

Das Simmental als urbane Landschaft, Handelsweg und Reichsgrenze

Zusammengefasst von J.P. Beuret

Talschaften wie das Simmental galten in der Agrargesellschaft des Früh- Mittelalters als Urbane Landschaft, sowohl die Ernte unabhängige Viehwirtschaft und Waldwirtschaft, wie der Getreideanbau ermöglichte ein Auskommen, dass in dieser Zeit zu einem Bevölkerungswachstum führte. Deshalb waren die Landschaften für den Adel interessante Gebiete. Verbunden mit den Handelswegen, zu denen das Simmental und Saanenland zählte war eine Herrschaft in dieser Region geradezu begehrenswert. Lag das Gebiet zwischen den Reichsgrenzen wie das Simmental, war die Landschaft nicht nur begehrenswert sondern auch umstritten! Die Häufung von Burgen und Festen im Simmental deuten darauf hin.

Die folgenden Beiträge geben einen Informativen Hinweis auf die wirtschaftlichen Grundlagen der damaligen Lebensweise.

Alamannen und Hochburgund im 10. und 11. Jahrhundert

Marco Zanoli, Historiker 19. Okt 2005



Ackerbau im Früh-Mittelalter

Obwohl der Ackerbau im Früh-Mittelalter bis in hohe Lagen verbreitet war im südl. und inneren Alpenraum z.T. bis auf 2000 m --, darf die Bedeutung dieses extensiv betriebenen, auf die Sicherung der Subsistenz ausgerichteten Wirtschaftszweigs im Vergleich zur Viehwirtschaft nicht überschätzt werden. Bedeutung gewann der A. v.a. vom 11. Jh. an, als im Zuge der Bevölkerungsentwicklung im Mittelland in grossem Umfang neue Anbauflächen erschlossen (Landesausbau) und der Ertragsfaktor durch technolog. Verbesserungen (z.B. Einführung des Beetpfluges) oder den Einsatz ertragreicherer Bodennutzungssysteme wie der Dreizelgenbrachwirtschaft (Zelgensysteme) anstelle der bis dahin verbreiteten einfachen Feldgraswirtschaft gesteigert wurde.

Als Wintergetreide überwog im niederschlagsreichen deutschschweizerischen Mittelland der Dinkel, in der etwas trockeneren Westschweiz der Weizen. Roggen wurde in allen Gebieten zuweilen dem Dinkel bzw. Weizen beigemischt (sog. Mischkorn) und überwog in höheren milden und niederschlagsarmen Landschaften (Wallis, Mittelbünden). Als Sommergetreide waren Hafer in tieferen Lagen, Gerste aufgrund ihrer kurzen Reifezeit in höheren Gebieten verbreitet. Im alpinen Raum wurde Ackerbau vorwiegend gartenbaumässig in Sonderfluren in einer drei- oder zweijährigen Fruchtfolge (Dinkel-Hafer/Gerste-Brache bzw. Hafer/Gerste-Brache) betrieben, mehrheitlich in Wechselwirtschaft, im Wallis, Tessin und in Südbünden auch im Dauerfeldbau, d.h. der Nutzung immer derselben Parzellen (Roggen-Gerste) bei intensiver Düngung. Kollektiv geregelte Fruchtfolgen (z.T. im Unterengadin) waren die Ausnahme.

Entscheidend für die weitere Entwicklung waren die vom 13. Jh. an wichtiger werdenden städt. Märkte sowie die vom Spät-Mittelalter an zunehmende Ausrichtung des Voralpen- und Alpenraums auf die Vieh- und Milchwirtschaft, wodurch sich der Ackerbau im Mittelland von einem subsistenz- zu einem marktorientierten Wirtschaftszweig wandelte (Agrarmarkt). Auf die Bedürfnisse städt. Bürger ausgerichtet waren auch die in unmittelbarer Umgebung Städte angelegten intensiven Sonderkulturgürtel, in denen Wein, Gemüse, Obst, Textil- und Färbepflanzen usw. produziert wurden. Im ausgehenden Spät-Mittelalter und dann v.a. in der frühen Neuzeit wurden insbes. in Krisenjahren oft die kollektiv genutzte Allmend oder brachliegende Felder unter den Pflug genommen und beispielsweise mit Hafer, Gerste oder Ackerbohnen bebaut.

Autor: Martin Leonhard, Historisches Lexikon der Schweiz

Viehwirtschaft im Übergang vom Hoch- zum Spätmittelalter

Im Mittelland war der Ackerbau mit der Mehrfelderwirtschaft im Kollektiv geregelten Dreizelgensystem bis zur Mitte des 14. Jh. stark ausgebaut worden. Die Viehhaltung wurde zur Ergänzungswirtschaft. Kleinvieh ergab Produkte zur Selbstversorgung: Schafe lieferten Wolle, Schweine v.a. Fleisch, Ziegen waren die Milchlieferanten des Kleinbauern und Tagelöhners. Grossvieh war v.a. Spannvieh für Pflug und Wagen. Auf kleinen und mittleren Betrieben wurden die Kühe nicht nur gemolken, sondern auch vor den Pflug gespannt. Grossbauern und herrschaftl. Höfe hielten Ochsen oder Pferde als Zugtiere. Gesömmert wurde das Vieh auf den eingezäunten Weideflächen der Allmend, der Brache, der Stoppelfelder und des Waldes. Im Herbst musste immer noch ein Teil, v.a. des Kleinviehs, geschlachtet werden, da die Futtermittel für die Überwinterung nicht ausreichten. Bei einem durchschnittl. Verhältnis zwischen Acker und Mattland von 3:1 war die Basis für den winterl. Heuvorrat stark begrenzt und das Zusatzfutter (Stroh und Laubheu) war wenig ergiebig. In den herrschaftl. Quellen stehen die Zugtiere stets im Vordergrund: Die Acta Murensia von 1160 sehen für eine Hube folgende Ausstattung durch den klösterlichen Grundherrn vor: Vier Ochsen als Zugtiere für Wagen und Pflug, eine trüchtige Muttersau mit zwei Jährlingen sowie einen Hahn mit zwei Hennen. Schafe und

Schweine erscheinen oft als Abgabe von Leihegütern, Rinder hingegen kaum, es sei denn bei Viehverstellungen.

In den Hügel- und Berggebieten, wo sich das genossenschaftlich organisierte Zelgensystem nicht etablieren konnte, wurde eine subsistenzorientierte Mischwirtschaft unterhalten. V. und Ackerbau standen dabei in einem flexiblen Verhältnis. Gehalten wurde vorwiegend Kleinvieh (Schafe und Ziegen), die Verarbeitung der Milch zu Butter und Magerkäse war üblich (Milchwirtschaft). Die Jagd spielte eine wichtige Rolle bei der Versorgung mit Fleisch. Grossviehhaltung für Spannleistung fiel je nach topografischen Gegebenheiten weniger in Betracht, da die steilen Äcker mit der Hacke bebaut wurden. Dafür standen vermehrt Ochsen, Pferde, und Maultiere für den zunehmenden Saumbetrieb im Einsatz. Das Vieh wurde auf den höher gelegenen Weiden gesömmert, auf Wiesen im Tal und am Berg wurde Winterfutter gewonnen. Noch im 14. Jh. existierten offensichtlich einfache Mischwirtschaftssysteme bis auf Maiensässtufe. Im Übergang zum Spät-Mittelalter intensivierte sich die Grossviehhaltung deutlich, jedoch ohne das Mischwirtschaftssystem zu durchbrechen.

Neben der bäuerlichen Viehhaltung existierten herrschaftl. Sonderformen. Hauptsächlich klösterlichen Grundherren betrieben viehwirtschaftlich ausgerichtete Grosshöfe, sog. Schweighöfe. Zur herrschaftlichen Viehhaltung gehörte auch umfangreicher Alpbesitz bzw. Zinse aus alp- und viehwirtschaftlicher Produktion von Lehenbauern sowie Viehverstellungen. Eine Rolle der klösterlichen Grundherren als Vorreiter des Ausbaus der Grossviehhaltung im Sinne einer wirtschaftlichen Strategie ist aber aus den Quellen nicht abzuleiten.

Autor: Dominik Sauerländer, Historisches Lexikon der Schweiz

Handelsweg am Beispiel von Salz, als weises Gold im Mittelalter

Handelsweg vom Brünig auch ins Simmental und Saanenland bis nach Vevey am Genfersee

Am 3. Juni 1403 schlossen die eidgenössischen Orte Uri, Unterwalden ob und nid dem Wald und Luzern ein Burg- und Landrecht mit dem Bischof von Sitten und den Walliser Zenden. Dieses Bündnis sicherte Obwalden (Unterwalden ob dem Wald) den kürzesten Weg nach Italien. Der Sarner Jurist und Rechtshistoriker Remigius Kuchler hat zu diesem sechshundertjährigen Jubiläum die Handelsbeziehungen Obwaldens via Eschental nach Italien aufgearbeitet. Die Beziehungen ins Eschental sind schon im 14. Jahrhundert nachweisbar. 1382 wurde die „adelige“ politische Oberschicht in Obwalden und Nidwalden an einer gemeinsamen Landsgemeinde in Wisserlen gestürzt. Ziel der neuen „großbäuerlichen“ Oberschicht war es, den ennetbirgischen Handel zu propagieren. 1403 annektierten Obwalden und Uri das Livinental. Und bereits 1410 versuchten Uri und Obwalden - mit mehr oder weniger Unterstützung der anderen eidgenössischen Orte – das Eschental zu erobern. Nach vier Feldzügen waren sie schließlich erfolgreich. 1418 bestätigte ihnen König Sigismund den Besitz des Eschentals. Aber schon 1426 mussten die Eidgenossen nach einer kriegerischen Auseinandersetzung mit dem Herzog Filippo Maria Visconti das Eschental wieder Mailand zurückgeben – und auch Obwalden unterschrieb nachträglich (1427) - nach Zusicherung einer Abfindungssumme – in Brig den Friedensvertrag. Dieser brachte Obwalden weitreichende handelspolitische Privilegien.

Kuchler erwähnt diesen auch im Weißen Buch von Sarnen und in der Tschachtlan-Chronik (beide um 1470) überlieferten Versuch zur Eroberung des Eschentales. Doch: Bisher kaum erforscht und deshalb weitgehend unbekannt sind die handelspolitischen Beziehungen, die Kuchler anhand bisher unbeachteter Quellen aus Obwalden, Bern, aus dem Wallis und Italien aufarbeitet und so neue

Aspekte der ennetbirgischen Wirtschaftsgeschichte und ihrer internationalen Verknüpfungen aufzeigt. Der Käseexport aus Obwalden und dem Kloster Engelberg erfolgte - bisher von der schweizerischen Wirtschaftsgeschichte nicht bemerkt – zum überwiegenden Teil über Grimsel und Griespass. Und als Gegenleistung brachten die Obwaldner Säumer Eschentaler Wein nach Hause.

Auf dem gleichen Wege wurde auch das aus dem Tirol über Konstanz, Schaffhausen und Zürich eingeführte Salz von Obwalden nicht nur ins Berner Oberland sondern sogar ins Goms und Eschental geliefert. Bisher nicht bekannt war weiter, dass die Obwaldner Säumer über den Brünig auch ins Simmental und Saanenland bis nach Vevey am Genfersee, „ins Ryf“ (riva, ‚Ufer‘) zogen - vor allem in der Winterszeit, wenn der Verkehr über die Pässe Grimsel und Gries nicht möglich war.

An Stelle von Eschentaler Wein brachten die Händler dann Lavaux- („Ryf“) Wein heim. In Engelberg kam es zu Beginn des 17. Jahrhunderts deswegen zu einem Streit zwischen den Talleuten und dem Abt, der dieses Geschäft monopolisierte. Diese interessanten wirtschafts- und handelspolitischen Fakten werden hier erstmals festgestellt und zusätzlich mit einem interessanten 1618 in Bern gedruckten Säumerlied („Omlin-Lied“) dokumentiert

Der Autor belegt seine Aussagen mit meist bisher unbekanntem Quellen und publiziert diese im Anhang teilweise auch im Wortlaut. Remigius Kuchler beleuchtet ein bisher unbeachtetes Kapitel des ennetbirgischen Handels, der übrigens noch in der neuesten Forschung aus Innerschweizer Sicht stets mit dem Handelsweg über den Gotthard in Verbindung gebracht wurde. Den Nachweis erbracht zu haben, dass von Obwalden und Engelberg aus ein wichtiger Handelsweg über Brünig, Grimsel und Gries ging (erst der Bau der Eisenbahnen im späten 19. Jahrhundert schuf andere Verkehrswege), ist das Verdienst dieser Arbeit, die in Zukunft in keiner schweizerischen wirtschaftsgeschichtlichen Arbeit unberücksichtigt bleiben darf.

Kuchler, Remigius, Obwaldens Weg nach Süden durch Oberhasli, Goms und Eschental (= Obwaldner Geschichtsblätter 24). Verein Säumerweg Brünig-Grimsel-Gries, Sarnen 2003. 416 S.

Das Salz. das weisse Gold Im Mittelalter

Schon sehr früh hat der Mensch Salz als Mittel zur Verfeinerung von Speisen und zur Konservierung entdeckt. Dank vieler Funde gewinnen Archäologen heute einen guten Einblick in die Salzgewinnung von der Vorgeschichte bis zum Mittelalter.

Kaum ein Mineral kommt so häufig vor und ist für den prähistorischen Menschen so bedeutsam wie Salz, das "weiße Gold". Archäologisch kann es meist nur indirekt an den Spuren seiner Gewinnung beziehungsweise Herstellung sowie seiner wirtschaftlichen oder auch politischen und sogar religiösen Wirkung nachgewiesen werden. Intensive Forschungen führten hier in den letzten Jahren zu erstaunlichen neuen Erkenntnissen.

Aus vielen archäologischen Untersuchungen wissen wir, dass die vor- und frühgeschichtliche Salzgewinnung in Mitteleuropa sehr vielgestaltig und von enormer Bedeutung war. Neben dem Salzgehalt des Meerwassers standen vor allem salzhaltige Wasser, so genannte Solen aus Quellen zur Verfügung, zu deren Verdunstung allerdings Wärmezufuhr durch eine zusätzliche Energiequelle erforderlich war. Es gab dafür aufwändige Verfahren und Vorrichtungen, die zu einem Großteil archäologisch nachgewiesen sind und bis weit ins Mittelalter in Benutzung waren. Zusätzlich wurde schon seit dem 2. Jahrhundert vor Christus im alpinen Raum das tief im Berg eingelagerte Stein- oder Bergsalz unter Tage gewonnen.

Kostbares Konservierungsmittel

Man nimmt an, dass es im ausgehenden Mittelalter einen jährlichen Salzverbrauch von etwa zehn Kilogramm pro Person gab; vermutlich war der antike Bedarf nicht sehr viel geringer. Dies ist vor allem auf

die Funktion des Salzes als Konservierungsmittel für Nahrung zurückzuführen. So waren etwa zum Einlegen der berühmten keltischen Schweine pro Kilogramm Fleisch mindestens 100 Gramm Salz erforderlich, für Fisch benötigte man bis zu einem Drittel der gesamten zu konservierenden Menge. Um die Mitte des 16. Jahrhunderts wurden nach Schätzungen in Deutschland etwa 130 000 Tonnen Salz erzeugt beziehungsweise verbraucht.

Wohlstand und Reichtum dank Salzproduktion

Die Salzgewinnung und der Vertrieb waren zwar mit großem Aufwand, aber auch deutlich spürbarem Reichtum und Machtfülle verbunden. Ein bekanntes Beispiel dafür ist Hallstatt, das dank des Salzbergbaus in der frühen Eisenzeit eine zentrale Bedeutung für ganz Mitteleuropa erlangte. Ähnliches gilt für Bad Nauheim in Bezug auf die jüngere Eisenzeit. Auch Wohlstand und Bedeutung von (früh) mittelalterlichen Städten wie etwa Soest, Halle/Saale oder Lüneburg sind auf die dortigen Salinenbetriebe mit ihrem europaweiten Salzhandel zurückzuführen.

Rohstoffintensive gewerbliche Verarbeitung

Obwohl im Prinzip überall vorhanden, kommt Salz jedoch in gewinnungsfähiger Menge aus Solequellen in Mitteleuropa nur vereinzelt vor. Die Verarbeitung der Solen mit Feuerhitze erfordert in unseren Breiten einen ungeheuren Bedarf an Brennstoffen wie Holz oder Torf, außerdem Baumaterial für die Öfen und Aufbereitungsvorrichtungen sowie Rohstoffe für die Siedebehältnisse. Diese bestanden zunächst aus Ton, später dann, etwa beim so genannten Pfannensieden aus Blei oder Eisen. Verfügbarkeit, regelmäßige Versorgung und Erhalt dieser Rohstoffe erforderten eine starke und dauerhafte Machtstruktur. Schon in vorrömischer Zeit dürfte die Salzgewinnung gewerblich bis protoindustriell betrieben und organisiert gewesen sein. Einen plastischen Eindruck von Salinenbetrieben geben zahlreiche archäologische Zeugnisse, auf die in weiteren Beiträgen in Archäologie in Deutschland ausführlicher eingegangen wird.

Noch im frühen 16. Jahrhundert liefert der Naturforscher Georg Agricola (1494–1555) in seinem Buch "De re metallica", einem bis in das 18. Jahrhundert maßgeblichen Handbuch der Bergbau- und Hüttenkunde, Beschreibungen und Zeichnungen Salz produzierender Betriebe. Heute verweisen noch zahlreiche Orts- und Straßennamen mit Salz-, Hall-, Sel- und so weiter, sowie "Salzstraßen" (Via salaria) auf diesen höchst bedeutsamen Rohstoff und Wirtschaftsfaktor.

Volker Pingel

Dieser Artikel stammt aus der Zeitschrift Archäologie in Deutschland 1/2003

Eisen, Salz, Holz

Die vom 14. Jh. an genutzten, qualitativ minderwertigen Eisenerzvorkommen im Oberhasli und das vom späten 16. Jh. an im hinteren Lauterbrunnental gewonnene Eisenerz, Blei und Zinkerz reichten für den Bedarf nicht aus; ihre Verhüttung setzte dem Wald arg zu. Die Salinen bei Bex deckten vom frühen 18. Jh. an nur die Nachfrage in der Waadt und im Berner Oberland. Stets mussten Salz und Eisen (beide meist aus der Freigrafschaft Burgund) importiert werden. Die Erträge aus dem Salzmonopol machten einen bedeutenden Teil der Staatseinnahmen aus. Über die Aare wurde die Hauptstadt per Schiff und Floss mit Bau- und Brennholz aus dem Berner Oberland versorgt. Über die Emme wurden bedeutende Mengen Holz bis nach Basel und weiter rheinabwärts exportiert. Mit Blick auf die Erhaltung der Wälder und den Hochwasserschutz schritt die Obrigkeit v.a. im 18. Jh. wiederholt dagegen ein.

Autor: Christian Pfister, Historisches Lexikon der Schweiz