



LÁSZLÓ PÓSÁN\*  
Debreceni Egyetem  
Történelmi Intézet  
Egyetem ter 1  
H-4032 Debrecen  
Hungary  
[posan.laszlo@arts.unideb.hu](mailto:posan.laszlo@arts.unideb.hu)

## UNGARISCHER WEIN IM MITTELALTERLICHEN PREUSSEN

### KEYWORDS

*history; the Middle Ages; military orders; Teutonic Order; Prussia; Kingdom of Hungary; Hungarian wine; Bardejov*

### ABSTRACT

*Hungarian wine in medieval Prussia*

In the Middle Ages, Prussia imported wine from all of the wine-producing regions of medieval Europe, including Hungarian wine from the beginning of the 15th century. Sigismund of Luxembourg, King of Hungary, was the first one to send wine to the Teutonic Order, and the first shipment was soon followed by others. Thus, Hungarian wine not only appealed to Prussian consumers, but also created an immediate demand for it. During the 15th century, Hungarian wine became available on the Prussian markets, although never in great quantities. This was due to the fact that it was not considered a drink for everyday consumption, but a highly prestigious one to be served on special, festive occasions. The best wine in Hungary at the time was produced in the south, in the wine-growing region of Syrmia, which was described in the second half of the 15th century by the Italian humanist Galeotto Marzio as “so sweet that it would be difficult to find a match for it in the whole world”. The wines of the Syrmia region could be best compared to today’s Tokaj szamorodni and aszú, known as dessert wines.

---

\* ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7309-0754>

Im mittelalterlichen Europa war Wein ein wichtiges tägliches Grundnahrungsmittel für alle Gesellschaftsschichten. Deshalb wurden Weinreben in Gebieten angebaut, die viel weiter nördlich lagen als heute.<sup>1</sup> Allerdings reichte die lokale Weinproduktion nicht immer aus, um die Nachfrage zu decken, weshalb diese Gebiete Wein importieren mussten. Das mittelalterliche Preußenland an der südöstlichen Ostseeküste war ein wichtiges Weinimportgebiet, obwohl die lokale Produktion in der Nähe der Weichsel relativ beachtlich war.<sup>2</sup> Der Ritterorden als religiöse Körperschaft und klösterliche Gemeinschaft war selbst ein großer Weinkonsument. Den Quellen zufolge enthielten die Ausgaben der Konvente regelmäßig Beträge für den Kauf von Wein. Am Hof des an der Spitze des Ordens stehenden Hochmeisters war die Bereitstellung von Wein ein wichtiger Posten, der auch Repräsentationszwecken diente. Nach den Rechnungen des Ordenstellers gab der Hof des Hochmeisters in einem Zeitraum von zehn Jahren zwischen 1399 und 1409 3847 Mark für Weinkäufe aus, also durchschnittlich 384,7 Mark pro Jahr. Gleichzeitig wurden 3645 Mark für den Kauf von Getreide und Brot und 2547 Mark für den Kauf von Kräutern ausgegeben. Auf den Kauf von Fisch und Fleisch entfielen 2117 bzw. 3337 Mark. Wein war der größte Posten der täglichen Konsumausgaben. Die Ausgaben für den Kauf verschiedener Waffen (7437 Mark) waren nur fast doppelt so hoch wie die Ausgaben für Wein.<sup>3</sup> Neben dem Kauf von

<sup>1</sup> Tamás Hoffmann, *Európai parasztok. Életmódjuk története II. Az étel és az ital* (Budapest: Osiris, 2001), 322; Massimo Montanari, *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete* (Budapest: Atlantisz, 1996), 31; Udo Arnold, "Weinbau und Weinhandel des Deutschen Ordens im Mittelalter," in *Zur Wirtschaftsentwicklung des Deutschen Ordens im Mittelalter*, hrsg. v. Udo Arnold (Marburg: Elwert, 1989), 73; Hans Hartmeyer, *Der Weinhandel im Gebiete der Hanse im Mittelalter* (Jena: Fischer, 1905), 7–8; Ortwin Pelc, "Der Weinbau in Norddeutschland," in *Lübecker Weinhandel. Kultur- und wirtschaftsgeschichtliche Studien*, hrsg. v. Elisabeth Spies-Hankammer, Veröffentlichungen des Senats der Hansestadt Lübeck, Reihe B 6. (Lübeck: Senat der Hansestadt Lübeck, 1985), 9–28; Norman J. G. Pounds, *Európa történeti földrajza* (Budapest: Osiris, 1977), 209; László Pósán, "Borkereskedelem a középkori Baltikumban," in *Szőlőtermelés és borkereskedelem*, hrsg. v. István Orosz und Klára Papp, Speculum Historiae Debreceniense 2 (Debrecen: DE Történelmi Intézet, 2009), 11.

<sup>2</sup> Leopold Prowe, "Über Weinbau Thorns im Mittelalter," *Neue Preussische Provinzialblätter* 2 (1857): 320–341; Janusz Tandeci, "Weinbau im mittelalterlichen Preußen," *Beiträge zur Geschichte Westpreußens* 12 (1991): 83–99; László Pósán, "Szőlőtermelés és borkereskedelem a Német Lovagrend államában," in *Emlékkönyv Orosz István 70. születésnapjára*, hrsg. v. János Angi und János Barta (Debrecen: DE Történelmi Intézet-Multiplex Media DUP, 2005), 25–36.

<sup>3</sup> Jürgen Sarnowsky, *Die Wirtschaftsführung des Deutschen Ordens in Preußen (1382–1454)*, Veröffentlichungen aus den Archiven Preußischer Kulturbesitzes 34 (Köln–Weimar–Wien: Böhlau Verlag, 1993), 333, 335, 343.

lokalem Wein in Preußen<sup>4</sup> importierte der Deutsche Orden Wein (*Reynischs wyn*) aus dem Rheinland nach Preußen,<sup>5</sup> der vom Komtur von Koblenz transportiert wurde. Vor allem Kölner Kaufleute spielten eine wichtige Rolle beim Transport von Wein zwischen Koblenz und Preußen (zum Hafen von Danzig).<sup>6</sup> Im Ostseeraum, einschließlich Preußen, wurde der Wein aus der Region des Mittel- und Oberrheins als Rheinwein bezeichnet.<sup>7</sup> Daneben kauften die Ritter auch elsässischen Wein (*Elsisser wyn*).<sup>8</sup> Zwischen rheinischen und elsässischen Weinen gab es keine preislichen (und qualitativen) Unterschiede.<sup>9</sup> Die preußischen Konsumenten kauften gelegentlich Wein aus Guben, aus der Lausitz (*Gobunsches win*). So kaufte im Jahr 1399 der Großschäffer (*magnus Procurator*) des Deutschen Ordens von Marienburg, einer der führenden Beamten des Ordens, der für den Außenhandel zuständig war,<sup>10</sup> Wein aus Guben.<sup>11</sup> In den Jahren 1412 und 1413 importierte der Rat der Altstadt Elbing ebenfalls Wein von hier (*18 stop Gobunisches wyns*).<sup>12</sup>

<sup>4</sup> Vgl. z.B. *Das Marienburger Treßlerbuch der Jahre 1399–1409* (weiterhin als: MTB), hrsg. v. Erich Joachim (Königsberg: Thomas & Oppermann, 1896), 235: 4 m. an 1 fird. vor 9 vas; 264: 10 m. vor 4 vas lantwyns [...] 6 m. an 1 fird. vor 2 vas lantwyns; 272: 42 m. vor 12 vas Thornisch wynes

<sup>5</sup> Über den Import rheinischer Weine s. z.B. MTB, 169, 303, 425, 459, 477, 481, 521; *Handlungsrechnungen des Deutschen Ordens* (weiterhin als: *Handelsrechnungen*), hrsg. v. Carl Sattler (Leipzig: Duncker & Humblot, 1887), 2, 5. Einem Eintrag in der hansischen Pfundzollliste von 1368/1369 zufolge verschiffte ein Kaufmann namens *Hunrich Luchow* rheinischen Wein im Wert von 100 Lübecker Mark nach Danzig, s.: *Die hansische Pfundzollliste des Jahres 1368*, Bd. I, hrsg. v. Georg Lechner (Lübeck: Verlag des Hansischen Geschichtsvereins, 1935), Nr. 1069.

<sup>6</sup> Hartmeyer, *Der Weinhandel*, 40; Klaus Militzer, "Danzig und Köln. Aus den Beziehungen zweier hansischer Großstädte," in *Danzig in acht Jahrhunderten. Beiträge zur Geschichte eines hansischen und preussischen Mittelpunktes*, hrsg. v. Bernhart Jähnig und Peter Letkemann, Quellen und Darstellungen zur Geschichte Westpreußens 23 (Münster: Copernicus-Vereinigung 1985), 90–91.

<sup>7</sup> Klaus Militzer, "Der Wein des Hochmeisters. Die Weinversorgung des Hochmeisters des Deutschen Ordens in Preußen," in *Zwischen Lübeck und Novgorod. Wirtschaft, Politik und Kultur im Ostseeraum vom frühen Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert. Festschrift für Norbert Angermann zum 60. Geburtstag*, hrsg. v. Ortwin Pelc und Gertrud Pickhan (Lüneburg: Nordostdeutsches Kulturwerk 1996), 147.

<sup>8</sup> MTB, 224, 446.

<sup>9</sup> Militzer, "Der Wein des Hochmeister," 147.

<sup>10</sup> In jüngerer Zeit über den Außenhandel des Deutschen Ordens und seine Organisation s.: László Pószán, "A Német Lovagrend kereskedelmi szervezete a 15. század elején," in *Hálózat & hierarchia. Magyar gazdaságtörténeti évkönyv 2020*, hrsg. v. György Kövér, Ágnes Pogány und Boglárka Weisz (Budapest: Bölcsészettudományi Kutatóközpont-Hajnal István Alapítvány 2020), 413–439.

<sup>11</sup> *Handelsrechnungen*, 2.

<sup>12</sup> *Nowa Księga Rachunkowa Starego Miasta Elbląga 1404–1414* (weiterhin als: NKRSME), Tl. II (1411–1414), hrsg. v. Merkian Pelech, Towarzystwo Naukowe w Toruniu, Fontes 73 (Warszawa–

Der Wein aus Guben war einer der wenigen deutschen Landweine, die in den internationalen Handel gelangten.<sup>13</sup> Wie die Weine aus dem Rheinland und dem Elsass gelangten auch einige französische, spanische, griechische und italienische Weine auf dem Seeweg über den Hafen von Danzig nach Preußen. Die Einfuhr von französischem Wein war nicht besonders bedeutend und wurde in den Quellen nur gelegentlich erwähnt.<sup>14</sup> Spanischer Wein wurde in viel größeren Mengen in den Staat des Ordens transportiert. In den preußischen Aufzeichnungen wurden die Weine von der iberischen Halbinsel meist als *Romanie/Romanye* Wein bezeichnet.<sup>15</sup> Als Henry, Herzog von Derby, 1390 zum ersten Mal den Deutschen Orden besuchte und sich fast ein halbes Jahr lang in Königsberg aufhielt, kauften ihm seine Diener oft spanischen Wein auf dem örtlichen Markt, wie sein Rechnungsbuch beweist.<sup>16</sup> Die deutschen Ordensritter liebten und kauften auch schwere, süße griechische Weine, den sog. ‚Malvasia‘ (*Malmesye/Malmazie*)<sup>17</sup> aus dem östlichen Mittelmeerraum.<sup>18</sup> Die lateinische Welt importierte bereits im 13. Jahrhundert griechische Weine, die größtenteils über Venedig auf die europäischen Märkte gelangten.<sup>19</sup> Unter den Weinen aus dem Mittelmeerraum wurden italienische Weine am häufigsten importiert. In den Quellen werden Weine aus Mittel- und Süditalien, Norditalien und Istrien unterschieden. Die ersteren wurden als *Welsch wyn*<sup>20</sup> und die letzteren als *Reynvael* bezeichnet.<sup>21</sup>

---

Poznań–Toruń: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1989), Nrn. 1267, 1285, 1286, 1287, 1288, 1292.

<sup>13</sup> Hartmeyer, *Der Weinhandel*, 7.

<sup>14</sup> MTB, 459 (Wein aus Auxois); *Hansisches Urkundenbuch* (weiterhin als: HUB), Bd. II, hrsg. v. Konstantin Höhlbaum (Halle: Verein für Hansische Geschichte, 1879), Nr. 252; HUB, Bd. IV, hrsg. v. Konstantin Höhlbaum (Halle: Buchhandlung des Waisenhauses, 1896), Nr. 990 (Wein aus Gascogne); HUB, Bd. III, hrsg. v. Konstantin Höhlbaum (Halle: Buchhandlung des Waisenhauses, 1882–1886), Nr. 499; HUB, Bd. IV, Nr. 968 (Wein aus Poitou); HUB, Bd. IV, Nr. 806 (Wein aus La Rochelle).

<sup>15</sup> NKRSME, Tl. I, 1404–1410, hrsg. v. Merckian Pelech, Towarzystwo Naukowe w Toruniu, Fontes 72 (Warszawa-Poznań-Toruń: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1987), Nrn. 471, 647; HUB, Bd. III, Nr. 419; HUB, Bd. IV, Nr. 490; MTB, 459, 590.

<sup>16</sup> Fritz Gause, *Die Geschichte der Stadt Königsberg in Preußen*, Bd. I, *Von der Gründung der Stadt bis zum letzten Kurfürsten* (Marburg: Herder Institut, 1996), 151.

<sup>17</sup> Giampiero Rorato, *Spezie, vino, pane della Serenissima* (Vittorio Veneto: Dario de Bastino, 2015), 57–66.

<sup>18</sup> HUB, Bd. IV, Nr. 980; MTB, 224; NKRSME, Tl. I, Nr. 471.

<sup>19</sup> Ernst Schubert, *Essen und Trinken im Mittelalter* (Darmstadt: Primusverlag WBG, 2006), 201.

<sup>20</sup> MTB, 10, 56, 102–103, 114, 265, 307, 317, 368, 389–390, 423–424, 446, 456–457; NKRSME, Tl. I, 48.

<sup>21</sup> MTB, 10, 55–56, 103, 235, 268, 389–390, 477; *Handelsrechnungen*, 107, 189, 198; *Das Marienburger Konventsbuch der Jahre 1399–1412* (weiterhin als: MKB), hrsg. v. Walther Ziesemer

Zu der breiten Palette der nach Preußen eingeführten Weine kamen ab dem frühen 15. Jahrhundert auch Weine aus Ungarn. Nach einem Eintrag im Rechnungsbuch des Hochmeisters vom 4. April 1406 gab der Stellvertreter des Hochmeisters, der Großkomtur, den Fuhrleuten, die den vom ungarischen König gesandten Wein ablieferten, 16 Mark.<sup>22</sup> Ein Jahr später bezahlte die Schatzkammer von Marienburg zweimal (16 und 15 Mark) den Fuhrleuten, die ungarischen Wein als Geschenk zum Sitz des Hochmeisters brachten.<sup>23</sup> Am 15. April 1408 wurde ein weiterer Eintrag im Tresslerbuch über nach Preußen geschickten ungarischen Wein vorgenommen (beim ersten Mal 7, beim zweiten Mal 16 Mark).<sup>24</sup> Der von Sigismund von Luxemburg geschenkte Wein fand sicherlich Anklang bei den preußischen Verbrauchern, denn aus den Quellen geht hervor, dass ungarischer Wein in den folgenden Jahrzehnten mehr oder weniger regelmäßig auf den Märkten des Ordensstaates zu finden war. In den Aufzeichnungen aus Thorn aus den 1420er Jahren wird wiederholt der Kauf ungarischen Weines erwähnt, es steht aber nichts darüber geschrieben, ob der Magistrat der Stadt diesen für den Eigenbedarf oder zu Repräsentationszwecken kaufte oder ob er Aufträge erfüllte.<sup>25</sup> Im Preußen des 15. Jahrhunderts beschenkten die Stadträte die örtlichen Amtsträger des Deutschen Ordens oder den Hochmeister bei ihrem Amtsantritt. Zu den Geschenken gehörte oft Wein.<sup>26</sup> In der Altstadt von Elbing beispielsweise erhielt der örtliche Komtur zwischen 1404 und 1408 jedes Jahr ein Fass Wein von der

---

(Danzig: Kafemann, 1913), 85–86, 188; Olga Długokęcka und Wiesław Długokęcki, “The sumptuous use of food at castle Marienburg (Malbork) at the start of the fifteenth century,” *Acta Poloniae Historica* 102 (2010): 111–112.

<sup>22</sup> MTB, 386: *item 16 m. den furluten von Ungern geschanket, als sie den wyn und husen brochten, do mete der konig unsern homeister geeret hatte.*

<sup>23</sup> MTB, 423–424: *item 16 m. den furluten, die den wyn und husen von Ungern ken Marienburg furten; item 15 m. dem erbarn knechte gegeben von des groskomphurs gebeise, der unserm homeister seliges gedechnisse den wyn und husen brochte, do mete der herre koning von Ungern geeret hatte.*

<sup>24</sup> MTB, 478: *Ungern wyn: item 7 m. dem erbarn knechte geschankt, der unserm homeyster den wyn und husen brochte, do mete in der herre konig von Ungern erete, am sonstage Quasimodogeniti, und eyn sydentuch dem selben; item 16 m. den furluten geschankt, dy den wyn und husen von Ungern ken Marienburg zu furen.*

<sup>25</sup> Ondrej R. Halaga, “Kaufleute und Handelsgüter der Hanse im Karpatengebiet,” *Hansische Geschichtsblätter* 85 (1967): 78.

<sup>26</sup> Roman Czaja, “Die Ritterbrüder des Deutschen Ordens und die städtische Gesellschaft in Preußen bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts,” in *Herrschaft, Netzwerke, Brüder des Deutschen Ordens in Mittelalter und Neuzeit*, hrsg. v. Klaus Militzer, Quellen und Studien zur Geschichte des Deutschen Ordens 72, Veröffentlichungen der Internationalen Historischen Kommission zur Erforschung des Deutschen Ordens 12 (Weimar: VDG, 2012), 126.

Stadt.<sup>27</sup> Es war aber auch üblich, dass die Stadtherren die Ritter zu Festen und zum Weintrinken einluden.<sup>28</sup> In Kulm beispielsweise war dies in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts üblich.<sup>29</sup> Es ist möglich, dass die erhaltenen Aufzeichnungen über ungarischen Wein in Thorn aus den 1420er Jahren auch mit solchen repräsentativen Anlässen zusammenhängen. Zu dieser Zeit war der ungarische Wein am Hof der Hochmeister gut bekannt und die Stadtführung hielt ihn für würdig, ihn bei repräsentativen Anlässen auszuschenken. Im Jahr 1436 wurde im Rechnungsbuch der Stadt Bartfeld zweimal vermerkt, dass Wein aus Ungarn an die Herren von Preußen, d.h. an den Deutschen Orden, geliefert wurde.<sup>30</sup> 1469 kaufte Valentin Scherer, ein Bürger aus Thorn, 1 Fass (*tunelle*) ungarischen Wein für 7 Mark. Der Käufer muss mit der Qualität des Weins zufrieden gewesen sein, denn laut einer weiteren Eintragung kaufte er weitere 44 Stof ungarischen Wein im Wert von 3,5 Mark 4 scot.<sup>31</sup> Diese Daten deuten darauf hin, dass der ungarische Wein, der ursprünglich an den Hof der Hochmeister geliefert wurde, im 15. Jahrhundert in Preußen zu einem beliebten Getränk wurde, das auch von den wohlhabenderen Bürgern und Rittern getrunken wurde. Aufzeichnungen aus dem Jahr 1469 zufolge wurde ungarischer Wein jedoch nicht in erster Linie im Alltag getrunken, beispielweise als Getränk zu den Mahlzeiten, sondern zu prestigeträchtigeren Anlässen, wie etwa einer Familienfeier in Thorn. Tatsache ist, dass der nach Preußen geschickte Wein bereits von König Sigismund als so hochwertig angesehen wurde, dass er dem Hochmeister des Deutschen Ordens mehrfach als Geschenk über-

<sup>27</sup> NKRSME, Tl. I, Nrn. 12, 352, 429, 640.

<sup>28</sup> NKRSME, Tl. I, Nrn. 224, 664, 930; Tl. II, Nrn. 1291, 1354.

<sup>29</sup> Franz Schultz, "Die Stadt Kulm im Mittelalter," *Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins* 23 (1888): 90. Über die Bedeutung des Weins als städtisches Geschenk s.: Valentin Groebner, "Flüssige Gaben und die Hände der Stadt. Städtische Geschenke, städtische Korruption und politische Sprache am Vorabend der Reformation," in *Bilder, Texte, Rituale. Wirklichkeit und Wirklichkeitskonstruktion politisch-rechtlicher Kommunikationsmedien in Stadt- und Adelsgesellschaft des späten Mittelalters*, hrsg. v. Klaus Schreiner und Gabriele Signori (Berlin: Dunker & Humblot, 2000), 20–21; Doreen von Oertzen Becker, "Die Geschenkpraxis des Leipziger Stadtrates im ausgehenden 15. Jahrhundert," *Neues Archiv für sächsische Geschichte* 32 (2011): 227, 229.

<sup>30</sup> László Fejérpataky, *Magyarországi városok régi számadáskönyvei* (Budapest: MTA, 1885), 365, 367: *item pro vinis propinatis dominis de Prussia; item pro vinis quae propinaverunt dominis de Prussia.*

<sup>31</sup> *Księga długów miasta Torunia z okresu wojny trzynastoletniej* (weiterhin als: KDMT), hrsg. v. Karola Ciesielska und Irena Janosz-Biskupowa, Towarzystwo Naukowe w Toruniu, Fontes 55 (Toruń: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1964), 215: *7 mr. vertreten hern Conrad vor eine tonne ungerische wein ken Valentin Scherer uff seiner tochter hochzeit; item noch 44 toppe ungerische wein czu dem genanten Valenti Scherer [...] facit 3½ mr. 4 sc.*

reicht wurde. In den 1430er Jahren wird er im Rechnungsbuch von Bartfeld als das Getränk der „preußischen Herren“ bezeichnet. Valentin Scherer, ein Bürger von Thorn, kaufte für die Hochzeit seiner Tochter ungarischen Wein statt rheinischen, griechischen, spanischen oder italienischen Wein, was darauf hindeutet, dass es sich um einen ungarischen Wein handelte, der von seinem Herstellungsort über eine große Entfernung transportiert werden konnte, ohne dass seine Qualität unter den Strapazen einer langen Reise litt. Der Wein aus Ungarn wurde zusammen mit Weinen aus anderen südlichen Regionen (Italien, Istrien, griechische Gebiete) durch Polen hauptsächlich auf dem Wasserweg, der Weichsel, in den Staat des Deutschen Ordens transportiert, wo er zunächst in der Stadt Thorn ankam. Von dort aus wurden die Weintransporte nach Marienburg hauptsächlich durch die örtlichen Komture des Ordens oder den Münzmeister abgewickelt,<sup>32</sup> aber auch Kaufleute waren häufig am Kauf und Transport von Importwein beteiligt.<sup>33</sup> Weine aus Italien, Istrien oder Griechenland wurden von Venedig aus auf Fuhrwerke verladen, die meist durch Österreich, Mähren und Schlesien nach Polen fuhren, wo die Weine auf der Weichsel nach Norden transportiert wurden.<sup>34</sup> 1401 brachte ein Prager Kaufmann Wein in die Stadt Thorn<sup>35</sup> und 1408 lieferten die Beauftragten des Hochmeisters des Deutschen Ordens in Prag „reinfal“ und „welsch“ an den Komtur von Thorn in Preußen.<sup>36</sup> Im Falle des ungarischen Weins war Kaschau der Ausgangspunkt für den Export nach Polen (und Preußen) im 15. Jahrhundert, von wo aus er über die Route Prešov (dt. Preschau, ung. Eperjes) – Bardejov (dt. Bartfeld, ung. Bártfa) – Stará Lubovňa (dt. Altlublau, ung. Ólubló) – Sary Sącz (dt. Alt Sandez) – Nowy Sącz (dt. Neu Sandez) – Czchów (dt. Weißenkirchen) nach Krakau transportiert wurde, von wo aus er die Weichsel hinunter nach Thorn oder am Ende des 15. Jahrhunderts, Anfang des 16. Jahrhunderts bis nach Danzig geflößt wurde.<sup>37</sup>

Im Mittelalter konnten die Weine nicht länger als ein oder zwei Jahre gelagert werden. Die Mikroorganismen in den Behältern und Kellern, die Gärung und die biochemischen Veränderungen im Wein konnten noch nicht kontrolliert und behandelt werden, so dass Weinausfälle sehr häufig waren. Aufgrund der unzurei-

<sup>32</sup> MTB, 55–56, 235, 317, 368, 389–390, 456, 477, 522.

<sup>33</sup> *Handelsrechnungen*, 107, 189, 198; MKB, 85–86, 188; MTB, 10, 103.

<sup>34</sup> Militzer, „Der Wein des Hochmeister“, 150.

<sup>35</sup> MTB, 102.

<sup>36</sup> MTB, 456.

<sup>37</sup> György Komoróczy, *Borkivitelünk észak felé* (Kassa: Kazinczy Társaság, 1944), 200; Marie Marečková, *Východoslovenská města a měšťanstvo na prahu novověku* (Brno: Masarykova univerzita, 1995), 137–140.

chenden Lagerung, Behandlung und Lieferung war es nicht ungewöhnlich, dass der Wein erneut gährte, sauer wurde oder an verschiedenen Weinkrankheiten litt. Die häufigste war ein saurer Nachgeschmack. Der Grund dafür, dass der Wein relativ schnell sauer wurde, war, dass die darin enthaltenen Bakterien, insbesondere *Acetobacter acetis*, nur Sauerstoff benötigten, um sich schnell zu vermehren. Diese Bakterien produzieren mit ihrem Stoffwechsel Essigsäure, was im Mittelalter nicht zu verhindern war. In der Antike bewahrte der Wein seine Qualität lange Zeit in luftdicht mit Wachs verschlossenen Amphoren, aber die mittelalterlichen Holzfässer waren dafür nicht geeignet (dafür waren sie viel leichter zu bewegen). Erst in der frühen Neuzeit begann man, die Fässer mit Schwefeldioxid zu behandeln, das Mikroorganismen abtötete und den oxidativen Prozess verhinderte, so dass der Wein viel länger genießbar blieb. Im Mittelalter konnte der Oxidationsprozess allenfalls durch niedrige Lagertemperaturen (Keller), verhältnismäßig kleine Kontaktflächen mit der Luft, d.h. größere Lagervolumina (große Fässer) und einen höheren Alkoholgehalt verlangsamt werden. Der Alkoholgehalt des Weins hängt mit dem Zuckergehalt der Trauben zusammen. Der Zucker im Most wird von Hefen in Alkohol umgewandelt, der neben den Säuren auch eine konservierende Wirkung hat. Der Alkoholgehalt der Weine liegt in der Regel zwischen 8,5% und 14%, aber es werden auch Weine mit niedrigerem und höherem Alkoholgehalt hergestellt. Dies war auch im Mittelalter der Fall. Es gibt jedoch weder in der Gegenwart noch in der Vergangenheit Weine mit einem höheren Alkoholgehalt als 16,5%, weil die Hefen bei höheren Werten absterben. Die Gärung stoppt also bei diesem Wert, so dass immer eine gewisse Menge Zucker im Wein verbleibt. Wenn viel Zucker vorhanden ist, wird der Wein süßer, wenn weniger, wird der Wein trockener.<sup>38</sup> Im Mittelalter konnten nur Weine mit einem hohen Alkoholgehalt und damit einer langen Haltbarkeit über weite Strecken transportiert werden. Im Mittelalter waren in ganz Europa die süßeren Weine am beliebtesten, sowohl was den Alkoholgehalt als auch die Qualität und das Prestige betraf.<sup>39</sup> Aus der Tatsache, dass König Sigismund dem Hochmeister des Deutschen Ordens ein Weingeschenk sandte, das dessen Ranges würdig war, können wir schließen, dass nach Preußen der syrmische Wein transportiert wurde, der im mittelalterlichen Ungarn für den besten gehalten wurde. Spätere Quellen erwähnen ebenfalls das hohe Ansehen des ungarischen Weins. In den einheimischen zeitgenössischen Aufzeichnungen wird

<sup>38</sup> Johnson Hugh, *A bor története* (Budapest: Park Könyvkiadó, 2005), 67–68; Ferenc Prohászka, *Szőlő és bor* (Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó, 1986), 352–355, 393–394, 406–407, 453.

<sup>39</sup> Długokęcka und Długokęcki, "The sumptuous use," 110; László Pósán, *Mindennapi élet a középkortól a felvilágosodás koráig I* (Debrecen: Printart Press, 2021), 59.

übereinstimmend festgestellt, dass die besten und teuersten Weine aus Syrmien (heute Sremska Mitrovica, Serbien, ung. Száva-szentdemeter) stammten.<sup>40</sup> Bereits im 12. Jahrhundert wurde Wein aus Syrmien auf Lastkähnen auf der Donau nach Buda (dt. Ofen), Esztergom (dt. Gran) und ab dem 13. Jahrhundert in die Städte von Nordungarn, insbesondere nach Košice (dt. Kaschau, ung. Kassa) und Bardejov nahe der polnischen Grenze, und sogar über die Grenzen nach Böhmen und Mähren transportiert.<sup>41</sup> Von allen Weinen, die im Esztergomer Zollregister von 1288 aufgeführt sind, war der syrmische Wein der wertvollste, da er doppelt so viel kostete wie die anderen.<sup>42</sup> Im 14. Jahrhundert wurde der syrmische Wein aus den nordungarischen Städten nach Polen transportiert. Sein Hauptabsatzmarkt war Krakau, aber er konnte auch weiter nach Norden transportiert werden.<sup>43</sup> Ab der Wende vom 14. zum 15. Jahrhundert wurde der Weinmarkt im nordungarischen Bardejov, das der polnischen Grenze am nächsten lag, von Wein aus dem Süden, vor allem aus Syrmien, beherrscht.<sup>44</sup> Im Jahr 1400 wurde ein Bürger aus Košice im Zusammenhang mit einem Fall von Gewaltanmaßung erwähnt. Die Pferde des Bürgers und der Wein aus Syrmien, den er transportierte, wurden von den Zöllnern des Palatins beschlagnahmt.<sup>45</sup> Die ungarischen Weinexporte nach Polen nahmen ab dem frühen 15. Jahrhundert zu.<sup>46</sup> So exportierte beispielsweise Peter Amthor, der Richter von Bardejov, 1436 Wein nach Krakau. Im Jahr 1437 zahlten polnische Kaufleute in Bardejov 36 Goldforint für ein Fass Wein. Im Jahr 1440 bewirtete der Stadtrat von Bardejov Kaufleute aus Krakau und kaufte ein halbes Fass Wein für 22 Goldforint.<sup>47</sup> In den Weinregistern von Bardejov aus dem 15. Jahrhundert (1447, 1457, 1458, 1468) wurde regelmäßig Wein aus Syrmien erwähnt,<sup>48</sup> der

<sup>40</sup> Szabolcs Marton, "A szerémi szőlők édes nedűje – középkori boraink királya," *Élet és tudomány* 72 (2017): 905–907.

<sup>41</sup> Fejérpataky, "Magyarországi városok," 152, 270–271, 460.

<sup>42</sup> László Solymosi, "Szőlőművelés Magyarországon a középkorban. A honfoglalástól a 14. századig," *História* 20 (1998): 17–20.

<sup>43</sup> Jan Dąbrowski, "Kraków a Węgry w wiekach średnich," *Rocznik Krakowski* 13 (1911): 40; András Kubinyi, "Buda és Pest szerepe a távolsági kereskedelemben a 15–16. század fordulóján," *Történelmi Szemle* 36 (1994): 42–43; Bálint Vinkler, *Magyarországi borok Krakkóban a 16. század végén (1589–1600)* (Debrecen: DE BTK, 2013), 130.

<sup>44</sup> Lajos Gecsényi, "Városi és polgári szőlőbirtok és borkereskedelem a Hegyalján a XV–XVI. század fordulóján," *Agrártörténeti Szemle* 14 (1972): 340.

<sup>45</sup> *Zsigmondkori Oklevéltár* (weiterhin als: ZSO), Bd. I, hrsg. v. Elemér Mályusz (Budapest, MOL, 1951), Nr. 30: [...] *sua vina Seremiensa potuit in Cassoviam cum vectoribus apportare.*

<sup>46</sup> Piroška Feyér, *A szőlő- és bortermelés Magyarországon (1848-ig)* (Budapest: Akadémiai, 1981), 42.

<sup>47</sup> Fejérpataky, *Magyarországi városok*, 371, 452, 499.

<sup>48</sup> Gecsényi, "Városi szőlőbirtok," 341.

vor allem von lokalen Händlern auf die polnischen Märkte und von dort aus in die weiteren Gebiete transportiert wurde.<sup>49</sup> Im Jahr 1475 wurden beispielsweise 15 Fässer durch den Dreißigstzoll transportiert. Einem überlieferten Bericht aus dem Jahr 1485 zufolge schrieb ein polnischer Kaufmann an den Rat von Bardejov, dass er ein halbes Fass guten Weines, d.h. Wein aus Syrmien, kaufen wolle.<sup>50</sup> Im Jahr 1487 teilte Zsigmond von Kápolnai, der Kastellan von Regéc, den Kaufleuten von Bardejov wiederholt mit, dass syrmischer Wein zum Verkauf stehe und dass sie, wenn sie ihn kaufen wollten, ihn abholen sollten.<sup>51</sup> Im Laufe des 15. Jahrhunderts wurde der Wein zu einem immer wichtigeren Bestandteil der Waren, die die Kaufleute von Bardejov und Košice aus dem Land exportierten.<sup>52</sup>

Ungarische Produkte, darunter auch Wein, wurden nicht nur von polnischen Kaufleuten in die Gebiete nördlich von Krakau, einschließlich Preußen, transportiert, sondern auch von den preußischen Kaufleuten selbst. Insbesondere die Thorner Kaufleute begannen ab dem 14. Jahrhundert neben ihren zunehmenden Besuchen in Krakau auch regelmäßig nach Ungarn, insbesondere nach Košice, zu kommen.<sup>53</sup> Zwischen 1394 und 1404 unterhielten sechs Thorner Kaufleute direkte Geschäftsbeziehungen zu den Košicern. Der Košicer Richter Jakab Stoyan war im späten 14. Jahrhundert sogar durch eine Heirat mit einem von ihnen verschwägert.<sup>54</sup> Jakab Stoyan transportierte manchmal ungarische Waren bis nach Preußen und erwarb sogar Immobilien in der Stadt Thorn. Viele der preußischen Kaufleute zogen für längere Zeit nach Košice. So zog beispielsweise Hannos Fellensparre, ein Bürger von Thorn, 1390 nach Košice, wo er 12 Jahre lang lebte.<sup>55</sup> Entweder in Krakau oder in Košice oder durch den Besuch ungarischer Kaufleute in preußischen Städten konnten preußische Kaufleute ungarische Weine, unter anderen syrmische Weine, kennenlernen. Es ist auch nicht ausgeschlossen, dass ihre Meinung eine Rolle dabei spielte, dass Sigismund von Luxemburg dem Hochmeister

<sup>49</sup> Stanisław Sroka, *A középkori Bártfa és kapcsolatai Kis-Lengyelországgal* (Budapest: MTA BTK TTI, 2016), 103.

<sup>50</sup> Gecsenyi, "Városi szőlőbirtok," 348; Béla Iványi, *Bártfa szabad királyi város levéltára 1319–1526* (Budapest: MTA, 1910), Nr. 2432.

<sup>51</sup> Iványi, *Bártfa*, Nrn. 1739, 2324, 2527.

<sup>52</sup> György Granasztói, "A kassai kereskedelem a 16. században," in *Gazdaság, társadalom, történetírás. Emlékkönyv Pach Zsigmond Pál 70. születésnapjára*, hrsg. v. Ferenc Glatz (Budapest: MTA TTI, 1989), 71.

<sup>53</sup> László Pósán, "Ungarisch-preußische Handelsbeziehungen im Mittelalter," *Zapiski Historyczne* 83, H. 4 (2018): 115–145.

<sup>54</sup> Zsuzsa Teke, "Kassa kereskedelme az 1393–1405. évi kassai bírói könyv bejegyzései alapján," *Századok* 137 (2003), 397–398.

<sup>55</sup> Halaga, "Kaufleute," 71.

des Deutschen Ordens einen solchen Wein als Geschenk schickte. Natürlich waren auch die in Syrmien erzeugten Weine vielfältig und von unterschiedlicher Qualität. In der Mitte des 15. Jahrhunderts, im Zusammenhang mit einem Streit zwischen dem Kapitel von Titel und der Stadt Szeged über den Weinhandel und die Zahlung des Fährgeldes, teilte János Hunyadi, der damalige Gouverneur von Ungarn, in einer Urkunde vom 4. Juni 1450 die Weine von Syrmien in drei Kategorien ein. Der so genannte „große Wein“ (*vinum magnum*) war der beste, spezielleste und teuerste, der „mittlere Wein“ (*vinum medium*) war der Hauptwein der Region, ebenfalls von sehr hoher Qualität, und der „kleine Wein“ (*vinum minor*) war der „Tafelwein“ für den täglichen Gebrauch.<sup>56</sup> Die beiden erstgenannten waren im Fernhandel am häufigsten anzutreffen, da sie aufgrund ihres Alkoholgehalts über große Entfernungen transportiert werden konnten. In der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts unterschied man die Weine aus Syrmien nicht nur auf Grund ihrer Qualität, sondern auch auf Grund ihrer Farbe. In den Aufzeichnungen von 1444 in Bardejov ist von Rot- und Weißweinen die Rede, deren Preis auf unterschiedliche Qualitäten hinweist. Am 11. September 1444 kostete ein Fass Rotwein aus Syrmien 2300 Denare, einen Monat später ein anderes Fass Rotwein 3900 Denare. Ein Fass Weißwein kostete sogar noch mehr, nämlich 4175 Denare, d.h. Weißwein war teurer als Rotwein.<sup>57</sup> Eine spätere Aufzeichnung aus dem Jahr 1489 bestätigt ebenfalls, dass im Mittelalter in Syrmien sowohl Weiß- als auch Rotwein hergestellt wurde. Im Jahr 1489 kaufte der Propst des Erzbischofs von Esztergom (Gran), Hippolit von Este, zwei Fässer syrmischen Wein, ein weißes und ein rotes.<sup>58</sup> (100 Denare waren damals 1 Goldforint wert).<sup>59</sup> In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts schrieb der italienische am Hof von Matthias lebende und dem König dienende Humanist Galeotto Marzio über den syrmischen Wein, er sei „so

<sup>56</sup> János Reizner, *Szeged története*, Bd. 4 (Szeged: Szeged Szabad Királyi Város Közönsége, 1900), 46–49 Nr. 26; Kálmán Juhász, *A csanádi székeskáptalan a középkorban (1030–1552)* (Makó: Makói Könyvnyomda, 1941), 142.

<sup>57</sup> Fejérpataky, *Magyarországi városok*, 611–612.

<sup>58</sup> Péter E. Kovács, „A királyi udvar borfogyasztása a Jagelló-korban,” in *Vina bibant homines, animantia cetera fontes. Tanulmányok a magyar bor történetéből*, hrsg. v. László Pósnán und Attila Tózsá-Rigó (Debrecen: MTA-DE Lendület, 2018), 24.

<sup>59</sup> *Decreta Regni Hungariae. Gesetze und Verordnungen Ungarns, 1301–1457*, Bd. I, hrsg. v. György Bónis und Vera Bácskai (Budapest: Akadémiai, 1976), 328. Zum damaligen Währungssystem in Ungarn s.: Márton Gyöngyössy, *Pénggazdálkodás és monetáris politika a késő középkori Magyarországon* (Budapest: Gondolat, 2003), 34; Márton Gyöngyössy, *Magyar pénztörténet 1000–1540* (Budapest: Martin Opitz Kiadó, 2012), 49.

süß, dass es schwierig ist, etwas Vergleichbares auf der ganzen Welt zu finden“.<sup>60</sup> Dem humanistischen Historiker Miklós Oláh aus dem 16. Jahrhundert zufolge war der Wein aus Syrmien der Lieblingswein von Matthias Corvinus und seinem Hof.<sup>61</sup> Auch König Ladislaus II. mochte ihn sehr und kaufte 1502 für seine Hochzeit 100 Fässer Wein aus Syrmien, den er auch bei anderen Anlässen am liebsten trank.<sup>62</sup> Johann Thurzo, der Mitte der 1460er Jahre Krakauer Bürger wurde und 1463 aus Ungarn nach Polen übersiedelte, war neben dem Handel mit Bergbau- und Hüttenprodukten auch am Handel mit vielen anderen ungarischen Waren beteiligt, darunter Wein (ebenfalls meist aus Syrmien).<sup>63</sup> Im 16. Jahrhundert, wie István Brodarics schrieb, seien die Weine aus Syrmien im hohen Norden gepriesen (d.h. getrunken) worden.<sup>64</sup> Dies wurde auch durch zeitgenössische polnische Aufzeichnungen bestätigt: Der Wein wurde von Ungarn aus zunächst auf dem Landweg per Wagen und dann per Schiff auf der Weichsel über Krakau bis zur Ostsee transportiert.<sup>65</sup> Für den Wert, die Qualität und die Beliebtheit des syrmischen Weins spricht die Tatsache, dass der Preis in Krakau an der Wende vom 15. zum 16. Jahrhundert höher war als der des Malvasia (griechischen Weins), obwohl der ungarische Wein einen kürzeren Transportweg hatte. Auf ein Fass syrmischen Wein wurde ein Zoll von 198 Denaren erhoben, auf die gleiche Menge Malvasia ein Zoll von 75,6 Denaren.<sup>66</sup> In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts schrieb der Österreicher Veit Marchthaler, dass ungarische Weine sogar mit spanischen Weinen konkurrenzfähig gewesen seien.<sup>67</sup> Eine relativ große Menge Wein, etwa 300 Liter, wurde in den syrmischen Fässern abgefüllt. Diese Fässer wurden speziell angefertigt, um die Qualität des Weins so lange wie möglich zu erhalten, damit er

<sup>60</sup> Galeotto Marzio, *Mátyás királynak kiváló, bölcs, tréfás mondásairól és tetteiről szóló könyv*, hrsg. v. Tibor Kardos (Budapest: Magyar Helikon, 1979), 38.

<sup>61</sup> Miklós Oláh, *Hungária. Athila*, hrsg. und übers. von Péter Kulcsár und Béla Németh (Budapest: Osiris, 2000), 30–31.

<sup>62</sup> Kovács, „A királyi udvar,” 23; József Fögel, *II. Ulászló udvartartása* (Budapest: MTA, 1913), 139; László Szathmáry, „Kis magyar bortörténet,” *Magyar Statisztikai Szemle* (1939): 629.

<sup>63</sup> Karen Lambrecht, „Aufstiegschancen und Handlungsräume in ostmitteleuropäischen Zentren um 1500. Das Beispiel der Unternehmerfamilie Thurzó,” *Zeitschrift für Ostmitteleuropa-Forschung* 47 (1998): 326, 328, 335.

<sup>64</sup> István Brodarics, *Igaz leírás a magyaroknak a törökkel Mohácsnál vívott csatájáról*, hrsg. v. Gábor Szigethy, übers. von Tibor Kardos (Budapest: Magvető, 1983), 21.

<sup>65</sup> *Documenta ex archivo regionomontano ad Poloniam, spectantia* 22, hrsg. v. Carolina Lanckorońska, *Elementa ad fontium editiones* 52 (Romae: Institutum Historicum Polonicum, 1981), Nrn. 491, 511.

<sup>66</sup> Marton, „Szerémi szőlők,” 905–907.

<sup>67</sup> Katalin S. Németh, „Utazások Magyarországon és Erdélyben,” *Irodalomtörténeti Közlemények* 106 (2002): 4.

auf weiter entfernte Märkte verschifft werden konnte. Ziel war es, durch Verwendung größerer Mengen den Verderb zu verringern. Im Mittelalter machte es einen Unterschied, ob der Wein in einem großen Fass oder in fünf oder sechs kleineren Fässern transportiert wurde, denn die Hefen in den Fässern konnten von einem Fass zum anderen unterschiedliche Aromen erzeugen. Um sicherzustellen, dass der Kunde die gleiche Qualität erhielt, musste eine größere Menge in einem Stück geliefert werden.<sup>68</sup> Im Jahr 1495 kaufte Mikołaj Nikiel, ein Bürger von Tarnów, in Bardejov 16 große Fässer Wein (d.h. syrmischen Wein).<sup>69</sup>

Seine Qualität, seine Eigenart und die Tatsache, dass er als Wein der Könige bezeichnet wurde, sind vor allem darauf zurückzuführen, dass die natürliche Edel-*fäule* des Weins, die durch den Edelschimmelpilz *Bortyris* hervorgerufen wird, in Syrmien, wie auch im heutigen Tokajer Weinbaugebiet, vorkam.<sup>70</sup> Die Lage dieses Weinbaugebiets ähnelte in vielerlei Hinsicht der des späteren Tokaj-Hegyalja Gebietes, mit dem nicht unbedeutenden Unterschied, dass es drei Grad südlich der Donau, am rechten Donauufer, an den Südhängen des Tarcál-Gebirges (serb. Fruška Gora, dt. Frankenwald, lat. Mons Almus) liegt, das sich über etwa 80 km in Ost-West-Richtung erstreckt und einen günstigen Einfallswinkel aufweist. Im Norden grenzte es an die Donau, die durch das Wasser der Drau vergrößert wurde, im Osten an die Donau, die sich mit der Theiß vereinigte, und im Süden an die Save. Die breite, weite Donau und die parallel verlaufende Save sorgten für eine große Verdunstungsfläche, die ein besonderes Mikroklima schuf. Dies ermöglichte die Entwicklung von Edelschimmel und die Edelreifeung der Trauben. Für die Trauben von Tokaj-Hegyalja sorgen die Theiß und die kleinen Bodrog-Flüsse mit ihren viel geringeren Wassermengen für das besondere Mikroklima, das die Bedingungen für die Edelreifeung der Trauben gewährleistet. Die durchschnittliche Jahrestemperatur in Syrmien beträgt 11,2 °C, in der Tokajer Weinregion 10,8°C. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt 530 Millimeter, in Tokaj 313. Die Anzahl der Sonnenstunden in der syrmischen Weinregion beträgt 2200 pro Jahr, in Tokaj nur 2000. An den Hängen von Syrmien wurde Most mit einem hohen Zuckergehalt und folglich auch Wein mit einem hohen Alkoholgehalt erzeugt. Die beiden Weinregionen unterscheiden sich jedoch sehr stark in Bezug auf den Boden. Die Weinberge in Syrmien haben lockere, sandige Schwarzerdeböden,

<sup>68</sup> István Bogdán, *Magyarországi űr-, térfogat-, súly- és darabmértékek 1874-ig* (Budapest: Akadémiai, 1991), 182.

<sup>69</sup> Sroka, *A középkori Bártfa*, 104.

<sup>70</sup> Zsigmond Csoma, "Történeti-ökológiai és történeti-néprajzi gondolatok a magyarországi középkori francia-vallon szőlő- és borkultúráról," *Studia Caroliniensia* (2006): 395.

während die Weinberge in Tokaj-Hegyalja auf vulkanischen Böden wachsen. Der Mineralgehalt der Weine aus den beiden Gebieten ist daher sehr unterschiedlich. In Syrmien wurden hauptsächlich Furmint und die ebenfalls leicht edelreifende Gohér-Traube angebaut, während in der Tokajer Weinregion neben der Furmint die Muskateller-Traube dominierte. Im Mittelalter war die Methode zur Herstellung des heutigen Aszú-Weins, d.h. das Pflücken der Trauben am Traubenkern, noch nicht bekannt. Das bedeutete, dass dem syrmischen Wein sowohl von Botrytis befallene als auch nicht befallene Trauben beigemischt wurden, was ihm einen aromatischen Geschmack, Geruch und eine goldgelbe Farbe verlieh (am ähnlichsten dem heutigen Tokajer Samorodni).<sup>71</sup> Leider wissen wir nicht, zu welchem der drei in der Mitte des 15. Jahrhunderts bekannten Weintypen (*vinum magnum*, *vinum medium*, *vinum minor*) die ungarischen, d.h. die Weine aus Syrmien, zählten, die nach Preußen verschifft wurden. Der Wein, den König Sigismund dem Hochmeister des Deutschen Ordens schenkte, gehörte vermutlich zum ersten Typ, d.h. zum *magnum*, während der Wein, den die Oberschicht der preußischen Städte kaufte und konsumierte, eher zum zweiten Typ gehörte. Nach dem Preis handelte es sich bei dem Wein, den Valentin Scherer, ein Bürger von Thorn, 1469 kaufte, wahrscheinlich um den *vinum minor*, einen Wein, der in Ungarn täglich getrunken wurde.

Der Transport von Wein war wegen der Größe und des Gewichts der Fässer sehr teuer. So zahlte der Schatzmeister des Deutschen Ordens am 16. April 1408 einem Fuhrmann 15 Schotten, um ein Fass rheinischen Wein, das auf dem Seeweg in Danzig eingetroffen war, in seinem von drei Pferden gezogenen Wagen nach Marienburg zu transportieren.<sup>72</sup> Die Größe des Weinfasses lässt sich aus einer anderen Aufzeichnung, ebenfalls aus dem Jahr 1408, ableiten. Demnach zahlte der Schatzmeister des Ordens für ein Fass Rheinwein in einem 6 Ohm 16 Stof-Fass 1 Mark, um es mit dem Wagen von Danzig nach Marienburg transportieren zu lassen.<sup>73</sup> Da die vorherige Zahl, die auch die Kosten für den Transport von Wein vom Rhein angab, viel niedrigere Transportkosten enthielt, wird angenommen, dass es um das in Preußen verwendete Fass ging, das eine geringere Größe hatte. Ein Ohm

<sup>71</sup> Csoma, "Történeti-ökológiai," 395; Zsigmond Csoma, "A szerémségi borvidék szerepe a Délvidék történeti földrajzában," in *A Délvidék történeti földrajza*, hrsg. v. Sándor Kókai (Nyíregyháza: Nyíregyházi Főiskola Földrajz Tanszéke, 2006), 35; Marton, "Szerémi szőlők," 905–907.

<sup>72</sup> MTB, 477: *15 scot eyne furmanne gegeben, der eyn vas rynisch wynes von Danczk mit dren pferden of eyne wagen brochte.*

<sup>73</sup> MTB, 456: *[...] eyn vas wynes [...] hilt 6 omen an 16 stoffe [...] item 1 m. den wyn of eyne wagene von Danczk ken Marienburg zu furen.*

entsprach 110 Stoffen, der zweite Eintrag über den Transport bezog sich also auf ein sehr großes Fass. Preußische Fässer maßen nur 92 Stof.<sup>74</sup> Die Strecke zwischen Danzig und Marienburg, etwa 60 Kilometer, wurde im Mittelalter mit Fuhrwerken in etwa drei Tagen zurückgelegt. Bei mediterranen oder ungarischen Weinen musste man mit wesentlich längeren Überlandtransporten rechnen. Die Strecken Venedig – Wien – Brünn – Breslau – Krakau und dann ab Thorn auf der Weichsel unterschieden sich nicht wesentlich von den Strecken Syrmien – Buda – Košice – Krakau – Thorn, aber die Kosten für den Transport des aus Ungarn exportierten Weins sind etwas geringer, da die Fässer vom Weinanbaugebiet bis nach Ofen (ca. 300 km) auf der Donau – wenn auch stromaufwärts – transportiert werden konnten. Von Ofen bis zu den Nordkarpaten (etwa 400 Kilometer) musste man eine Fuhr beladen und vom Donajec aus konnte man dann wieder auf dem Wasserweg bis zur Stadt Thorn weiterfahren.<sup>75</sup> Bei den Weinen, bei denen der größte Teil des Weges über den Fluss oder das Meer zurückgelegt werden konnte, waren die Transportkosten günstiger.<sup>76</sup> Der ungarische Wein wurde im Wesentlichen auf denselben Wegen und mit denselben Transportmitteln nach Preußen exportiert wie Kupfer oder andere Erze und Hüttenprodukte, d.h. mit Lastkähnen auf der Donau, dem Dunajec und der Weichsel sowie mit Fuhrwerken zwischen der Donau und der polnischen Wasserstraße.<sup>77</sup>

#### PRIMARY SOURCES:

Brodarics, István. *Igaz leírás a magyaroknak a törökkel Mohácsnál vívott csatájáról*. herausgegeben von Gábor Szigethy, übers. von Tibor Kardos. Budapest: Magvető Kiadó, 1983.

*Decreta Regni Hungariae. Gesetze und Verordnungen Ungarns 1301–1457*. Bd. I. Herausgegeben von György Bónis und Vera Bácskai. Budapest: Akadémiai, 1976.

*Documenta ex archivo regionimontano ad Poloniam, spectantia 22*. Herausgegeben von Carolina Lanckorońska. Romae: Institutum Historicum Polonicum, 1981.

*Handelsrechnungen des Deutschen Ordens*. Herausgegeben von Carl Sattler. Leipzig: Duncker & Humblot, 1887.

<sup>74</sup> NKRSME, Tl. I, xxxi.

<sup>75</sup> Komoróczy, *Borkivitelünk*, 199.

<sup>76</sup> Arnold, "Weinbau," 74; Erminia Jeiter, *Weinbau und Weinhandel in Bacharach und seinen Tälern bis zum Ende des 18. Jahrhunderts*. (Köln: Beyer Schmetter, 1919), 89–90.

<sup>77</sup> Detlef Krannhals, "Die Weichsel als geschichtliche Großwasserstraße," *Vierteljahresschrift des Instituts für Deutsche Ostarbeit* 2 (1941): 10.

- Die hansische Pfundzollliste des Jahres 1368.* Bd. II. Herausgegeben von Georg Lechner. Quellen und Darstellungen zur hansischen Geschichte N.F. 10. Lübeck: Verlag des Hansischen Geschichtsvereins, 1935.
- Hansisches Urkundenbuch.* Bd. II. Herausgegeben von Konstantin Höhlbaum. Halle: Verein für Hansische Geschichte, 1879.
- Hansisches Urkundenbuch.* Bd. III. Herausgegeben von Konstantin Höhlbaum. Halle: Buchhandlung des Waisenhauses, 1882–1886.
- Hansisches Urkundenbuch.* Bd. IV. Herausgegeben von Konstantin Höhlbaum. Halle: Buchhandlung des Waisenhauses, 1896.
- Księga długów miasta Torunia z okresu wojny trzynastoletniej.* herausgegeben von Karola Ciesielska, Irena Janosz-Biskupowa. Towarzystwo Naukowe w Toruniu, Fontes 55. Toruń: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1964.
- Das Marienburger Konventsbuch der Jahre 1399–1412.* Herausgegeben Walther Ziesemer. Danzig: Kafemann, 1913.
- Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1409.* Herausgegeben von Erich Joachim. Königsberg: Thomas & Oppermann, 1896.
- Marzio, Galeotto. *Mátyás királynak kiváló, bölcs, tréfás mondásairól és tetteiről szóló könyv.* Herausgegeben und übersetzt von Tibor Kardos. Budapest: Magyar Helikon, 1979.
- Nowa Księga Rachunkowa Miasta Elbląga 1404–1414.* Tl. I. 1404–1410. Herausgegeben von Marian Pelech. Towarzystwo Naukowe w Toruniu, Fontes 72. Warszawa–Poznań–Toruń: Państwowe Wydawn, 1987. Tl. II. 1411–1414. Herausgegeben von Marian Pelech. Towarzystwo Naukowe w Toruniu, Fontes 73. Warszawa–Poznań–Toruń: Państwowe Wydawn, 1989.
- Oláh, Miklós. *Hungária. Athila.* Herausgegeben und übersetzt von Péter Kulcsár und Béla Németh. Budapest: Osiris, 2000.
- Zsigmondkori Oklevéltár.* Bd. I. Herausgegeben von Elemér Mályusz. Budapest: MOL, 1951.

#### SECONDARY SOURCES:

- Arnold, Udo. “Weinbau und Weinhandel des Deutschen Ordens im Mittelalter.” In *Zur Wirtschaftsentwicklung des Deutschen Ordens im Mittelalter*, herausgegeben von Udo Arnold, 71–102. Quellen und Studien zur Geschichte des Deutschen Ordens 38. Marburg: Elwer, 1989.
- Bogdán, István. *Magyarországi űr-, térfogat-, súly- és darabmértékek 1874-ig.* Budapest: Akadémiai, 1991.
- Csoma, Zsigmond. “Történeti-ökológiai és történeti-néprajzi gondolatok a magyarországi középkori francia-vallon szőlő- és borkultúráról.” *Studia Caroliensia* (2006): 389–400.

- Csoma, Zsigmond. "A szerémségi borvidék szerepe a Délvidék történeti földrajzában." In *A Délvidék történeti földrajza*, herausgegeben von Sándor Kókai, 31–36. Nyíregyháza: Nyíregyházi Főiskola Földrajz Tanszéke, 2006.
- Czaja, Roman. "Die Ritterbrüder des Deutschen Ordens und die städtische Gesellschaft in Preußen bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts." In *Herrschaft, Netzwerke, Brüder des Deutschen Ordens in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge der Tagung der Internationalen Historischen Kommission zur Erforschung des Deutschen Ordens in Marburg 2010*, herausgegeben von Klaus Militzer, 119–132. Quellen und Studien zur Geschichte des Deutschen Ordens 72, Weimar: VDG, 2012.
- Długokęcka, Olga und Wiesław Długokęcki. "The sumptuous of food at castle Marienburg (Malbork) at the start of the fifteenth century." *Acta Poloniae Historica* 102 (2010): 101–126.
- Dąbrowski, Jan. "Kraków a Wegry w wiekach średnich." *Rocznik Krakowski* 13 (1911): 187–250.
- Kovács, Péter. E. "A királyi udvar borfogyasztása a Jagelló-korban." In „*Vina bibant homines, animantia cetera fontes*”. *Tanulmányok a magyar bor történetéből*, herausgegeben von László Pószán und Attila Tóza-Rigó, 17–36. Debrecen: MTA-DE Lendület, 2018.
- Fejérpataky, László. *Magyarországi városok régi számadáskönyvei*. Budapest: MTA, 1885.
- Feyér, Piroska. *A szőlő- és borkereskedelem Magyarországon (1848-ig)*. Budapest: Akadémiai, 1981.
- Fögel, József. II. *Ulászló udvartartása*. Budapest: MTA, 1913.
- Gause, Fritz. *Die Geschichte der Stadt Königsberg in Preußen*, Bd. I, *Von der Gründung der Stadt bis zum letzten Kurfürsten*. Marburg: Herder Institut, 1996.
- Gecsényi, Lajos. "Polgári és városi szőlőbirtok és borkereskedelem a Hegyalján a XV–XVI. század fordulóján." *Agrártörténeti Szemle* 14 (1972): 340–352.
- Granasztói, György. "A kassai kereskedelem a 16. században." In *Gazdaság, társadalom, történetírás. Emlékkönyv Pach Zsigmond Pál 70. születésnapjára*, herausgegeben von Ferenc Glatz, 63–82. Társadalom és művelődéstörténeti tanulmányok 6. Budapest: MTA TTI, 1989.
- Groebner, Valentin. "Flüssige Gaben und die Hände der Stadt. Städtische Geschenke, städtische Korruption und politische Sprache am Vorabend der Reformation." In *Bilder, Texte, Rituale. Wirklichkeit und Wirklichkeitskonstruktion politisch-rechtlicher Kommunikationsmedien in Stadt- und Adelsgesellschaften des späten Mittelalters*, herausgegeben von Klaus Schreiner und Gabriela Signori, 17–34. Berlin: Duncker & Humblot, 2000.
- Gyöngyössy, Márton. *Pénzgazdálkodás és monetáris politika a késő középkori Magyarországon*. Budapest: Gondolat, 2003.
- Gyöngyössy, Márton. *Magyar pénztörténet 1000–1540*. Budapest: Marton Opitz Kiadó, 2012.
- Halaga, Odrej R. "Kaufleute und Handelsgüter der Hanse im Karpatengebiet." *Hansische Geschichtsblätter* 85 (1967): 59–84.

- Hartmeyer, Hans. *Der Weinhandel im Gebiete der Hanse im Mittelalter*. Volkswirtschaftliche und wirtschaftsgeschichtliche Abhandlungen N.F. 3. Jena: Fischer, 1905.
- Hoffmann, Tamás. *Európai parasztok. Életmódjuk története II. Az étel és az ital*. Budapest: Osiris, 2001.
- Hugh, Johnson. *A bor története*. Budapest: Park Könyvkiadó, 2005.
- Iványi, Béla. *Bártfa szabad királyi város levéltára 1319–1526*. Budapest: MTA, 1910.
- Jeiter, Erminia. *Weinbau und Weinhandel in Bacharach und seinen Tälern bis zum Ended es 18. Jahrhunderts*. Köln: Beyer Schmetter, 1919.
- Juhász, Kálmán. *A csanádi székeskáptalan a középkorban (1030–1552)*. Makó: Makói Könyvnyomda, 1941.
- Komoróczy, György. *Borkivitelünk észak felé*. Kassa: Kazinczy Társaság, 1944.
- Krannhals, Detlef. "Die Weichsel als geschichtliche Großwasserstraße." *Vierteljahresschrift des Instituts für Deutsche Ostarbeit* 2 (1941): 7–19.
- Kubinyi, András. "Buda és Pest szerepe a távolsági kereskedelemben a 15–16. század fordulóján." *Történelmi Szemle* 36 (1994): 1–52.
- Lambrecht, Karen. "Aufstiegchancen und Handlungsräume in ostmitteleuropäischen Zentren um 1500. Das Beispiel der Unternehmerfamilie Thurzó." *Zeitschrift für Ostmitteleuropa-Forschung* 47 (1998): 319–346.
- Marecková, Marie. *Východoslovenská města a měšťanstvo na prahu novověku*. Brno: Masarykova Uiverzitu, 1995.
- Marton, Szabolcs. "A szerémi szőlők édes nedűje – a középkori boraink királya." *Élet és tudomány* 72 (2017): 905–907.
- Miltzer, Klaus. "Danzig und Köln. Aus den Beziehungen zweier hansischer Großstädte." In *Danzig in acht Jahrhunderten. Beiträge zur Geschichte eines hansischen und preussischen Mittelpunktes*, herausgegeben von Bernhart Jähniq und Peter Letkemann, 80–104. *Quellen und Darstellungen zur Geschichte Westpreußens* 23. Münster: Copernicus-Vereinigung, 1985.
- Miltzer, Klaus. "Der Wein des Hochmeister. Die Weinversorgung des Hochmeisters des Deutschen Ordens in Preußen." In *Zwischen Lübeck und Novgorod. Wirtschaft, Politik und Kultur im Ostseeraum vom frühen Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert. Festschrift für Norbert Angermann zum 60. Geburtstag*, herausgegeben von Ortwin Pelc und Gertrud Pickhan, 143–155. Lüneburg: Norsostdeutsches Kulturwerk, 1996.
- Montanari, Massimo. *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*. Budapest: Atlantisz, 1996.
- Oertzen Becker, Doreen von. "Die Geschenkpraxis des Leipziger Stadtrates im ausgehenden 15. Jahrhundert." *Neues Archiv für sächsische Geschichte* 32 (2011): 225–242.
- Pelc, Ortwin. "Der Weinbau in Norddeutschland." In *Lübecker Weinhandel. Kultur- und wirtschaftsgeschichtliche Studien*, herausgegeben von Elisabeth Spies-Hankammer, 9–28. Veröffentlichungen des Senats der Hansestadt Lübeck, Reihe B 6. Lübeck: Senat der Hansestadt Lübeck, 1985.
- Pounds, Norman J. G. *Európa történeti földrajza*. Budapest: Osiris, 1997.

- Pósán, László. "Szőlőtermelés és borkereskedelem a Német Lovagrend államában." In *Emlékkönyv Orosz István 70. születésnapjára*, herausgegeben von János Angi und János Barta, 25–36. Debrecen: DE Történelmi Intézet-Multiplex Media DUP, 2005.
- Pósán, László. "Borkereskedelem a középkori Baltikumban." In *Szőlőtermelés és borkereskedelem*, herausgegeben von István Orosz und Klára Papp, 9–21. Speculum Historiae Debreceniense 2. Debrecen: DE Történelmi Intézet, 2009.
- Pósán, László. "Ungarisch-preußische Handelsbeziehungen im Mittelalter." *Zapiski Historyczne* 83, H. 4 (2018): 115–145.
- Pósán, László. "A Német Lovagrend kereskedelmi szervezete a 15. század elején." In *Hálózat & hierarchia. Magyar gazdaságtörténeti évkönyv 2020*, herausgegeben von György Kövér, Ágnes Pogány und Boglárka Weisz, 413–439. Budapest: Böcsészettudományi Kutatóközpont-Hajnal István Alapítvány, 2020.
- Pósán, László. *Mindennapi élet a középkortól a felvilágosodás koráig I.* Debrecen: Printart Press, 2021.
- Prohászka, Ferenc. *Szőlő és bor.* Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó, 1986.
- Prowe, Leopold. "Über den Weinbau Thorns im Mittelalter." *Neue Preussische Provinzialblätter* 12 (1857): 320–341.
- Reizner, János. *Szeged története. Oklevél, név- és tárgymutató.* Bd. IV. Szeged: Szeged Szabad Királyi Város Közönsége, 1900.
- Rorato, Giampiero. *Spezie, vino, pane della Serenissima.* Vittorio Veneto: Dario de Bustini, 2015.
- Sarnowsky, Jürgen. *Die Wirtschaftsführung des Deutschen Ordens in Preußen (1382–1454).* Veröffentlichungen aus den Archiven Preußischer Kulturbesitzes 34. Köln–Weimar–Wien: Böhlau Verlag, 1993.
- Schubert, Ernst. *Essen und Trinken im Mittelalter.* Darmstadt: Primusverlag (WBG), 2006.
- Schultz, Franz. "Die Stadt Kulm im Mittelalter." *Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins* 23 (1888): 1–251.
- Solymosi, László. "Szőlőművelés Magyarországon a középkorban. A honfoglalástól a 14. századig." *História* 20 (1998): 17–20.
- Sroka, Stanisław. *A középkori Bártfa és kapcsolatai Kis-Lengyelországgal.* Budapest: MTA BTK TTI, 2016.
- Németh, Katalin S.. "Utazások Magyarországon és Erdélyben." *Irodalomtudományi Közlemények* 106 (2002): 3–23.
- Szathmáry, László. "Kis magyar bortörténet." *Magyar Statisztikai Szemle* (1939): 629–631.
- Tandeci, Janusz. "Weinbau im mittelalterlichen Preußen." *Beiträge zur Geschichte Westpreußens* 12 (1991): 83–99.
- Teke, Zsuzsa. "Kassa kereskedelme az 1393–1405. évi kassai bírói könyv bejegyzései alapján." *Századok* 137 (2003): 381–404.
- Vinkler, Bálint. *Magyarországi borok Krakkóban a 16. század végén (1589–1600).* Debrecen: DE Történelmi Intézet, 2013.