

Klösterliches Brauwesen im Mittelalter

Beobachtungen am Beispiel des Klosters St. Emmeram in Regensburg

Von Dominik Kaufner

Kloster und Bier, das gehört doch irgendwie zusammen. Während sich ganz Bayern im großen Jubiläumsjahr am bayerischen Reinheitsgebot berauscht, ist es wohl angebracht, auch das „bayerische Nationalheiligtum“ (Max Piendl), das altehrwürdige Kloster St. Emmeram, im Hinblick auf seine Rolle für die Geschichte des Brauwesens zu untersuchen. Wie bei den meisten alltagsgeschichtlichen Fragen liegen auf der Suche nach Informationen zum klösterlichen Brauwesen die nötigen Informationen versteckt in unterschiedlichsten Quellenbeständen. Hinweise geben die Quellen nicht der Sache wegen, sondern beiläufig. Vorliegender Beitrag führt daher mehrere aus den Traditionen, Urkunden, Registereinträgen, Rechnungsbüchern und -fragmenten zusammengetragene Erkenntnisse zum Brauwesen des Klosters St. Emmeram im Mittelalter zusammen. Die Überlieferungslage ist als überdurchschnittlich zu bezeichnen und vermag so hoffentlich auch allgemeine Erkenntnisse zum klösterlichen Brauwesen Bayerns im Mittelalter zu geben.

Bier oder Wein?

Um es gleich klarzustellen: Man trank lieber Wein – nicht nur in St. Emmeram. Schon die Benediktsregel spricht beim Maßhalten im Trinken nur vom Wein und empfiehlt, sehr zurückhaltend, etwa einen Viertelliter täglich.¹ Bier ist nicht einmal als Ersatz vorgesehen: „Wo es die Ortsverhältnisse mit sich bringen, dass nicht einmal das oben angegebene Maß aufzubringen ist, sondern weniger oder gar nichts, sollen die Brüder, die dort wohnen, Gott preisen und nicht murren. Vor allem mahnen wir dazu, dass man das Murren unterlasse.“²

Im Übrigen gaben nicht nur Mönche dem Wein den Vorzug. Bekannt ist das Aventinus-Zitat, der gemeine Mann aus dem Gäu sitze Tag und Nacht beim Wein.³

¹ Vgl. Regula Benedicti, Kap. 40, 1–3. Vgl. Die Benediktusregel. Lateinisch-deutsch, hg. von Basilius STEIDLE, Beuron ⁴1980.

² Regula Benedicti, Kap. 40, 8 und 9. Zit. nach STEIDLE, Benediktusregel, S. 153 (wie Anm. 1).

³ Vgl. Matthias LEXER, Johannes Turmair's, genannt Aventinus, Gesammelte Werke 4,1: Bayerische Chronik. 1. Band, München 1882, S. 42: *Der gemain man, so auf dem gä und land sitzt, gibt sich auf den ackerpau und das viech ligt demselbigen allain ob, darf sich nichts on geschafft der öbrikait understen, wird auch in kainen rat genomen oder landschaft ervodert; doch ist er sunst frei, mag auch frei ledig aigen guet haben, dient seinem herren, der sunst kain gewalt über in hat, jerliche güld zins und scharwerk tuet sunst was er will, sitzt tag und nacht bei dem wein, schreit singt tanz kart spilt [...].*

Der sogenannte Bayerwein, den man vor allem entlang der Donau anbaute, wurde in großem Stil in Regensburg und seiner Umgebung produziert und gehandelt. Schon im 8. Jahrhundert bezeichnete Ardeo von Freising in der Lebensbeschreibung des heiligen Emmeram die Gegend um Regensburg als „wohlversehen mit Wein“⁴. Die Emmeramer Mönche kultivierten noch im späten Mittelalter mit großer Energie die Hänge des Regensburger Umlandes, teils unter eigener Aufsicht,⁵ teils indem sie die Urbarmachung in die Hände von Laien gaben, denen dafür lukrative Leihebedingungen zugestanden wurden.⁶

Das Kloster verkaufte große Mengen des produzierten Weines.⁷ Gleichzeitig kauften die hohen Herren für den Eigenbedarf bessere Weine aus Italien zu, wie es allgemein unter der Regensburger Geistlichkeit üblich war. In den St. Emmeramer Klosterrechnungen findet man entsprechend die Ausgaben für den „welschen“ Wein.⁸ Der bayerische Landwein, so rechtfertigten sich die Regensburger Kleriker Mitte des 15. Jahrhunderts anlässlich eines Streits mit dem Rat, sei ihnen „nicht bequemlich“ und so beschaffen, „daß er nur denen, die damit auferzogen sind, am meisten ziement“ und zuträglich sei.⁹ Für Weingeschenke, etwa an die Grafen von Abensberg, griff man selbstredend ebenfalls auf *vinum latinum* zurück.¹⁰

Obzwar also der Bayerwein ganz offensichtlich nicht jedem Gaumen schmeichelte, setzte sich das Bier als bayerisches Nationalgetränk im heutigen Sinne erst Ende

⁴ Vita et passio Sancti Haimhrammi Martyris. Leben und Leiden des Hl. Emmeram. Lateinisch-deutsch, hg. von Bernhard BISCHOFF, München 1953, Kap. 6, S. 14 f.

⁵ Vgl. das Rechnungsfragment in BSB Clm 14992 (Innenseite des Vorderdeckels): [...] *laboratoribus in vinea XXIII^{or} d.*; [...] *Item seruis, qui runcauerunt vineam XXXIII d.*; [...] *servis, qui foderunt in vinea XII d.* Vgl. auch St. Emmeramische Kloster-Rechnung von 26. Julius 1325 bis wieder den 26. Julius 1326. Ein Beytrag zur vaterländischen Geschichte, bearb. von Roman ZIRNGIBL, in: Lorenz WESTENRIEDER (Hg.), Neue Beyträge zur vaterländischen Historie, Geographie, Staatistik etc. 1, München 1812, S. 253, 257; Vgl. Des berühmten St. Emmeranischen Abts Albert Rechnung von den Jahren 1328 bis 1329, allzeit a Crastino S. Jacobi. Ein Beytrag zur Baierischen, Regensburgischen und Emmeranischen Geschichte, bearb. von Roman ZIRNGIBL, in: Lorenz WESTENRIEDER (Hg.), Neue Beyträge zur vaterländischen Historie, Geographie, Staatistik etc. 2, München 1817, S. 154, 157, 185; Des St. Emmeramischen Abts Alberts Rechnung vom Jahre 1329 bis 1330, allzeit a Crastino S. Jacobi. Ein Beytrag zur Baierischen, Regensburgischen und St. Emmeramischen Geschichte, bearb. von Roman ZIRNGIBL, in: Lorenz WESTENRIEDER (Hg.), Historische Schriften 1, München 1824, S. 159 f., 164.

⁶ Vgl. BayHStA KU Regensburg – St. Emmeram 44 (um 1177–1201, Januar 10); BayHStA KU Regensburg – St. Emmeram 50 (1224); BayHStA KU Regensburg – St. Emmeram 62 (1234 Oktober 18); BayHStA KU Regensburg – St. Emmeram 65 (1237); BayHStA KU Regensburg – St. Emmeram 75 (1249); BayHStA KU Regensburg – St. Emmeram 117 (1268 April 11); BSB Clm 14992 Nr. 40, fol. 14^r (1275 November 30); BayHStA KL Regensburg – St. Emmeram 6 Nr. 102, fol. 31^v (1511 November 7). Eine detailliertere Untersuchung der Urbarmachung und der mit ihr zusammenhängenden Leiheformen erfolgt in der bereits angenommenen Dissertation des Autors.

⁷ Vgl. ZIRNGIBL, Klosterrechnung 1325/26 (wie Anm. 5) S. 222 f.

⁸ Vgl. ZIRNGIBL, Klosterrechnung 1325/26 (wie Anm. 5) S. 225.

⁹ Zit. nach Karl Theodor GEMEINER, Reichsstadt Regensburgische Chronik, 3. Bd., Regensburg 1821 [Nachdruck München 1971], S. 673. Der Rat hatte die ungeldfreie Einfuhr mit der Begründung verboten, die Mönche könnten Importweine unter ihre eigenen zu verkaufenden Weine mischen. Vgl. ebda.

¹⁰ Vgl. das Rechnungsfragment in BSB Clm 14992 (Innenseite des Vorderdeckels): *Abenspergario pro latino vino feria VI^o IIII^{or} d.* Vgl. ferner ZIRNGIBL, Klosterrechnung 1329/30 (wie Anm. 5) S. 150.

des 15. Jahrhunderts durch, als der Weinanbau stark unter den klimatischen Veränderungen litt.¹¹ Und dennoch: Das Bier hatte längst seinen festen Platz als Nahrungsmittel im Kloster St. Emmeram. Es war ein fester Bestandteil der Pfründe eines Mönchs, die neben Bier aus Geld, Brot, Wein, Käse, Eiern und anderen Pitanzen und Zuwendungen bestand – und die sich auch mancher von außerhalb des Klosters käuflich erwarb.¹² Die Traditionen des Klosters St. Emmeram beschreiben schon in der ersten Hälfte des 11. Jahrhunderts den Pfründenerwerb eines Klerikers, dem durch die Übertragung zweier Huben – neben anderen Dingen – jährlich eine Wagenladung Bier zugesichert wurde.¹³ Manche Laien erwarben nur eine einfache Bier- und Brotpfründe, die die alltägliche Versorgung sicherstellte. So etwa im September 1321 Elisabeth Slöglin, die fortan allmorgendlich eine Bierzuteilung sowie einen Wecken Brot erhielt. Man hielt fest, dass sie ihr Bier aus demselben Fass wie die Mönche erhalten sollte.¹⁴ Auch als die Konverse Gertraud von Cham 1325 eine Bier- und Brotpfründe vom Kloster erwarb, betonte man, dass sie von nun an jeden Morgen Anspruch auf eine Zuteilung Bier aus demselben Fass hatte, aus welchem die Mönche ihr Bier erhielten. Sollte es einmal an Bier mangeln, bekam sie das, was den Mönchen statt des Bieres zugeteilt wurde.¹⁵

Man geht wohl nicht fehl, wenn man das Bier als das Haupt- und Alltagsgetränk im Kloster anspricht. Erst durch den Brauprozess wurde das aus den Brunnen geschöpfte Wasser überhaupt ohne Gefahr genießbar. Der Alkoholgehalt dieses Bie-

¹¹ Vgl. Johannes KIECHLE – Mark SPOERER, Zur Wirtschaftsgeschichte des Biers im deutschsprachigen Raum und insbesondere in Bayern, in: Bernhard LÜBBERS – Roman SMOLORZ (Hg.), Bier in Regensburg. Versuch einer kulturhistorischen Annäherung (Kataloge und Schriften der Staatlichen Bibliothek Regensburg 11), Regensburg 2014, S. 95–105, hier S. 96.

¹² Vgl. BSB Clm 14992 Nr. 276, fol. 56^v–57^r (1326 Februar 16): [...] *herren pfrünt, alz man si gibbt gar vnd gantzleichen ainem priester in vnserm conuentt von vnserm cheller, von der oblay vnd von allen ampten von pfenning, von prot, von wein, von pier, von ayern, chäsen vnd andern diensten [...]*; BSB Clm 14992 Nr. 275, fol. 56^v (1326 Februar 22): [...] *vnam prebendam [...] sicut vni de sacerdotibus conuentualibus nostri monasterii dari consuevit de cellario, obellaria ac aliis nostris omnibus officiis in denariis, pane, vino, ceruisia, caseis, ouis ac aliis pietanciis et seruiciis [...]*. Die Pfründe wird hier beschrieben im Rahmen des Verkaufs einer solchen „Herrenpfründe“ an Laien. Vgl. auch ZIRNGIBL, Klosterrechnung 1325/1326 (wie Anm. 5) S. 223.

¹³ Vgl. Die Traditionen des Hochstifts Regensburg und des Klosters St. Emmeram, hg. von Josef WIDEMANN (Quellen und Erörterungen zur bayerischen Geschichte. NF 8), München 1945, Nr. 415 [1030–1035]: [...] *vnamque carradam de ceruisio [...]*.

¹⁴ Vgl. BSB Clm 14992 Nr. 373, fol. 79^v–80^r (1321 September 21): [...] *dar vmb wir ir schüllen geben zv ir ains leib di weil si lebt alle tach dez marigens ain pfrünt piers, des piers vnd auch auz dem vazz vnd man si ainem vnsern herren gibt [...] vnd schüllen ir auch geben piz an iren tod all wochen ainen wekk dez protz vnd man ainem vnsern herren gibt.*

¹⁵ Vgl. BSB Clm 14992 Nr. 265, fol. 55^r (1325 November 16): [...] *nach leiptings reht ze geben dev weil si lebtt alle tag des marigens ain pfrünt piers, des piers vnd auch auz dem vazze vnd man ainem vnder vns, der ain priester ist, gibtt. Wär, daz wir gepresten gewännen an dem pier swann zeit daz des iares geschech, swaz man danne ainem priester in vnserm chloster gibtt für daz pier, daz schol man ir auch geben an alle wider red. Wir schüllen ir auch geben alle wochen dev weil vnd si lebtt drei herren wekk des protz auch vnd man ainem vnder vns, der ain preister ist, gibtt.* Vgl. auch ZIRNGIBL, Klosterrechnung 1325/1326 (wie Anm. 5), S. 223. Vgl. auch das Verzeichnis der Brotpfründen in BSB Clm 14992, fol. 53^v, wo die Pfründe folgendermaßen verzeichnet wurde: *Item conuerse Gedrudi singulis septimanis dantur III cunei dominorum*. Vgl. Dominik KAUFNER, Der Personenstand des Klosters St. Emmeram in Regensburg im Jahr 1328/29, in: VHVO 152 (2012) S. 41–54, hier S. 43.

res war entsprechend deutlich geringer als heutzutage.¹⁶ Die geistlichen Institutionen Regensburgs werden seit dem frühen Mittelalter selbst in gewissem Umfang Bier gebraut haben – so wie es der idealtypische St. Galler Klosterplan für die Klöster des frühen Mittelalters im Allgemeinen nahelegt.¹⁷ Immerhin ist in den Emmeramer Traditionen um die Jahrtausendwende einmal auch Malz als Abgabe an das Kelleramt überliefert.¹⁸ Im Gegensatz zu späterer Zeit scheint man allerdings im Wesentlichen auf das im Rahmen der Grundherrschaft produzierte Bier zurückgegriffen zu haben. Das älteste Emmeramer Urbar, die *Descriptio rerum* von 1031, listet bei knapp einem Viertel aller Güterkomplexe umfangreiche Bierabgaben auf.¹⁹ In St. Emmeram wird ein Brauhaus erst spät genannt: 1325/26,²⁰ 1342²¹ und wieder 1412.²² Dies sind allerdings nicht die ersten Zeugnisse dafür, dass man in St. Emmeram eine ausgeprägte Brautätigkeit pflegte – wie im Folgenden zu sehen sein wird. Die Mönche banden sich freilich nicht selbst die Brauschürze um. Sie vergaben die Tätigkeit als eigenes Amt – wie es offenbar allgemein üblich war.²³

Die Klosterbraumeister und ihre Aufgaben

Unter der Überschrift *Super officio praxatorie nostre* findet man im Emmeramer Register eine Bestallungsurkunde, in der die Rechte und Pflichten des neuen Klosterbraumeisters Peter von *Pulenhouen* (G Pielenhofen, Lkr Regensburg) minutiös aufgelistet sind – schließlich handelte es sich um ein wichtiges Amt, dessen Umfang genau und rechtlich einwandfrei gesichert sein musste.²⁴

¹⁶ Vgl. KIECHLE – SPOERER, *Wirtschaftsgeschichte* (wie Anm. 11) S. 99.

¹⁷ Vgl. Heinrich WANDERWITZ, *Betrachtungen zum Regensburger Brauwesen bis zum Erlass des Reinheitsgebotes vom 8. Oktober 1469*, in: Bernhard LÜBBERS – Roman SMOLORZ (Hg.), *Bier in Regensburg. Versuch einer kulturhistorischen Annäherung* (Kataloge und Schriften der Staatlichen Bibliothek Regensburg 11), Regensburg 2014, S. 41–54, hier S. 43.

¹⁸ Vgl. Traditionen St. Emmeram (wie Anm. 13), Nr. 252 [994–1000]: [...] *brasium vero ad cellarium fratrum* [...].

¹⁹ Vgl. WANDERWITZ, *Betrachtungen* (wie Anm. 17) S. 45. Die ‚*Descriptio rerum*‘ von 1031 (*Descriptio rerum cenobii sancti Emmerami sub abbate Burchardo ipso iubente, fratrum coetu familiarique probante facte anno 1031*) liegt in drei Editionen vor, die aber auf unterschiedlichen Versionen beruhen: Edition auf Grundlage eines Traditions-codex des 12. Jahrhunderts (BayHStA KL Regensburg – St. Emmeram 5 1/3) im *Thesaurus anecdotorum novissimus* Bd. I/3, bearb. von Bernhard PEZ, Augsburg 1721, S. 67–76, und nochmal bei Philippe DOLLINGER, *Der bayerische Bauernstand vom 9. bis zum 13. Jahrhundert*, München 1982 [Erstveröffentlichung frz. 1949], Anhang II, S. 455–457. Die maßgebliche Edition nach einer Abschrift des heute verschollenen Rotulus: Der St. Emmeramer Rotulus des Güterverzeichnisses von 1031, hg. von Hardo-Paul MAI, in: *VHVO* 106 (1966) S. 87–100.

²⁰ Vgl. ZIRNGIBL, *Klosterrechnung 1325/26* (wie Anm. 5) S. 226 f. Vgl. auch Max PIENDL, *Fontes monasterii s. Emmerami Ratisbonensis. Bau- und kunstgeschichtliche Quellen*, in: Ders. (Hg.), *Quellen und Forschungen zur Geschichte des ehemaligen Reichsstiftes St. Emmeram in Regensburg* (Thurn und Taxis-Studien 1) Regensburg 1961, S. 1–184, hier: S. 64 f. (Nr. 65).

²¹ Vgl. *Regensburger Urkundenbuch*, 1. Bd.: *Urkunden der Stadt bis zum Jahre 1350* (Monumenta Boica 53), hg. von Josef WIDEMANN, München 1912 (künftig: RUB I), Beilage 3 „Wundenbuch“, S. 749.

²² Vgl. Franz FUCHS – Rainer SCHARF, *Ein Schulden- und Ausgabenverzeichnis des Abtes Ulrich Pettendorfer (1402–1423) von St. Emmeram zu Regensburg*, in: Tobias APPL – Georg KÖGLMEIER (Hg.), *Regensburg, Bayern und das Reich. Festschrift für Peter Schmid zum 65. Geburtstag*, Regensburg 2010, S. 149–184, hier S. 182.

²³ Vgl. GEMEINER, *Chronik* (wie Anm. 9) S. 673 f.

²⁴ Vgl. BSB Clm 14992 Nr. 164, fol. 33^{r-v} (1317 April 20): *Wir Paldwin von gotes genaden*

Peter von Pielenhofen erhielt das Braumeisteramt zu Leibrecht, also lebenslang, übertragen. Er hatte für die Verleihung des Amtes die stolze Summe von 26 Pfund Regensburger Pfennigen entrichtet. Ihm standen nun jährlich acht Eimer Bier zu, außerdem weitere zwei Eimer für die er jedes Jahr die klostereigene Rossmühle (*ros mvl*) in Stand halten sollte sowie ein jährliches Schaff Kraut. Dazu kamen seine wöchentlichen Pfründe, nämlich fünf Schülerwecken (*schuler wekk*), ein Brot höherer Qualität, welches Klosterangehörige mittleren Ranges erhielten.²⁵ Wenn er für das Kloster braute erhielt er täglich sogar einen Herrenwecken (*herren wekk*), mithin dasselbe Brot, welches die Mönche aßen, sowie zwei Zumessungen Wein. Die unter seiner Aufsicht stehenden Brauknechte erhielten – solange gebraut wurde (*di weil daz wever ist vnder dem chezzel*) – Verpflegung und Lohn vom Kloster. Die Ausgaben zur Herstellung und Ausbesserung der Bottiche und des anderen Brauwerkzeuges trug das Kloster ebenfalls. Peter von Pielenhofen erhielt ferner ein Viertel des Trebers, also der Rückstände des Braumalzes, zugestanden.

Die vertraglich geregelten Aufgaben Peters von Pielenhofen bestanden darin, dass er mit seinen Knechten und Helfern das für die Brauarbeiten nötige Getreide – ausschließlich Gerste und Hafer, kein Weizen – aus dem Regensburger Kornkasten des Klosters abholte und die Mälz- und Brauarbeiten selbstständig ausführte. Die anfallenden Kosten für das beim Betrieb der Malzdarre und beim Befeuern der Braukessel benötigte Holz trug wiederum das Kloster, ebenso für den verwendeten Hopfen, den man in der Regel aus Landshut zukaufte – wie aus mehreren Ausgaben-

abt datz sand Haimeran ze Regenspurg et cetera, daz wir genomen haben von Petern von Pulenhouen beraiter pfenning XXVI libras Regensburger pfenning vnd haben im verlihen zv sein aines leibes zeiten vnser preumaister ante nach leiptings rehten ze besitzen frilich vnd fridlich also mit dem dinge vnd mit der beschaidenheit des ersten, daz wir im sullen geben iarich VIII emmer pirs, wir sullen im awer geben II emmer pirs dar vmb er iærchlich pezzern vnd machen sol dev ros mvl an dev si hat gepresten, wir svllen im auch geben alle iar I schaff chrautes vnd alle wochen ze pfrunt V schuler wekk vnd swenn er prewet dem chloster, so sullen wir geben ie des tages ainen herren wekk vnd II pfrunt weines. Wir sullen auch geben den prev chnechten pfrunt und lon, di weil daz wever ist vnder dem chezzel vnd swenn er machet oder pezzert di potigen vnd daz ander prevgeschirr, daz zv sullen wir geben di chost vnd svllen im auch geben daz virtail vnserr treber. Wir tun auch chunt, daz der genant Peter sol vnserm gotshus laisten vnd volfuren swaz hin nach stat geschriben: Des ersten sol er nemen mit seinen chnechten vnd helfern alle di gersten vnd alle den habern, des wir bedvrfen zv alle vnserm pray, ab vnserm chasten ze Regenspurg vnd sol daz mvlzen vnd brewen an alle vnser arbit vnd alle chost an holtz vnd an hopfen daz svllen wir im dar zv geben vnd svllen auch vnser maltz malen mit vnsern rossen. Vnd swenn er ain gantzes brav tut, so sol er vnserm chellener geantwurten di grossen potigen volle gutes pirs dev hat V fuder vnd XIII emmer. Vnd swenn er den purgern vnd den fremden prewet, swaz im da von wirt von pir vnd von trebern, daz sol er gelich mit vns tailen. Er sol auch bezvnder auz geben LX denarios ze pezzern vnd ze machen an allem prev geschirr vnd swaz vber di LX pfenning get ze pezzern an dem schindeldach und an anderm breugeschirr, daz sullen wir geleich mit im geben vnde gelten, an den grozzen chezzel den svllen wir aine pezzern vnde machen. Er sol auch herwest ziten vnserev pir vas pichen, daz zv wir im geben pech vnd chost den, di si pichent. Vnd swenn man vns brewet, so svlle wir vnsern chnecht in dem brevhus haben, der vns hutte mit samt im von erst vncz an daz ende. Er sol auch iærlich ze dem chrautsiden vns verrichten vnsern chraut sieden vnd vnsern chraut chezzel pezzern vnd tag vnd nacht des chrautes wol huetten. Nach des genanten Peters tod alles sein brev geschirr daz sol dem gotshus beleiben vmb II libras, ob ez ir werd ist vnd auch pezzern, vnd svllen zwai pfrunt geben, swem er si schaffet durch willen seiner selle. Daz ditz alles stæt beleib et cetera. Datum anno M^o CCC^o XVII^o, feria IIII proxima ante Georii martiris.

²⁵ Vgl. KAUFNER, Personenstand (wie Anm. 15) insbesondere S. 45.

verzeichnissen hervorgeht.²⁶ Außerdem stellte es die benötigten Pferde zum Betrieb der oben genannten Rossmühle, in der das Malz vor dem Brauvorgang geschrotet wurde. Wenn für das Kloster gebraut wurde, sollte der Abt einen Knecht in dem Brauhaus haben, der mit dem Braumeister zusammen von Anfang bis Ende alles überwachte. Der neue Braumeister hatte nach dem Brauen die großen Bottiche voll Bier dem Cellerar zu übergeben. Er konnte, gewissermaßen als Nebenverdienst, auch für Regensburger Bürger oder auswärtige Leute Bier brauen. Was er dafür an Bier und Treber erhielt, sollte er jedoch mit dem Kloster teilen.

Neben den Mälz- und Brauarbeiten war er zur Instandhaltung der nötigen Gerätschaften verpflichtet. Zur Herstellung und Ausbesserung des Brauwerkzeuges sollte Peter selbst 60 Pfennige aufwenden, was darüber hinausging – zur Ausbesserung des Schindeldachs der Brauerei und des Brauwerkzeuges –, trugen er und das Kloster gemeinsam, ausgenommen den großen Kessel, dessen Herstellung und Ausbesserung das Kloster alleine übernahm. Im Herbst sollte der Braumeister die klösterlichen Bierfässer pichen und erhielt dazu Pech und Verpflegung für die mit dem Pichen beschäftigten Personen. In der Emmeramer Klosterrechnung von 1325/1326 sind entsprechende Ausgaben für Hopfen, Pech, Brauknechte und andere Nebenkosten verzeichnet, sie beliefen sich auf sieben Pfund, sieben Schillinge und 17 Pfennige. Das Holz zum Brauen wurde gesondert verrechnet – zusammen mit demjenigen für die Pfisterei.²⁷

Ferner hatte der Braumeister jedes Jahr das Krautsieden zu besorgen, sollte den Krautkessel ausbessern und Tag und Nacht das Kraut bewachen. Nach seinem Tod sollte sein Brauwerkzeug unabhängig von seinem tatsächlichen Gegenwert für zwei Pfund Regensburger Pfennige dem Kloster gehören und dieser Betrag an denjenigen ausbezahlt werden, dem er ihn vermacht hatte. Die Bestallung des Braumeisters war also nicht zuletzt eine Angelegenheit, die für beide Seiten von wirtschaftlicher Bedeutung war.

Dass es sich bei dem Braumeister um einen wohlhabenden Handwerker handelte, zeigt nicht nur die hohe Summe, die dieser zum Erwerb des Amtes erlegen konnte – und die sicher durch einen entsprechenden Gewinn aus den Erträgen gerechtfertigt war. 1322 verkaufte der Konvent von St. Emmeram für 96 Pfund Regensburger Pfennige *dem ersamen manne Petern von Pūlnhouen vnserm prevmæster* und seiner Gattin Kunigunde ein Leibgeding in der Höhe von jährlich zehn Schaff Roggen und zwei Schaff Weizen, die zwischen St. Jakob und St. Gallus (25. Juli bis 16. Oktober) ausbezahlt werden sollten.²⁸ Ansonsten drohte dem Kloster eine Vermögensstrafe von zehn Pfund Regensburger Pfennigen. Bis die in diesem Fall aus-

²⁶ Vgl. BayHStA KU Regensburg – St. Emmeram 149 (1279 August 5): [...] *pro humulo XII talenta [...]*; BayHStA KU Regensburg – St. Emmeram 211 (1305 November 29): [...] *cuidam in Lantshvt pro hvmulo VI talentis LX denariis [...]*; BayHStA KL Regensburg – St. Emmeram 35^{1/2}: [...] *Item Lantshvt pro hvmulo VI tal. LX den. [...]*.

²⁷ Vgl. ZIRNGIBL, Klosterrechnung 1325/26 (wie Anm. 5) S. 226 f.

²⁸ Vgl. Vgl. BayHStA KL Regensburg – St. Emmeram 6 Nr. 141, fol. 41^r (1322 Juli 4): [...] *daz wir [...] haben genomen von dem ersamen manne Petern von Pūlnhouen vnserm prevmæster vnd von frawen Chvnigundi seiner hausfrawn sechs vnd nevtz pfunt Regenspurger pfenning, der si vns mit beraiten pfenning verricht vnd gewert habent, [...] vnd haben demselben Peter vnd siner hausfrawn vrown Chvnigundi vmb di vorgeantent sechs vnd nevtz pfunt pfenning zehen scaf rokken vnd zwai schaf waitzes geltz allez Regenspurger mazzes alain vz ir zwain leiben nach leipting reht [...]*.

stehenden Zahlungen beglichen waren, sollten Gerste und Hafer, die an die Brauerei zum Mälzen abgeliefert wurden, als Pfand dienen. Sollte auch das nicht geschehen, haftete das Kloster für alle Schäden, die den beiden entstanden. Dieses Leibgeding an Peter von Pielenhofen und seine Frau wurde anscheinend nach Bedarf – und sicherlich mit ihrem Einverständnis – modifiziert, denn nach Auskunft des Rechnungsbuches von 1325/26 wurden zwar die beiden Schaff Weizen ausgegeben, aber nur drei der zehn vereinbarten Schaff Roggen. Als Ersatz für die fehlenden sieben Schaff Roggen wurden ihnen jedoch zehn Schaff Gerste gewährt.²⁹ In der Emmeramer Klosterrechnung von 1325/1326, in der alle ausstehenden Kredite aufgelistet wurden, wird Peter von Pielenhofen als *Peter praxator* mit zwei Pfund unter den Gläubigern des Klosters geführt.³⁰ Als *Petrus praxator* findet man ihn auch in den Zeugenlisten der Urkunden.³¹ Er und seine Frau erhielten 1327 eine gegenüber dem Klosterspital gelegene Hofstatt, auf dem sich eine Scheune befand, zu Leibrecht von der Abtei.³² 1342 oder kurz zuvor muss er verstorben sein, da seine Familienangehörigen in diesem Jahr über sein Vermächtnis eine Urkunde ausstellten; sie bewegten sich offenbar in angesehenen stadtesellschaftlichen Kreisen.³³

Im Quellenmaterial des Klosters sind weitere Emmeramer Braumeister belegt. Gut greifbar ist etwa der 1294 verstorbene Brauer Berthold, dessen Witwe Heilika zusammen mit der Tochter nach seinem Tode einen Garten und eine Hofstatt vom Kloster zu Leibrecht erhielt und damit offenbar auf die soziale Sicherung innerhalb der klösterlichen Familia vertrauen konnte.³⁴ Vielleicht handelt es sich um denselben Brauer Berthold, der 1259, 1266 und 1271 in Urkunden des Klosters mit anderen Angehörigen der Familia in den Zeugenlisten zu finden ist.³⁵ Ein gewisser Konrad *Rorbekch*, der im Jahr 1349 in den *Liber fraternitatis* der angesehenen Wolf-

²⁹ Vgl. ZIRNGIBL, Klosterrechnung 1325/26 (wie Anm. 5) S. 257.

³⁰ Vgl. ZIRNGIBL, Klosterrechnung 1325/26 (wie Anm. 5) S. 219.

³¹ Vgl. BSB Clm 14992 Nr. 366, fol. 76^r (1322 September 30) und BSB Clm 14992 Nr. 367, fol. 76^r (1322 September 30).

³² Vgl. BSB Clm 14992 Nr. 300, fol. 60^r (1327 März 3): [...] *aream vnam [...] super quam constructum est horreum sitam autem ex opposito hospitalis nostri [...] memoratam aream modo contulimus Petro de Pūlnhofen praxatori nostro, Chūnigundi vxori sue, Chunrado et Ernesto de Rorbach tempore quo superuixerint eo pacto et iure, quod wlgo leipting dicitur pacifice possidendam [...]*. Vgl. auch BayHStA KL Regensburg – St. Emmeram 12, fol. 116^v.

³³ Vgl. RUB I (wie Anm. 21) Nr. 994 (1342 Juni 10): *Herman der Enchenprünner, Chūnrat sein pruder, Perchtolt der jung Enchenprünner, frawe Chūnigunt und frawe Agnes ir swester, Perchtolt von Adelmanshof und Peter, hern Peter sūn von Pūlenhofen* stellen die Urkunde aus, die an ihre *mūm, swester Maechthilt, hern Peter swester von Pūlenhofen, dez prewmaister ze Regenspurch datz sand Haymeram* ging sowie an desselben Peter *geschefft herren, daz ist her Chūnrat vor Prukke, ze den zeiten hansgraf ze R., her Peter der Metsider, purger ze R., und her Leupman, purger in der vorstat ze R.*

³⁴ Vgl. BSB Clm 14992 Nr. 378, fol. 81^r (1294 Oktober 31): [...] *vnum ortum ante portam sancti Em[merammi] situm et a Perchtoldo quondam nostro praxatore possessum titulo iuris precarii [...] Hailice eiusdem praxatoris vidue necnon Irmgardis filie sue promisso titulo [...] precarii contulimus [...]*; BSB Clm 14992 Nr. 121, fol. 27^r (1311 März 24): [...] *aream sitam et contiguam domui Ratkebinne, quam olim Hailka relicta Perchtoldi praxatoris bone recordacionis necnon Iremgardis filia eiusdem possidebant iure precario multis annis [...]*. Zur Versorgung Angehöriger vgl. auch KAUFNER, Personenstand (wie Anm. 15) S. 46 f.

³⁵ Vgl. BayHStA Deutscher Orden Kommende Regensburg 20 (1259 September 26): [...] *Perhtoldus braxator [...]*; BayHStA KU Regensburg – St. Emmeram 107 (1266 April 7): [...] *Perhtoldus braxator [...]*. BSB Clm 14992 Nr. 25, fol. 9^v (1271 Januar 8): [...] *Pertholdus praxator*.

gangsbruderschaft beim Regensburger Dom eingetragen wurde, wird dort als *prewmaister datz sand Haymeran* bezeichnet.³⁶

Fazit

Auch wenn in den Klöstern Bayerns Bier als Alltagsgetränk neben dem Wein üblich war, sind Hinweise auf eine ausgeprägte Brautätigkeit für die Zeit vor 1200 im Grunde nicht auszumachen.³⁷ Die Untersuchungen zum Brauwesen im Kloster St. Emmeram bestätigen diesen Befund. Zwar ist davon auszugehen, dass in gewissem Umfang Bier für den eigenen Bedarf gebraut wurde – sodass der Mangel an konkreten Hinweisen zum Teil der Überlieferungslage geschuldet sein wird. Aber erst seit der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts ist ein wohlorganisiertes Brauwesen in den Quellenbeständen gut und nun auch in einigen bemerkenswerten Details greifbar – besonders anhand der Bestallungsurkunde von 1317. Ähnliche Bestimmungen wie die von 1317 werden gewiss für die noch davor bestellten Braumeister gegolten haben, deren Existenz mindestens ab der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts aus der Überlieferung herausgearbeitet werden konnte.

Seitdem die Naturalabgaben zunehmend in Geldabgaben umgewandelt wurden, konnten die Klöster ihren Bedarf offensichtlich nicht mehr mithilfe bäuerlicher Bierleistungen decken, sodass von da an von einer Zunahme der klösterlichen Brautätigkeit ausgegangen werden kann.³⁸ Zeitlich lässt sich dieser Wandel im Fall des Klosters St. Emmeram zumindest gut mit der Überlieferung des klösterlichen Brauwesens zur Deckung bringen.³⁹ Die Rolle des Weinbaus mag dazu beigetragen haben, dass das klösterliche Brauwesen in St. Emmeram erst seit dem 13. Jahrhundert zur vollen Entfaltung kam. Inwiefern sich die Missernten des 14. Jahrhunderts und der daraus folgende Mangel an Gerste, der zu einem allgemeinen Einbruch des Bierumsatzes und zu einer Verstärkung des klösterlichen Weinbaus führte,⁴⁰ auf das Emmeramer Brauwesen auswirkte, lässt sich schwer sagen. Ludwig der Bayer hatte immerhin im September 1317, kein halbes Jahr nach der Bestallung Peters von Pielenhofen, den geistlichen und weltlichen *brûmaistern und allen bruwen ze Regenspurch* aufgrund der Hungersnot für ein Jahr das Brauen und Mälzen untersagt.⁴¹

³⁶ Vgl. BSB Clm 28266, fol. 77^r.

³⁷ Vgl. Artur DIRMEIER, Studien zu den Anfängen des klösterlichen Brauwesens. Das Benediktinerkloster Weltenburg, in: Verhandlungen des Historischen Vereins für Niederbayern 120–121 (1994–1995) S. 73–98, hier S. 75 f.

³⁸ Vgl. DIRMEIER, Studien (wie Anm. 37) S. 74.

³⁹ Vgl. DIRMEIER, Studien (wie Anm. 37) S. 77.

⁴⁰ Vgl. KIECHLE – SPOERER, Wirtschaftsgeschichte (wie Anm. 11) S. 96.

⁴¹ *Wan wir an gesehen haben den grozzen gebresten, der uberal gemainlich in dem lande ist an korn und an andern getreiden, dar umb so sein wir mit unserm lieben . . . vetern hertzog Heinrich in Bayern und mit andern fursten und herren, die in dem lande sitzent und auch dar an stozzent, also mit gemainem rat zerat worden und haben auch also mit in uberkomen, daz von sant Giligen tag, der nu nehste waz, uber ain gantzes jar niman noch geistlich noch weltlich die wil brüwen noch meltzen sol, durch daz man in dem lande deste baz koste gehaben muge. Dar umbe so wellen wir und gebieten uch vesteclich bei unsern hulden, daz ir in der vorgenanter vrist dehain maltz nuwes noch virdiges meltzent noch brüwent noch niman in der stat ze Regenspurg gestatent, daz si bruwen oder meltzen [...].* Zitiert nach RUB I (wie Anm. 21) Nr. 340 (1317 September 16).

Das Amt des Braumeisters wurde, wie gezeigt werden konnte, jedenfalls in der Folgezeit weiter besetzt und auch die oben angeführten Belege für das Emmeramer Brauhaus beweisen, dass ein langfristiger Einbruch oder gar ein Erliegen der Emmeramer Bierproduktion nicht stattgefunden haben kann.