im Lavanttal
Gedruckt in Österreich

ISBN 978-3-7025-0750-3

www.pustet.at

Inhalt

Von der privaten Gastfreundschaft zur kommerziellen Herberge	11
Wallfahrer und Händler, Herbergen und Schenken	11
Makler und Wirt, Wein und Bier	15
Importierter Wein und selbst erzeugtes Bier	16
Gesetzliche Regulierung, Professionalisierung und fiskalischer Zugriff	23
Die Stadt- und Polizeiordnung von 1524	24
Zunehmende Regulierungen bis zur Gaststättenordnung von 1595	27
Im Schlepptau der Professionalisierung: die Alkoholsteuer	34
Gäste, Wirte und Lokalitäten in der Frühen Neuzeit	37
Wirtshausdichte und Namen, Ausstattung und Besucher	37
Einheimische und Fremde	43
Gasthöfe als multifunktionale Orte	45
Erwerb eines Gasthauses, Kaufpreise, Schulden und Einnahmen	47
Wirtshausalltag und gastronomische Festkultur	55
Das Beispiel Stieglbräu	55
Hochzeitgesellschaften	59
Die Gaststätte als Zunfttherberge	63
Speisen und Getränke	67
Tanzveranstaltungen	69
Das öffentliche Spiel	71
Kegelscheiben als urbanes Großereignis	73
Der verzögerte Siegeszug des Kaffeehauses	79
Das erste Kaffeegebäude in der Goldgasse	79
Weitere Cafés bis 1800	80
Räumlichkeiten, Einrichtung und Warenhaltung im Staiger'schen Kaffeehaus	82
Kaffeehauskultur und Gäste	85
Der Kampf um den Gast – Konkurrenz und Konflikte	89
Bier- und Weinwirte und die Usurpation von Ausschankrechten	90
Geistliche Konkurrenz: Die Benediktiner von St. Peter und die Augustiner in Mülln	93
Schwierige Jahrzehnte im ausgehenden 18. Jahrhundert	99
Krisenerscheinungen	100
Revolutionsängste – das Gasthaus als potenzieller Unruheherd	102
Gaststätten und ihre Kundschaft in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts	105
Die »Gründerzeit« im Kurfürstentum	106
Unruhige Zeiten	109
Es geht um die Wurst: Der Streit um die Sommerkeller	113
Künstler und Touristen im Biedermeier	115

Aufbruch in eine neue Zeit (1860–1918)	123
Eisenbahn, Stadterweiterung, Gewerberecht	123
Das Hôtel	126
Die »Restauration«	128
Adaptierte Betriebsformen: Bierkeller und Bierhallen	131
Betriebsform im Wandel: Die Kaffeehäuser	136
Zeitlos – die Gasthäuser	138
Prächtige Bierjahre	142
Surrogatbier und Eichelkaffee	143
Salzburgs Gastronomie bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges	149
Dürftige Nachkriegsjahre – glitzernde Nachkriegszeit	149
Umbau, Ausbau, Neueröffnung – die goldenen Zwanzigerjahre	151
Wohin gehe ich heute?	155
Besondere Gaststätten	157
Wunderwelt der Festspiele	158
Abseits der Glitzerwelt	164
Die Salzburger Gaststätten während des Nationalsozialismus	165
Grill Room, Amis, Café-Espresso	171
Karge Nachkriegszeit	171
1948/49 – Zeit der Wiedereröffnungen	172
Endlich wieder Glitzerwelt	175
Licht und Schatten: Die US-amerikanische Besatzungszeit	176
Neue Gastronomietypen: Café-Espresso und Grill-Buffer	178
Fleischlastige Speisekarten	183
Die gastronomische Entwicklung der letzten 50 Jahre	187
Vom Verschwinden der alten Wirtshäuser	187
Salzburg – wo?	188
Gastronomische Veränderungen	190
Die Globalisierung der Speisekarte	194
Vom Würstel zum Kebab	199
Der Anschluss an Fast Food	199
Lokale für die Jugend	200
Die Küche mit den Hauben	202
Neue Wirtshauskultur	205
Anhang	211
Literatur	211
Abkürzungsverzeichnis	219
Bildnachweis	220



Vorwort

Zweifellos stellten Herbergen und Wirtshäuser seit dem Mittelalter neben Kirchen die wichtigsten Brennpunkte im gesellschaftlichen und ökonomischen Leben einer Stadt dar. Sie sind in den letzten Jahren zunehmend in den Blick der Sozialwissenschaften gerückt, die über die Konstituierung, Wahrnehmung und Nutzung von urbanen Räumen diskutiert und viele Ergebnisse publiziert haben. In den Gaststätten zeigte sich die breite Fülle des städtischen Lebens: Fremde nächtigten hier, Händler, die zu den Jahrmärkten kamen, später auch reiselustige Bürger, Postboten warteten in den Häusern auf Kundschaft, Schauspieltruppen gaben in den großen Sälen ihr Bestes und für die Einheimischen waren die Wirtshausstuben wichtige Orte der Kommunikation, wo man sich traf, debattierte und stritt, gemeinsam trank und feierte, spielte und tanzte – und bisweilen auch gegen die Obrigkeit aufbeehrte. Bis weit ins 20. Jahrhundert holte man von Braugasthöfen sein Bier in Krügen oder großen Gläsern, um es daheim zu genießen.

Vieles von dem, was wir über die Gegebenheiten in den Herbergen wissen, stammt aus Topografien und Reiseberichten, aber auch aus gerichtlichen Verfahrensakten und behördlichen Vorschriften, also aus Quellengruppen, die unter spezifischen Voraussetzungen und mit spezifischen Intentionen verfasst wurden. Dennoch kommen darin die obrigkeitlichen Ziel- und persönlichen Wertvorstellungen bis hin zu Äußerungen der Zufriedenheit oder Unzufriedenheit mit der Beherbergung und Bewirtung, mit Speis und Trank zum Ausdruck. Mithilfe

von Behördenakten, insbesondere von Beschwerden und protokollierten Zeugenaussagen, ist in einigen Fällen sogar eine dichte Beschreibung von Alltagssituationen in Wirts- und Kaffeehäusern möglich.

Auskunft zur Bedeutung des Gaststätten-gewerbes innerhalb der städtischen Wirtschaft und Gesellschaft wie auch zuweilen über den gastronomischen Alltag bieten vor allem Gewerbebeschreibungen, Zunftarchivalien und singuläre Aufzeichnungen der Wirte selbst. Diese und weitere schriftliche Quellen haben die Autoren in diversen Archiven und Museen bearbeitet und den – zugegebenermaßen gewagten, weil nach höchst subjektiven Kriterien ausgerichteten – Versuch unternommen, die Entwicklung der Gastronomie in Salzburg vom 12. bis ins 21. Jahrhundert in groben Zügen nachzuzeichnen. Von Anfang an war klar, dass ein solches Unterfangen nur fragmentarisch ausfallen kann, zu vielfältig ist das Spektrum an Themen und Aspekten, die sich für eine Kulturgeschichte der Gaststätten anbieten. Nicht alle Leserinteressen können daher in diesem Buch vertreten sein. Wir haben unser Augenmerk besonders auf einige wichtige Inhalte und Fragestellungen gerichtet: das Verhältnis zwischen Wirten, Gästen und Behörden, die Ausstattung der Lokale, das Angebot an Speisen und Getränken, das Entstehen neuer Betriebsformen, die Auswirkungen bzw. die Reaktionen der Gastronomie auf Ereignisse wie Konjunkturschwankungen, Kriege, Bevölkerungsentwicklung, den Anschluss an die Eisenbahn oder die Zunahme des Tourismus.

Es war uns außerdem ein besonderes Anliegen, von den über 1000 gesammelten Stichen, Zeichnungen, Ölgemälden, Fotografien, Ansichtskarten und Zeitungsannoncen etwa ein Drittel, nämlich die künstlerisch interessantesten und aussagekräftigsten Abbildungen für diesen Text- und Bildband auszuwählen und dem geneigten Leser zu präsentieren.

Die Autoren, die an diesem Buch rund zwei Jahre gearbeitet haben, würden sich freuen, wenn Sie sich für die Lektüre der Ergebnisse ein wenig Zeit nehmen und ein Gläschen Wein oder Bier einschenken – es muss ja nicht immer unbedingt im Wirtshaus sein.

Ein so reich ausgestatteter Band kann nur zustande kommen, wenn er von vielen hilfsbereiten Menschen mitgetragen wird. Diesen allen sind wir zu großem Dank verpflichtet. Jutta Baumgartner und Thomas Weidenholzer haben uns mit ihren wertvollen Archivrecherchen maßgeblich unterstützt. Ohne die zahlreichen Hinweise und zuvorkommenden Bemühungen der Archivare und Bibliothekare des Archivs der Stadt Salzburg, des Salzburg Museums, des Salzburger Landesarchivs, der Universitätsbibliothek und des Stiftes St. Peter wäre unsere Suche nach aussagekräftigem Quellenmaterial mit Sicherheit nicht so erfolgreich gewesen. Zudem haben uns zahlreiche private Ansichtskartensammler, über die Salzburger Nachrichten dazu aufgerufen, ihre Schätze zur Verfügung gestellt.

Ein solches Buch braucht, um in dieser Form verwirklicht werden zu können, auch – und nicht zuletzt – finanzielle Zuwendungen. Unser herzlichster Dank gilt den großzügigen Subven-

tionsgebern, dem Magistrat der Stadt Salzburg, den Kulturellen Sonderprojekten des Landes Salzburg, dem Altstadt Salzburg Marketing, der Stieglbrauerei und der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Salzburg.

Für die erwähnten und weitere Hilfeleistungen möchten wir uns namentlich bedanken bei Friedrich Adomeit, Silvia Bengesser, Salim Benhamada, Peter Bliedung, Daniela Breschitz, Oskar Dohle, Silke Dopsch, Christian Egger, Bernd Eisenmann, Wilfried Fleischer, Werner Friepez, Sonja Führer, Angelika Gasteiner, Peter Gnaiger, Gerald Hirtner, Dietmar Höffinger, Markus Hofmann, Sophie Hohensinn, Inga Horny, Waltraud Hubert, Peter Husty, Clemens M. Hutter, Ulrike Kammerhofer, Heinrich Dieter Kiener, Familie Kögl, Beatrix Koll, Erhard Koppensteiner, Peter Kramml, Harald Kratzer, Gunter Mackinger, Erich Marx, Anita Maurer Laun, Anton Mayrhofer, Peter Mittermayr, Katharina Karin Mühlbacher, Renate Mühlthaler, Christa Nolte-Freundsberger, Eleonora Ostwalt, Robert Pflanzl, Gerhard Plasser, Susanne Prieth, Erika Raschhofer, Elisabeth Resmann, Gerald Riedler, Alfred Rinnerthaler, Helga von Sagburg, Heinz Schaden, Nikolaus Schaffer, Christian Schnaitl, Walter Simmer, Kay Sperling, Wolfgang Tauderer, Karl Heinz Tomaselli, Siegwulf Turek, Ingrid Turigati, Sabine Veits-Falk, Urd Dagmar Vaelske, Bernhard Waitzbauer, Wolfgang Wanko, Johannes Maria Weinknecht, Christina Weiß und Josef Wiesbauer.

Gerhard Ammerer, Harald Waitzbauer

Non negligent velle *De fra-*
tribus qui non longe satis pro-

Nat' qui *finit' Ca' l'ij*
p' quibus v'sponso dicit' et
ea die e' uerit ad m'ostreu
non p'sumat foras machinē et
si omnino cogē' a quibus n' forte
ei ab abbate suo p'cepia' *Et*
si alit' fuerit ex t'ominetur

De oratione m'ostrey. Cap' l'ij

Orationem h'c sit q'd dicit' n' ibi
quicq' aliud gerat' aut con-
datur *Expleto* ope dei om' n' r'
sūm q' silentio exant' 2 habeant
e'uenna deo ut se' q' forte sibi
penit'ialit' vult deare nō impe-
diat' alteriq' i'p'bitate *Et* si alit'
vult sibi forte p'creans deare sūm
plit' mitt' 2 orat' nō in clamosa vo-
ce s' in lacrimis 2 intentione cordis
Ergo qui sile' opus nō sunt non
p'mittat' *expleto* ope dei e'mocai
oratione sicut dicit' est ne aliis impedim'
hi pariat'

De hospitibus suscipie-
do. Cap' l'ij
Ouientes hospites tūq' xpūs
suscipiat' qz ip'e dicit' est hospes
sui 2 suscipiē' me *Et* omnibus
cogentis honor exhibeat' maxie
domest' fidei et p'grinis *Et*
ergo nūm'at' fuit hospes o'ra'

Einem jeden Burger oder Burgerinn soll gestattet werden,
hier in der Stadt faille Trank ... zu schenken

Von der privaten Gastfreundschaft zur kommerziellen Herberge

Wallfahrer und Händler, Herbergen und Schenken

Das Mobiliar bestand aus groben Holztischen und -bänken, der Wirt war ebenso schmutzig wie verschlagen, die (männlichen) Gäste benahmen sich roh und ungezügelt und tranken gepanschten Wein aus primitiven Holzbechern. Das anwesende liederliche Weibsvolk geizte nicht mit seinen Reizen, im Hintergrund quälte ein Spielmann sein Instrument und das Ferkel am Spieß brutzelte über der offenen Feuerstelle. Zudem: Es konnte sich nur noch um Minuten handeln, bis eine wüste Schlägerei losbrach. So oder so ähnlich wird in Spielfilmen oder TV-Serien, die ein Mittelalterthema zum Inhalt haben, gern eine Tavernenszene aus dieser Epoche präsentiert. Ob es tatsächlich so war, in Salzburg oder sonst wo in Europa, entzieht sich leider der Kenntnis des modernen Menschen. Die Quellen, die uns aus dem Hochmittelalter zur Verfügung stehen, beschäftigen sich mit vielen Dingen, nur nicht mit der gastronomischen Situation ihrer Zeit. Es ist daher nicht möglich, auch nur ein einigermaßen klares Bild der Geschichte der Salzburger Gastronomie zu zeichnen. Erst für das Spätmittelalter ab dem 14. Jahrhundert finden sich vermehrt

schriftliche Quellen, die eine bessere Darstellung der Thematik erlauben.

In der Frühzeit der professionellen Gastronomie ist zwischen Beherbergung und Bewirtung zu unterscheiden. Was Ersteres betrifft, deuten die wenigen frühen Hinweise darauf hin, dass sie auf zwei Wurzeln basierte: Eine davon war die christliche Hospitalität, die bis weit ins Hochmittelalter höchst bedeutsam war und auf Gastfreundschaft und christlicher Nächstenliebe beruhte, die andere war eine verdienstorientierte Form der Bewirtung. Es handelte sich bei der frühen Nennung eines *gasthus*¹ im Stift St. Peter im ausgehenden 12. Jahrhundert daher nicht, wie vermutet wurde, um einen Gastronomiebetrieb im heutigen Sinn, sondern um eine Vorstufe, die eher als Fürsorgeeinrichtung anzusehen ist. Die Beherbergung von Pilgern, Armen und Kranken legte für die Erzabtei die Regel des heiligen Benedikt fest. Solchen klösterlichen Unterkünften begegnete man seit dem hohen Mittelalter sowohl entlang der großen europäischen Pilgerwege als auch in Wallfahrtsorten wie Salzburg. Übers Jahr pilgerten zahlreiche Wallfahrtsgruppen aus der näheren und weiteren Umgebung in die Residenzstadt. Bedeutende Wallfahrten galten im späten Mittelalter dem Salzburger Dom, der Stiftskirche

Benediktusregel, LIII
De hospitibus suscipiendis,
15. Jahrhundert,
Bibliothek St. Peter,
Cod. b V 15, fol. 204^v:
*Die Aufnahme der Gäste
Alle Fremden, die kommen,
sollen aufgenommen
werden wie Christus; denn
er wird sagen: »Ich war
fremd, und ihr habt mich
aufgenommen.« Allen
erweise man die angemessene
Ehre, besonders den
Brüdern im Glauben und
den Pilgern.*²

St. Peter (mit ersten genauen Mitteilungen über die Herkunft der Kreuztrachten aus dem Jahr 1376)³, der 1427 nach einem Brand neu errichteten Benediktinerinnenklosterkirche zur Heiligen Maria auf dem Nonnberg sowie – nach ihrer Fertigstellung 1497 – der Pacher-Madonna in der Franziskanerkirche.⁴

Parallel zu den Hospizen entwickelte sich im Lauf der Zeit eine professionelle Gastronomie, die vor allem auf den weiträumigen Handels-

aktivitäten beruhte. Tavernen – der Name wurde dem spätantiken Wortschatz (*taberna* = Gasthaus) entlehnt – entstanden zunächst ebenfalls entlang viel befahrener Wege, insbesondere an wichtigen Pilger- und Handelsrouten, häufig in der Nähe von Mautstellen oder Gerichts-orten, später auch an Marktplätzen.⁵ Sehr früh wird eine solche Unterkunft in einer Urkunde des Jahres 1002 über eine Schenkung von König Heinrich II. an Erzbischof Hartwig genannt, die ein Gut in Mauterndorf/Lungau betraf, zu dem auch eine Taverne gehörte.⁶

Noch bevor der Aufschwung des Handels über die Tauern die Stadt Salzburg zu einem wichtigen Umschlagplatz für Waren und zu einem Zentrum des Fernhandels machte und sich in der Folge ein starkes Gastgewerbe entwickelte, bildete der tägliche Markt den Lebensnerv der mittelalterlichen Stadt. Wohl wird in Salzburg bereits ab dem Ende des 8. Jahrhunderts Markt gehalten worden sein, doch schuf die Verleihung von Markt-, Maut- und Münzrecht durch Kaiser Otto III. im Jahr 996 die wesentliche Grundlage für die ökonomische und rechtliche Entwicklung der Stadt.⁷ Der erste Marktplatz lag unmittelbar vor der Porta, dem Haupttor zum Dom und zur Bischofsburg. Dort, an der ältesten Kaufmannssiedlung am heutigen Waagplatz, etablierten sich auch die wichtigsten Institutionen, die eine Stadt benötigte (Gericht, Schranne, Waage), bevor der Markt um 1300 an den heutigen Alten Markt übersiedelte, nachdem sich die Häuserzeilen der mittelalterlichen Bürgerstadt flussabwärts ausgedehnt hatten und die Juden- und die Getreidegasse entstanden waren.

Und das älteste Salzburger Wirtshaus? Da können wir nur rätseln. Wiederholt wurde auf ein Gedicht des gelehrten Angelsachsen Alkuin, dem Leiter der Hofschule Karls des Großen, hingewiesen, der anlässlich des Besuches des Kaisers in Salzburg 803 in einem seiner Gedichte St. Peter beschrieb und danach einen *caupo*, also einen Gastwirt, pries.⁸ Allerdings ist dem entgegenzuhalten, dass dieser topografisch nicht dem Klosterbezirk zugeordnet werden kann und darüber hinaus Alkuin wohl nie selbst in Salzburg war. Seine Informationen bezog er lediglich von Gewährsmännern und er selbst kam daher auch nicht in den Genuss eines Gläschen Weins beim erwähnten Wirt.

Das älteste Siegel der Stadt Salzburg aus dem Jahr 1249 (Erzabtei St. Peter).



Nach wie vor waren die Fremden, die in Gasthäusern abstiegen, Pilger, Klosterboten, Abenteurer aller Art, vor allem jedoch Händler und Kaufleute.⁹ Diese kamen in besonders großer Anzahl zweimal im Jahr nach Salzburg: zu Herbst-Ruperti, um den Feiertag des Landespatrons am 24. September, sowie zur Fastenzeit um den angenommenen Todestag des heiligen Rupert am 27. März. Jeweils 14 Tage lang boten Händler aus vielen Regionen Europas zu den Dultzeiten ihre Waren an, wobei den Herbergen, wie erwähnt, eine über das Schlafen und Speisen hinausreichende Funktion zukam, da deren Räumlichkeiten auch als Warendeponien genutzt wurden, wo sich Käufer und Verkäufer trafen und ihre Geschäfte abwickelten.

Kaufleute und Fernhändler fanden zunächst vor allem bei den ortsansässigen Geschäftsfreunden Aufnahme und Unterkunft.¹⁰ Die mitgeführten Waren wurden nicht nur auf dem Markt, sondern auch in den Häusern und Gewölben der Gastgeber feilgeboten, was in verminderter Form bis ins 18. Jahrhundert üblich blieb.¹¹

Erst allmählich, insbesondere auf Betreiben der Zünfte, die den Handel in den Privathäusern zu verringern trachteten, kam es dazu, dass Reisende und Kaufleute in öffentlichen Häusern gegen Entgelt beherbergt wurden. Solche gewerblichen »Wirte« begegnen uns in Salzburg unter der Bezeichnung *mansionarius* (von lat.: *mansio* = Aufenthalt) ab dem 12. Jahrhundert. Mit der zunehmenden Kommerzialisierung übernahmen die Herbergswirte immer mehr auch die Funktion von Maklern, vermittelten für ihre Gäste Geschäfte oder lagerten Waren zu treuen Händen ein. Händler, Wirt und Makler sind in dieser frühen Phase der Entstehung der gewerblichen Gastronomie bis ins Spätmittelalter kaum zu unterscheiden.¹²

Auf den ursprünglich engen Zusammenhang zwischen Handel und Gastgewerbe weist 1216 Chunradus hin, der sowohl als *hendeler* als auch als *mansionarius* bezeichnet wird.¹³ Als weitere *mansionarii* finden sich – allerdings nur als Zeugen – in Salzburger Urkunden: *Fridericus* (et) *Eizmannus* (1120),¹⁴ *Gerhardus* (et) *Chonradus* (1207),¹⁵ *Hartwicus* (ca. 1208–1214) und *Englbertus croph* (1216).¹⁶ Für das Jahr 1241, als auch frühe »Gasthäuser« in der Stadt Salzburg genannt werden, ist bezeugt, dass Erzbischof



Der Kellermeister eines Klosters kostet den Wein, Buchmalerei aus Aldo-brandino da Sienas »Li livres dou santé«, spätes 13. Jahrhundert.

Eberhard II. Ortof Fuchs dem Jüngeren für seine Verdienste neben Weingärten auch *duo hospicia*, also zwei Herbergen in der Stadt Salzburg, schenkte.¹⁷

Diese *mansionarii* beherbergten Reisende und Kaufleute gegen Bezahlung, boten jedoch keine Verpflegung an. Speis und Trank mussten sich die Gäste in dieser Frühzeit der Gastronomie in Tavernen oder auf dem Markt besorgen. Das gesamte Mittelalter über bis ins 16. Jahrhundert war es allen Bürgerinnen und Bürgern der Stadt Salzburg gestattet, Wein, Bier oder Met auszuschänken. Die Klöster besaßen spezielle Ausschankrechte, die zeitlich weit zurückreichten. Die älteste erhaltene Urkunde, auf die man sich noch im späten 18. Jahrhundert berief, stammt von Erzbischof Konrad Balderich 1141, der, wie es in der Literatur heißt, dem Kloster St. Peter das Recht bestätigt, Wein auszuschänken.¹⁸ Liest man die Urkunde genauer, dann ist das über Jahrhunderte stark umkämpfte Recht nicht ganz so klar geregelt. Dezidiert von einem Schankrecht ist nämlich nicht die Rede, sondern lediglich von bereits bestehenden Nutzungsformen mit allem, was dazugehört (... *omni utilitatis genere cum omnibus suis pertinentiis* ...), worunter offenbar auch der Verkauf und Ausschank von Wein gezählt wurde.

Diese frühe Form des Ausschanks muss man sich als eine Art Buschenschank vorstellen: St. Peter bot in seinem Keller (urkundlich belegt seit dem 12. Jahrhundert) den aus den eigenen Weingärten in den Ämtern Krems und Arnsdorf in der Wachau nach Salzburg gebrachten Wein von November bis April zum Konsum an.

Die Autoren

Ao. Univ.-Prof. DDr. Gerhard Ammerer, stellvertretender Leiter des Fachbereichs Geschichte an der Universität Salzburg, Publikationen zur habsburgischen und Salzburger Geschichte, u. a.: Das Salzburger Mozart-Lexikon (gem. mit Rudolph Angermüller, 2005), Das Tomaselli und die Salzburger Kaffeehauskultur seit 1700 (2006), Die Getreidegasse (gem. mit Jutta Baumgartner, 2011), Wege zum Bier – 600 Jahre Braukultur (Schriftenreihe des Archivs der Stadt Salzburg, gem. mit Harald Waitzbauer, 2011).

Dr. Harald Waitzbauer, wissenschaftlicher Mitarbeiter im Salzburger Freilichtmuseum und Autor, Publikationen zur Geschichte Salzburgs, u. a. 500 Jahre Salzburger Stiegl-Bier 1492–1992 (1992), 375 Jahre Augustiner Bräu Kloster Mülln in Salzburg (1996), Zum Wilden Mann. Geschichte eines Salzburger Gasthauses (2009).



Ebenfalls im Verlag Anton Pustet erschienen

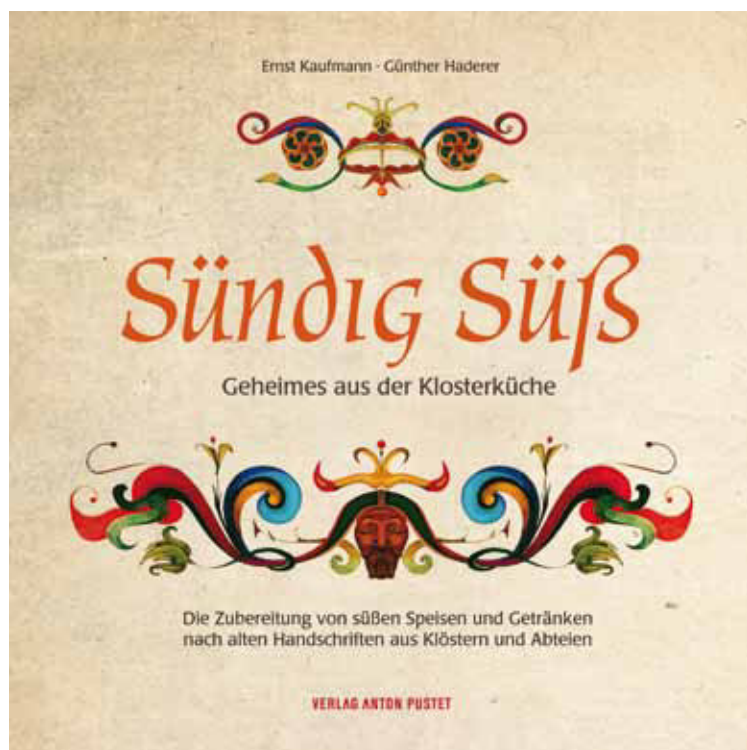


Elfi Geiblinger

Das Schranken Kochbuch

21 x 21 cm, 152 Seiten
durchgehend farbig bebildert
Hardcover
ISBN 978-3-7025-0625-4

€ 22,00



Ernst Kaufmann
Günther Haderer

Sündig Süß

Geheimes aus der Klosterküche

21 x 21 cm, 168 Seiten
durchgehend farbig bebildert
Hardcover
ISBN 978-3-7025-0720-6

€ 25,00

Herbert Gschwendtner
Almschmankerl
Wandern und genießen
im Salzburger Land

21 x 24 cm, 160 Seiten
durchgehend farbig bebildert
Hardcover
ISBN 978-3-7025-0704-6

€ 25,00



Josef Schöchel
Lebensmittelgeschichte[n]
schmackhaft · wissenschaftlich · kurios

17 x 24 cm, 160 Seiten
durchgehend farbig bebildert
Hardcover
ISBN 978-3-7025-0703-9

€ 24,00

