



Bratwurst Biber Apfelfisch

Streiflichter auf die
Geschichte der Ernährung
in der Ostschweiz

Bratwurst, Biber, Apfelfisch

Neujahrsblatt 166 (2026)

Herausgegeben vom Historischen Verein
des Kantons St. Gallen

Folgende Institutionen haben die Herausgabe dieser Publikation unterstützt:

Kanton St.Gallen  | **SWISSLOS**

 **Ortsbürgergemeinde
St.Gallen**

- Gesellschaft Pro Vadiana, St. Gallen
- Ria & Arthur Dietschweiler Stiftung, St. Gallen
- Steinegg Stiftung, Herisau
- Walter und Verena Spühl-Stiftung, St. Gallen

Das Verlagshuus wird vom Bundesamt für Kultur für die Jahre 2026 – 2028 mit einem Strukturbeitrag unterstützt.

© 2026, Historischer Verein des Kantons St. Gallen

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Radio und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger, elektronische Datenträger und auszugsweisen Nachdruck, sind vorbehalten.

Redaktion: Clemens Müller, Jolanda Schärli
Redaktionskommission: Dorothee Guggenheimer, Clemens Müller, Marcel Müller, Peter Müller, Jolanda Schärli, Arman Weidenmann, Regula Zürcher

Für den Inhalt der einzelnen Beiträge sind die Autorinnen und Autoren verantwortlich.

Satz: Verlag FormatOst, Herisau

Auslieferung und Bezugsstelle:
Verlagshuus, Appenzeller Verlag AG, Windegg 5, 9100 Herisau,
verlag@formatost.ch, formatost.ch

Verlagsauslieferung in die EU:
HEROLD Fulfillment GmbH, Daimlerstrasse 14, DE-85748 Garching
service@herold-fulfillment.de

ISBN 978-3-03895-075-2
ISSN 0257-6198

Neujahrsblatt 166 (2026)
Herausgegeben vom Historischen Verein
des Kantons St. Gallen

Bratwurst

Biber

Streiflichter auf die
Geschichte der Ernährung
in der Ostschweiz

Apfelfisch

Inhalt

- 7 Vorwort**
Lukas Gschwend und Dorothee Guggenheimer
- 10 Einleitung**
Clemens Müller und Jolanda Schärli
- 14 50 000 Jahre Koch- und Essgeschichte(n)**
Regula Steinhauser-Zimmermann
- 26 Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in St. Gallen: Verfügbarkeit, Herkunft und Verkauf von Fleischprodukten in der Frühen Neuzeit**
Nicole Stadelmann
- 36 In aller Munde. Wein als Wirtschaftsgut in den spätmittelalterlichen Städten St. Gallen und Schaffhausen**
Mareike Heering
- 44 Rösti, Gschwellti, Stocki – Kartoffelspezialitäten und ihre Geschichte in der Ostschweiz**
Monika Mähr
- 52 «Welche Not war das! Welch ein Elend!» Zwei Reportagen von der Hungersnot von 1816 – 1817 in der Ostschweiz**
Martin Arnold
- 60 Susanna Müller, die «Betty Bossi» des 19. Jahrhunderts**
Christelle Wick
- 70 Reformkost auf dem Teller. Drei Mahlzeiten im Leben der «Lebensreform-Familie» Eugster**
Iris Blum
- 80 Zur Wirtshauskultur und dem Alkoholkonsum in der Stadt St. Gallen**
Oliver Ittensohn
- 90 Küchen in Bewegung: Die italienische Küche in St. Gallen**
Sabina Bellofatto
- 100 Kulinarisches aus den Spezialabteilungen der Kantonsbibliothek Vadiana**
Gianna Beeli
- 110 Die Bratwurst: ein «stabilisierendes Moment in düsterer Gegenwart»?**
Dorothee Guggenheimer
- 116 Verzeichnis der Autorinnen und Autoren**

Jahresberichte 2025

- 121** Martin Peter Schindler
Kantonsarchäologie St. Gallen, Jahresbericht 2025

- 140** Moritz Flury-Rova
Denkmalpflege des Kantons St. Gallen, Jahresbericht 2025

- 152** Matthias Fischer
Denkmalpflege der Stadt St. Gallen, Jahresbericht 2025

- 158** Peter Müller
Kulturhistorischer Verein der Region Rorschach

- 160** Walther Baumgartner und Werner Kuster
Verein für die Geschichte des Rheintals

- 162** Sonja Arnold
Museumsverein Prestegg

- 164** Daniel Gut
Historischer Verein der Region Werdenberg HVW

- 166** Mathias Bugg
Historischer Verein Sarganserland

- 168** Anton Heer
Fokus Toggenburg – Verein für Heimatkunde

- 170** Alex Dillinger
Kultur- und Museumsgesellschaft Wil

- 172** Marie Zwicker
MUSA Museen Kanton St. Gallen

- 174** Markus Frick
Genealogisch-Heraldische Gesellschaft Ostschweiz

- 176** Judith Grosse
Archiv für Frauen- und Sozialgeschichte Ostschweiz

- 178** Dorothee Guggenheimer und Lukas Gschwend
Historischer Verein des Kantons St. Gallen

Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in St. Gallen: Verfügbarkeit, Herkunft und Verkauf von Fleischprodukten in der Frühen Neuzeit

Nicole Stadelmann

Ab und zu schickte Magdalena Merz den Lehrling ihres Mannes in die «Metzi» am Bohl, um dort einige Würste einzukaufen. Dann nämlich, wenn ihre Gäste neben der Mass Most, die sie tranken, Hunger bekamen und sie nichts Passendes im Haus hatte. Magdalena Merz führte 1721 mit ihrem Mann in ihrer St. Galler Wohnung eine sogenannte Winkelwirtschaft, also eine illegale Schenke ohne obrigkeitliche Bewilligung. Ihr Mann arbeitete zusätzlich als Schneidermeister. So konnte sie seinen Lehrling, der bei ihnen wohnte, auch mit Botengängen in die städtische Metzi beauftragen.

Der Einblick in die Winkelwirtschaft des Ehepaars Merz-Hess ist nur durch einen wüsten ehelichen Konflikt der beiden überliefert. Nach dem Konflikt wurde ihnen das Wirten verboten. Der Streit bietet uns einen zufälligen Einblick in Ess- und Trinkgewohnheiten von St. Gallern und St. Gallerinnen in der Frühen Neuzeit und zeigt uns, wo sie ihre Würste einkauften: nämlich in der städtischen Metzi.¹

Die Metzi als Dreh- und Angelpunkt für Fleisch

Die städtische Metzi war der zentrale Verkaufsort für Fleisch in der Stadt. Das Angebot war gross. Feilgeboten wurde Fleisch von Ochsen, Rindern, Kühen, Kälbern, Schweinen, Schafen, Ziegen oder Gitzi (Zicklein). Gegessen wurde praktisch das ganze Tier: vom Kopf mit Zunge und Hirn über Herz, Nieren, Leber und Därme bis zum Fett. Neben Fleisch und Innereien konnten auch weitere Fleischprodukte wie etwa unterschiedliche Würste oder Spiesse aus Nieren und Lebern von Schafen und Ziegen in der Metzi gekauft werden.² Die Metzi lag sehr zentral am heutigen Bohl und bei der Marktgasse. Betrat man das Gebäude, stand man in einem Raum, in welchem sich die Verkaufsstände der verschiedenen Metzger aneinanderreiheten. Insgesamt hatte man seit 1704 die Wahl zwischen 41 sogenannten Metzgerbänken – so wurden die Verkaufsstische der Metzger genannt.³ Diese Bänke waren schnurgerade aneinandergestellt, damit kein Metzger einen Vorteil hatte, wenn er mit seiner Bank etwas weiter herausragte als seine Nachbarn.⁴ Die Metzgerbänke muss man sich vermutlich wie hölzerne Tische vorstellen. Einzelne

Metzgerbänke waren deutlich grösser als andere. Bis 1704 hatte die Obrigkeit den Bankinhabern erlaubt, die Bänke zu teilen und daraus mehrere Verkaufsorte zu machen – etwa für Kinder oder Verwandte.⁵ Ab 1704 limitierte der Stadtrat die Anzahl Metzgerbänke auf 41. Ohne Metzgerbank konnte ein Metzger kein Fleisch verkaufen und nicht schlachten.⁶

Die Metzgerbänke in der städtischen Metzi mussten Platz bieten, um die Tierhälften oder -viertel nach Kundenwunsch in kleinere Stücke auszuhauen, um das Fleisch zu wägen und zu verkaufen. Die Platzverhältnisse waren eng. Es war laut und teilweise unübersichtlich.

Das wurde auch Anna Maria Zollikofer zum Verhängnis. Als sie an einem Augusttag 1689 an einer Metzgerbank einkaufte, hielt sie unvorsichtigerweise ihre linke Hand zu nah an dem Ort, an dem der Metzger Michael Alther das Fleisch zerkleinerte, worauf er ihr mit dem Hackmesser aus Versehen Daumen, Zeige- und Mittelfinger abtrennte.⁷

Über den einzelnen Metzgerbänken hingen die toten Tiere. Damit die Kunden über die Preise Bescheid wussten, sollte gemäss Vorschrift an jedem toten Tier eine Tafel angebracht werden, welche Auskunft gab über die sogenannte «Schätzung» oder «Schatzung». Diese Qualitätseinstufung des Fleisches bestimmte den Preis und wurde durch die vier amtlichen Fleischschätzer bestimmt, bevor die Metzi am Morgen jeweils für die Kundschaft öffnete. Die Fleischschätzer prüften alle geschlachteten Tiere auf ihre Fleischqualität und teilten sie in eine bessere oder weniger gute Kategorie ein. Die Fleischpreise selbst waren durch obrigkeitlich festgelegte Fleischtaxen fixiert – je nach Qualitätskategorie lag diese pro Fleischartung etwas höher oder tiefer. Es wurde stark darauf geachtet, dass die Preistafeln an den Tieren durch die Metzger nicht vertauscht wurden, damit sie nicht qualitativ weniger gutes Fleisch zum höheren Preis verkauften. Qualitativ mangelhaftes Fleisch, sogenannt «finniges» oder «pfinniges» Fleisch, durfte nicht an der Bank des jeweiligen Metzgers selbst verkauft werden, sondern gelangte an die sogenannte «Finnen-» oder «Hinnenbank». Dort konnten Kundinnen und Kunden, die nicht viel Geld hatten, minderwertigeres Fleisch zum halben Preis einkaufen. Fleisch, welches den Anforderungen der Fleischschätzer nicht genügte, durfte gar nicht in den Verkauf gelangen.



Links im Bild ist die städtische Metzger mit zwei angebauten Verkaufsständen zu sehen. Dort, wo die Rinder abgebildet sind, befand sich der städtische Viehmarkt. Johann Conrad Mayr, Der Vieh-Markt gegen der Münz in St. Gallen: Nr. 10, Kupferstich, 1790–1795. Kantonsbibliothek Vadana (KBSG), Vadianische Sammlung der Ortsbürgergemeinde St. Gallen (VadSlg) GS o 35/10.



Die St. Galler Metzger in der rechten, hinteren Bildhälfte dominierte den Bohl. Gut zu sehen sind die beiden getrennten Eingänge ins Schlachthaus und in die Metzger. Johann Conrad Mayr, Aussicht von St. Mangen gegen dem Stadt-Thor in St. Gallen, Kupferstich, 1790–1795. KBSG, VadSlg GS o 35/16.

Es wurde teilweise im Seelhaus zum dortigen Verzehr abgegeben – das war das Spital und die Herberge für Fremde in der Stadt.⁸

Ende des 18. Jahrhunderts wurden jährlich ungefähr 1200 Mastochsen, 500 Kühe, 10 000 Kälber, 1300 Schweine und ganze Ziegen- und Schafherden geschlachtet und in der Metzi verkauft.⁹ Seit 1422/23 stand das Verkaufsgebäude zentral am heutigen Bohl und in der Nähe der Marktgasse; vorher hatte es sich in der Nähe des Spisertors befunden. An die Metzi angebaut war das Schlachthaus. Der Irabach floss unter dem Schlachthaus durch und leitete die Schlachtabfälle aus der Stadt hinaus. Die Geruchsbelästigung an heissen Tagen und bei Nordwind war für die Nachbarn dennoch zeitweise beträchtlich.¹⁰

Während der Sommermonate hatte die Metzi täglich geöffnet – auch sonntags. Das hatte klimatische Gründe. Das Fleisch von Tieren, die am Samstag geschlachtet worden waren, konnte an heissen Tagen nicht mehr am Montag verkauft werden. Im Winter sah man von Verkäufen am Sonntag ab. Allerdings durfte ein Metzger auf direkte Nachfrage seiner Kundinnen und Kunden hin diesen auch am Sonntag sein Fleisch aus der Metzi liefern.¹¹ Spätestens Ende des 18. Jahrhunderts war die Metzi das ganze Jahr über täglich geöffnet. 1793 hatte sich der Sonntag gar zum Hauptverkaufstag von Fleisch gemauert. Dies dürfte auch mit der Tatsache zusammenhängen, dass am Sonntag besonders viele Menschen in die Stadt drängten, um in einer der reformierten Stadtkirchen oder der katholischen Klosterkirche den Gottesdienst bzw. die Messe zu besuchen. An diesem Tag standen denn auch alle Arten von Fleisch zum Verkauf. Wochentags hingegen war – abgesehen von Würsten – nicht immer jedes Fleisch verfügbar. Dass Würste täglich gekauft werden konnten, hing wohl mit ihrer Beliebtheit zusammen. Ende des 18. Jahrhunderts waren sie gar ein Exportschlager. Rauchwürste und speziell «Schüblig» (geräucherte Wurst aus Schweinefleisch / Speckwurst) aus St. Gallen trafen auf eine enorme Nachfrage in Paris, Lyon, Nancy oder Strassburg. In grossen Mengen wurden sie in der ganzen Schweiz verkauft und nach Frankreich und ins Reich exportiert. Ihr Geheimnis seien die besonderen Ingredienzien und vor allem das St. Galler Quellwasser gewesen, das den grössten Anteil am guten Geschmack gehabt habe.¹² Die Exporte

dieser Würste sowie auch von Schinken nahmen ab 1794 solche Ausmasse an, dass die St. Galler Obrigkeit ihre Ausfuhr sogar per Mandat verbot, um die Grundversorgung in der Stadt zu gewährleisten.¹³ Der St. Galler Exportschlager im Ancien Régime war also – anders als heute – nicht die Bratwurst, sondern der Schüblig bzw. Rauchwürste. Vermutlich, weil diese länger konserviert werden konnten.¹⁴

Aufgrund ihrer Beliebtheit waren Würste etwas vom Teuersten, das man Ende des 18. Jahrhunderts in der städtischen Metzi kaufen konnte. Sie kosteten mehr als Rind- und Schweinefleisch, die beiden teuersten Fleischsorten. Mit Abstand am meisten kostete der Speck. Für ihn bezahlte man zweieinhalb Mal mehr als für ein Pfund Rind- oder Schweinefleisch. Noch 70 Jahre zuvor waren Würste – vermutlich vorwiegend Bratwürste – neben dem Fleisch von Schaf- und Ziegenböcken das günstigste Produkt in der St. Galler Metzi gewesen. Am teuersten und beliebtesten waren Schweine- und Ochsenfleisch, während der Speck nicht so viel kostete wie Ende des Jahrhunderts.¹⁵ Daneben konnte man in der Metzi auch Schaf- und Ziegenspiesse, Lunge oder «Krös» (Gedärme, Fetteingeweide) von Kälbern, Kalbsköpfe und -füsse, Zunge und Weiteres mehr erwerben, ohne dass diese Produkte regelmässig taxiert wurden. Konnte oder wollte man sich das Fleisch aus der Metzi nicht leisten, bestanden weitere Möglichkeiten des Fleischeinkaufs: Man konnte illegal in den Gassen und Häusern bei Metzgern Fleisch einkaufen, welches nicht von den amtlichen Schauern kontrolliert worden war. Eine weitere Möglichkeit war, Tiere für den Eigengebrauch selbst zu halten und sie – wenn sie schlachtreif waren – durch einen Lohnmetzger schlachten und zerlegen zu lassen. Wildbret und Vögel konnten selbst gejagt und gefangen werden. Geflügel war auf dem Wochenmarkt erhältlich und stammte aus Schwaben (Gänse, Enten, Puten), dem Rheintal und dem Thurgau (Rebhühner, Schnepfen, Wachteln, Lerchen) und den (Tiroler) Alpen (Auerhähne, Birkhühner, Alpenhühner).¹⁶ «Gitzi» (junge Zicklein) wurden nach Stück und nicht nach Pfund verkauft und waren deshalb nicht an die Schlachtung und den Verkauf in der Metzi gebunden, sondern konnten den Metzgern direkt in den Gassen abgekauft werden. Und Innereien kaufte man beim Metzger, der den städtischen «Kutteldienst» übernahm, an seinem Stand am Markt.¹⁷

	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
Würste	x	x	x	x	x	x	x
Fleisch von Ochsen		x		x			x
Fleisch von Kühen		x		x			x
Fleisch von Kälbern, Schafen, Ziegen	x		x		x		x

Verkaufstage von Fleisch in der städtischen Metzi 1793, basierend auf Wartmann, *Geschichte*, S. 205f.

Saisonal und regional? Der Verkauf und Konsum von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch im jahreszeitlichen Rhythmus

Kalb- und Rindfleisch war je nach Saison unterschiedlich teuer, und Schweinefleisch konnte zu gewissen Zeiten gar nicht gekauft werden. Das frühneuzeitliche St. Galler Metzgerhandwerk war also jahreszeitlich stark geprägt und sehr ausdifferenziert.¹⁸

In St. Gallen existierten aufgrund der jahreszeitlichen Rhythmen, unterschiedlichen (finanziellen) Voraussetzungen und verschiedenen obrigkeitlichen Vorgaben grundsätzlich drei verschiedene Arten von Bankmetzgern.¹⁹ Es gab Rindermetzger (für Ochsen- bzw. Rindfleisch), Kälbermetzger (auch Bratenmetzger genannt) und Schweinemetzger (auch Würstmetzger genannt). Jedes Jahr vor Ostern mussten die Bankmetzger sich entscheiden, ob sie Rinder, Kälber oder Schweine metzgen wollten. Ihre Wahl hatte dann ein Jahr lang Gültigkeit. Neben dem ihnen zur Verfügung stehenden Kapital und ihrer Ausrüstung war auch die Konkurrenz ausschlaggebend für die jährliche Wahl der einzelnen Bankmetzger. So argumentierte im Jahr 1715 Johannes Glinz, der sich entschieden hatte, als Schweinemetzger zu arbeiten und dennoch Kälber schlachtete, dass die Konkurrenz mit insgesamt acht Schweinemetzgern zu gross und er davon ausgegangen sei, dass mit ihm maximal sechs Schweinemetzger zugelassen würden.²⁰ Je grösser die Konkurrenz, desto kleiner die Gewinnaussichten.

Der grösste Teil der Bankmetzger entschied sich jeweils für das Schlachten von Rindern und Ochsen. Rindermetzger benötigten am meisten Kapital, weil das Rindfleisch, das in St. Gallen gegessen wurde, meist nicht aus der Region stammte.²¹ Da im Appenzellerland und im Toggenburg der Schwerpunkt der Viehhaltung auf Kühen und der damit einhergehenden Milch- und Käseproduktion lag, mussten die St. Galler Rindermetzger teilweise weite Distanzen zurücklegen, um ihre Schlachttiere einzukaufen. Bevorzugte Einkaufsgebiete waren Glarus, Aargau (von dort stammten Mitte des 18. Jahrhunderts die besten Tiere), das Montafon, das Rheintal und die in Süddeutschland gelegene Hochebene Baar. Da die Rindermetzger von der Obrigkeit verpflichtet wurden, ganzjährig mindestens ein Tier (später eineinhalb Tiere) pro Woche zu schlachten, mussten sie stets einen Vorrat an Rindern halten und waren deshalb als Tierhalter tätig, was ebenfalls kapitalintensiv war.²² Die Metzger benötigten dafür nicht nur Weideplätze, sondern im Winter vor allem teure Stallplätze. Letztere waren überdies knapp und die Heufütterung teuer. Das war der Grund dafür, dass das Rinderangebot an Herbstviehmärkten jeweils gross war: Aus finanziellen Gründen konnten nicht alle Tiere, nachdem sie den Sommer über auf den Alpen gemästet worden waren, überwintert werden. Dieses Überangebot drückte den Preis und liess den Herbst zur Haupteinkaufs-

zeit der Rindermetzger werden. Diese Preiseinsparungen wurden den Konsumentinnen und Konsumenten weitergegeben: Die Fleischtaxe von Ochsen und Kühen widerspiegelt diese saisonalen Bedingungen. Nichtsdestotrotz konnten sich nur finanziell besser gestellte Haushalte den regelmässigen Konsum von Rindfleisch leisten. Die tiefen Taxen blieben bis im Frühjahr bestehen, weil die Tiere im Winter teilweise stark abmagerten und das Fleisch weniger gut war. Die Tiere der St. Galler Rindermetzger überwinterten grösstenteils in Ställen von Viehbauern in Appenzell Ausserrhoden und im nahen Fürstenland. So blieben sie zur Schlachtung verfügbar, und das Rindfleisch der St. Galler Metzger war für die St. Galler Kundschaft ganzjährig verfügbar.

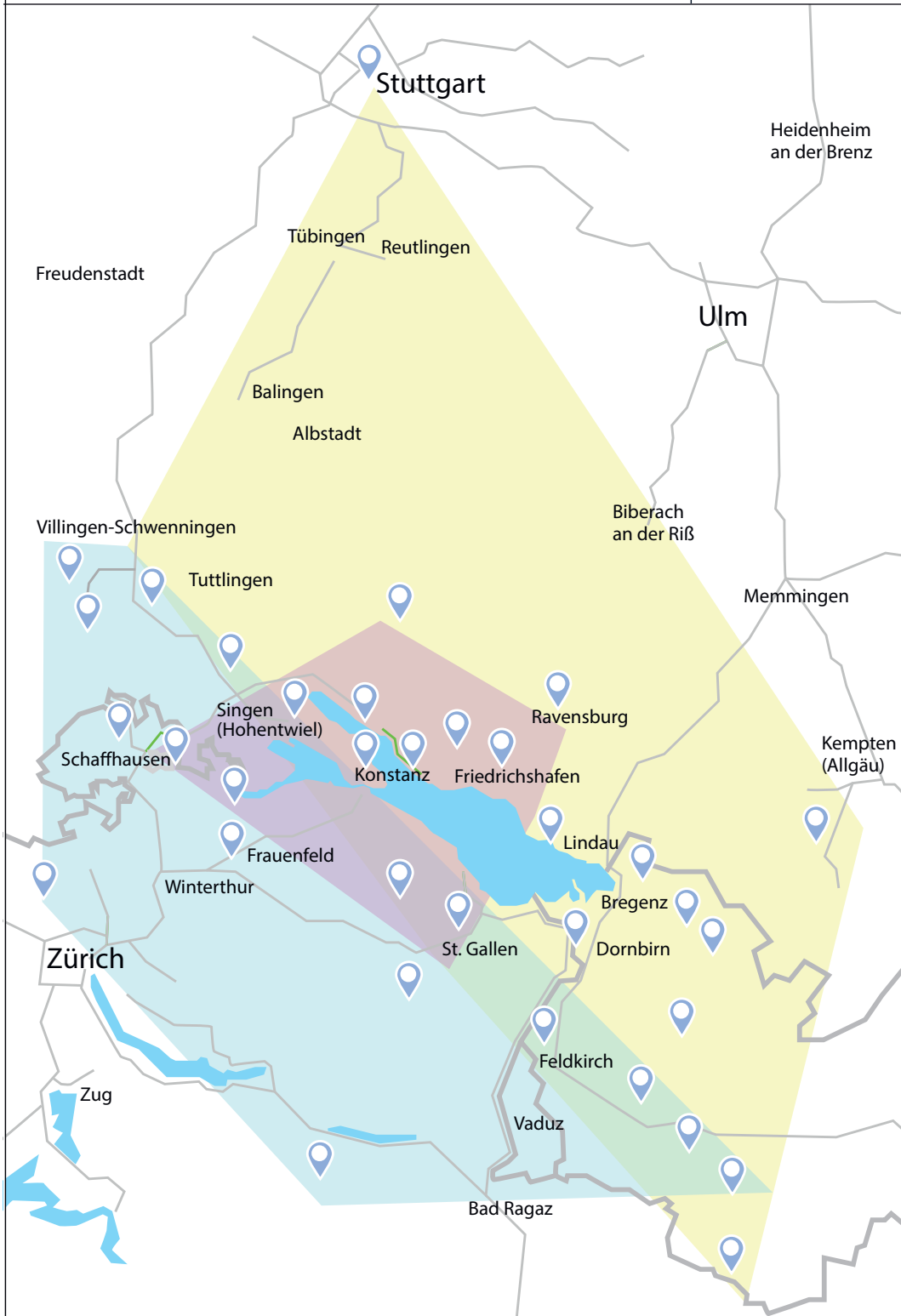
Kalbfleisch stand ebenfalls das ganze Jahr über auf dem Speiseplan der St. Gallerinnen und St. Galler. Achtete man aufs Portemonnaie, ass man Kalbfleisch allerdings zwischen Februar und April – dann war es nämlich am günstigsten. Grund war auch hier ein Überangebot. Anders als die Rindermetzger hatten die Kälbermetzger ihre Hauptsaison im Frühjahr.²³ Die meisten Viehbauern achteten darauf, dass die Kühe während der winterlichen Stallzeit kalbten. Das Kalben während der Stallsaison hatte gegenüber den Sommermonaten auf der Alp mehrere Vorteile: So waren die Viehbauern bei allfälligen Komplikationen näher an den Tieren, und auf das noch schwache Immunsystem der Kälber wurde Rücksicht genommen. Zudem war die Mast für die St. Galler Metzger einfacher, und den Sennen wurde das anstrengende Hüten der verspielten Jungtiere auf der Alp nicht zugemutet. Weiter besass die Mutterkuh ihre volle Milchleistung während der wichtigen Sommermonate auf der Alp.²⁴ Dementsprechend kamen die Kälber im Frühjahr auf den St. Galler Markt, und zwar frühestens im Alter von drei Wochen. Jüngere Tiere durften nicht verkauft werden. In den ersten drei Wochen wurden die Jungtiere ausschliesslich mit Muttermilch ab dem Euter getränkt. Diese sogenannten Metz- oder Saugkälber wurden entweder direkt verkauft oder durch den Viehbauern noch weiter gemästet, um einen höheren Verkaufspreis zu erzielen.

Anders als die Rinder stammten die Kälber aus der Region. Das Appenzellerland war der Hauptlieferant der St. Galler Kälbermetzger. Aufgrund des Fokus auf die Milchwirtschaft war das Angebot an Kälbern gross. Die Ausrichtung auf die Käserei führte gar zu einem sehr spezifischen Problem in der Stadt St. Gallen: Regelmässig wurde die Stadt im Februar mit unter drei Wochen alten, sogenannten «unreifen» Kälbern überflutet. Die zu jungen Tiere durften nicht in der städtischen Metzgerei geschlachtet und verkauft werden. Sie wurden darum meist schwarz gehandelt, und ihr Fleisch wurde illegal und ungeschaut in den Gassen der Stadt (mit Vorliebe in jenen der ärmeren Vorstadt) von einzelnen Metzgern verkauft. Einige dieser «unreifen» Kälber wurden vielleicht von den Kälbermetzgern noch selbst gemästet. Andere wurden – trotz

Radien von Fleischbezügen und -absprachen, in die St. Gallen einbezogen war

- Radius der nachgewiesenen Vieheinkäufe St. Galler Metzger, 1608–1794
- Radius der Einladungen an Viehmärkte, 18. Jahrhundert
- Radius der von Konstanz eingeladenen Städte für einen Abschied über Fleischpreise, 1598

Entwurf: Nicole Stadelmann



Radien von Fleischbezügen und -absprachen der St. Galler Rindermetzger auf Basis von Stadelmann, Vom Schlachtvieh bis zum Schuh.

ihres niedrigen Gewichts – geschlachtet. Zu den Gründen schweigen die Quellen. Es ist jedoch anzunehmen, dass die Schlachtung mit der Käseproduktion zusammenhing. Für die Herstellung von Hartkäse braucht es nämlich Lab, ein Enzym, das in Kälbermägen enthalten ist. Das wirksamste Lab stammt von unter drei Wochen alten Tieren, die nur mit Muttermilch gesäugt wurden. Deshalb hatten Sennen ein Interesse an den Kälbermägen von für die Schlachtung eigentlich zu jungen Kälbern. Diese Nachfrage der Käseproduzenten hatte Auswirkungen auf das Verhalten der St. Galler Kälbermetzger und führte wohl dazu, dass bei einigen St. Gallerinnen und St. Galler jeweils im Februar sehr mageres Kalbfleisch zu noch günstigeren Preisen auf dem Tisch stand.

Anders als Kalb- und Rindfleisch konnte Schweinefleisch nicht das ganze Jahr über in der Metzgerie gekauft werden. Der Start für das Schweineschlachten wurde durch den Stadtrat bestimmt und erfolgte, gleichzeitig mit der Festlegung der Schweinefleischtaxe, frühestens am 24. August (Bartholomäustag), meist jedoch Anfang September.²⁵ Die Quellen schweigen über die Gründe dieses jahreszeitlich geprägten Termins. Es ist allerdings anzunehmen, dass der späte Beginn mit dem in der Stadt sehr zentralen Leinwandgewerbe zusammenhing. Die im Herbst von fremden Viehhändlern in die Stadt getriebenen Schweineherden benötigten bis zu ihrer Schlachtung nämlich Platz auf Wiesen oder Weiden.²⁶ Diese standen den Schweinen jedoch nicht zur Verfügung, da sie mit ihrem ausgeprägten Wühlen die Weide für andere Tiere zerstörten und deshalb auf den städtischen Allmenden nicht zugelassen waren. Vermutlich musste in St. Gallen deshalb das Ende der Bleichesaison abgewartet werden, um auf den brachliegenden Bleichfeldern Platz für die Schweine zu haben.²⁷ Der Ruf auf die letzte Bleiche erfolgte jeweils am Laurentiustag am 10. August.²⁸ Bis die Tuche ausgebleicht waren, dauerte es gewöhnlich je nach Wetter bis Ende August/Anfang September. Das Saisonende der Bleiche koinzidiert mit dem Beginn der Schweinesaison und erklärt auch den variablen Beginn des Schweineschlachtens ab dem 24. August.

Obwohl Schweinefleisch und Würste zu den beliebtesten Produkten der St. Galler Metzgerie gehörten, waren sie nicht ganzjährig käuflich. Es bleibt unklar, in welchem Zeitraum den Schweinemetzgern das Schlachten von Schweinen verboten war – deutlich wird nur, dass es Zeiten gab, während derer ein solches Verbot bestand. An geahndeten Vergehen gegen das Schlachtverbot im Mai und Juni zeigt sich, dass über die Sommermonate keine Schweine geschlachtet werden durften.²⁹ Weshalb im Sommer über das Verbot bestand, kann mehrere Gründe haben: Möglicherweise verhinderten Hygienevorstellungen die Schweineschlacht während der heißen Sommermonate. So existierte eine Vorschrift, die es Schweinemetzgern untersagte, während der Zeit, in welcher sie Schweine schlachteten, andere Tiere zu metzgen.³⁰ Vermutlich war auch die

häufig vorgenommene, da einfache Konservierung des Schweinefleisches durch das Räuchern ausschlaggebend für das Schlachtverbot von Schweinen in Sommermonaten. Die Räucherammern konnten im Winter ganz einfach zusammen mit der Beheizung unterhalten werden. Das geräucherte und auch gepökelte Fleisch war aufgrund seiner langen Haltbarkeit sehr beliebt.³¹ Möglicherweise war der Start der Bleichesaison frühestens ab Ende März ausschlaggebend für das Einstellen der Schweineschlachtung, weil wiederum der Platz für die Unterbringung der Schweine fehlte. Auch die Mast im Wald über die Sommermonate könnte ein Grund für das Schlachtverbot in dieser Zeit sein.³² Mangelnde Verfügbarkeit von Schweinen hingegen war kein Grund für ein Schlachtverbot.³³

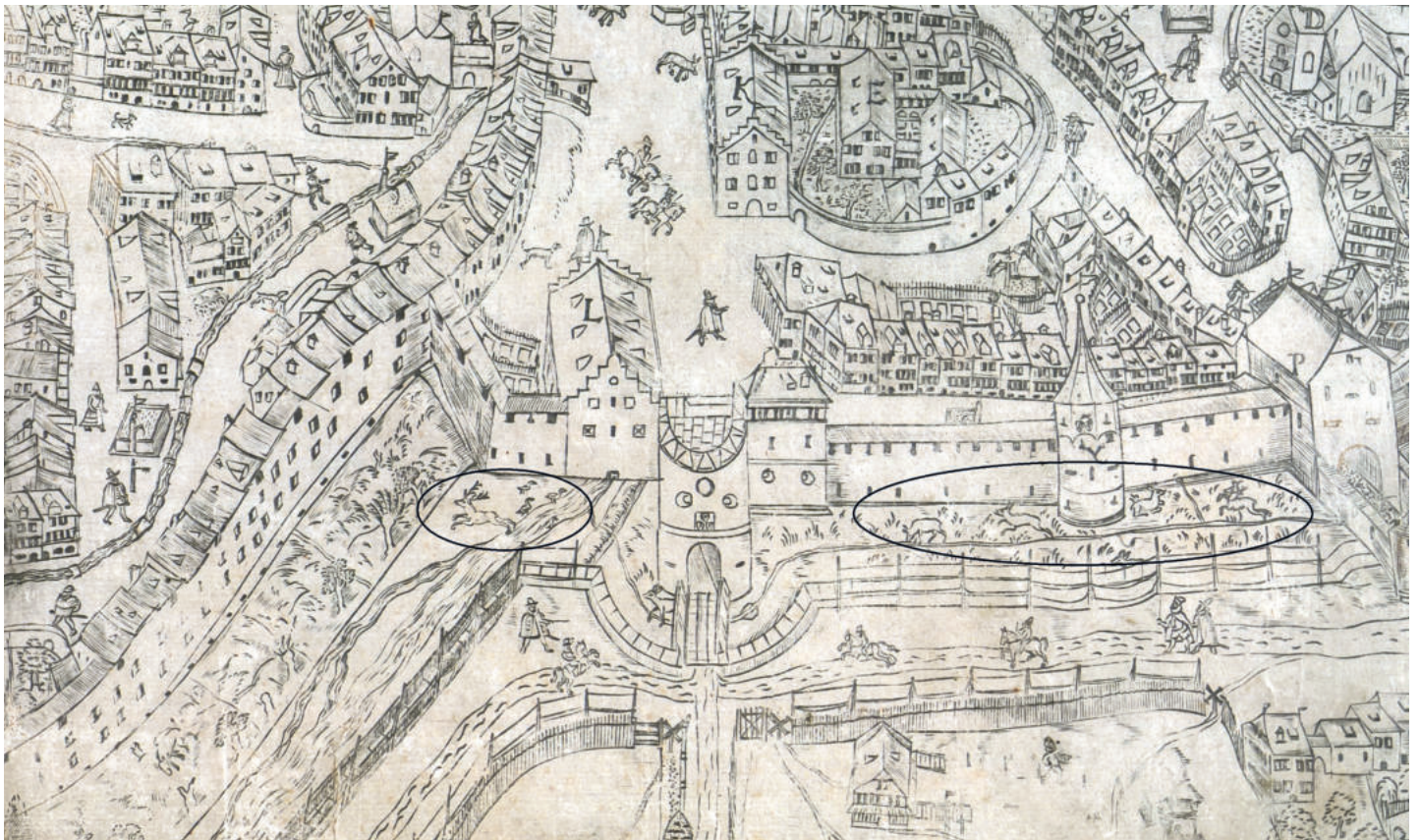
Wenn man also kein Schwein für den Eigenbedarf besass, musste man im frühneuzeitlichen St. Gallen auf den Genuss von Schweinefleisch und Würsten im Sommer verzichten. Ab Ende August ass man wieder Schweinefleisch – allerdings nur dann, wenn man sich den hohen Preis für das beliebte Fleisch leisten konnte.

Gleich wie bei den Schweinen legte der Stadtrat auch bei den Schafen jährlich den Start des Schlachtens fest: Hier lag der Termin jeweils nach Jacobi (25. Juli) oder Anfang August.³⁴ Auch hier lässt sich kein eindeutiger Grund für die Terminierung angeben. Möglicherweise hing der Termin mit der Schafschur zusammen. Vielleicht wollte der Rat sichergehen, dass die zur Schlachtung vorgesehenen Tiere nicht getötet wurden, bevor sie genügend Wolle für die Schur hergegeben hatten. Der Handel mit Schafen und Ziegen fokussierte stark auf die Monate November und Dezember. Das ist entsprechenden Klagen wegen Aufkaufs dieser Tiere in der Region durch banklose St. Galler Metzger zu entnehmen, die alle in diesen Monaten vorgebracht wurden.³⁵ Ob die nur jährlich festgesetzte Taxe darauf hinweist, dass es wie beim Schweinefleisch Zeiten gab, in der keine Schafe und Ziegen geschlachtet wurden, muss offengelassen werden.³⁶ Die in die Stadt getriebenen Schafherden weideten jeweils auf den leeren Bleichfeldern sowie auf den von den Kühen abgeweideten städtischen Allmenden.³⁷

Ziegen wurden von Bürgerinnen und Bürgern oft auch privat gehalten und nach Bedarf durch einen Lohnmetzger geschlachtet. Gitzi (junge Zicklein) hingegen waren – wie heute – nur während weniger Wochen verfügbar. Da das Gitzifleisch nach Stück und nicht nach Pfund verkauft wurde, war es das einzige Fleisch, das ohne obrigkeitliche Schatzung direkt in den Häusern und Gassen verkauft werden durfte. Deshalb waren es vor allem Metzger ohne Bänke und Schlachtlizenzen, die dieses Geschäftsfeld nutzten. Der Verkauf von Gitzifleisch begann im Frühling und dauerte nur etwa acht Wochen.³⁸

Frühneuzeitliche St. Gallerinnen und St. Galler assen verschiedene Fleischprodukte also saisonal. Nicht immer war jedes Fleisch an jedem Tag und ganzjährig verfügbar. Kälber stammten aus der nächsten Nachbarschaft, während

Rinder überregional eingekauft wurden. Zur Herkunft der Schweine und Schafe, die in der Stadt verkauft wurden, fehlen noch Untersuchungen. Die Metzi war Dreh- und Angelpunkt für den Fleischhandel in der Stadt. Neben ihr gab es noch weitere Möglichkeiten, Fleisch einzukaufen. Allerdings ist die Quellenlage hierzu dünn, da dieser Fleischverkauf nicht obrigkeitlich überwacht wurde. Erinnerung sei an das Geflügel, das am gewöhnlichen Wochenmarkt zum Verkauf stand oder die allen offenstehende Jagd von Vögeln und Wildbret. Auch die Hirsche, die im Stadtgraben gehalten wurden, kamen jeweils nach der Jagdsaison auf den Teller der St. Gallerinnen und St. Galler.³⁹



Hirsche und Rehe im Stadtgraben in einem Ausschnitt aus dem sogenannten Frank-Plan. Stadtansicht von Melchior Frank, 1596, StadtASG, Plan-A, S2, 1.

Anmerkungen

- 1 Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde St. Gallen, Altes Archiv (StadtASG, AA), Bd. 802b, 10.5.1721, S. 177–178 und 181.
- 2 Was verkauft wurde, zeigt am besten ein Blick in Ordnungen und Fleischtaxen des Metzgerhandwerks, z. B. StadtASG, AA, Bd. 613.
- 3 Wartmann, Geschichte, S. 206.
- 4 Sammlung Schweizerischer Rechtsquellen (SSRQ)/, Bd. SG/II/1/2, S. 323.
- 5 StadtASG, AA, Ratsprotokolle, 13.3.1704.
- 6 Wie Metzger ohne Schlacht- und Verkaufslizenz ihren wirtschaftlichen Alltag gestalteten, zeigt das Fallbeispiel der Familie Rietmann-Schlumpf in Stadelmann, Mobile Ökonomien, S. 80–108.
- 7 StadtASG, AA, Bd. 683a, fol. 39r.
- 8 Vgl. zu den Vorschriften im Metzgerhandwerk sowie zum Prozess der Fleischschätzung StadtASG, AA, Tr. H, Nr. 2; SSRQ/SG/II/1/2, S. 323–337 und Wartmann, Geschichte, S. 204–207.
- 9 Wartmann, Geschichte, S. 205f.
- 10 Wartmann, Geschichte, S. 207.
- 11 SSRQ/SG/II/1/2, S. 331.
- 12 Wartmann, Geschichte, S. 205–207a.
- 13 Siehe die Hinweise im Ratsprotokollverzeichnis StadtASG, AA, Bd. 993, S. 175.
- 14 Vgl. den Beitrag von Dorothee Guggenheimer über die Bratwurst im vorliegenden Neujahrsblatt.
- 15 StadtASG, AA, Bd. 614, S. 1–7 und StadtASG, AA, Bd. 613, S. 52–54.
- 16 Wartmann, Geschichte, S. 5f.
- 17 Vgl. Stadelmann, Mobile Ökonomien, S. 89–96.
- 18 Stadelmann, Saisonalität, im Druck.
- 19 Vor dem Jahr 1707 wurde nur zwischen Rinder- und Schweinemetzgern unterschieden, wobei den Schweinemetzgern die Schlachtung von Kälbern gestattet war, den Rindermetzgern nicht. StadtASG, AA, Ratsprotokoll, 2.9.1707.
- 20 StadtASG, AA, Ratsprotokoll, 6.9.1715.
- 21 Vgl. zu den St. Galler Rindermetzgern und den folgenden Ausführungen Stadelmann, Vom Schlachtvieh zum Schuh, S. 231–242 und Stadelmann, Begrenzter Austausch?, S. 35–47.
- 22 StadtASG, AA, Tr. H, Nr. 21 und StadtASG, AA, Ratsprotokoll, 25.4.1718.
- 23 Siehe für die folgenden Ausführungen Stadelmann, Von Metzgern und Sennen.
- 24 Stadelmann, Vom Schlachtvieh, S. 16.
- 25 Vgl. StadtASG, AA, Bd. 613.
- 26 Zu fremden Schweinetreibern, die ihre Herden jeweils in die Stadt trieben, siehe StadtASG, AA, Ratsprotokoll, 5.10.1731, 23.11.1737. Schweine wurden teilweise in grossen Herden von bis zu 800 Tieren in Städte getrieben; siehe z. B. den Viehtrieb der Familie Albrecht aus Memmingen im 16. Jh. in Grillmaier, Fleisch für die Stadt, Tabelle 24. Es gibt Hinweise zu einem transalpinen Schweinehandel. Umfang und Routen sind allerdings noch nicht erforscht. Regnath, Das Schwein im Wald, S. 274–278.
- 27 Schafe und «anderes Vieh» weidete jeweils auf den Bleichfeldern. StadtASG, AA, Verordnenprotokoll, 23.9.1730.
- 28 Stadelmann, Saisonalität, im Druck.
- 29 StadtASG, AA, Ratsprotokoll, 22.5.1723; 30.6.1691.
- 30 SSRQ/SG/II/1/2, S. 336.
- 31 Lutwyche, Das Schwein, S. 168.
- 32 Sobald Schweine nicht mehr durch wild wachsende Futtermittel, also durch die Mast im Wald, gefüttert werden konnten, wurden sie als Allesfresser zu Nahrungskonkurrenten für die Menschen. Regnath, Das Schwein im Wald, S. 285.
- 33 StadtASG, AA, Ratsprotokoll, 30.6.1691.
- 34 StadtASG, AA, Bd. 613.
- 35 StadtASG, AA, Ratsprotokoll 18.11.1717, 11.11.1727, 4.12.1733 und StadtASG, AA, Bd. 802, 16.12.1723.
- 36 1681 war das Metzgen von Schafen und Böcken nicht auf eine gewisse Zeit beschränkt. Es kann sich aber um eine Ausnahme handeln. StadtASG, AA, Ratsprotokoll, 6.9.1681.

- 37 StadtASG, AA, Verordnenprotokoll 23.9.1730. Die Allmende auf dem Laimat war nur für Schafe vorgesehen. StadtASG, AA, Ratsprotokoll, 16.7.1767.
- 38 Stadelmann, Mobile Ökonomien, S. 91f.; StadtASG, AA, RP 28.3.1724.
- 39 SSRQ/SG/II/1/2, S. 367f.

Quellen

- Bernhard Wartmann, Geschichte der Stadt St. Gallen, 1794. Kantonsbibliothek Vadiana (KBV), Vadianische Sammlung der Ortsbürgergemeinde St. Gallen (VadSlg), Ms S. 137.
- Chronik von Johannes Fehr (1643–1705), 1685–1699. Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde St. Gallen (StadtASG), Altes Archiv, Bd. 683a.
- Fortsetzung der in Ansehung der Fleischtaxen ergangenen Ratserkenntnissen, 1791–1797. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 614.
- Kundschafts- und Siebentgerichtsprotokoll, 1714–1756. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 802b.
- Ordnung der Schweinemetzger und Protokoll der Fleischtaxen, 1564–1790. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 613.
- Ordnungen und Satzungen der Metzger, 1564. StadtASG, Altes Archiv, Tr. H, Nr. 21.
- Ratsprotokolle. StadtASG, Altes Archiv.
- Register über die Rats- und Verordnenbücher. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 993.
- Sammlung Schweizerischer Rechtsquellen (SSRQ), bearb. v. Ernst Ziegler und Ursula Hassler, Bd. SG/II/1/2, Aarau 1996.
- Verordnenprotokoll, 1726–1730. StadtASG, Altes Archiv.

Literatur

- Grillmaier, Anna-Maria. Fleisch für die Stadt. Ochsenimporte nach Augsburg und Schwaben im 15. und 16. Jahrhundert (Studien zur Geschichte des bayerischen Schwaben 44), Augsburg 2018.
- Lutwyche, Richard. Das Schwein. Geschichte, Biologie, Rassen, Göttingen 2020.
- Regnath, R. Johanna. Das Schwein im Wald. Vormoderne Schweinehaltung zwischen Herrschaftsstrukturen, ständischer Ordnung und Subsistenzökonomie (Schriften zur südwestdeutschen Landeskunde 64), Ostfildern 2008.
- Stadelmann, Nicole. Begrenzter Austausch? Wirtschaftliche Beziehungen zwischen St. Gallen und Vorarlberg im 17. und 18. Jahrhundert, in: Nicole Stadelmann/ Martina Sochin D'Elia/ Peter Melichar (Hrsg.), Hüben&Drüben. Grenzüberschreitende Wirtschaft im mittleren Alpenraum (Schriftenreihe des Arbeitskreises für interregionale Geschichte des mittleren Alpenraumes 5), Innsbruck 2020, S. 29–50.
- Stadelmann, Nicole. Die Saisonalität frühneuzeitlichen Wirtschaftens in der Stadt: Der Arbeitskalender des St. Galler Stadtrats im Spiegel der Jahreszeiten, im Druck.
- Stadelmann, Nicole. Metzger und Sennen – Kalbfleisch und Käse: St. Galler Metzger und die appenzellische Viehwirtschaft, in: Innerrhoder Geschichtsfreund, Heft 61/2020, S. 7–36.
- Stadelmann, Nicole. Mobile Ökonomien. Das Wirtschaften und Haushalten St. Galler Handwerkerfamilien in der Frühen Neuzeit (Frühneuzeit Forschungen 25), Göttingen 2024.
- Stadelmann, Nicole. Vom Schlachtvieh zum Schuh – Die Produktionslinie von Leder in der frühneuzeitlichen Stadt St. Gallen und die Austauschbeziehungen zwischen städtischen Handwerkern und dem Umland, in: Stefan Sonderegger/ Helge Wittmann/ Dorothee Guggenheimer (Hrsg.), Reichsstadt und Landwirtschaft (Studien zur Reichsstadtgeschichte 7), Petersberg 2020, S. 227–253.



ISBN 978-3-03895-075-2



9 783038 950752