



Abb. 1: Ausschnitt aus dem Stundenbuch des Herzogs von Berry, um 1415 illustriert von den Brüdern von Limburg.

Gudrun J. Malcher

Wildwest im Landkreis Regensburg

Der internationale Ochsenhandel vom Mittelalter bis in die Neuzeit

Um den Fleischbedarf der Stadt zu decken, wurden über Jahrhunderte Ochsenherden von Ungarn nach Regensburg getrieben. Noch heute finden sich Spuren dieser „Oxenwege“.

Wenn die Regensburgerin vor ca. 700 Jahren in der Reichsstadt für ein gutes Fleischgericht einkaufen wollte, hatte sie meist nur die Wahl zwischen oft *finnigem*, d. h. von Trichinen (Fadenwürmern) befallenen Schweinefleisch und meist sehr zähem Fleisch von alten Kühen oder Zugochsen. Oder sie hatte viel Glück und bekam bei einem der Metzger gutes ungarisches Ochsenfleisch!

Gutes einheimisches Rindfleisch war selten. Zu Beginn des Winters wurden in Regensburg und Bayern üblicherweise viele Schweine und Rinder aus Futtermangel geschlachtet. Daher gab es im kommenden Frühjahr und Sommer kaum Fleisch in der Stadt oder der Umgebung, denn Salz zum Pökeln war teuer und die Erfindung des Kühlschranks ließ noch Jahrhunderte auf sich warten. Ein einheimischer bayerischer Ochse hatte zudem nur kaum über 1,0 Meter Widerristhöhe und war etwa 200 Kilogramm schwer.¹ Eigentlich war er also eher ein ausgemergeltes Öchslein und kein großer, kräftiger, wilder Auerochse mehr, wie er bis zum Ende des 15. Jahrhunderts noch in

Wäldern bei Passau lebte. Von diesen Auerochsen stammten die Öchslein unserer Gegend zwar ab, doch da man glaubte, dass alle Geschöpfe gottgegeben sind, dachte niemand daran, die Rinder durch Zucht wieder stattlicher werden zu lassen.

Die Entstehung und Entwicklung des Ochsenhandels

Am Ende des Hochmittelalters kam durch Handelskontakte eine neue Mode aus Norditalien nach Bayern: Rindfleischessen wurde zum Statussymbol. Das aufstrebende Bürgertum in Regensburg wollte Fleisch, saftiges Rindfleisch, und nicht die zähen „Schuhsohlen“ der alten Nutztiere. Die Geschäfte in der Stadt gingen überaus gut, und sehr viele Regensburger hatten deshalb das nötige Geld für den Fleischluxus. 1245 wurde Regensburg zur Freien Reichsstadt erhoben und gehörte somit nicht mehr zum bayerischen Herzogtum. Doch das städtische Hoheitsgebiet mit Wohn-, Acker- und Weideflächen, der Burgfried, war sehr klein² und ernährte nicht genügend Schlachttiere, um den steigenden Fleischbedarf decken zu können. Auf den städtischen Wöhrden war Platz für nur wenig Vieh und auf keinen Fall für größere Herden von Ochsen. Bayern war insgesamt lange Zeit hauptsächlich ein Getreideland – der Transportpreis von Gerste und Weizen blieb geraume Zeit sehr hoch. Um diese Unkosten möglichst niedrig zu halten, wurde Getreide jeweils direkt um die Stadt Regensburg und auch um



Abb. 2:
Ungarische Grau-
ochsen

die bayerischen Märkte angebaut. Daher hatte Bayern damals vergleichsweise wenig Platz für große Rinderherden.³

Das Rindfleisch musste also von anderen Orten herbeigeschafft werden. Um die Bevölkerung mit Rindfleisch bei Laune zu halten, wurden die Kaufleute in vielen bayerischen und deutschen Städten deshalb Meister der Logistik. Ihre Geschäftsidee war so einfach wie genial: Sie ließen regelmäßig ganze Rinderherden von weit her nach Regensburg und andere Städte treiben. Die Tiere kamen meist aus den Grasflächen Ungarns, sie waren außergewöhnlich beeindruckende, robuste große, hellgrau-weiße Steppenrinder. Die Prachtexemplare aus der Puszta brachten bis zu 1.000 Kilogramm auf die Waage und hatten

beeindruckende Hörner von fast 1 Meter Länge und 2 Meter Spannweite. Sie waren starke und schnelle Tiere, die unglaubliche Distanzen zurücklegen konnten. Zudem waren sie sehr robust und auf den Weiden unterwegs legten die Tiere auch wieder gut an Gewicht zu.

Der Handel mit ungarischen Waren ist schon früh belegt: Bereits 1201 werden in einer Urkunde „eine vorzügliche Handelschaft der Regensburgischen Kaufleute“ mit „Viehhäute[n], die von Ungarn herauf kamen (...)“ genannt.⁴ Dieser Häuteeinkauf musste zu der Zeit schon länger bestanden haben und ist damit mehr als 100 Jahre vor dem Nürnberger belegt.⁵ Anscheinend war der Lederbedarf früh schon groß. Bereits 1260 kam ungarische Wolle nach Regensburg

und Anfang des Jahres 1300 verbot der Regensburger Magistrat, ungarische Messer zu tragen. Auch durfte man damals Rinderhaar nicht schwarz färben. Warum das verboten wurde? Wir wissen es nicht, aber das Verbot macht nur Sinn, wenn das angesprochene Rinderfell hell war, wie das der ungarischen Steppenochsen.

Logistische Meisterleistung

Durch die ausgefeilte Logistik rückte das weit entfernte, damals kaum bekannte und unwegsame Südosteuropa ganz nah an Regensburg heran. Daher wurden Kaufleute in den Quellen auch oft „Abenteurer“ genannt.⁶ Import/Export wie damals – ohne Internet und sogar ohne Telefon – wäre heute nicht mehr denkbar.

Neben den eigentlichen Kaufleuten gab es früh auch schon Investoren, die sich nicht selber die Finger schmutzig machen wollten. Der Ochsenhandel war richtiges „Big Business“ und setzte eine erhebliche Kapitalkraft voraus. Da im Mittelalter permanenter Mangel an Bargeld herrschte, wurde die Bezahlung über ein Netz von Händlern in Form von einem komplizierten Tauschhandel organisiert, oft über mehrere Kaufleute und in verschiedenen Währungen. Die Händler lieferten wertvolle Textilien aus dem Westen nach Ungarn. Dazu mussten sie aber zuerst nach Frankfurt reisen, um dort auf der Messe Wolltuche einzukaufen, die aus Flandern, z.B. aus Gent oder Brügge, stammten. Von Frankfurt brachten sie die Textilien bis nach Ungarn. Im Gegenzug trieben die Kaufleute ungarische Rinderherden über Hunderte von Kilometern nach Bayern und Regensburg, zum Teil sogar noch weiter. Das Geniale dabei war: Die Steaks transportierten sich selbst und eine Konservie-



Abb. 3:
Der alte und neue
Regensburger Hof
am Lugeck in Wien,
von Franz Poledne,
1897. Der 1156
eröffnete Regens-
burger Hof diente
als Handelsnieder-
lassung und war
Lager, Faktorei und
Unterkunft für die
Händler.

rung war nicht notwendig, denn sie waren in der eigenen Haut vor dem Verderben geschützt.

In diesem Zusammenhang entwickelte sich ein länderübergreifendes Geflecht aus Rinderbaronen, Tuchlieferanten, Handwerkern, Metzgern, Handelsplätzen, Zollstellen und Cowboys.

Ein lukratives Geschäft

Die „Oxentrecks“ brachten guten Profit, wie wir aus dem Jahr 1422 wissen. Beim Einkauf in Ungarn kostete ein Ochse 3 ungarische Gulden 54 Schilling, beim Verkauf am Rhein brachte er 7 ungarische Gulden 66 Schilling.⁷ Das waren etwa 116 Prozent Gewinn, davon mussten nur noch die Unkosten, z. B. für die Treiber, für Futter, Tränke und Weide, abgezogen werden, die etwa dem Einkaufspreis von 4,33 Ochsen entsprachen. Auch entlang den Routen profitierten Bauern und Wirtsleute, indem sie z. B. Salz und Heu verkaufen oder Weiden kurzfristig verpachten konnten.

Über 70 Regensburger Ochsenhändler lassen sich allein bis etwa 1570 feststellen. Quellen dazu sind die Urkunden der Frankfurter Handelsmesse und des Regensburger Wundenbuches, in dem uns verhängte Strafen mitgeteilt werden.⁸ Der älteste Hinweis nennt den Ochsentreiber Nicolaus de Regenspurg, der 1343 in Frankfurt aus nicht genannten Gründen verhaftet wird. Oft waren es ganze Regensburger Familien, die „Ochsenbarone“, die sich dem Viehhandel widmeten und dadurch reich wurden. Zu ihnen gehörte z. B. die Familie Paumgartner. Ulrich Paumgartner der Ältere war um 1430 mit 14 eigenen Häusern, darunter eine Badstube und zwei Stadtbauernhöfe, der größte private Grundbesitzer in Regensburg. Er wohnte mit seiner Frau vermutlich im Baumburger Turm, in einem für Ratsherren üblichen Haushalt, in welchem neben seinem Weinschenk zwei Diener und zwei Mägde das Hauspersonal bildeten.

Die Geschäftskontakte reichten über enorme Distanzen, die persönlich gepflegt wurden. Oft mussten dazu mehr als 800 Kilometer mit dem Pferd zurückgelegt werden. Für die damalige Zeit war das eine richtige Weltreise durch viele Länder und ein sehr kompliziertes Unterfangen.

Bis etwa 1430 waren ausschließlich alteingesessene Regensburger Kaufmannsfamilien in diesem Geschäftszweig tätig, dann traten allmählich Mitglieder der neu entstehenden Viehhändlerbranche an ihre Seite.

Organisation der „Oxentrecks“

Mit dem Viehhandel und den „Oxentrecks“ war eine enorme Logistik verknüpft. Da die Herden die großen Heerstraßen nicht verstopfen durften, mussten die Routen abhängig vom Wetter, dem Zustand der Felder, von Kriegen oder der Jahreszeit jedes Mal neu gewählt werden.

Die Tiere benötigten unterwegs viel Wasser und große Weideflächen. Letztere in einem Getreideland mit wertvollen Ackerflächen zu finden und zu mieten, war besonders schwierig. Flurschäden mussten unter allen Umständen vermieden werden, denn sie wurden hart geahndet. Darüber hinaus brauchten die großen Steppenrinder viel Salz, das im Küchenwagen mitgeführt wurde.

Auch Personal war nötig und musste gut versorgt werden. Der sogenannte „Oxenkapitän“, der Herdenführer, ritt voraus, kündigte die Herde bei den Grundherrschaften an und besprach die Details mit den jeweiligen Amtsleuten. Er organisierte die Erlaubnis für den Trieb durch das Land, unter Umständen stellte er lokale Treiber ein.⁹ Er kümmert sich um die „Wegweiser“, d. h. Einheimische, die sich gut auskannten und manchmal mit einer Laterne als Führer dienten,¹⁰ aber auch um Zollpapiere und Zollgebühren an Brücken und in Märkten.

Seine Cowboys waren Haiducken aus Ungarn, die meist völlig ungebildet, aber sehr wehrhaft waren. Letzteres mussten sie bei den vielen Wegelagerern auch sein. Zum besseren Schutz konnten Kaufleute

für ihre Trecks zusätzlich bewaffnete Begleitung in den Städten anheuern, die sogenannten „Geleite“,¹¹ denn die Straßen waren unsicher und immer wieder wurde Viehhändlern ihr Eigentum gestohlen. Daher bewachten zusätzlich große Hunde, die sogenannten Bullenbeißer, die Herden und schützten sie auch vor Wölfen und Bären. Für die Wachhunde brauchten die Cowboys viel Fleisch, sicher aber nur von minderer Qualität.

Aber manchmal halfen auch die Bullenbeißer nicht: So gab es 1406 Ärger mit geraubtem Vieh in Zeitlarn,¹² ebenso im Sommer 1411 in Zeitlarn und Grünthal.¹³ 17 Jahre später wurde dem Satelpoger wieder Vieh in Zeitlarn entwendet¹⁴ und in Schierling ging es 1431 sogar um Mord. Anscheinend erschlugen dort zwei Ungarn einen Bürger namens Hochgeschoren, sie wurden zur Verurteilung nach Wien gebracht.¹⁵ Durch diese Straftat erfahren wir auch, dass sich Ungarn im Raum Regensburg bewegten, ob als Treiber oder Kaufleute bleibt allerdings unklar.¹⁶ Später hörte der direkte Handelskontakt nach Ungarn auf.

Für einzelne Kaufleute wurden Freipässe ausgestellt, d. h. sie mussten in Ungarn und Österreich keine Zölle zahlen. Diese Privilegien erhielten sie entweder, weil sie für hochadelige Auftraggeber unterwegs waren oder weil sie mit Bestechung oder anderen Mauseheleien arbeiteten, um die Bilanz eines Handelszugs aufzubessern.¹⁷ Das zeigt uns z. B. der Bericht über den Treck des Reichserbkämmerers (entspricht etwa dem heutigen Finanzminister) Konrad von Weinsberg aus dem Jahr 1422.¹⁸

Um 1570 herum wurden geschätzte 150.000 bis 200.000 Ochsen pro Jahr von Ungarn nach Westen getrieben. Was muss das für ein Lärm und Schmutz gewesen sein, wenn Hunderte von Steppenrindern durch die Gegenden um Linz, Schärding, Straubing,

Schönach oder Schierling nach Regensburg zogen. Wilder Westen in Bayern!

Um die Geschäfte zu vereinfachen, wurde später der Wechsel erfunden, ein Papier, das Geld wert ist. So musste man nicht immer riesige Mengen an Goldmünzen mit sich herum tragen, was sehr gefährlich war, da überall Raubritter lauerten. Aber der Wechsel setzte auch Vertrauen voraus – Vertrauen unter weit auseinander lebenden Geschäftspartnern und über lange Zeitspannen.

Leider lässt sich die Frage, in welcher Sprache die verschiedenen Nationalitäten miteinander kommunizierten, nicht beantworten. In diesem Zusammenhang ist es aber interessant zu wissen, dass der deutsche Begriff „Dolmetscher“ aus der ungarischen Sprache stammt. Diesen Begriff finden wir schon 1414 in einer Regensburger Urkunde,¹⁹ ein weiterer Hinweis auf einen engen Kontakt mit dem weit entfernten Land.

Die Bevölkerung der Reichsstadt und ihre Gäste

In der Reichsstadt kreuzten sich wichtige Fernstraßen, von Augsburg und Landshut, von Österreich über Straubing, von Franken über Sinzing aus Böhmen vom Schelmengraben herab. Die günstige Lage an der Donau brachte schon früh zahllose Reisende in die Stadt, v. a. Pilger, Soldaten, Kaufleute, Ritter und Adlige. Im Rahmen der Kreuzzüge, bei den Großveranstaltungen der Reichs- und Landtage, bei den Ritterturnieren oder bei hochadeligen Hochzeiten mussten große Mengen Fleisch für Tausende, teils hochrangige und anspruchsvolle Gäste organisiert werden. Allein zum Großen Christentag kamen im Jahr 1471 rund 10.000 Besucher in die Stadt, fast so viele wie sie damals Einwohner hatte. Sie alle, Besucher und Einwohner, wollten alle wochenlang gut versorgt werden.²⁰



Abb. 4: Das Gasthaus „Zum weißen Ochsen“ am Regensburger Fischmarkt, Fotografie von Friedrich Carl Weysser, 1897

Aus dem Evangelischen Bruderhaus, einer Regensburger Stiftung für arme, alte, ehrbare Handwerker, sind uns wertvolle Zahlen zum damaligen Fleischverzehr überliefert: Im Jahr 1582 verspeiste jeder Bewohner des Bruderhauses unglaubliche 155 Kilogramm Fleisch! Zum Vergleich: 2016 aß der Deutsche im Durchschnitt „nur“ 60 Kilogramm Fleisch, die Hälfte davon Wurstwaren.

Über Jahrhunderte musste sich Regensburg gegen das übermächtige Herzogtum Bayern behaupten. Die Herzöge versuchten immer wieder, Regensburg abzuschneiden, und setzten die Reichsstadt seit etwa 1500 immer wieder mit Lebensmittelsperren unter Druck, besonders nachdem die Stadt 1542 protestantisch geworden war. Doch der Kaiser setzte sich oft für die Reichsstadt ein, und so konnte der Ochsenhandel über Jahrhunderte hinweg zuverlässig Fleisch für die Regensburger sowie die Gäste und Besucher der Reichsstadt liefern.

Doch ein Besucher der Stadt übertrieb es: 1595 wollte ein gewisser Amman aus Grafentraubach bei Geiselhöring sein Können im Vielfressen zeigen und behauptete, er könne 20 Pfund Fleisch auf einmal essen. Der Rat handelte schnell, Amman wurde verhaftet und zum Tore hinausgewiesen. „Man solle sich nicht mit Fressen, sondern mit Arbeiten ernähren“, gaben ihm die Stadträte mit auf den Weg.

Handwerk und Gewerbe florieren

Die Gasthäuser, besonders die Wirtshäuser zum Weißen, zum Schwarzen oder zum Goldenen Ochsen, florierten nicht zuletzt durch diese Fleischlieferungen. Der Reisende Nicolai schrieb 1781, es gebe wohl keine Reichsstadt, die der Aufnahme von Gästen so günstig sei, wie Regensburg, wo nicht die Hälfte, so

doch gewiss der dritte Teil der Bürgerschaft aus Fremden bestehe.²¹

Aber nicht nur die Gastronomie florierte, sondern auch viele Handwerkszweige, die vom Fleischhandel profitierten. Denn was konnte man außer dem Fleisch der Rinder verwerten? Alles! Die Rinder waren sozusagen wie ein Kaufhaus: Sie boten z.B. Haare für Filz und als Polstermaterial, ohne das Rinderfett, auch Talg oder Unschlitt genannt, konnte sich kein Wagen und keine Maschine bewegen, darüber hinaus machte es Leder wasserabweisend, Unschlittkerzen garantierten die Beleuchtung, und die Reichsstadt benötigte viele Kerzen in den Wachtstuben der Stadttore oder bei Tanzveranstaltungen,²² zudem war Talg auch Grundlage für medizinische Salben und Pflaster.

Tausende von riesigen Ochsenhäuten wurden so verhandelt. Die Regensburger Gerbereien, Lederverarbeiter und Lederhändler waren überregional bedeutend. Sie produzierten Schuhe, Sättel, Riemen, Zelte, letztere u. a. auch für Pferde (Roßhütten), lederne Glockenklöppel oder die in jedem größeren Ort benötigten Wassereimer oder Feuerspritzen. Besonders auch das Militär und die Bergwerke in der Oberpfalz profitierten von diesen Produkten, die ohne die ungarischen Rinder nicht denkbar gewesen wären. In den Flüssen wurden Krebse mit Rindsleder gefangen,²³ es gab Därme zur Wurstherstellung, aus Knochen und Hörnern wurden viele wichtige Dinge des Alltags hergestellt, seien es Trink- und Ruffhörner, Würfel, Messergriffe, Rosenkranzperlen, Laternen, Löffel, Kämmе oder Knochenleim. Die Rinder lieferten darüber hinaus sehr wertvollen Dünger für die Äcker. Bei dieser Auflistung zeigt sich, wie unentbehrlich die großen ungarischen Schlachtochsen waren. Der Ochsenhandel garantierte somit vielen Gewerbe- und Handwerkszweigen in der Stadt ein Wohlergehen, besonders auch in Zeiten, da es anderen Berufen sehr schlecht ging.



Abb. 5:
Abbildung des
„Lichtziehers“ in
Christoph Weigel d.Ä.
Ständebuch von
1698

Der Niedergang des Ochsenhandels

Ab etwa 1500 veränderte sich das Handelswesen in Europa, nicht zuletzt beeinflusst durch die Türkenkriege. Im Ochsenhandel engagierten sich nun meist Metzger, die mit ihren Pferden auch die sogenannte „Metzgerpost“ betrieben. Sie waren bald ein Dorn im Auge der Familie von Thurn und Taxis, die die Reichspost organisierte, und deren Postbedienste-

te beklagten sich noch im 18. Jahrhundert über die Metzgerposten.²⁴ Diese Metzger-Viehhändler zogen nur noch selten über Oberdeutschland hinaus, und ihre Treiber waren meist Süddeutsche.

Ab dem 17. Jahrhundert begann die Viehhaltung im Bayerischen Wald auf den dort gerodeten Schachten. Viele der Rinder stammten ursprünglich wohl immer noch aus Österreich oder Ungarn und wurden auf den Weiden im Bayerischen Wald lediglich gemäs-



Abb. 6: Weidende Rinder auf den Ruckowitzschachten am Großen Falkenstein

tet. Die Regensburger Metzger waren dadurch aber nicht mehr auf die jahrhundertlang organisierten „Oxentrecks“ angewiesen, sondern besuchten meist nur noch die Viehmärkte im Bayerischen Wald und kauften dort „Waldochsen“ ein.

In der Folgezeit wurden nur noch vereinzelt Herden nach Regensburg getrieben. Aber noch 1814 lesen wir eine Auktionsanzeige „für pohlnische und ungarische Ochsen“ des Gastwirts „Zum Goldenen Bock“ in Regensburg.²⁵ Die Trecks hörten schließlich erst mit dem Anschluss Regensburgs an das Eisenbahnnetz im Dezember 1859 endgültig auf.

Indizien für den Verlauf der „Oxenwege“

Leider gibt es südlich der Donau und in Niederbayern nur wenige offensichtliche Relikte der alten Wegetrassen. Aber mit einigen Indizien lassen sich die „Oxenwege“ von Linz nach Schärding und weiter durch Niederbayern nach Regensburg trotzdem ungefähr nachvollziehen. Zu ihnen zählen Patrozinien, Abdeckereien, Straßen- oder Flurnamen und naturräumliche Gegebenheiten.

Zum Beispiel weisen Kirchen, die den Viehheiligen und vierzehn Nothelfern geweiht wurden, den Weg. Zu ihnen zählen z. B. die Patrozinien St. Leonhard, St. Ägidius, St. Vitus, St. Wendelin, St. Bartholomäus oder St. Nikolaus, der Heilige der Händler und Fernkaufleute. Solche Kirchen wurden häufig entlang von Handelswegen errichtet und in ihnen beteten z. B. die Viehhändler und Begleitpersonen des Trecks um gutes Gelingen der Reise.

Auch die Abdecker, in Süddeutschland auch Wasenmeister genannt, die für die Beseitigung von Tierkadavern sorgten, arbeiteten an Orten, wo viele Tiere geschlachtet oder größere Mengen Fleisch verzehrt

wurden. Die Abdeckereien weisen so zusätzlich den Weg. Den Beruf des Wasenmeisters gab es natürlich auch in Regensburg. Auf dem Urkataster ist z. B. eine Wasenmeisterei oder Schinderhütte am Hochweg 18/ Ecke Hans-Sachs-Str. eingezeichnet. Der Abdecker arbeitete bis kurz vor dem ersten Weltkrieg im Westen „bey de Prebrunner thor“.²⁶ Hier im Westen der Stadt befand sich jahrhundertlang der Dreh- und Angelpunkt des Rinderhandels und der Rinderhirten. Der Schelmengraben im Norden von Regensburg, dessen Name erstmals 1326 genannt ist, hat seinen Namen ebenfalls von diesem Gewerbe, denn „Schelm“ bedeutete früher auch „Aas“ oder „toter Körper“.²⁷

Die Ochsenherden legten am Tag nur 20 bis 25 Kilometer zurück. So brauchten die Trecks etwa vier Wochen von Westungarn bis nach Regensburg. Man orientierte sich unterwegs oft am Verlauf von Flüssen, um die Graurinder tränken und weiden zu können. Auch die Position von Mautstellen, wie z. B. die Brücke von Niederpörling an der Isar südlich von Plattling, sind weitere Indizien für den Routenverlauf.

Hohlwege und Hecken leiteten die Trecks, Dörfer mussten die Cowboys möglichst meiden. Denn immer wieder wurden die großen ungarischen Herden von Viehseuchen begleitet, und infizierten dadurch die einheimischen Tiere. Die frühen Seuchenbestimmungen geben spannende Einblicke in den Ablauf der Trecks:²⁸ Die Tiere wurden bei etwa 10 Stunden Triebzeit dreimal gefüttert und brauchten mindestens 1 Stunde zum Wiederkäuen. Da jeder Ochse jeden Tag eine Handvoll Salz bekommen sollte, mussten große Mengen an Salz für die Viehherden besorgt und mittransportiert werden. Bei 200 Tieren benötigte man für den einmonatigen Treck folglich etwa 150 Kilogramm Salz.

Auch Areale für eine längere Weidezeit waren wichtig. In diesen Mastzonen grasten die ungarischen

Ochsen, damit sie wieder Gewicht ansetzten. Auf dem Weg nach Regensburg boten sich hierfür z. B. östlich von Straubing, bei Pfatter oder im Tal der Großen Laber gute Gelegenheiten.

Auch Straßen- oder Flurnamen geben gute Hinweise auf die Trassen, z. B. gibt es in Hohengebraching und in Regensburg-Ziegetsdorf eine „Etz“, d. h. Viehweide. Weiter finden sich vielsagende Bezeichnungen wie die „Ochsenbreite“, „der Viehtrieb“ usw. Und sicher ist den Meisten die noch heute „Ochsenstraße“ benannte Ost-West-Verbindung zwischen Straubing und Abensberg bekannt, die durch den Süden des Landkreises Regensburg verläuft. Auf ihr zogen „Oxentrecks“ durch den Markt Schierling, bevor sie sich Regensburg oder dem Herzogs- und Garnisonsort Ingolstadt zuwandten.

Interessante Indizien können ebenso die sehr weitreichenden Verbindungen der adligen und kirchlichen Großgrundbesitzer, die oft ein und derselben Familie entstammten, sein. Weltliche Adlige, auch Bischöfe und Domherren besaßen Hofmarken, Schlösser, Mühlen und Tafernwirtschaften (Gasthöfe), an denen die Herden Halt machten und versorgt wurden. Private Kontakte und der Besitz von mehreren Hofmarken vereinfachten die Organisation des Ochsenhandels und sparten vermutlich auch Kosten.²⁹ Die Schloss- und Hofmarksherren waren zudem vermutlich dankbare Abnehmer des guten ungarischen Fleisches.

Die „Oxentrasse“ von Straubing über Riekofen nach Regensburg

Es gab damals viele verschiedene Routen, um mit den Herden von Linz in Österreich durch Niederbayern und den Süden und Südosten des heutigen Landkreises nach Regensburg zu gelangen.³⁰ Eine von ihnen,



Abb. 7: Das Wasserschloss Riekofen auf einem Stich von Michael Wening, 1721

die Strecke von Straubing über Riekofen bis nach Regensburg, soll näher vorgestellt werden.

Vom wichtigen Marktplatz in Straubing zog der Treck über Wiesendorf oder Bergsdorf, vorbei an Mötzing nach Riekofen, ein Ort mit einem Wasserschloss, das 1870 abgerissen wurde.³¹ Nordwestlich davon in den ehemaligen Pfatterauen lag der Amhof, ursprünglich Aheim genannt. Das Gut gehörte einst dem St. Katharinenspital in Regensburg. Auf den Weideflächen des Amhofs und auf Anteilen der Taimerger Allmende graste in den folgenden Jahrhunderten im Sommer das Vieh aus dem Spitalhof in Regensburg.³² Hier war auch Platz für eine rastende Ochsenherde. Über die Flur „Am Furth“ zog die Herde weiter nach Taimering, wo noch ein Teil der römischen Straße mit Damm erhalten ist.

Es folgte Sengkofen, wieder mit einer großen Aue und einer Tafern mit Stall.³³ In der Nähe befindet sich das Gut Sankt Gilla mit der Kirche St. Ägidius, einem der Viehheiligen. Der Hof wird bereits 1274 erwähnt und stand unter der Verwaltung des Propstes Hawarts von Sünching. 1449 gehörte er dem Vitztum Ritter Dietrich von Stauff zu Ehrenfels, dem Stellvertreter des Herzogs. Im Dreißigjährigen Krieg stand er öde und konnte den Herden gut als Zwischenstopp dienen. Die Wiesmahd (Wiesen) wurde aber auch zeitweise an Taimerger Bauern verpachtet.³⁴

Die Herde passierte anschließend Moosham mit dem ehemaligen Gut. Dann lud die Mühle an der Pfatter wieder zum Rasten und Tränken der Ochsen ein. Es folgte Mintraching mit dem ehemaligen herzoglichen Amtssitz und der Leonhardskapelle. In der Nähe des Ortes arbeitete der Wasenmeister. Weiter zog die Herde durch Mangolding mit der (ehemaligen) Wasserburg Haidau und einer Mühle. Es folgte die Burg Niedertraubling, in der sogar zeitweise der Stellvertreter des Herzogs residierte. Auch hier gab es einen Wasenmeister. In Obertraubling ließen die Cowboys bestimmt die Tafern nicht aus, die zeitweise Albrecht Altdorfer, dem Erbauer des Regensburger Fleischhauses, gehörte. Über Burgweinting mit der damaligen Wasserburg erreichte der Treck schließlich den „Mitterweg“ und endlich die Reichsstadt Regensburg. Sicher wird der ein oder andere Ochse bereits unterwegs seinen Käufer gefunden haben.

In Regensburg trafen sich die diversen Wege an den Stadtmauern, denn die Stadt hatte nur vier Tore, durch die der gesamte Verkehr in die Stadt gelangte. Die Ochsentrecks kamen von Süden durch Kumpfmühl oder Südosten über den Galgenberg und durch das heutige Kasernenviertel, sie erreichten ihr Ziel durch das Ostentor oder passierten entlang der Stadtmauer zum Rindermarkt im Westen am Jakobstor.

Viehhaltung durch die Stadt Regensburg

Nicht alle Ochsen wurden sofort geschlachtet. Die Metzger konnten sie auf den Weiden entlang der Donau, bei Prebrunn und auf den Wöhrden fressen lassen. Oder sie mieteten Grasflächen im damaligen „Ausland“, in Bayern. Sie stellten die Tiere bei Bauern unter und schlossen mit ihnen Pachtverträge.

Die Herrschaft Donaustauf wurde zwischen 1385 und 1488 von den Herzögen an die Stadt verpfändet.³⁵ Damit hatte Regensburg eine gute Möglichkeit, in der Nähe der Reichsstadt Rinder grasen zu lassen und Einnahmen aus der Rinderhaltung zu generieren. Über eine längere Zeit weideten hier Rinder, Ochsen, Stiere und Kühe, von denen immer wieder einige bei Bedarf geholt und z.B. als Geschenk an hochadlige Besucher verschenkt wurden.³⁶ Auch in Sarching wurde Vieh gehalten und immer wieder von dort in die Stadt gebracht.³⁷

Wir erfahren auch von Schwaigen (Milchbetrieben) im Raum Donaustauer Forst, die besonders um 1441 herum von einer Räuberbande unter dem Fleischmann Trunkel immer wieder überfallen wurden.³⁸ Dass die Stadt selber Milchproduktion durchführte, ist wahrscheinlich, denn immer wieder wurde für Kühe und Stiere bezahlt³⁹ und Hüter erhielten von der Stadt ihren Lohn. Vier verschiedene Käsesorten, nämlich „swaykas“ (Schwaigenkäse) und „speiskäs“,⁴⁰ aber auch „chräwtz käs“ (Kreuzkäse) und „terminirer käs“⁴¹ waren in der Reichsstadt bekannt.

Die Zugochsen der Stadtbauern waren in damaligen Stadtbauernhöfen untergebracht. Sie wurden von Stadthirten und -hirtinnen im Burgfried gehütet. In Regensburg wurden oft die Hirtinnen geholt, wenn das Hornvieh krank war, denn die Frauen kannten sich gut mit der Tierheilkunde aus und kastrierten sogar Stiere.⁴²



Abb. 8: Fleischhaus und Schmelzhaus in Regensburg, Georg Bahre, 1630

Das Ende der Reise

Am Ende ihrer langen Reise landeten die grauen großen Steppenrinder in Regensburg im sogenannten Fleischhaus, wo sie geschlachtet wurden. Am jetzigen Fischmarkt befand sich bis 1888 an der Donauseite das Schlachthaus mit anschließendem Verkaufsraum. In diesem Gebäude konnte der Rat der Stadt die überaus wichtige Fleischschau durchführen, auf die schon im Hochmittelalter sehr viel Wert gelegt wurde. Die Kunden hatten hier eine Auswahl unter 40 „Fleischtischen“ (Verkaufsständen).⁴³

Heute noch sichtbare Spuren des Ochsenhandels

Was sehen wir heute noch von dem ehemaligen Ochsenhandel in Regensburg? Bei Ausgrabungen stößt man immer wieder auf Reste von Knochenbearbeitung, von Gerbereien oder vom Ledermetier. Es finden sich Spuren der „Paternosterer“ (Hersteller von Rosenkranzperlen), die u. a. in der Kreuzgasse am Arnulfsplatz und in der Auergasse nahe der Gesandtenstraße lebten und arbeiteten. Im Westen der Stadt erinnern die Straßennamen der Lederer- und der Gerbergasse an die früher dort angesiedelten Handwerksbetriebe, deren Produkte überregionale Bedeu-

tung hatten. Auch zwei Kirchen zeigen uns, wie wichtig die ungarischen Ochsen für Regensburg waren: In der Alten Kapelle und in St. Mang in Stadtamhof ist das Symbol des Evangelisten Lukas jeweils als ungarischer Ochse dargestellt.

Der historische Ochsenhandel ist ein faszinierender Wirtschaftszweig der Stadt Regensburg, der vom Mittelalter bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts Bestand hatte. Doch viele Details dazu gilt es noch zu erforschen, denn er ist sicherlich einer der Motoren der Neuzeit!

- 1 Vgl. Ulf BEICHLÉ, *Haustiere: Das größte Experiment der Menschheit*, Oldenburg 1999, S. 16.
- 2 Vgl. Gudrun J. MALCHER, *Die Oxen-Connection. Die internationale Vermarktung von Ochsen – ein unbekannter Wirtschaftszweig in Regensburg vom Mittelalter bis in die Neuzeit*, Regensburg 2016, S. 26f.
- 3 Vgl. Johann Heinrich VON THÜNEN, *Der isolierte Staat in Beziehung auf Landwirtschaft und Nationalökonomie*, Jena 1826.
- 4 Carl Theodor GEMEINER, *Darstellung des alten Regensburgischen und Passauischen Salzhandels: ein Beitrag zur Vaterländischen Handelsgeschichte*, Regensburg 1810, S. 5 und Beilage Nr. 1.
- 5 Bislang galt das Handlungsbuch der Nürnberger Holzschuher von 1304–1307 als ältester Beleg. Leider wissen wir aus dieser Zeit über die Hornvieheinfuhr noch nichts. Doch die Reichstage und Kreuzzüge mögen schon ein Anreiz auch zu diesem Handel gewesen sein.
- 6 Stadtarchiv Regensburg (künftig StAR) Pol.III/1_045r kramer vnd abentewrer, StAR Pol.III/1_053r, StAR Pol.III/1_054r, StAR Pol. III/1_055v etc.
- 7 Vgl. Wolfgang STROMER VON REICHENBACH, *Zur Organisation des transkontinentalen Ochsen- und Textilhandels im Spätmittelalter. Der Ochsenhandel des Reichserbkämmerers Konrad von Weinsberg anno 1422*, in: Ekkehard WESTERMANN (Hg.), *Internationaler Ochsenhandel (1350–1750). Akten des 7th International Economic History Congress, Edinburgh 1978 (= Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte Bd. 9)* Stuttgart 1979, S. 171–195.
- 8 Vgl. Gudrun J. MALCHER, *Der internationale Ochsenhandel der Reichsstadt Regensburg vom Mittelalter bis in die Neuzeit*, in: *Verhandlungen des Historischen Vereins für Oberpfalz und Regensburg (VHOR)* 156 (2016), S. 125–155.
- 9 Vgl. *Die Beschränkung und Verhütung der Rindvieh-Pest (Löserdürre) betr.*, Regensburger Intelligenzblatt Bd. 4, (1814), S. 21.
- 10 Vgl. *Chur- und Reichs-Fürsten-Raths-Protocolla, wie auch Conclusa und Reichs-Gutachten: samt Beylagen, die Chur-Bayerische Mauth- und Holz-Sache betreffend, Vom Jahre 1770*, S. 27. Siehe „Weiser“ oder „Wegweiser“.
- 11 StAR Cameralia (künftig Cam.) 6, fol. 47v. 1403 sind Regensburger Bürger „avf dem jarmart zu Strawbing“ und benötigen das „gelaitz“ (Geleit).
- 12 StAR Cam. 7, bl.1, fol. 8v.
- 13 StAR Cam. 7, bl.4, fol. 10v.
- 14 StAR Cam. 10, fol. 160v.
- 15 StAR Cam. 11, fol. 52r; StAR Cam. 11, fol. 63v.
- 16 Vgl. Klaus FISCHER, *Regensburger Hochfinanz*, Regensburg 2003, S. 232. Im Jahr 1395 werden Ungarn mit Handelsschiffen in Stadtamhof aktenkundig.
- 17 Vgl. Friedrich-Wilhelm HENNING, *Der Ochsenhandel aus den Gebieten nördlich der Karpaten im 16. Jahrhundert*, in: *Scripta mercaturae* 1 (1973), S. 38; Ekkard WESTERMANN, *Zum Handel mit Ochsen aus Osteuropa im 16. Jahrhundert*, in: *Zeitschrift für Ostforschung* 22 (1973), S. 241.
- 18 Vgl. STROMER VON REICHENBACH, *Organisation* (wie Anm. 5), S. 171–195.
- 19 StAR Cameralia 8, bl.2, fol. 61R (1414).
- 20 Vgl. Carl Theodor GEMEINER, *Stadt Regensburgische Jahrbücher vom Jahre 1430 bis zum Jahre 1496*, aus der Urquelle, den königlichen Archiven und Registraturen zu Regensburg 3, Regensburg 1821, S. 478f. und 483f.; Helmut WOLFF, *Regensburgs Häuserbestand im späten Mittelalter. Eine topographische Beschreibung der alten Reichsstadt aufgrund der Beherbergungskapazitäten für den Reichstag 1471*, in: *Studien und Quellen zur Geschichte Regensburgs* 3, (1985), S. 91–198.

- 21 Vgl. Friedrich NICOLAI, Beschreibung einer Reise durch Deutschland und die Schweiz, im Jahre 1781. Nebst Bemerkungen über Gelehrsamkeit, Industrie, Religion und Sitten, Berlin-Stettin 1783, S. 15.
- 22 StAR, Cam. Nr. 8. bl.2_014r (1412); StAR, Cam. Nr. 8. bl.2_032r (1412); StAR, Cam. Nr. 8. bl.2_070r (1414) etc.
- 23 Vgl. Heinrich MAIR-WALDBURG, Handbuch der Käse. Käse der Welt von A-Z. Eine Enzyklopädie, Kempten 1974, S. 45.
- 24 Vgl. Johann Ferdinand Roth, Geschichte des Nürnbergischen Handels, 4 Bde., Leipzig 1800–1802, hier Bd. 4, S. 282, 284.
- 25 Vgl. Regensburger Intelligenzblatt 4 (1814), S. 130f.
- 26 Vgl. Karl BAUER, Regensburg, Aus Kunst-, Kultur- und Sittengeschichte, Regensburg 1988, S. 536. Dann wird die Wasenmeisterei an den Unterislinger Weg verlegt.
- 27 Vgl. BAUER, Regensburg (wie Anm. 25), S. 669.
- 28 Vgl. Die Beschränkung (wie Anm. 9), S. 22.
- 29 Vgl. MALCHER, Oxen-Connection (wie Anm. 2), S.116–118.
- 30 Vgl. MALCHER, Oxen-Connection (wie Anm. 2), S. 122f. mit weiteren Routen.
- 31 <https://www.hdbg.eu/gemeinden/web/index.php/detail?rschl=9375191> (Zugriff am 28.08.2018).
- 32 Vgl. Artur DIRMEIER, Der Amhof „Seinesgleichen an Grund und Boden nicht leicht einer vorhanden seyn wird“, in: VHOR 145, (2005), S. 77–132, hier S. 98, 107.
- 33 Vgl. Rudolf FREYTAG, Zwei Dorfehaftordnungen, in: VHOR 84 (1934), S. 87–119, hier S. 105.
- 34 Vgl. Johann GÜNTNER, St. Gilla im Moos, in: VHOR 38, (1998), S. 7f.
- 35 Vgl. Adalbert MÜLLER, Donaustauf und Walhalla, Regensburg 1844, S. 6.
- 36 StAR, Cam. Nr. 2, bl.2 f. 003v, (1388f); StAR, Cam. Nr. 2, bl.2 f. 004r, (1401); StAR Cam. Nr. 2, bl.2 f. 005r, (1401/02); StAR, Cam. Nr. 2, bl.2 f. 005v, (1401/02); StAR, Cam. Nr. 3, bl.2 f. 096v, (1395); StAR, Cam. Nr. 3, bl.2 f. 098r + 098v, (1395); StAR, Cam. Nr. 5, f. 072v, (1400/01); StAR, Cam. Nr. 6, f. 034r, (1402); StAR, Cam. Nr. 6, f. 096r, (1404); StAR, Cam. Nr. 6, f. 098v, (1405); StAR, Cam. Nr. 6, f. 134r, (1406?); StAR, Cam. Nr.7, bl.1 f. 026r, (1407); StAR, Cam. Nr. 7. bl.1 f. 027v, (1407); StAR, Cam. Nr.7, bl.1 f. 027r-a, (chaufft von dem Tewrlinger, dem Pfleger von Stauf 1407?); StAR, Cam. Nr. 7, bl.1 f. 057r, (1408) weitere Nennungen bis StAR, Cam. Nr.7, bl.4 f. 031v, (1411); StAR, Cam. Nr. 8, bl.1 f. 026r, (1411); StAR, Cam. Nr. 9, nach f. 92r (1421/22); GEMEINER, Jahrbücher (wie Anm. 20), S. 740, zum Jahr 1486.
- 37 StAR, Cam. Nr. 07, bl.1 f. 032r (Sommer 1406), StAR, Cam. Nr. 07, bl.2 f. 032r, (Sommer 1409) etc. Sarching gehört damals zum Bistum Regensburg.
- 38 Vgl. GEMEINER, Jahrbücher (wie Anm. 20), S. 117.
- 39 StAR, Cam. Nr. 2, bl. 2 f. 005v, (1401/02).
- 40 StAR, Cam. Nr. 9, f. 092r, (1420/21), „swaykas“ bedeutet Käse von einer Schwaige und ist meist von besserer Qualität.
- 41 StAR, Cam. Nr. 11, f. 087v, (1431) Kreuz-Käse stammt aus Donauwörth vom dortigen Kloster und Terminer Käse wird von Bettelmönchen erheischt.
- 42 Vgl. Werner WETZSTEIN, Die Entwicklung des Veterinärwesens in der Freien Reichsstadt Regensburg, Dissertation, München 1958, S. 29. Einnahmen- und Ausgabenbuch des Almosenamtes (1551) 935. (1552) 936. (1585) 444. (1586), 657. (1587) 574+643. (1691) 602.; MALCHER, Oxen-Connection (wie Anm. 2), S. 14.
- 43 Vgl. Cornelia LOHMER, Gewerbliches Leben der Stadt der Reichs-tage, in: Regensburger Almanach 1990 (1989), S. 173–183, hier S. 180.