

Den Metzgern ging es zwar gut, sie wurden aber nicht sonderlich geschätzt

Das **Lombardenregister** gibt Auskunft darüber, wie die Freiburger Metzger im 14. Jahrhundert lebten.

LIONEL DORTHE

Im Unterschied zu dem, was man gemeinhin glaubt, assen die Leute im Mittelalter ziemlich viel Fleisch, wahrscheinlich noch mehr als heute. Brot und Fleisch gehörten zur täglichen Ernährung (ausser in den Fastenperioden), besonders in der Stadt. Dies garantierte den Metzgern einen gewissen Wohlstand, trotz eines schlechten Ansehens: Sie betrieben ein gewaltsames Gewerbe, mit einem Metzgerbeil, und standen im ständigen Kontakt mit Blut. Das lateinische Wort «carnifex» bedeutet Metzger, und das mittelalterliche französische Wort «carnicier» bedeutet Henker. Diese sprachliche Nähe liegt der negativen Wahrnehmung des Berufes des Metzgers zugrunde. Das Registerum Lombardorum erlaubt es, sich dem Alltag dieser Männer und ihrer Stellung in der Freiburger Wirtschaft anzunähern.

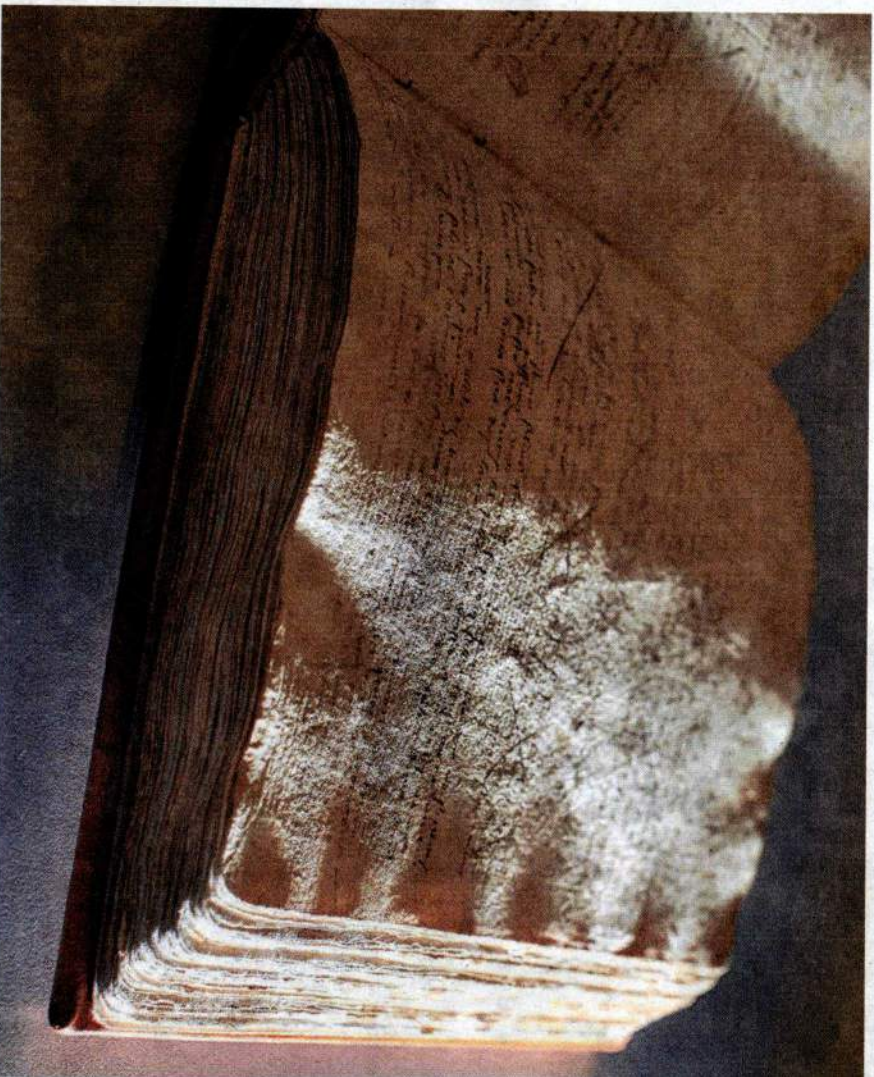


Bild Charles Eliena

Das auf Latein verfasste Registerum Lombardorum.

von 1249 ordnet an, dass die Metzger die Tiere im Schlachthof (mazel) zu töten haben, sonst müssten sie dem Kläger und dem Schultheissen je eine Busse von drei Schilling bezahlen.

Der wichtigste Vertreter des Handwerks der Metzger im Lombardenregister war Johann Lombar, der nicht mit den lombardischen Bankiers verwandt war. Er leitete gewissermassen eine kleine Hölzerei. Er war nicht nur Metzger, sondern auch Händler, mit engen Geschäftsbeziehungen zur Zunft der Metzger. Im Februar 1357 verkaufte er für 88 Gulden Leder nach Zürich; im August des gleichen Jahres verkaufte er für 26 Gulden Pelze nach Bern und ebenso im September für 42 Gulden und im November für 23 Gulden; alles sehr ansehnliche Beträge, die

nicht in Lausanner Pfund, sondern in Florentiner Gulden verrechnet werden. Regelmässig kauften die Freiburger Gerber bei ihm behaarte Felle, insbesondere zwischen Februar und März 1357 für eine Gesamtsumme von 130 Gulden. Johann Lombar war selbstverständlich Bürger von Freiburg und besass ein Haus an der Metzgergasse, wo auch der städtische Schlachthof stand. Hier wohnte er seit spätestens 1356, und hier ist er spätestens bis 1399 bezeugt. Er gehörte ohne Zweifel zur Elite der Kaufleute in Freiburg, auch wenn seine Ausgangsbasis das nicht sehr geschätzte Metzgerhandwerk war.

Der Handel mit Fleisch
Das Fleisch konnte Schaf-, Rind-, Ziegen- oder Schweinefleisch sein. Es konnte frisch

oder gesalzen sein; Letzteres, um es zu konservieren. Im Registerum Lombardorum werden die Fleischsorten selten spezifiziert: Am 4. April 1356 verkauft der Metzger Perrod Papaux, Bürger von Freiburg, einfach «Fleisch» für 16 Pfund und 10 Schilling. Normalerweise werden keine zubereiteten Produkte, sondern ganze Fleischstücke verkauft. Es gibt aber auch Charcutiers (lat. «lanister»), die das Fleisch bearbeiten und zum Beispiel Würste herstellen. Doch haben sie bei weitem nicht das gleiche wirtschaftliche und gesellschaftliche Gewicht wie die Metzger.

Das Schlachten der Tiere erbringt als Nebenprodukt die Rohstoffe für die Gerber. Die Metzger pflegten deswegen enge Kontakte mit ihnen: Am 12. Mai 1357 verkaufte Perrod Papaux dem Gerber Johann

Huser aus Bern für 41 Gulden Leder von Kühen, Rindern und Pferden.

Die Zunft der Metzger
In der mittelalterlichen Wirtschaft der Stadt Freiburg spielten die Metzger eine grosse Rolle, wenn auch vielleicht nicht so eine grosse wie die Gerber und die Tuchmacher. Jedenfalls sind sie sehr zahlreich – im Registerum Lombardorum finden wir nicht weniger als 15 bis 20 Metzger! Mit der Zeit kommt es zur Bildung einer Zunft oder Gesellschaft. Es handelt sich gewissermassen um einen Berufsverein, der den Zugang zur Ausbildung und Praxis des Handwerks, die Qualitätsnormen, die Preise und die Konkurrenz reglementierte. Ausserdem war sie auch eine geistliche Bruderschaft, die unter den

Sommerserie
Geschichten aus dem Lombardenregister
Das Registerum Lombardorum oder Lombardenregister ist das älteste Notariatsregister, das im Staatsarchiv Freiburg aufbewahrt wird. Der Notar Peter Nonans führte es von 1356 bis 1359. Seinen Namen trägt es, weil ein Teil des Registers den Geldgeschäften der damals in Freiburg ansässigen lombardischen Bankiers gewidmet ist. Kathrin Utz Tremp und Lionel Dorthe vom Staatsarchiv haben eine Edition des Lombardenregisters erarbeitet, die im Herbst erscheinen wird. Im Vorfeld erzählen die Mediävisten in den FN im Rahmen einer siebenteiligen Serie Geschichten aus dem Register, die Einblick in den damaligen Alltag geben. **CS**

Bisher erschienen: Einleitung/Die lombardischen Bankiers in Freiburg (11.7.), Pferde (16.7.), Lehnverträge (21.7.).

Schutz eines Heiligen gestellt wurde: im Fall der Freiburger Metzger war dies der heilige Antonius. Anfang des 16. Jahrhunderts besass die Bruderschaft einen Altar mit einem Altaraufsatz in der St.-Nikolaus-Kirche. Der Altar ist nicht als Ganzes erhalten, sondern bloss einige allerdings sehr qualitätsvolle Statuen, die im Museum für Kunst und Geschichte aufbewahrt werden. Strenge Verordnungen existierten aber schon seit langem: Die Handfeste (1249) präzisiert die beim Verkauf des Fleisches zulässigen Gewinne: «Ein Metzger darf beim Schlachten an einem Ochsen sechs Pfennig, an einem Schwein vier Pfennig, an einem Hammel zwei Pfennig verdienen.» Diese Kontrolle diente dazu, dem Betrug vorzubeugen: Fleisch wurde täglich verbraucht, und es handelte sich darum, die Konsumenten vor überzogenen Preisen zu schützen. Dieselbe Kontrolle galt aber auch den Fragen der Hygiene. Im April des Jahres 1333 wurde eine Verordnung über die Metzger erlassen: Es war verboten, das Blut auf den Boden fliessen zu lassen, wenn man ein Tier schlachtete; dies durfte man nicht auf öffentlicher Strasse tun, sondern nur innerhalb der Metzgerei; man durfte das Tier und das Fleisch nicht aufhängen. Für jeden dieser Fälle betrug die Busse 12 Pfennig; die Hälfte für die Stadt, die andere Hälfte «eis masaleirs», das heisst für die Metzger beziehungsweise deren Gesellschaft. Hier findet man eine typische und beständige Sorge der Stadt wieder: den Kampf gegen sanitäre Risiken und Epidemien. Diese Risiken wurden oft übertragen oder falsch dargestellt, aber die Angst davor war nichtsdestoweniger reell und gross. Dass wir auch heute noch nicht davor gefeit sind, zeigt der Pferdefleischskandal, der ganz Europa vor zwei Jahren erschütterte hat.



In stiller Trauer nehmen wir Abschied von unserer lieben Schwägerin, Tante, Cousine und Gotta

Marie Gauch

7.10.1934 – 28.7.2015
Hofmatt 170, Alterswil

Sie starb in der Nacht auf Dienstag nach längerer schwerer, mit grosser Tapferkeit ertragener Krankheit in ihrem Dahlem im 81. Lebensjahr.

Wir beten gemeinsam heute Mittwochabend um 19.30 Uhr in der Pfarrkirche Alterswil. Zum Trauergottesdienst sind Sie freundlich eingeladen am Donnerstag, 30. Juli 2015, um 14.00 Uhr in der Pfarrkirche Alterswil.

Marie ruht in der Totenkapelle Alterswil.

In stiller Trauer bleiben mit ihr verbundene:

Ihre Schwägerinnen, Nichten und Neffen

Schllicht und einfach war Dein Leben,
treu und fleissig Deine Hand,
möge Gott Dir Frieden geben,
dort im ewigen Heimaland.



Der Karate-Club Düdingen gibt mit tiefem Bedauern Kenntnis vom Hinschied von

Theres Schölller

Mutter seines geschätzten Vorstands- und langjährigen Aktivmitgliedes Manfred Schölller.

Für die Trauerfeier verweisen wir auf die Anzeige der Familie.

Bestattungen

Theres Schölller-Messer, 80-jährig, 13.30 Uhr, Aurbahnungshalle, anschl. ref. Kirche St. Antoni.

Daniela Schumacher-Helfer, 44-jährig, 13.30 Uhr, vor dem Trauerhaus, Dorfstr. 55, Lurtigen.

Hedwig Schöpfer-Kalt, 93-jährig, 14.30 Uhr, Kapelle der Ingenbohrer

