

Zum internationalen Ochsenhandel im südbayerischen Raum

Prof. Dr. Wilhelm Liebhart

Die deutsche Sprache kennt einige tausend Sprichwörter. Einige beschäftigen sich mit dem Ochsen. Die bekannteste mit dem Sprichwort verwandte Redewendung stellt die Phrase „eine Ochsentour machen“ dar. Ein in Norddeutschland geläufiges Sprichwort stammt aus dem Westfälischen: „Was kann man vom Ochsen mehr verlangen, als ein Stück Rindfleisch?“. Womit zum Thema dieses Beitrages bereits übergeleitet worden ist: Fleisch on tour.

Fleisch als Nahrungsmittel

Früher war nicht bekannt, welche Nährstoffe im Fleisch enthalten sind. Heute weiß man es genau: Das Fleisch weist eine gewisse Nährstoffdichte an Eiweißen, Mineralstoffen (Eisen) und Vitaminen auf. Nicht nur deswegen wird viel Fleisch in der Bundesrepublik Deutschland verzehrt. Einige Zahlen zum Vergleich: Im Jahr 2004 wurden in Deutschland 7 Millionen Tonnen Fleisch gewerblich erzeugt, davon rund 1,3 Millionen Tonnen Rindfleisch. Rindfleisch wird weniger gegessen als Schweinefleisch und Hühnerfleisch. Pro Einwohner verzehrt der Deutsche im Jahr 90 kg Fleisch, davon knapp 13 kg Rindfleisch. Wie verhält sich das nun zu Früher?

Der historische Ochsenhandel und seine Hintergründe

Der Ochsenhandel ist nur zu verstehen, wenn man wüsste, wie viel Fleisch im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit verzehrt worden ist. Es gibt eine Untersuchung für die Reichsstadt Augsburg von Christina Dalhede, einer schwedischen Historikerin. Sie hat errechnet, dass um 1600 in Augsburg pro Kopf 40 kg Rindfleisch verzehrt wurden. Für die gemischt konfessionelle Stadt ist es meines Erachtens aber schwierig, aufgrund der Fastentage konkrete Aussagen zum Fleischverbrauch zu machen, da die evangelisch-gläubige Bevölkerung nicht von den katholischen Fastentagen betroffen war. Christina Dalhede hat aufgrund der Fastentage 210 Fleischtage im Jahr errechnet. Diese Rechnung gilt aber nicht für 2/3 der Bevölkerung, da diese um 1600 evangelisch war. Als weitere Berechnungsgrundlage geht sie von 30.000 Einwohnern aus, die sich in Augsburg Fleisch leisten konnten. Wenn das stimmt und in Relation gesetzt wird, ist festzustellen, dass um 1600 beim Fleischverbrauch das Rindfleisch an erster Stelle stand und nicht das Schweine-, Schaf-

oder Hühnerfleisch wie heute.

Vor allem Wohlhabende, die sich das Fleisch leisten konnten, sind aufgrund des erhöhten Fleischgenusses an Gicht erkrankt, wie beispielsweise Kaiser Karl der V. Die Gicht war eine typische Krankheit der Frühen Neuzeit, weil man die gesundheitlichen Zusammenhänge zwischen hohem Rindfleischverbrauch und Alkohol damals noch nicht kannte.

Bei der 1475 stattgefundenen Landshuter Fürstenhochzeit ist detailliert bekannt, was innerhalb einer Woche verzehrt worden ist: 323 Ochsen, 285 Schweine, 1.133 Schafe, 1.537 Lämmer, 490 Kälber, 11.500 Gänse und 40.000 Hühner. Genaue Gästezahlen liegen nicht vor, es darf aber wohl von tausenden speisenden Personen ausgegangen werden, da auch das Volk teilnahm. Es wurde mehr Rindfleisch verspeist als heute, was ein wichtiger, aber nicht der alleinige Grund für den Ochsenfleischhandel war. Die Augsburger Metzger haben nahezu den kompletten Ochsen verwertet, so dass effektiv nichts vom Tier übrig geblieben ist. Die Haare wurden zu Filzstiefeln, die Haut zu Leder und der Talg zu Seife, Kerzen oder auch zu Wagenschmiere verarbeitet. Aus Magen und Därmen konnten Wursthäute und aus den Knochen Leim gewonnen werden. Die Hörner wurden zerschnitten und zu Kämmen verarbeitet.

Seit 1978 beschäftigt man sich wissenschaftlich mit den Ochsen. Der Auftakt war ein internationaler Kongress in Edinburgh zum Thema „Internationaler Ochsenhandel 1350 bis 1750“. Eines seiner Ergebnisse zeigt, dass der Höhepunkt des Ochsenhandels schon unmittelbar vor dem 30-jährigen Krieg (1618–1648) überschritten war und der Handel danach zurückging. Was waren die Gründe für diesen Wandel?

Die Gesamtbevölkerung ging nach dem Krieg um mindestens 25% zurück, in Augsburg lag der Prozentsatz sogar bei 40% bis 60%. Dazu kamen seit 1685 die Türkenkriege: Ungarn war zu 2/3 türkisch besetzt und nur der kleinere Teil war durch die Jahrhunderte österreichisch. Im Zuge dieser Türkenkriege ging der Ochsenhandel weiter zurück. Solange allerdings kein Krieg war, wurde mit Ochsen gehandelt, da die Türken vor allem an den Ausfuhrzöllen gut verdienten.

Der Ochsenhandel erwies sich als lukrativ, weil die damaligen Reichsstädte Augsburg, Ulm, Nürnberg Regensburg sowie die Residenzstadt München einen hohen Fleischbedarf hatten.

Offensichtlich konnte das agrarische Umland dieser Städte die Nachfrage nicht decken, sonst wäre das Phänomen des Ochsenhandels nicht erklärbar.

Die Stückzahlen der gehandelten Ochsen stellen sich wie folgt dar: 1560 orderten Augsburger Metzgergesellschaften 2.700 Ochsen, 1578 bestellten die Metzger 6.000 Ochsen in Wien. Die Stadt war zu dieser Zeit der Sammelpunkt aller Ochsenkarawanen. Zum Vergleich: Venedig war mit seinen 100.000 EW zweieinhalb Mal so groß wie Augsburg und bestellte 15.000 Ochsen in Wien. Nach Deutschland kamen aus der Puszta und aus der Walachei um 1600 pro Jahr rund 100.000 Ochsen, genauso viele zogen aber auch nach Italien. Es gingen 200.000 Ochsen jährlich aus Ungarn und den anschließenden Donaufürstentümern ins Ausland. Diese Menge scheint für Deutschland nicht ausgereicht zu haben, wie dänische, polnische und Schweizer Ochsenexporte belegen.

Als Herdgrößen werden zwischen 46 bis 200 Ochsen, teilweise sogar bis zu 400 Ochsen angenommen. Sie wurden angeführt von einem Ochsenkapitän, meist ein ungarischer Adelige, begleitet von Helfern, den sogenannten Haiduken. Die tägliche Marschleistung betrug zwischen 15 und 20 Kilometern. In Augsburg nahmen 42 Großviehmetzger die Ochsen ab. Das Schlachtgewicht der Ochsen lag im Schnitt bei 230 kg. Das war bedeutend weniger als das Ausgangsgewicht von ca. 400 Kilogramm.

Es sei an dieser Stelle auch erwähnt, dass der Ochsenhandel kein einseitiger Handel war, denn es fanden auch Kompensationsgeschäfte statt: So gingen Textilprodukte oder Metallzeugnisse in die Erzeugergebiete.

Ochsentriebwege nach Augsburg

Durch das Gebiet des Landkreises Aichach-Friedberg verliefen mindestens zwei große Haupttransportwege nach Augsburg.

Ein Haupttriebweg führte von Wien die Donau aufwärts bis Passau und zu anderen Verteilerstellen wie Deggendorf, Straubing und Regensburg. Die Verteilung und der Weitertrieb fanden entlang von Flüssen statt. Es ist laut Dalhede unbestritten, dass es für Augsburg etwa 1578 drei Haupttriebbrouten aus Oberbayern kommend gegeben haben muss. Die erste Hauptachse verlief über Freising, Allershausen, Petershausen, Altomünster und Friedberg nach Augsburg. Entlang dieser Route an oder unweit der Glonn bestehen durchgehend Nachweise durch Flurnamen wie „Ochsenrie“ (Altomünster) oder „Ochsengasse“ (bei Heretshausen). Deswegen ist die Flurnamenforschung so wichtig, da sie uns zu den Ochsenrouten hinführt.

Zum Teil folgt die beschriebene Hauptachse einer ehemaligen Römerstraße, was bedeutet, dass diese sogar noch bis in das 16. Jahrhundert genutzt wurde. So



Quelle: <http://www.ta-dip.de/>
Ungarischer Rindertrieb

gesehen erweist sich die Kombination der Flurnamenforschung mit der Altstraßenforschung von hohem Nutzen. Letztere steckt noch in den Kinderschuhen, ist aber in ihrer Bedeutung erkannt.

Nochmals einige Zahlen: 1589 passierten den Markt Altomünster 8.500 Ochs. Zum Vergleich: Durch die nahe Landgerichtsstadt Aichach wurden nur 2.000 Ochs. getrieben, was eine Schwerpunktbildung für die damalige Zeit aufzeigt. Aichach lag aber schon an der zweiten Haupttriebroute.

Diese zweite Route verlief von Straubing über Neustadt an der Donau, Geisenfeld, Schrobenhausen, Kühbach und Aichach nach Friedberg. Man spricht von der Paar-Route. Friedberg war der Treffpunkt vor den Toren der Reichsstadt. Der gesamte bayerische Außenhandel ging lange Zeit über Friedberg und Landsberg nach Schwaben. Umgekehrt lief der Augsburger Handel ausschließlich über Friedberg nach Bayern. Von Schrobenhausen aus existierte eine Abzweigung nach Pöttmes, von dort nach Rain und Donauwörth und wieder zurück nach Friedberg. Erneut ist es kein Zufall, wenn sich bei Pöttmes im „Ebenrieder Wald“ der Flurname „Ochsenweg“ findet. Auch der Norden des Landkreises Aichach-Friedberg war Teil des internationalen Triebnetzes.

Die dritte Hauptroute führte vereinfacht gesagt von München nach Augsburg in mehreren Verläufen: Einer über Dachau, der zweite über Fürstenfeldbruck und ein dritter über Esting.

Bei Olching an der Amper, zwischen Dachau und Fürstenfeldbruck, lagen große Viehweiden im sogenannten „Grasslfinger Moos“. Diese gehörten dem Wittelsbacher Landesherrn. Dort hatten im 16. Jahrhundert Metzger aus Aichach, Altomünster und Indersdorf ihre Viehweiden. Hier handelte es sich um Rast- und Fressplätze für ungarische Ochs.

Ausblick

Die Erinnerung an die hier nur kurz angerissenen historischen „Handelswege“ ist verblasst. Nur noch Flurnamen, die vom Aussterben bedroht sind, erinnern an ein faszinierendes Phänomen des 15. bis 17. Jahrhunderts.

Die Frage, die sich zu Recht stellt, ist, soll man die „Ochsenwege“ touristisch im Rahmen von Regionalentwicklungskonzepten wiederbeleben?

Der Historiker wird die Frage bejahen müssen, da sich hier die einmalige Chance bietet, Regionen Bayerns, Österreichs und Ungarns miteinander zu verbinden. Europa wächst dadurch zusammen: Eine „Ochsentour“ mit Zukunft?

Ausgewählte Literatur zum Thema

- Lutz Röhrich, Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten, Band 4, Freiburg 2001, S. 1109.
- J. H. Kirchberger, Das grosse Sprichwörterbuch, München 1986, Nr. 3576.
- Ekkehard Westermann (Hg.), Internationaler Ochsenhandel der Frühen Neuzeit 1350-1750 (Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte 9), Stuttgart 1979.
- Wolfgang von Stromer, Wildwest in Europa. Der transkontinentale Ochsenhandel in der frühen Neuzeit, in: Kultur und Technik. Zeitschrift des Deutschen Museums München 3 (Juni 1979), S. 36-43.
- Christina Dalhede, Zum europäischen Ochsenhandel. Das Beispiel Augsburg 1560 und 1578, St. Katharinen 1992.
- Reinhard Kreitmair, Transkontinentaler Ochsenhandel durch das Amperland, in: Amperland 39 (2003), S. 183-187 (mit Karte und Literatur!).
- Konrad Bauer / Tobias Weger / Fritz Scherer, Geschichte der Gemeinde Olching, Dachau 1994, S. 216.

Brauereigasthof Maierbräu

der Traditionsgasthof seit 1886



Erleben Sie **bayerische Gastlichkeit** im historisch erhaltenen **Bräustüberl** und genießen Sie unbeschwerte Nächte in unseren im alpenländischen Stil eingerichteten **Gästezimmern**. Für Ihre Feiern stehen **Räume für 10 - 120 Personen** zur Verfügung - Ihre **private Feier** zu Hause beliefern wir gerne mit Schmeckerin aus unserer bayerischen Küche. Gerne sind wir Ihnen auch bei der Planung Ihres Events behilflich. Auf Ihren Besuch freuen sich Ihre bayerischen Wirtsleute Toni und Christine Christl sowie das gesamte Maierbräu-Team

Marktplatz 2
85250 Altomünster
Telefon 08254/1279
Fax 08254/998766
www.maierbraeu.de
info@maierbraeu.de
Dienstag Ruhetag

Aparthotel Altomünster



modern ausgestattete Ein- und Zweizimmer Apartments sowie Ferienwohnungen mit Kochnische, TV- und Internetanschluss. Buchbar von einem Tag bis sechs Monate. Vereinbaren Sie einen

Stumpfenbacher Straße 23
85250 Altomünster
Telefon 08254/9974830
Fax 08254/9974835
Internet: www.AltHotel.de
Reservierung@AltHotel.de

