

Der Europäische Oxenweg damals und heute

Ein historischer Reiseführer

Der Europäische Oxenweg damals und heute

Ein historischer Reiseführer

Vorwort 4

Die historischen Ochsentriebe von Ungarn nach Bayern 6

- Anfänge und Ursachen 8
- Der internationale Ochsenhandel 14
- Wichtige Schauplätze 20
- Finanzierung, Organisation und Logistik 26
- Akteure des lukrativen Geschäfts 28
- Kosten und wie man sie zu umgehen versuchte 32

Das ungarische Graurind – ein Exportartikel auf vier Beinen 36

- Abstammung der Rasse – Legenden und Fakten 38
- Ein imposantes Tier mit exzellentem Fleisch 40
- Geschlachtet und komplett „ausgeschlachtet“ 44
- Das Schicksal der Rasse nach dem 2. Weltkrieg 46

Ungarn – die „Fleischspeisekammer“ Europas Hirten, Viehhändler und Hajduken 48

- Die Bedeutung der Rinderzucht und des Ochsenhandels in Ungarn 50
- Die Hajduken und ihre Bedeutung in der ungarischen Geschichte 54
- Die berühmte Puszta und ihre Hirten 56
- Reisetipps und Sehenswürdigkeiten rund um Hortobágy 60

Transitland Österreich Vom Wiener Ochsengries bis nach Schärding 66

- Österreichs Rolle im transkontinentalen Ochsenhandel 68
- Wien – der zentrale Umschlagplatz des Ochsenhandels 70
- Weitere Handelszentren 72
- Triebwege und „Ochsenstraßen“ in Österreich 74
- Mautstellen in Österreich 76
- Ausflugstipps rund um den Oxenweg 78
  - Das Mühlviertler Kernland 78
  - Hausruck Nord 84
  - Sauwald 89
  - Linz-Land 95

Endstation Süddeutschland Die fleischhungrigen Städte 102

- Die süddeutschen Städte als Verbraucherzentren und Auftraggeber 104
- Routen, Mautstellen und Märkte 108
- Ausflugsziele am Altbaierischen Oxenweg 112
  - Das Wittelsbacher Land 113
  - Dachauer Land 121
  - Altbayerisches Donaumoos 128
  - Markt Rohr/ Bachl 134
  - Die wichtigsten Endstationen des Oxenwegs: Nürnberg und Augsburg 136

Das transnationale Projekt Europäischer Oxenweg 140

- Danksagung 144
- Ortsregister 146
- Literaturverzeichnis 148
- Bildnachweis 150
- Impressum 150

Vorwort

Stellen Sie sich vor, Sie müssten 100 bis 200 Ochsen von der ungarischen Puszta nach Augsburg oder Nürnberg transportieren. Im 21. Jahrhundert doch kein unlösbares Problem: Es gibt Züge und LKWs, Schienen und gut ausgebaute Straßen, Navigationssysteme, eine relativ gut funktionierende Wettervorhersage, Telefone, Handys, Internet und vieles mehr.

Doch vor 500 Jahren standen den Menschen all diese Errungenschaften noch nicht zur Verfügung. Die Ochsenherden mussten damals von ortskundigen und kampferprobten Männern über verschiedene Wege und Pfade quer durch Europa geführt werden: bei Regen und Sonne, bei vielen unvorhersehbaren Ereignissen, in Friedens- wie in Kriegszeiten, mehrere Wochen lang. Diese „Cowboys“ des Mittelalters und der Frühen Neuzeit hatten die Aufgabe, Mast- und Ruheplätze, Futter und Tränke für die Tiere zu organisieren, die Herde vor Räubern und wilden Tieren – wenn nötig, mit Waffengewalt – zu verteidigen und verschiedene Viehmärkte zu vorgegebenen Zeiten zu erreichen. Und dabei sollten möglichst keine Tiere unterwegs verlorengehen, krank werden oder gar von den Strapazen dahingerafft werden. Keine leichte Aufgabe, näher betrachtet sogar eine logistische Glanzleistung!

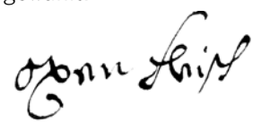
Umso erstaunlicher ist es, dass der europäische Ochsenhandel mehrere hundert Jahre lang (von ca. 1350 bis 1750) zwischen den ungarischen Zuchtgebieten und zahlreichen süddeutschen Städten wie Augsburg, Nürnberg, Ulm oder München so perfekt organisiert und beinahe reibungslos funktionierte. Jährlich bis zu 200.000 Grauochsen wurden in den Westen getrieben, um dort den Fleischhunger der aufstrebenden Bürger zu befriedigen.

Während der Jakobsweg, Handelsstraßen wie die Bernstein- oder die Seidenstraße und auch die römischen Heeresstraßen allgemein bekannt sind, ist der „Europäische Oxenweg“ für viele Menschen noch ein unbeschriebenes Blatt, obwohl der Ochsenhandel in Europa lange Zeit einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor darstellte. Der Augsburger Altstraßenforscher Dr. Hermann Volkmann lieferte die ersten Impulse, um diesen alten Handelsweg wieder näher zu erkunden. Mit den Projekten des Wittelsbacher Land e. V. unter der Leitung von Peter Däubler begann im Jahre 2004 die Wiederbelebung des historischen Oxenwegs. Immer mehr Regionen schlossen sich seitdem dieser Initiative an, sodass aus dem „Altbaierischen Oxenweg“ mit Beteiligung von weiteren LEADER-Gruppen aus Deutschland, Österreich und Ungarn der „Europäische Oxenweg“ entstanden ist.

Die vorliegende Publikation lädt zu einer Zeitreise ins Spätmittelalter und in die Frühe Neuzeit ein. Sie möchte dem Leser die Geschichte des europäischen Ochsenhandels näherbringen, die verschiedenen Wege und Stationen beschreiben, die zahlreichen Akteure dieses außergewöhnlichen Geschäfts vorstellen sowie Lust machen, Landschaften, Orte, Wege und Events rund um den heutigen Oxenweg zu besuchen. Angefangen vom Nationalpark Hortobágy, wo die ungarischen Graurinder auch heute noch zahlreich zu sehen sind, über das schmucke österreichische Städtchen Schärding bis zur berühmten Stadtmetzg in Augsburg gibt es noch jede Menge Sehenswürdigkeiten und interessante „Zeugen“, die vom damaligen Ochsentrieb erzählen.

Die bisherige Forschung stützt sich in erster Linie auf schriftliche Quellen wie Zollregister, Mautrechnungen, Metzgerakten, Abrechnungen der Fürsten, Geschäftsbücher der Kaufleute oder Prozessakten. Flur- und Ortsnamen, Familiennamen sowie wenige archäologische Funde wie Knochen, Hörner, Geräte, Hufen, Votivfiguren u. Ä. liefern weitere Anhaltspunkte für die Wissenschaftler. Die Geschichte des Ochsenhandels kann man aufgrund der vorhandenen Daten und Fakten teilweise rekonstruieren, wenn auch viele Einzelheiten noch nicht erforscht sind oder auch mangels historischen Materials vielleicht für immer im Dunkeln bleiben werden.

Ochsenhandel gab es in mehreren Gebieten Europas: Die norddeutschen Städte importierten Ochsen aus Dänemark und Friesland, die mittel- und ostdeutschen Städte wurden meist mit polnischen Rindern versorgt, während Venedig und andere Städte Süditaliens das Fleisch aus Kroatien und Ungarn einführten. In dieser Publikation werden wir uns nur auf den Handel mit ungarischen Ochsen und den Viehtrieb zwischen der ungarischen Puszta und den süddeutschen Städten beschränken.
Die einzelnen Kapitel mit den Überschriften „Ungarn“, „Österreich“ und „Deutschland“ beziehen sich auf die heutigen Länder mit ihren jetzigen Grenzen. Unsere „Zeitreise“ umfasst mehrere Jahrhunderte (14.–18./19. Jh.). In diesem Zeitraum wurden Grenzen neu gezogen und Gebiete erobert, Kriege fanden statt, manche Orte gehörten mal zu Österreich, mal zu Bayern, und Ungarn stand zeitweise unter der Herrschaft der Osmanen und der Habsburger. Diese historischen Veränderungen werden erwähnt, doch für unsere Betrachtungen haben wir die drei Länder in ihrer heutigen Form als strukturierendes Element gewählt.



oxen fleisch

Die Schreibweise mit „x“ für den Oxenweg verweist einerseits auf alte historische Quellen, andererseits wurde diese Schreibweise bewusst zur Abgrenzung zum „Ochsenweg“ in Schleswig-Holstein und als markenbildende Maßnahme für die LEADER-Projekte in Ungarn, Österreich und Deutschland gewählt.

Folgen Sie nun dem spannenden Oxenweg von der ungarischen Tiefebene über österreichische Landschaften bis nach Süddeutschland!

01 –

Die historischen Ochsentriebe von Ungarn nach Bayern

Anfänge und Ursachen

Wie ist der Ochsenhandel zwischen Ungarn und Bayern im 14. Jahrhundert entstanden? Die Ursachen und begünstigende Faktoren, die zum massiven transkontinentalen Fleischexport von Ost nach West führten, waren sehr vielfältig.

Wachstum der Städte und der Bevölkerung

Im 14. Jahrhundert grassierten große Pestepidemien in Europa, „der schwarze Tod“, der ein Drittel der Bevölkerung erbarmungslos mitriss. Gegen Ende des 15. Jahrhunderts wuchsen die Bevölkerungszahlen in Westeuropa rasch wieder an. Dieses Wachstum hielt bis Anfang des 17. Jahrhunderts an. Es entstanden immer größere Ballungszentren, Städte mit wachsender wirtschaftlicher Bedeutung wie Augsburg oder Nürnberg. Diese konnten den erhöhten Lebensmittelbedarf der Stadtbevölkerung aus der eigenen Region nicht mehr vollständig gewährleisten. Der Textilstadt Augsburg mit Baumwoll- und Leinenindustrie fehlten die umliegenden Weideflächen für die Viehzucht, da die Ackerflächen vorwiegend mit den benötigten Industriepflanzen – wie Flachs und Hanf für die Tuchherstellung oder Waid und Krapp zum Färben der Stoffe – belegt wurden. Das verbleibende Weideland wurde teilweise für die Schafzucht verwendet, um den ebenfalls steigenden Bedarf an Wolle für die Textilindustrie decken zu können. Außerdem mussten Hauptnahrungsmittel wie Getreide sowie leicht verderbliche Lebensmittel wie Obst und Gemüse ebenfalls in der unmittelbaren Nähe der Städte angebaut werden. Acker für Futtermittel und Weideland für die Rinderzucht fehlten daher und Rindfleisch wurde in diesen Gebieten zunehmend zur Mangelware. Mit der Zeit entstand eine Art Arbeitsteilung zwischen den Regionen: Textil- und andere Industriereviere waren einerseits auf den Fernabsatz ihrer Produkte angewiesen, andererseits auf die Belieferung mit Nahrungsmitteln wie Fleisch aus anderen Ländern Europas. Dies führte zu regen Tauschgeschäften zwischen Ost und West.

Klimaveränderungen

Hinzu kamen drastische Klimaveränderungen in der Frühen Neuzeit, die den ganzjährigen Weidegang für das Vieh, wie das im Spätmittelalter noch praktiziert wurde, nicht mehr erlaubten. Der Winter wurde zu hart, vor allem die höher liegenden Weideflächen konnten nicht mehr genutzt werden, das Vieh musste in der kalten Jahreszeit im Stall gehalten und gefüttert werden. Diese Kälteperiode, die sogenannte Kleine Eiszeit, beeinflusste das Klima von Süddeutschland erheblich und brachte besonders kalte Temperaturen zwischen 1570 und 1630 sowie zwischen 1675 bis 1715 mit sich.
Die ungarische Tiefebene und andere, noch entfernter liegende Regionen Osteuropas (Rumänien, Podolien, Ukraine) hatten dagegen klare Vorteile



Lucas Schnitzer/Paulus Fürst:
„Prospect des Hern Marcks und der Fleisch Brücken in Nürnberg“, Radierung, 1670

für die Viehzucht: Erstens standen in diesen eher dünn besiedelten Regionen riesige Weideflächen zur Verfügung, zweitens war die dort gezüchtete Rinderrasse den wechselnden Temperaturen oder dem kalten Winter gegenüber resistenter als andere Rassen. Das ungarische Graurind konnte ganzjährig ohne Stallung draußen gehalten werden.

Bessere Fleischqualität

Ungarisches Ochsenfleisch muss zu diesen Zeiten das Nonplusultra auf dem europäischen Fleischmarkt gewesen sein. Heimische Ochsen unterlagen im Vergleich ihrer ungarischen Konkurrenz in vielerlei Hinsicht, weshalb sich das Graurind aus Ungarn als begehrte Importware und Fleischlieferant bestens durchsetzen konnte. Die heimischen Rinder wurden vorwiegend als Zugtiere in der Landwirtschaft gehalten. Sie wiesen mehr Muskelanteile und weniger Fett auf. Ihr Gewicht betrug nur etwa 200 kg, während das ungarische Steppenrind mühelos das zwei- bis zweieinhalbfache (ca. 350–500 kg Lebendgewicht) davon erreichen konnte. Das Schlachtgewicht der Importtiere, also das reine Fleisch nach der Schlachtung, lag bei ca. 200–280 kg. Geschmack und Qualität des Steppenrindes schnitten ebenfalls besser ab als beim heimischen Schlachtvieh, sodass die „Ungarochsen“ lange Zeit als Lieferanten des besten und teuersten Fleisches angesehen wurden. Aber auch im Vergleich zu anderen Importrindern hatte das ungarische Vieh gute Chancen auf dem Markt, es war günstiger zu bekommen als die polnische oder dänische Konkurrenz und bot dazu auch noch eine bessere Qualität. [1]

Veränderte Essgewohnheiten

Auch die Ernährungsgewohnheiten der Stadtbevölkerung änderten sich in der Frühen Neuzeit ganz rapide, vor allem bei der aufstrebenden Bürgerschicht, die sich viel Luxus – wie zum Beispiel – ungarisches Rindfleisch oder teure Gewürze leisten konnte. In der differenzierten Stadtgesellschaft, in der unterschiedliche soziale Gruppen zusammenlebten, wurde das Bedürfnis nach Abgrenzung und Statuspräsentation immer größer. Das üppige Essen, opulente Festmahle und bürgerliche Hochzeiten mit einem reichhaltigen Fleischangebot wurden zum Statussymbol. Der zunehmende Wohlstand der bürgerlichen Schicht führte zu einem vermehrten Fleischkonsum.
Das bezeugen auch Vergleiche von historischen Kochbüchern ganz anschaulich. Während das älteste erhaltene deutsche Kochbuch „das buoch von guoter spîse“ (um 1350 Würzburg) nur einige wenige Rezepte mit Rindfleisch enthält, bietet das „Ein new Kochbuch“ von Marx Rumpolt aus dem Jahre 1581 (Frankfurt am Main) eine wahre Fülle und Variationsbreite von 83 Rindfleischgerichten.



Fleischhaus zu Nürnberg: „Ungarn giebt uns wilde Stier desen sich die Metzger freuen ..." Radierung um 1700

1 Kiss, Die Bedeutung der ungarischen Viehzucht, Seite 107

Vom Ochsenfuß zum Biberschwanz

Historische Kochbücher (14.–16. Jahrhundert)

Was waren die Leibspeisen unserer Vorfahren? Was wurde im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit gekocht? Darüber geben u. a. die historischen Kochbücher Auskunft.

Das älteste erhaltene deutsche Kochbuch, auch das Würzburger Kochbuch genannt, stammt aus dem Jahre **1350**: *„das buoch von guoter spîse“*.
Es ist eine handschriftliche Rezeptsammlung in Mittelhochdeutsch mit 101 Rezepten. Ochsenfleisch kommt hier noch kaum vor.
Das erste gedruckte deutsche Kochbuch ist *1485* in Nürnberg erschienen, mit dem Titel *„Nürnberger Küchenmaistrey“* mit Rezepten für die feine, gehobene Küche. Auch in diesem Kochbuch spielt Rindfleisch noch keine wichtige Rolle.
Besonders beliebt war auch der Renaissance-Bestseller aus Venedig, eine Übersetzung aus dem Italienischen, mit dem Titel *„Von der anständigen Wollüstigkeit“* (De Honesta Voluptate), in deutscher Sprache und in Druck erschienen **1542**.
Mit der Ausbildung des Bürgertums begann auch die Tradition, Rezepte aufzuschreiben und für die Familie festzuhalten. Typische Gerichte einer Augsburger Patrizierfamilie enthält **das Kochbuch der Philippine Welser aus dem Jahre 1545**.
Ein Meilenstein der Kochbuchliteratur war das **New Kochbuch von 1581** (Frankfurt am Main) **von Marx Rumpolt**. Rumpolt, der ungarischer Abstammung war, arbeitete als Mundkoch des Mainzer Kurfürsten Daniel Brendel von Homburg. Der professionelle Koch verfasste das erste Lehrbuch für Köche. Somit war er in Deutschland einer der ersten namentlich bekannten Meister, der das Wissen seiner Zunft allgemein zugänglich machte. In seinem Werk finden sich zahlreiche Ochsenfleischgerichte, wie zum Beispiel folgendes



„Einen ganzen Ochsenkopf zu kochen" – Rezept aus dem Kochbuch von Max Rumpolt 1581

Rezept, für die bessere Lesbarkeit in die heutige Sprache übertragen:

Abendessen aus Ochsenfüßen

Koche die Ochsenfüße in Wasser, lasse sie auskühlen, säubere sie und entbeine sie, dann lege sie in Essig, dem du ein wenig Salz beigegeben hast. Darinnen lasse sie eine Stunde liegen, dann nimm sie heraus und schneide sie klein, dass es dünn ist. Vor dem Anrichten lege sie in eine Schüssel und gieße frischen Essig darüber, streue Ingwer und gesäuberte, kleingezupfte grüne Petersilie darüber. Also pflegt man gemeiniglich zu Nacht zu einem Salat zu geben, sonderlich im Sommer.[2]

Der Biber als Fisch?

Die Fastenzeit war ein wichtiges Thema und viele Kochbücher enthielten einen extra Rezeptteil für die fleischlosen Tage. Auffallend oft enthalten diese Sammlungen Gerichte aus Biberfleisch. Ob aus Unwissenheit oder als kleines Hintertürchen, um auf Fleisch nicht ganz verzichten zu müssen, wurde der Biber als Wassertier zu den Fischen gezählt und durfte damit auch in der Fastenzeit zubereitet werden. Als besondere Delikatesse galt der Biberschwanz, gedämpft oder als Pastete. Biberschwanz-Rezepte finden sich in zahlreichen historischen Kochbüchern vom 14. bis ins 19. Jahrhundert.

2 http://www.koch-welten.de/Rezeptemarxrumpolt.htm

Den Pro-Kopf-Fleischverbrauch in den süddeutschen Städten um 1600 berechnen verschiedene Autoren sehr unterschiedlich, meistens liegen ihre Ergebnisse zwischen 42–50 kg pro Person und Jahr, manche setzen die Zahl sogar noch höher, bei ca. 100 kg an.[3] Da man jedoch annehmen muss, dass nicht alle Schichten regelmäßig Fleisch konsumierten und je nach Religionszugehörigkeit auch ein Teil der Bevölkerung an den Fastentagen kein Fleisch zu sich nahm, bleibt die Berechnung des Pro-Kopf-Fleischkonsums für eine bestimmte Stadt und eine bestimmte Zeit immer eine Rechenoperation mit vielen Unbekannten und kann nur annähernd geschätzt werden. Zweifelsohne stand jedoch beim Fleischverbrauch um 1600 das Rindfleisch an erster Stelle vor Schweine-, Schaf- und Hühnerfleisch.

Zum Vergleich: Heutzutage verzehrt jeder Deutsche im Jahr ca. 88 kg Fleisch, davon knapp 13 kg Rindfleisch. Am meisten wird Schweinefleisch gegessen, über 50 kg pro Kopf und Jahr.[4]

Der übermäßige Fleischkonsum, oft in Kombination mit viel Alkohol führte bei zahlreichen Wohlhabenden zu einer typischen Krankheit der Zeit, zur Gicht. Berühmte Gichtkranke waren zum Beispiel Kaiser Karl V., Heinrich VIII., Johannes Calvin oder Michelangelo.
Die unteren Bevölkerungsschichten ernährten sich dagegen eher fleischarm: Getreide, Kraut und Milch waren ihre Hauptnahrungsmittel. Fleisch kam bei den Ärmeren höchstens an besonderen Festtagen auf den Tisch.

Fleisch bis zum Abwinken

Die Landshuter Fürstenhochzeit 1475 und andere üppige Feste

Im Jahre 1475 fand die berühmte Landshuter Hochzeit des bayerischen Herzogs Georg des Reichen mit Hedwig Jagiellonica, der Tochter des polnischen Königs Kasimir IV. Jagiello, statt. Was bei diesem Fest auf den Tisch kam, wissen wir aus historischen Quellen: 323 Ochsen, 285 Schweine, 1.133 Schafe, 1.537 Lämmer, 490 Kälber, 11.500 Gänse und 40.000 Hühner machten das reichhaltige Fleischangebot aus, das neben vielen anderen Speisen und Köstlichkeiten von den Hochzeitsgästen verspeist wurde. An dem Festmahl nahmen mehrere Tausend Leute teil.

Bei einem anderen Festessen 1452 in Konstanz zu Ehren des Bürgermeisters waren 100 „Mannen“ eingeladen. Laut Rechnungen der Stadt wurden hier fast 200 kg Fleisch (Rind, Schwein, Wurst, Hennen, Enten und anderes Geflügel) aufgetischt, dazu 300 Karpfen, Hechte und 140 kleinere Fische, von Brot, Reis, Kuchen, Nüssen und Süßspeisen ganz zu schweigen. Zum Trinken gab es nicht weniger als 537 Liter Wein. Sicher ist hier einiges übriggeblieben, denn auch damals konnte keiner der Gäste 2 Kilo Fleisch, dazu 3–4 Fische und noch weitere Nahrung verzehren und dazu noch 5 Liter Wein herunterspülen. Doch die große Fülle des Angebots und das Übermaß an Fleisch sind bezeichnend für die Festivitäten der damaligen Zeit.[5]

3 Angaben von Dirlmeier, Dalhede und Abel, in: Grillmaier, S. 8
4 Quelle: www.statista.com (Angaben aus dem Jahr 2013)
5 Hirschfelder, S. 14



Ochsen vor dem Augsburger Heilig-Geist-Spital, Kupferstich von Simon Grimm 1677

Politische und gesellschaftliche Ereignisse

Wichtige politische und gesellschaftliche Ereignisse, wie zum Beispiel die im 16. Jahrhundert in der Stadt Augsburg abgehaltenen Reichstage, zu denen jeweils 10–15.000 Gäste angereist waren, erforderten von der Stadt, die Fleisch- und überhaupt die Nahrungsmittelversorgung für diese „Events“ zu organisieren und zu gewährleisten. Die historisch bedeutendsten Reichstage fanden in den Jahren 1530 (Verkündung der Confessio Augustana) und 1555 (das Jahr des Augsburger Religionsfriedens) statt. Die Reichsstadt Augsburg löste diese Versorgungsaufgabe offensichtlich immer wieder vorbildlich und zur Zufriedenheit aller Teilnehmer. Diese politischen Ereignisse verursachten zwar nur einen zeitlich begrenzten Mehrbedarf an Fleisch, dennoch beeinflussten sie die Entwicklung des Ochsenhandels erheblich.
In Augsburg zum Beispiel wurden die Fleischpreise bereits im Vorfeld der Reichstage höher gesetzt. Viele Ausnahmeregelungen wurden für diese Zeit erlassen, um bessere Einkaufsbedingungen für die Metzger zu schaffen.
Für das Reichstagsjahr 1530 wurden 6.774 Ochsen geschlachtet, 834 mehr als ein Jahr zuvor. Durch die Gäste erhöhte sich die Einwohnerzahl der Stadt um ca. ein Drittel und so musste auch wesentlich mehr Fleisch zur Verfügung gestellt werden.[6]

Auch größere Hochzeiten und andere gesellschaftlich relevante Ereignisse mit Menschenansammlungen verursachten immer wieder einen Fleischmehrbedarf und veranlassten die Metzger, noch mehr Ochsen und anderes Vieh aus Ungarn einzuführen.

Ein äußerst lukratives Geschäft

Das Preisgefälle zwischen den Zuchtgebieten im Osten und den Verbrauchermärkten im Westen ermöglichte es den Händlern, den Vieheinkauf und den gesamten Trieb mitsamt Personal zu finanzieren und dennoch nach dem Verkauf einen beträchtlichen Gewinn zu erzielen. Einen besonderen Anreiz bot dabei die sogenante „Preis-Revolution“, die Tatsache, dass die Schlachtviehpreise in den süddeutschen Städten und in Westeuropa im 16. Jahrhundert wesentlich schneller stiegen als in Ungarn.
Die Ochsenzucht und der Ochsenhandel wurden somit für viele Beteiligte ein lohnendes Geschäft, das gerade deswegen mehrere Jahrhunderte aufrechterhalten und ausgebaut wurde und bestens funktionierte.

6 Grillmaier, S. 88

Der internationale Ochsenhandel

Anfänge, Blütezeit und Ende des Handels

Die vorhandenen historischen Quellen (Handels- und Zollbücher, Mautrechnungen, Metzgerakten u. a.) bezeugen den fast ununterbrochenen Ochsenhandel in Europa zwischen dem 14. und 18. Jahrhundert.

Schon zu Anfang des 13. Jahrhunderts gibt es vereinzelte Belege, die die Ausfuhr von ungarischen Ochsen dokumentieren.[7] Ein weiterer Beleg für den Ochsenhandel im deutschsprachigen Raum stammt aus dem Jahre 1305. Das Handlungsbuch des Nürnberger Fernhändlers Holzschuher enthält einen Eintrag über den Handel mit ungarischen Ochsenhäuten. Gute 50 Jahre später, im Jahre 1358, hatte ein Nürnberger Patrizier namens Bertold Holzschuher (vielleicht der Sohn?) drei Ochsenhändlern 800 Gulden geliehen. Diese stellten als Sicherheit in Ungarn gekaufte Ochsen, die für die Stadt Mainz bestimmt waren.

Zunächst diente der Ochseneinfuhr sicher nur zur Ergänzung des regionalen Angebots. Doch gegen Ende des 15. Jahrhunderts stieg der Fleischbedarf der süddeutschen Städte so rasant an, dass die regionale Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln, vor allem mit Fleisch, nicht mehr ausreichte. Das brachte den transkontinentalen Ochsenhandel erst richtig ins Rollen. Im 16. Jahrhundert florierte das Geschäft und erreichte seinen Höhepunkt, indem der Fleischbedarf der süddeutschen Städte größtenteils von ungarischen Ochsen gedeckt wurde. Allein auf dem Wiener Ochsengries wurden zwischen 1548 und 1558 mehr als eine halbe Million (550.000) Ochsen verkauft, die meisten vermutlich an süddeutsche Viehhändler oder Metzger. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts waren die „Ungarochsen“ so dominant auf dem Markt, dass aus Nürnberg der Satz überliefert ist, wonach „von Ungarn ganz Deutschland mit Fleisch gespeist wird“.[8]

In der Blütezeit des Ochsenhandels tauschten jährlich 100.000 bis 200.000 ungarische Tiere ihre Eigentümer auf den europäischen Märkten. Selbst die Türkenkriege konnten den Handel nicht stoppen: Zwar gab es zeitweise Engpässe bei der Versorgung, oder aber die Handelsrouten mussten von Zeit zu Zeit verlegt werden, um den kriegerischen Handlungen und Gefahren aus dem Weg zu gehen. Aber der Handel lief weiter. 1526 bei der Schlacht von Mohács wurde ein großer Teil Ungarns von den Türken unter Sultan Süleyman dem Prächtigen erobert. Ab diesem Zeitpunkt war das Land 150 Jahre lang dreigeteilt: in das Habsburgische Königreich, eine Provinz Ungarn des Osmanischen Reiches und das Fürstentum Siebenbürgen als Vasallenstaat der Osmanen.

Während des Krieges zwischen den Habsburgern und dem Osmanischen Reich von 1593–1606 erhöhte Kaiser Rudolf II. die Zollsätze, was zum rapiden Rückgang der Ochsentriebe führte. Wann immer die Einfuhr der ungarischen Ochsen aus politischen oder anderen Gründen ins Stocken geriet, griffen die Metzger vermehrt auf polnische oder dänische Ochsen aus dem Norden oder auf Waldochsen aus dem Bayerischen Wald zurück.

Engpässe gab es auch durch die italienische Konkurrenz, wie zum Beispiel Ende des 16. Jahrhunderts, als venezianische Viehhändler einen Großteil der Ochsen bereits an der ungarischen

7 Vangerow: Die ungarischen Ochsenherden …, S. 94
8 zitiert nach Pickl, S. 156



Ochsenherde auf der Puszta als Postkartenmotiv

Grenze aufgekauft hatten, so dass nur eine geringe Anzahl von Graurindern auf dem Wiener Ochsengries angeboten werden konnte. Die finanzkräftigen Venezianer schnappten so einige Male den süddeutschen Händlern die gute Ware vor der Nase weg. Kaiser Rudolf II. verbot daraufhin im Jahre 1597 den Händlern aus Venedig, direkt in Ungarn einzukaufen und hoffte, dass der Viehhandel damit wieder vermehrt auf dem Wiener Ochsengries abgewickelt werden würde. Doch das störte die Venezianer herzlich wenig, sie verlegten ihre Handelswege kurzerhand in Richtung Kroatien und umgingen damit einfach die Bestimmungen und Zölle der Habsburger.[9] Der Dreißigjährige Krieg (1618–1648) bewirkte zwar einen drastischen Rückgang des Handels, bedeutete jedoch noch nicht das Ende der Ochsenexporte. Eine einschneidende Zäsur brachten die Jahre von 1670 bis 1720. Die kriegerischen Auseinandersetzungen zwischen den Habsburgern und dem Osmanischen Reich zerstörten nach und nach die gesamte Infrastruktur, die dem Handel zugrunde lag. Ungarische Ausfuhrzölle machten außerdem im 18. Jahrhundert den Ochsentrieb unrentabel.[10] Zwar gab es noch Ochsentransporte und -handel bis ins 19. Jahrhundert, doch die Mengen und die Bedeutung, die das Ochsengeschäft im 16. Jahrhundert besaß, wurden nie wieder erreicht.

Der transkontinentale Ochsenhandel bescherte 3–400 Jahre lang verschiedenen Bevölkerungsgruppen ein gutes Einkommen, trug in zahlreichen europäischen Städten zur Lebensmittelversorgung der Menschen bei und hinterließ seine Spuren in vielen anderen Bereichen wie in der Sprache und der Kultur.

Triebzeiten

Die Triebzeiten konzentrierten sich auf die wärmeren Monate im späten Frühjahr, Sommer und Herbst: Die Saison für den Ochsentrieb begann im Mai und dauerte in der Regel bis Oktober. Spitzenmonat war laut verschiedener Mautrechnungen der Monat Juli. Die meisten Ochsen erreichten die süddeutschen Städte in den Monaten September und Oktober.

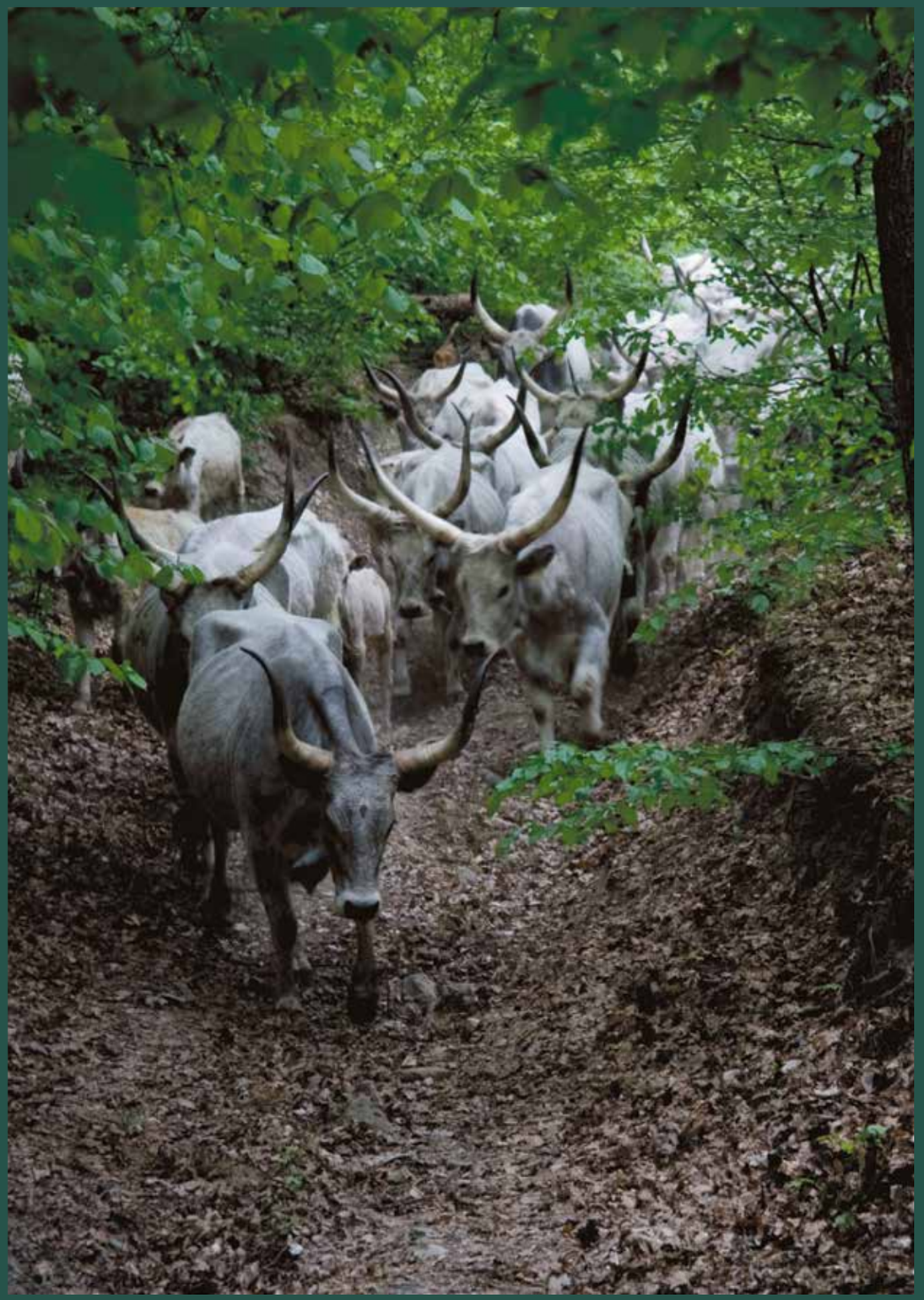
Etappen

Der Weg vom Aufzuchtgebiet bis zum Bestimmungsort war sehr lang und betrug meistens um die 1.000 Kilometer, in manchen Fällen sogar mehr. Damit die Rinder unterwegs nicht zu viel an Gewicht verloren, wurden auch Weideflächen als Rast- und Mastplätze eingeplant, meistens in der Nähe der Fleischmärkte. Die tägliche Marschroute lag bei 20–30 km pro Tag. Eine stolze Leistung! Somit waren die meisten Herden mindestens 4–6 Wochen, manchmal sogar einige Monate unterwegs zu den Verbrauchern.

Herdengrößen

Über die Größe der Herden gibt es sehr unterschiedliche Angaben, meistens in den Mautrechnungen und Zollbüchern. Mal waren es nur 30 bis 50, mal aber auch riesige Herden mit bis zu 1.000 Ochsen. Es ist jedoch anzunehmen, dass die Ochsentreiber in den meisten Fällen mit durchschnittlich 100 bis 200 Tieren den langen Weg antraten. An manchen Engstellen, wie bei Stadttoren, Brücken, Furten oder eng bebauten Feldern kamen sie nur mit kleineren Herden durch. Jede Herde wurde von einem „Ochsenkapitän“ und weiteren Ochsentreibern begleitet. Die Treiber wurden teilweise unterwegs gewechselt, oft übernahmen einheimische, ortskundige die Führung für bestimmte Strecken. Manchmal, wenn auch nur selten, mussten Tiere unterwegs wegen Schwäche oder Krankheit verkauft oder notgeschlachtet werden, die meisten Rinder erreichten trotz des strapaziösen und langen Wegs ihren Bestimmungsort ohne größere Schäden.

9 nach Pickl, S. 152–153
10 Schiffkorn, Die Ochsenstraße, S. 17



Herde unterwegs

Preise

Die Ochsenpreise variierten stark, sowohl im zeitlichen Verlauf als auch geografisch gesehen. So stieg der Wert der importierten Tiere zum Beispiel von Ost nach West deutlich an. In Wien betrug der Marktpreis für ein Paar Ochsen leicht das 2–2,3fache vom ursprünglichen Preis der Züchter in Ostungarn. In Augsburg konnte der Ochsenhändler den Preis jedoch noch weiter steigern, da er die Transportkosten (Futter, Löhne für Treiber usw.) und seinen eigenen Gewinn noch mit dazu rechnen musste. Konkrete Beispiele liegen u. a. aus dem Jahre 1580/90 vor: Erstpreise in Ungarn lagen in dieser Zeit bei 10 Gulden, beim Wiener Importtor betrug der Preis in der gleichen Zeit ca. 12–17 Gulden, in Nürnberg stieg er sogar auf bis zu 18–22 Gulden.[11]

Auch im Laufe der Zeit stiegen die Preise der „Ungarochsen“ stetig nach oben: Ein Vergleich zwischen den Jahren 1529 und 1560 zeigt eine Steigerung der Preise von ca. 50–60 Prozent.[12]

Die Verteuerung des Ochsenfleisches hat einerseits mit dem Anstieg der Triebkosten wie Löhne, Futterpreise oder auch Mautgebühren zu tun, andererseits spielten Angebot und Nachfrage auf den Märkten immer eine entscheidende Rolle. Somit waren die Preise stets größeren Schwankungen ausgesetzt.

Im Laufe der Zeit entwickelte sich überdies ein differenziertes Angebot: Es gab verschiedene Qualitätsstufen auf dem Markt, die demnach auch sehr unterschiedliche Preise bei den Metzgern bzw. den Verbrauchern erzielen konnten.

Bei den Großhändlern gab es natürlich auch Rabatte, diese „Ermäßigungen“ von 3–4 % beim Einkauf von größeren Herden wurden meistens in Form von Dreingaben gegeben, d. h. der Käufer erhielt noch einige Tiere gratis dazu. Im östlichen Teil Ungarns gaben die Viehhändler den Einkäufern von Exportochsen auch einige Jungochsen als Geschenk dazu.[13]

Was war ein ungarischer Ochse wert?

Im Jahr 1560 zahlte man für ein Paar Ochsen durchschnittlich 25 Gulden in den süddeutschen Städten.[14] Aber was bedeutete das für die damalige Zeit? Welcher Kaufkraft entsprach diese Summe in etwa?

Ca. 30 Gulden brauchte man damals als Lebenshaltungskosten für eine Person für ein ganzes Jahr in einer sog. „auskömmlichen“, also weder reichen noch besonders armen Familie, davon waren über 20 Gulden alleine für Lebensmittel notwendig. Lebensmittel machten damals 70–80 %, also den Löwenanteil der Lebenshaltungskosten aus.

Ein bürgerliches Haus im 16. Jahrhundert kostete ca. 500 Gulden, entsprach also dem Preis von 20 Paar Ochsen. Dürer kaufte zum Beispiel 1509 sein Haus in Nürnberg für 553 Gulden.[15]

Ca. 30–35 Gulden betrug das Jahreseinkommen eines Bauhandwerkers, der also etwa 8–10 Monate für ein Paar Ochsen hätte schuften müssen.

Alles in allem kann man behaupten, dass das Schlachtvieh aus Ungarn recht viel Wert besaß. Heutzutage kostet ein ungarischer Ochse auf dem Viehmarkt von Hortobágy ca. 500.000 Ft, also ca. 1.700 Euro.[16]

11 Daten nach Vangerow: Die ungarischen Ochsenherden, S. 90
12 Grillmaier, S. 47–48
13 Kiss, S. 101
14 nach Dalhede, S. 74
15 Preis- und Lebenshaltungsangaben nach verschiedenen Tabellen von Dirlmeier. Hier handelt es sich nicht um wissenschaftlich gesicherte Zahlen, sondern nur um grob geschätzte Vergleiche.
16 Angabe aus 2010, www.dehir.hu



Wichtige Schauplätze

Aufzuchtgebiete

Die wichtigsten Aufzuchtgebiete des ungarischen Steppenrindes waren die ungarische Tiefebene, die Täler der Flüsse Kőrös und Maros, Siebenbürgen sowie Gebiete weiter östlich von Ungarn wie Podolien, die Moldau, die Walachei und die Ukraine. Diese weniger dicht besiedelten Landschaften boten dem Vieh riesige Weideflächen, wo es nach Herzenslust frei grasen konnte. Die Graurinder wuchsen in größeren Herden auf und wurden im Alter von 3 bis 5 Jahren für den Export ausgewählt. Das Gewichtsminimum für einen ungarischen Exportochsen lag bei 4,5 Doppelzentnern, also bei 450 kg, darunter bestand ein Ausfuhrverbot.

In der ungarischen Tiefebene und in Siebenbürgen wurden im 16. Jahrhundert jährlich um die 3 Millionen Rinder gehalten. Das bedeutete einen Viehbestand von 2.000 Rindern pro 1.000 Einwohner, im 17. Jahrhundert stieg die Zahl sogar auf 3.200 Rinder pro 1.000 Einwohner. Diese Mengen reichten sowohl für den Export als auch für die Versorgung der eigenen Bevölkerung.
Viel Brachland, ein gutes Klima, ein für die Bauern günstiges Pachtsystem und die Befreiung der Rinderhaltung von staatlichen oder grundherrlichen Abgaben führten in der ungarischen Tiefebene zu einem Aufschwung der Rinderzucht und damit zum Aufblühen und Wachstum der ungarischen Marktflecken. Zwischen dem 15.–17. Jahrhundert wurde 50–60 % des ungarischen Nationaleinkommens allein durch die Rinderzucht und die Ochsenexporte erwirtschaftet. Weitere wichtige Exportgüter waren Kupfer, rassige Pferde und ungarischer Wein.

Viehmärkte

Neben dem Wiener Ochsengries, dem Hauptumschlagplatz der ungarischen Graurinder, gab es verschiedene andere Märkte in Österreich, jeweils zu festen Terminen zwischen Mai und September. So hätte der Kalender des Ochsenhändlers im 16. Jahrhundert aussehen können:

25. Mai *(St. Urban)* – Bruck an der Leitha
15. Juni *(St. Vitus)* – Götzendorf
04. Juli *(St. Ulrich)* – Ebenfurth
10. August *(St. Laurentius oder St. Lorenz)* – Himberg
14. September *(Hl. Kreuz)* – Laxenburg
25. November *(Kathreinmarkt)* – Wiener Ochsengries

An dieser Auflistung sieht man, dass in den wärmeren Monaten ziemlich regelmäßig, einmal im Monat, Märkte abgehalten wurden. In Wien dagegen konnte man jeden Freitag und fast ganzjährig ungarische Ochsen ersteigern. Manche Händler konnten so auch zwei Marktbesuche, einen in Wien und einen in Niederösterreich, miteinander verbinden.



Die ungarische Puszta mit Ziehbrunnen

Die Stadt Wien besaß das so genannte Stapelrecht, damit waren Käufer wie Verkäufer gezwungen, ihre Viehkäufe in Wien bzw. in Auspitz abzuwickeln. Der Wiener Ochsengries befand sich östlich der Innenstadt, im III. Stadtbezirk, auf dem Gebiet des heutigen Stadtbahngeländes. Auch in Westungarn fanden regelmäßig Viehmärkte statt: in Raab/Győr, in Altenburg/Magyaróvár sowie in Sommerein/Hegyeshalom.

Triebwege/Triften

Im Laufe der Zeit entstand ein ganzes Netz von zahlreichen einzelnen Ochsenwegen, die teils parallel zu den vorhandenen Straßen, teils diese kreuzend, quer durch Europa führten und je nach Zustand, Witterung und Jahreszeit unterschiedlich häufig genutzt wurden. Manche Wissenschaftler gehen davon aus, dass die Ochsentreiber nicht die allgemeinen Verkehrswege und Landstraßen benutzten, die von Kutschen, Planwägen, Händlern, Pilgern und anderen Reisenden frequentiert wurden. Sie vermuten, dass die Ochsenherden diese Wege einerseits komplett verstopft hätten, andererseits wären diese schnell von Kot und Harn verunreinigt und nicht mehr passierbar gewesen. In Süd- und Mitteldeutschland wurde das Vieh erwiesenermaßen auch auf den normalen Landstraßen bzw. auf alten Handelsstraßen getrieben. Vermutlich führten die Ochsenwege meist entlang der Flussniederungen und in der Nähe von Gewässern, denn so standen Tränke wie Futter für die Tiere praktisch zur Verfügung. An manchen Stellen waren riskante Flussüberquerungen notwendig, so zum Beispiel bei der Furt durch den Inn bei Schärding.
Je ortskundiger die Ochsenbegleiter waren, desto besser konnten sie auf die örtlichen Gegebenheiten oder wetterbedingte Hindernisse reagieren. Der Ochsentrieb erforderte demnach umfangreiche Vorbereitungen und ortskundige, kampferprobte, belastbare Männer für die Tour.

Die Triebrouten mussten im Vorfeld mit den jeweiligen Territorialherren abgesprochen werden, Wasser und Futter für die Tiere waren in regelmäßigen Abständen erforderlich und außerdem sollte gewährleistet werden, dass die Ochsen die anliegenden landwirtschaftlichen Flächen nicht zertrampeln, kahl fressen oder verunreinigen.
Um Flurschäden zu verhindern, wurde der Weg in manchen Gebieten, wie zum Beispiel auf der Strecke von Raab/Győr bis Wien, durch in gleichen Abständen aufgestellte Stangen ausgewiesen und markiert. Die Breite des Triebweges betrug hier stolze 140 Meter.[17]
Manche Wege durften infolge der Dreifelderwirtschaft nur jedes dritte Jahr benutzt werden, wenn die Felder gerade brach lagen, wie in Altomünster, Zeitlbach und Friedberg. Es gab auch Verbote, wie im Falle des Klosters Scheyern. Hier durften die Herden die Wege gar nicht passieren.
Und auch wenn es mal Streitigkeiten mit Territorialherren oder Anrainern wegen Flurbeschädigungen gab, verlief der Trieb in den meisten Fällen doch relativ reibungslos.

Viele Flurnamen wie Ochsenstraße, Ochsenweg, Ochsengasse, Ochsenrie usw. entstanden sicherlich im Zusammenhang mit dem transkontinentalen Ochsentrieb und zeugen heute noch davon, dass dort große Viehherden aus Ungarn und Osteuropa vorbeizogen. Einige Ortsbezeichnungen beziehen sich auf die Unterbringung und Versorgung der Tiere wie Ochsenbrunn, Ochsenweid u. Ä. Die zahlreichen Flurnamen und andere sprachliche Relikte (Familien- und Ortsnamen) müssen jedoch nicht zwangsweise etwas mit den ungarischen Ochsen und dem Viehhandel zu tun haben, es können in vielen Fällen auch Hinweise auf die heimische Ochsenhaltung sein. Einen eindeutigen Bezug zum Ochsentrieb mit ungarischen Ochsen hat zum Beispiel „der Ungarsteig“ in Breitenberg.

17 Tobler, S. 305

Triebrouten

Die Triebrouten sind aufgrund der bisherigen Forschung teilweise bekannt und belegbar, das gesamte Netz der Wege ist jedoch nicht lückenlos und vollständig festzulegen.
Der Verlauf der Triebwege von der heutigen österreichisch-ungarischen Grenze lässt sich ziemlich genau anhand der vorhandenen Dokumente nachverfolgen[18]: Von Raab/Győr führte der Weg über Ungarisch Altenburg/Magyaróvár, Straßsommerein, Nickelsdorf (heutige Grenzstation) bis nach Zurndorf. Von hier aus gabelte sich der Weg in zwei Richtungen, der eine führte von Parndorf nach Bruck an der Leitha, der andere über Prellenkirchen, Schönabrunn, Petronell nach Fischamend und dann entlang der Donau bis nach Wien. In Bruck an der Leitha teilte sich der Weg wieder in zwei Stränge, der eine führte von Bruck über Stixneusiedl, Trautmannsdorf, Gallbrunn, Margarethen am Moos und Schwadorf nach Fischamend und weiter über Schwechat, Mannswörth, Ebersdorf und Simmering nach Wien. Der andere Strang ging von Bruck über Trautmannsdorf, Götzendorf, Ebergassing, Himberg und Achau nach Laxenburg.

Die Strecke zwischen Wien und Enns sowie Ebelsberg bei Linz ist nicht hinreichend erforscht. Als mögliche Etappenorte sind die Ortschaften Wieselburg, St. Pölten, Amstetten und Enns aus einer Quelle (1422) bekannt. Dafür ist die Strecke Ebelsberg – Schärding und von dort weiter nach Augsburg belegt.[19]

Von Ebelsberg führte der Weg über Kleinmünchen – Hart – Jetzing – Hitzing – Straßham bis nach Schärding, die Strecke heißt zwischen Schönering und Alkoven „Ochsenstraße“. Eine weitere alte „Ochsenstraße“ in Österreich führt von Hitzing nach Leonding und Linz bzw. nach Pasching und Traun.

Von Wien aus nördlich der Donau führte eine Strecke entlang über Pregarten, Klafferwald und das Tal des Schwarzen Regen über Viechtach, Cham, Schwandorf nach Nürnberg.

Mehrere Routen führten nach Augsburg:
1. Schärding – Straubing – Langquaid – Neustadt – Geisenfeld – Schrobenhausen – Kühbach – Aichach – Dasing – Friedberg – Augsburg
2. Schärding – Landshut – Moosburg – Pfaffenhofen oder
3. Freising – Allershausen – Petershausen – Altomünster oder
4. Zeitlbach – Friedberg – Augsburg[20]

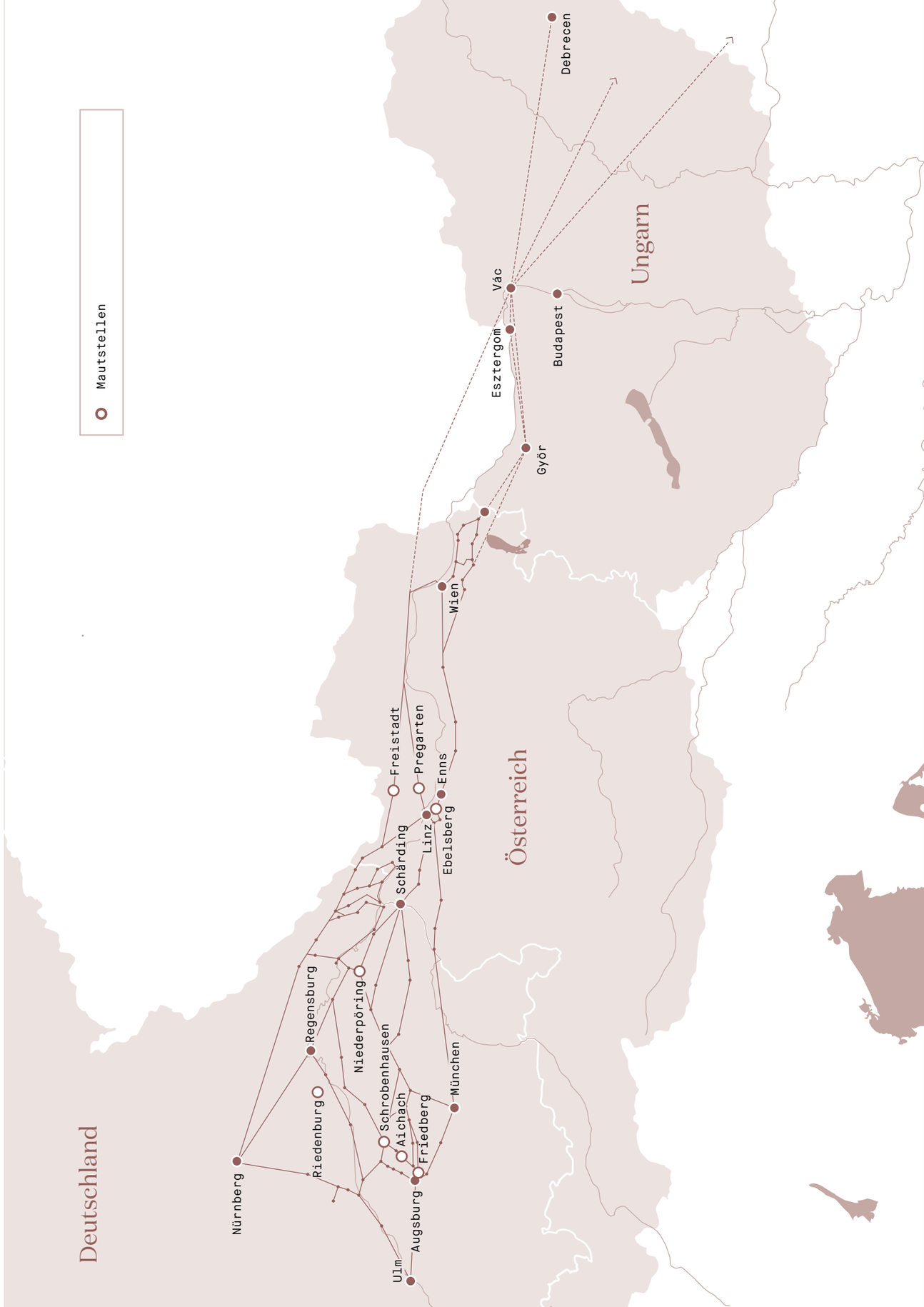
Mautstellen

Überall dort, wo die Ochsenherden Grenzen, Brücken, Furten, Gebirgspässe oder Stadttore passieren mussten, wurden Zölle oder Mautgebühren kassiert und in vielen Fällen auch schriftlich festgehalten. Diese Register und Aufzeichnungen geben über den Umfang und die Dauer des Ochsenhandels ziemlich gut Auskunft und dienen den Forschern heute als wichtige Quellen für die historische Arbeit.
Bekannte Mautstellen waren zum Beispiel in Österreich die welserische Viehmaut von Ebelsberg (heute ein Stadtteil von Linz), Pregarten oder Linz; auf deutschem Boden Niederpöring, Schrobenhausen, Aichach, Friedberg und Riedenburg im oberpfälzischen Altmühltal.

Mastzonen

Für die Aufmästung der Tiere vor dem Verkauf oder vor der Schlachtung standen spezielle Mastgebiete, kleinere Weideflächen in der Nähe der Verbrauchszentren, zur Verfügung. Hier sollten die Ochsen auf ihr endgültiges Schlachtgewicht gebracht werden und einen höheren Fleischanteil bekommen. Außerdem wurden die Tiere hier als Schlachtviehreserven für die Städte gehalten, um

18 Tobler, S. 305
19 Vangerow, Die Fleischversorgung Süddeutschlands, S. 76
20 nach Dalhede, S. 17



auch für die Wintermonate vorzusorgen. Mastzonen gab es bereits im ungarisch-österreichischen Grenzgebiet, im Seewinkel am Neusiedler See. Diese Weideflächen lagen quasi auf dem Weg, wenn man das Vieh von Raab/Győr oder von Altenburg/Magyaróvár kommend Richtung Bruck an der Leitha treiben wollte. Hier konnte das Vieh noch einmal vor dem Markttermin auf ein besseres Schlachtgewicht gebracht werden. Eine kleinere Mastzone befand sich in der Nähe von Himberg, das ebenfalls als Jahrmarktort bekannt war. Diese Mastzonen im Umkreis der österreichischen Ochsenmärkte dienten auch als „Zwischenlager“ für die Tiere, die auf dem Markt nicht verkauft werden konnten und bis zum nächstmöglichen Verkaufstermin untergebracht werden mussten. Direkt an die Viehmärkte angrenzend gab es ebenfalls „Parkplätze“ für die noch zu verkaufenden Ochsen.

Am bekanntesten von diesen Mastzonen ist die Meringer Au, die sich damals im Besitz der bayerischen Herzöge befand. Im Jahre 1526 wurde ein Abkommen zwischen Herzog Wilhelm von Bayern und der Augsburger Metzgerzunft geschlossen, wonach die Augsburger Metzger das günstig gelegene und relativ große Weideland gegen Bezahlung nutzen durften. In diesem Schreiben wurde auch die Anzahl der Weideochsen auf der Meringer Au bei maximal 500 festgeschrieben. Fläche wie Aufnahmekapazität wurden im 17. Jahrhundert auf 700 Ochsen ausgeweitet. Von den Metzgern selbst wurde festgelegt, wie viele Ochsen jeder einzelne hier weiden lassen durfte. 1539 waren es 20 Tiere pro Metzger. Die Verwaltung der Ochsen auf der Meringer Au oblag dem so genannten Aumeister, der auch die Zugehörigkeit der einzelnen Tiere zu überwachen versuchte. Während die Ochsen in Ungarn zur Unterscheidung mit Brandzeichen markiert wurden, verwendete man in der Meringer Au Schnittzeichen.

Da diese jedoch nach einiger Zeit mit dem Fell des Tieres verwachsen waren, gab es trotz der Markierungen leidige Diskussionen, wem das eine oder andere Vieh gehörte.[21]

Auch die Stadt Nürnberg kümmerte sich im 16. Jahrhundert um Weideflächen für die Importochsen in der Nähe der Stadt und zahlte die Pacht für die Weidennutzung. Nicht verkauftes Vieh durften die Ochsenhändler kurzfristig im Reichswald weiden lassen. Damit wollte der Stadtrat verhindern, dass das Vieh in andere Städte getrieben wurde.
Weitere Weidemöglichkeiten fanden die süddeutschen Metzger in der Pfalz, im Nördlinger Ries bei Wemding, in Weißenburg oder in Scherneck.

Abnehmerstädte

Die ersten historischen Quellen belegen den Handel mit ungarischen Ochsen in Ulm und Nürnberg. Weitere Städte wie Augsburg, München, Regensburg, die Residenzstadt Neuburg an der Donau und andere folgten. Viele Tiere kamen aber noch weiter Richtung Westen, nach Frankfurt, Straßburg oder sogar bis nach Köln.

Augsburg war im 16. Jahrhundert mit ca. 25.000 Einwohnern die viertgrößte Stadt Deutschlands und mit den Fuggern und Welsern eine der bedeutendsten Handelsstätten Europas. Die Augsburger lagen in den 70er-Jahren des 16. Jahrhunderts an erster Stelle, was die Anzahl der importierten Ochsen anbelangt.

Eine herausragende Rolle im Ochsenhandel spielte neben Augsburg auch Nürnberg, die drittgrößte deutsche Stadt im 16. Jahrhundert. Die wohlhabenden Kaufleute und Handelsgesellschaften in beiden Reichstädten machten mit ihrem Kapital die Finanzierung der mehrmonatigen Geschäfte in solchem Ausmaß erst möglich. In Nürnberg



Die Stadtmetzg in Augsburg – Kupferstich von Karl Remshard um 1720

erinnert uns die lebensgroße Ochsenstatue, das Ochsenportal über der Fleischbrücke am Hauptmarkt, an die Zeiten des großen Viehhandels mit Ungarn (siehe Seite 136).

Der Vater von Albrecht Dürer – ein Einwanderer aus Ungarn

Die Vorfahren Albrecht Dürers waren wohlhabende Viehzüchter und Viehhändler in Südostungarn. Der Vater des Malers, Albrecht Dürer der Ältere (Ajtósi Dürer Albrecht) kam in Ajtós, in der Nähe der Stadt Gyula zur Welt. Nach einer Lehre als Goldschmied begab er sich auf Wanderschaft durch Europa und landete 1444, mit 17 Jahren, in Nürnberg. Hier dürfte er auch den Namen „Dürer“ angenommen haben, der sich von seinem ungarischen Geburtsort ableitet (ajtó = Tür). Die Tür findet sich deshalb auch im Wappen seines Sohnes wieder. Der Nachfahre ungarischer Viehhändler wurde in Deutschland ein berühmter Künstler.

21 nach Grillmaier, S. 69–72

Finanzierung, Organisation und Logistik

Der europäische Ochsenhandel war ein bestens organisiertes Geschäft, mit einem – wie wir heute sagen würden – internationalen Netzwerk.

Wie das Beispiel von Augsburg zeigt, wurden die Metzger selbst aktiv und beteiligten sich rege an diesen Handelsbeziehungen. Für die Beschaffung von Ochsenfleisch wurde viel Kapital benötigt, deshalb vereinigten sich die Metzger oft und gründeten eigene Gesellschaften, um den Einkauf auf dem Wiener Fleischmarkt oder anderen westungarischen oder österreichischen Viehmärkten vorfinanzieren zu können. Das bewirkte natürlich eine Chancenungleichheit, da weniger kapitalkräftige Metzger oder kleinere Gesellschaften beim Geschäft mit den ungarischen Viehzüchtern schlechtere Karten hatten. Die Gesellschafter beteiligten sich am Geschäft mit bestimmten Anteilen, dadurch wurde auch das Risiko reduziert und unter mehreren Teilnehmern verteilt. Ein oder zwei Metzger machten sich dann auf den Weg nach Wien oder nach Ofen/Pest, um dort im Auftrag der Metzgervereinigung das Vieh einzukaufen. Die Reisezeit für die beauftragten „Einkäufer“, die meistens auf dem Pferd unterwegs waren, betrug oft mehrere Wochen oder Monate.

Die Bezahlung erfolgte dann teilweise bar, teilweise in Wechseln. Später beteiligten sich auch kapitalkräftige Augsburger Kaufleute an der Finanzierung größerer Geschäfte und unterstützten die Metzgerleute als Kreditgeber. Die Fugger tauchen in diesem Zusammenhang ebenfalls als Kreditgeber von Einkaufsgesellschaften auf. Das war bei größeren Transaktionen auch zwingend notwendig, da die Metzgergesellschaften den Kauf von mehreren Tausend Ochsen trotz Zusammenschluss nicht aus eigenen Mitteln finanzieren konnten. Die Metzger oder Händler, die Kredite zu tilgen hatten, konnten in bestimmten Fällen ihre Schuld auch in Form von Naturalien, mit Fellen und Häuten begleichen. Falls Kredite und Bares nicht ausreichten, wurden Wechsel oder Schuldbriefe mit verschiedenen Zahlungszielen ausgestellt.[22] Städtische Kredite für Metzger gab es auch in der Stadt Nürnberg, wo ein eigens für diesen Zweck ins Leben gerufene Ochsenamt die Gelder für die Fleischbeschaffung bewilligte und vergab.

Tauschgeschäfte zwischen Ost und West waren auch sehr üblich: Während die Ungarn ihre Tiere verkauften, brachten sie von westlichen Händlern gefärbte Tücher, Textilien, Metallwaren, Werkzeug, Waffen oder Gewürze mit nach Hause. Ein Händler aus Köln lieferte zum Beispiel im Jahre 1407 Kanonen gegen Ochsenfleisch an die ungarische Stadt Ödenburg (Sopron).

Eine interessante Episode ist in diesem Zusammenhang, dass es damals auch Geldtransporte gab. Ein gewisser Mathias Stainher verschickte



Historisches Zunftzeichen der Metzger

Geld in nummerierten „Stockveßlen“ per Schiff von Regensburg nach Wien.[23] Das Geld diente als Vorschuss für die Viehkäufer. Wer bar auf dem Ochsengries zahlen konnte, war der Konkurrenz gegenüber eindeutig im Vorteil und konnte sogar die Preise etwas drücken. Für die Vorauszahlungen wurden oft Schuldbriefe ausgestellt. Häuser und sonstige Güter der Metzger und Großviehhändler dienten hier als Sicherheiten und konnten bei Zahlungsversäumnissen gepfändet werden.

Auch der Ochsentrieb musste genauestens organisiert und vorbereitet werden. Die Einkäufer sorgten für die Wegvorbereitung, warben Ochsentreiber an, bestellten Rastplätze und Futter für die Tiere und Quartiere für das Begleitpersonal. Außerdem kümmerten sie sich um Zollfreibriefe oder Mautbestimmungen oder um eventuelle Schadensregulierung. Eine logistische Herausforderung, die damals ohne die schnellen Kommunikationswege, die wir heute kennen, zu bewältigen war.

22 nach Grillmaier, S. 39–44
23 Dalhede, S. 90–92

Akteure des lukrativen Geschäfts

Viehzüchter und Hirten

Die ungarischen Viehzüchter waren zum Teil selbst auch Viehhändler und trieben die Tiere zu den großen Märkten nach Westungarn oder nach Österreich. In einer Liste von Viehverkäufern, die auf dem Wiener Ochsengries in den Jahren 1560 und 1578[24] Graurinder verkauften, ist ein Großteil ungarischer Herkunft und kam aus Altenburg (Magyaróvár), Pressburg (Pozsony), Raab (Győr) oder sogar aus Debrecen. Die meisten von ihnen waren Bauern oder Kleinadlige. Der Viehhandel in Westungarn, Österreich und Mähren war größtenteils in ungarischer Hand.

Auch einige ungarische Großgrundbesitzer wie die Familie Batthyány nutzten die Vorteile des Rinderhandels. Herrscher wie der Palatin Tamás Nádasdy vermehrten mit Ankauf, Mästung und Verkauf ihr Vermögen. Der Fürst Gábor Bethlen galt in Siebenbürgen als der erste Rinderhändler im großen Stil. Der Dichter und Feldherr Miklós Zrínyi finanzierte mit den Einnahmen aus dem Ochsenhandel seine Privatarmee und den Kampf gegen die Osmanen.

Die Hüter der Tiere, die Hirten auf der Puszta mit ihrer typischen Kleidung, ihren Traditionen und ihrem Handwerk werden im 3. Kapitel näher vorgestellt (siehe Seite 58).

Metzger

Wie bereits erwähnt, engagierten sich die Metzger aus den Großstädten besonders im Ochsenhandel, einige machten sich selbst auf den Weg zu den Viehmärkten. Es war jedoch auch ein riskantes Geschäft, wobei man auch pleitegehen konnte.

Viele der Augsburger Metzgerfamilien sind durch die Augsburger Metzgerakten und diverse Mautrechnungen auch namentlich bekannt, so z. B. Burckhard, Hefele, Koch, Kaufinger, Lutz, Lehndorfer, Reischle, Thenn oder Wagner. Die Familie Burckhart aus Augsburg gehörte zu den fleißigsten Ochsenkäufern auf dem Wiener Ochsengries, ihr Name taucht auch in Mautrechnungen von Pregarten, Ebelsberg und Niederpöring auf. Der protestantische Metzger Martin Burckhart[25] der Ältere war übrigens 1583 und 1584 Bürgermeister von Augsburg.

Viehhändler, Fernhändler und Handelsgesellschaften

Neben den einzelnen Viehhändlern und Metzgervereinigungen existierten auch Handelsgesellschaften, größere Firmen, die sich rege am Ochsenhandel beteiligten. Die großen Handelshäuser wie die Haller aus Nürnberg und andere hatten ihre Agenten und Händler in der Nähe der Zuchtgebiete, in Ofen-Pest postiert, um die Geschäfte noch direkter, schneller und gewinnbringender zu gestalten.

Bekannt war auch die Handelsfirma Hans Österreichers selige Erben aus Augsburg, die einerseits im Handel selbst eine Rolle spielte, andererseits aber auch als Kreditgeber der Metzger vorkam. Allein an den Augsburger Ochsenkäufen im 16. Jahrhundert waren 20 Handelsfirmen beteiligt: Österreicher, Zobel, Craffter, Hertzl u. a. Diese handelten meist auch mit feiner Ware wie Seide, Samt, Wolle, anderen Textilien sowie Gewürzen.

24 Liste von Dalhede, S. 40
25 Schreibweise in den verschiedenen Quellen unterschiedlich: Purckhart, Burckhart, Burckhard usw.
26 Stromer, S. 43



Ungarischer Ochsentreiber (hajdú) – Darstellung aus dem 17. Jh.

Der gefürchtete Niklas Ochsenfuß

Unter den Akteuren des Ochsenhandels gab es auch mal gefährliche und kriminelle Gestalten, wie der berühmt-berüchtigte Niklas Ochsenfuß, der zwar als Metzger und Kaufmann nicht schlecht verdiente, jedoch seine Einkünfte öfters mit Straßenraub aufzubessern versuchte. Der Augsburger Chronist Burkhart Zink berichtet über die Hinrichtung von Ochsenfuß, der 1468 schließlich als Raubmörder verurteilt und gevierteilt wurde: *„er hatte vil wandels mit burgern, kaufleuten und metzgern, mit ochsen von Ungern, küen und säwen (Säuen)“*, heißt es in der Chronik.[26]

Ochsenkapitäne und Ochsentreiber (Hajduken)[27]

Die Herden wurden meistens von einem Ochsenkapitän, dem Chef der Truppe, und weiteren fünf bis sechs Ochsentreibern, den so genannten Hajduken, geführt. Die Ochsenkapitäne waren in der Regel Kleinadelige, die sich sonst als Söldnerführer verdingten und dadurch genug Welt- und Kampferfahrung für dieses oft harte und raue Geschäft mitbrachten. Die berittenen und bewaffneten Treiber kamen zum Teil aus den Zuchtgebieten, aber manchmal auch aus den Verbraucherzentren wie z. B. aus Augsburg. Diese abenteuerlustigen, mutigen und raubeinigen Männer, die „Cowboys" der damaligen Zeit, waren im Kampf gegen die Osmanen erprobt und tauschten ihre Söldnertätigkeit gerne gegen Dienste als Rindertreiber ein.

Wie viele Begleiter, Treiber und Knechte eingestellt werden mussten, hing von der Herdengröße, der Wegbeschaffenheit, aber auf manchen Strecken auch von der Breite der Wege ab. An besonders engen Stellen brauchte man zusätzliche Treiber, um die Tiere auf dem vorgegebenen Weg zu halten. So wurden saisonal und regional immer wieder zusätzliche Leute entlang der Triebwege für den Ochsentrieb eingestellt. Eine Art „Zeitarbeit" in der damaligen Zeit.

Man geht davon aus, dass eine Herde von 200 Tieren von einem Ochsenkapitän und 3 bis 4 Knechten begleitet wurden. Neben den Ochsentreibern engagierte man zu manchen Trieben auch einen Koch mit Küchenwagen, doch es ist anzunehmen, dass mit der Zeit die zahlreichen Gastwirte am Ochsenweg die Bewirtung der hungrigen Ochsenbegleiter übernahmen.

Empfänger von Zoll- und Mautgebühren, Pachteinnahmen

Profiteure des Ochsenhandels waren auch die Grundherren, die für die Nutzung ihrer Wege oder Weiden Gelder einkassieren und dadurch beträchtliche Nebeneinkünfte erzielen konnten. Die bayerischen Herzöge hatten eine profitable Einnahmequelle durch die Zollgebühren, doch das Herzogtum Bayern spielte auch bei der Verpachtung der Meringer Au eine große Rolle.

Die Grundbesitzer von Ungarisch Altenburg (Magyaróvár) hatten beträchtliche Einnahmen, indem sie die Weideflächen im Seewinkel an Ochsenhändler und Metzger verpachteten. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts lag das Weidegeld bei jährlich 400–500 Gulden.

Die Nutznießer der Mautgebühren waren mal die jeweiligen Landesherren, mal lag die Erhebung der Maut in städtischer Hand, wie z. B. die Welsische Maut von Ebelsberg bei der Stadt Wels.

Anrainer

Wer in der Nähe der Ochsenwege wohnte, konnte mit etwas Planung und Weitsicht leicht bei diesem profitablen Geschäft mitverdienen und zu einem gewissen Wohlstand kommen. Die anliegenden Bauern konnten auf vielerlei Weise etwas dazu verdienen: Sie verkauften Futter für das Vieh, stellten ihre Weiden als Rastplatz für die Herden zur Verfügung, versorgten die Ochsentreiber mit Quartier und Essen oder aber verdingten sich als Viehtreiber für bestimmte Strecken. Viele von ihnen witterten rasch die guten Verdienstmöglichkeiten, kauften Heu und Futter in großen Mengen aus den umliegenden Dörfern auf, um es dann an die vorbeiziehenden Herden mit Gewinn weiterzuverkaufen. Wirte in Gasthöfen boten Weideplätze und auch Stallungen für die Tiere und Unterkünfte für die erschöpften Treiber. Rund um den Ochsenweg entstand durch die Anrainer nach und nach eine Art Infrastruktur, die die Versorgung der Herden bestens gewährleisten konnte.
Manchmal hatte die Aufnahme der fremden Ochsentreiber aber auch negative Folgen für die Gastwirte, wie in dem Fall Kapplerbräu in Altomünster um 1650. Wie der Klosterchronist Frater Ludwig Rieger berichtet, schleppte der Viehtreiber in den Gasthof die Pest ein, woran ein Großteil der Wirtsfamilie verstarb.[28]



Das Wirtshaus Kapplerbräu in Altomünster

Der clevere Konrad von Weinsberg und sein Ochsengeschäft von 1422

Auch Personen höheren Standes beteiligten sich gerne am lukrativen Geschäft des Ochsenhandels, wie z. B. Konrad von Weinsberg. Er besaß nur ein winziges Fürstentum in Mittelfranken und nicht viel Geld, diente aber vor allem zwischen 1410 und 1445 drei deutschen Kaisern als Reichskämmerer. Seine Ochsenhandelsrechnung ist ein Unikum in der Geschichte des Ochsenhandels, weil sie über die verschiedenen Kosten, Ausgaben und Einnahmen recht detailliert Auskunft gibt. Der clevere Mann führte Geschäfte als Gesandter des Kaisers durch, verband die offiziellen Reisen oft und gerne mit eigenen Geschäften und verdiente nicht schlecht dabei. 1422 bekam er die Aufgabe, ungarische Ochsen „in diplomatischer Mission" einzukaufen. Das notwendige Kapital besorgte er bei seinem Schwager Georg von Hohenlohe sowie bei Nürnberger Tuchhändlern. Als Gesandter des Kaisers hatte er die Möglichkeit, 1.000 Grauochsen komplett zollfrei aus Ungarn auszuführen und durch Österreich, Bayern und Franken bis zum Rhein-Main-Mosel-Dreieck treiben zu lassen.
Weinsberg kaufte für 1.900 Gulden 284 ungarische Ochsen, engagierte dazu drei Ochsenkapitäne mit Knechten und gab ihnen 20 Gulden Vorschuss für die Wegzehrung. Nach drei Monaten erreichten 239 Ochsen ihre Zielorte in Mainz und Bingen. Doch was ist mit den restlichen 45 Ochsen passiert? 25 wurden für Weinsberg selbst „abgezweigt" und auf seine Rechnung in Nürnberg verkauft. 17 Tiere mussten unterwegs verbilligt verkauft und zwei Ochsen infolge der oft gefährlichen Inndurchquerung bei Schärding notgeschlachtet werden. Ein Ochse ist spurlos verschwunden.
Durch die Verkäufe unterwegs wurde ein Teil des Weges auch bestens dokumentiert: Gran (Esztergom), Wieselburg, Wien, St. Pölten, Enns, Schärding, Straubing, Regensburg, Nürnberg, Fürth, Aschaffenburg und Bingen.
Laut Berechnungen[29] lag Weinbergs Reingewinn mit 25 verkauften Ochsen bei ca. 88 Gulden, das gesamte Geschäft brachte insgesamt 536 2/3 Gulden ein. Ein ansehnlicher Betrag für die damalige Zeit!
Über die ausgezeichnete Organisation des Triebes zeugt außerdem die Tatsache, dass nur ca. 1 % der gesamten Herde (1 verschwundener Ochse plus zwei Notschlachtungen, 3 von 284) während des Transports verlorengingen. Unter den damaligen Bedingungen eine hervorragende Leistung.[30]

27 Es existieren verschiedene Schreibweisen wie Haiducken, Heiducken, Hajduken, Haiduken: Wir haben uns für die Schreibweise, die dem ungarischen Original am nächsten steht, entschieden.

28 nach Podewils, S. 11
29 Lerner, S. 99
30 Stromer, S. 43

Kosten und wie man sie zu umgehen versuchte

Transitabgaben

Auf dem Weg von Ost nach West waren die Ochsenhändler oder Einkäufer verpflichtet, verschiedene Transitabgaben zu entrichten. Diese zusätzlichen Kosten führten auch zu höheren Ochsenpreisen bei den Endverbrauchern. Die Herden mussten in der Regel bei den Zoll- und Mautstellen angemeldet und Zollbriefe sollten vorgelegt werden.
Zollerhöhungen wurden meist nur dann ohne Zögern akzeptiert, wenn diese zur Sicherstellung von passierbaren Wegen dienten. Die vorhandenen Zollbücher bezeugen jedoch, dass das ordnungsgemäß verzollte Vieh die Regel war, Schmuggel und Ähnliches dagegen eher die Ausnahme. Wenn jemand mit nicht verzollten Tieren erwischt wurde, drohte ihm nämlich eine Pfändung der gesamten Herde, was viele Händler, Metzger und Einkaufsbeauftragte nicht gerne riskieren wollten.

Eine schwere Belastung war die Entrichtung des sog. Dreißigstzolls. Der Dreißigstzoll war ein von den ungarischen Königen bereits im 14. Jahrhundert eingeführter Ausfuhrzoll, der sich im Wesentlichen nach dem Wert der ausgeführten Ware richtete. Die Zolltaxe betrug im Allgemeinen nicht ein Dreißigstel sondern ein Zwanzigstel der Ware. Hinzu kamen die Mautgebühren auf dem Weg, einschlägige Mautstellen waren: Enns, Ebelsberg, Pregarten, Linz, Klafferwald und Mautstellen in Bayern. Mautsätze sind zum Beispiel aus Pregarten bekannt, hier zahlte man 1592 einen Pfennig pro Ochsen, 1628 dann einen Kreutzer (zu 4 Pfennig). Bei der Linzer Mautstelle geben uns Zahlen aus dem Jahre 1627 Auskunft. Hier musste man 9 Pfennig „Geleitgeld“ pro Ochse entrichten, ab 100 Tieren gab es jedoch Nachlässe. Zuzüglich verlangte man ein Zettelgeld, abhängig von der Herdenstärke. Diese Zettel, die die Anzahl der Tiere und die Namen ihrer Besitzer dokumentierten, dienten auch als Quittung oder Mautbeleg.[31] Laut Schätzungen konnten die Zoll- und Mautabgaben im 16. Jahrhundert bis zu 4 Gulden pro Ochse ausmachen.[32]

Weitere Abgaben

Auf dem Wiener Ochsengries, aber auch auf anderen Märkten wurden den Verkäufern noch weitere Abgaben abverlangt wie Stand- und Schreibgeld sowie Pflasterzoll. Die Standgebühren vermehrten zum Beispiel aufgrund eines alten Privilegs die Einnahmen der Herrschaft Scharfeneck. Auch das Hansgrafenamt in Wien forderte Gebühren von den Händlern ein.

Weidegeld

Weidegeld zahlten die Ochsenhändler und Metzger für die Benutzung von Weideflächen, die in der Nähe der Viehmärkte oder der Endstationen lagen, wie die Mastzonen im Seewinkel oder die Meringer Au. Nutznießer waren hier die bayerischen Herzöge, weltliche oder kirchliche Herrschaften, denen die Nutzflächen gehörten.

Triebgeld

Unter dem Begriff Triebgeld werden die Hauptkosten des Triebes gerechnet, vor allem die Arbeitslöhne für die Ochsentreiber, Wegzehrung

31 Vangerow: Die Fleischversorgung Süddeutschlands, S. 84
32 Vangerow: Die Fleischversorgung Süddeutschlands, S. 77



Graurinder auf der Weide

eventuell auch die Fütterungskosten. Die Treiber erhielten oft Salz für die Rinder, Nahrung und auch Kleidung für den Trieb.
Das Triebgeld – sofern diese Kosten überhaupt erfasst und festgehalten worden sind – war ebenfalls größeren Schwankungen ausgesetzt und machte mal 5–8 %, mal sogar fast 15 % des Einkaufspreises aus.[33] Es enthielt die Arbeitslöhne und oft auch die „Tischzehrung“ für die Ochsenbegleiter. Die Historikerin Christina Dalhede rechnet hier mit 0,5–1 Gulden (1560) bzw. mit 2 Gulden (1578) Triebgeld pro Ochse. Das war also eine Art „Triebgeldpauschale“. Je größer die Herde, desto mehr musste natürlich auch für die Begleiter bezahlt werden.

Pfändungen oder Schadenersatzzahlungen

Falls das getriebene Vieh auf die Ackerflächen auswich, die Ernte zertrampelte oder größere Flurschäden verursachte, kam es auch zu Pfändungen oder Schadenersatzforderungen.
In Schwechat wurden 1563 zwei Ochsenhändler angehalten, denen der wutentbrannte Grundbesitzer wegen Flurbeschädigung gleich 16 Ochsen und etliche Schafe abnahm. Da die Einigung nicht schnell genug erzielt werden konnte, verpassten die Viehhändler den Termin beim Wiener Ochsengries, so dass ihnen dadurch noch höhere Schäden entstanden.[34] Auch daran sieht man, das Geschäft war nicht immer nur lukrativ, sondern in vielen Fällen auch mit Risiken behaftet.

Viehschmuggel

Da die Zölle, Mautgebühren und andere Abgaben eine hohe finanzielle Hürde darstellten, gab es natürlich auch „schwarze Schafe“, die versuchten, diese Hürden zu umgehen und „unnötige“ Ausgaben einzusparen. Einige Fälle aus dem 16. Jahrhundert sind durch Aufzeichnungen bekannt: Von ungarischen Viehhändlern und Magnaten, aber auch von Kroaten ist hier die Rede, die sich intensiv am Ochsenschmuggel beteiligten. Einige von diesen Kleinadligen wohnten in Ober-, Mittel- und Unterpullendorf und wurden deshalb als „die Pullendorfer“ genannt. Manche Händler hatten die jeweiligen Zollbeamten bestochen und betrieben so unbehelligt einen regelmäßigen Schmuggel im Grenzgebiet zwischen Ungarn und Österreich. Andere wiederum handelten im Auftrag von Brucker Fleischhauern. Laut Aufzeichnungen hatte das Dreißigstzollamt allein durch den illegalen Viehtrieb einen Einnahmeausfall von über 20.000 Gulden in ca. 27 Jahren. In den 1570er Jahren gelangen über 6.000 unverzollte Ochsen von Ungarn nach Niederösterreich. Das geschmuggelte Vieh war selbstverständlich günstiger zu haben als legal eingeführte Tiere auf dem Wiener Ochsengries. So entstand eine Art Schwarzmarkt, den die Metzger auch von Zeit zu Zeit gerne in Anspruch nahmen.

Die Schmugglergruppen wie die „Pullendorfer“ waren in der Regel bewaffnete, harte Burschen, so dass die Dreißigstbeamten gegen sie keine Chancen hatten. Sie vermieden daher lieber die offene Konfrontation und ließen die Schmuggler vorbeiziehen. Als dann Ende des 16. Jahrhunderts die Aktivitäten der „Pullendorfer“ immer weiter stiegen und teilweise über 300 Ochsen pro Woche unverzollt nach Österreich wanderten, ergriff die Niederösterreichische Kammer Gegenmaßnahmen. Eine berittene Mannschaft, eine eigene „Guardia“ mit einem Leutnant und acht weiteren Männern wurde gegründet, eine „Spezialeinheit“ zur Bekämpfung und Zerschlagung der Schmugglerbanden. „Das Sonderkommando“ hatte anfangs einige Erfolge und konnte zwei seit langem gesuchte Pullendorfer auf frischer Tat ertappen und festnehmen. Insgesamt war die Aktion jedoch nicht so erfolgreich wie erwartet.[35]

33 Angaben nach Dalhede, S. 80
34 Tobler, S. 307
35 nach Tobler, S. 307–312



Ochsentrieb heute in Tiszaug

02 –

Das ungarische Graurind – ein Exportartikel auf vier Beinen

Abstammung der Rasse – Legenden und Fakten

Das berühmte „Feszty-Panorama“ (auf Ungarisch: Feszty-körkép) ist ein etwa 1.800 m² großes Rundgemälde, benannt nach dem ungarischen Maler Árpád Feszty. Er stellt mit diesem Werk den Einzug der Magyaren ins Karpatenbecken, die so genannte ungarische Landnahme von 896 dar. Das Monumentalbild, entstanden zum 1.000-jährigen Jubiläum dieses historischen Ereignisses, wurde 1896 auf der Budapester Millenniumsausstellung gezeigt. Heute ist es im Nationalen Historischen Gedenkpark in Ópusztaszer zu sehen. Auf diesem Gemälde, unweit von Fürst Árpád, sieht der Betrachter mehrere ungarische Grauochsen, einen großen Wagen ziehend. Unverwechselbar die ausladenden, geschwungenen Hörner der Tiere sowie ihr kräftiger Körperbau.

Doch gab es diese Tiere wirklich bereits im 9. Jahrhundert auf diesem Gebiet? Die Funde der Archäozoologen aus dieser Zeit können das nicht bestätigen. Im Gegenteil: Die Knochen, die bei den Ausgrabungen ans Tageslicht befördert wurden, weisen eher auf Tiere mit einer Widerristhöhe[1] von nur 105–110 cm (beim Graurind zwischen 135–155 cm) und viel kleinere Hörner hin. Größere Exemplare gab es laut Forschung erst ab dem späten Mittelalter und der Frühen Neuzeit.[2] Fesztys Darstellung ist also höchstwahrscheinlich ein Anachronismus, sie zeigt jedoch, dass der ungarische Grauochse schon damals etwas Symbolträchtiges für die ungarische Nation darstellte.

Über den Ursprung dieser besonderen Rinderrasse stellten Forscher und Wissenschaftler seit dem 19. Jahrhundert immer wieder neue Theorien auf: Die Tiere seien mit den Kumanen und anderen Völkern ins Land gekommen, die vor den Tataren auf der Flucht waren, behauptete die eine These. Andere meinten, die Graurinder wurden von den Ungarn bei ihren Beutezügen aus südlichen Ländern mitgebracht. Wieder andere vertraten die Meinung, sie seien erst während der türkischen Herrschaft von Völkern aus dem Balkan mitgeschleppt worden. Eine neuere Theorie geht eher davon aus, dass die Rasse aus der Kreuzung von kleineren, rothaarigen Rindern mit dem deutlich größeren Auerochsen entstanden ist. Diese These von László Matolcsi, die eine Kreuzung von aus Podolien mitgebrachten Rindern mit den im Karpatenbecken heimischen Tieren und eine bewusste Züchtung annimmt, scheint aufgrund der bisherigen Forschung am wahrscheinlichsten.

Der Auerochse (Bos primigenius) lebte sehr wahrscheinlich schon zu Árpáds Zeiten im Karpatenbecken. Er gilt erwiesenermaßen als Vorfahre aller Hausrinderrassen.

Viele Legenden ranken um den bereits ausgestorbenen Auerochsen. Aufgrund der Beschreibungen müssen es imposante und respekteinflößende Tiere gewesen sein. Abu Hamid al-Gharnati, ein arabischer Reisender aus dem 12. Jahrhundert, berichtet folgendermaßen: „In Basgird (Karpatenbecken) lebt ein großes Wildtier. Das Tier ist so groß wie ein Elefant. Nur das Fell wiegt so viel wie das Gewicht von zwei starken Rindern. Der Kopf ist so groß wie der von einem Ochsen. Es wird gejagt. Sein Name ist attaya. Ein wunderbares Tier. Sein Fleisch ist ausgezeichnet und fettreich, seine Hörner sind so groß und so lang wie der Rüssel eines Elefanten.“[3]

1 Der Widerrist ist der erhöhte Übergang vom Hals zum Rücken bei Vierbeinern.
2 Tugya, In: Oxenweg Konferencia Csorvás, Csorvás 2009, S. 37–47
3 nach Gencsi, S. 7
4 Münstersagen. Légendes de la cathédrale de Strasbourg (www.crdp-strasbourg.fr)



Szene aus dem berühmten Bild von Árpád Feszty (Feszty-Panorama)

Ein echtes „Arbeitstier“ in Straßburg

Laut einer Sage wirkte auch beim Bau des Straßburger Münsters im 11. Jahrhundert ein solch gewaltiges Tier mit: „Da kam ein Fuhrmann aus Ungarn nach Straßburg, mit einem riesigen Büffel oder Auerochsen. Solch einen großen Auerochsen hatte man in den Ländern am Rhein noch nie gesehen. Was aber alle noch mehr in Erstaunen versetzte, war nicht nur die kolossale Gestalt des Auerochsen, sondern auch seine gewaltigen Hörner. Beide waren gekrümmt und am Ende spitz. Jedes Horn hatte beinahe sieben Schuh. Das Tier hatte einen riesigen Körper und Riesenkraft. Allein zog der ungarische Büffel eine viel schwerere Last und Ladung als ein Gespann Pferde oder Ochsen. Mit bewundernswerter Leichtigkeit schleppte er die schwersten Steinquader. […] Jedermann in Straßburg kannte den gewaltigen ungarischen Ochsen und rühmte die Muskelkraft des Riesentieres. Nach vielen Jahren schwerer Arbeit starb der Büffel. Zur Bewunderung und zum Andenken hing man eines der gigantischen Hörner an einer Kette im Münster auf.“[4] Das etwa zwei Meter lange Horn war dort bis zum Ende des 17. Jahrhunderts zu sehen.

Ein imposantes Tier mit exzellentem Fleisch

„Wer kein ungrischer Ochs ist, komm mir nicht zu nah!“, ruft Götz von Berlichingen im gleichnamigen Drama von Goethe, als er gefangen genommen werden soll. Nur wer die Kraft eines ungarischen Ochsen hat, hat gegen ihn im Kampf überhaupt eine Chance. In der deutschen Literatur wurde das mächtige Tier zur Metapher.

„Wie ist das ungarische Graurind? Es ist zäh wie der Steppenwolf, anspruchslos wie Gras auf salzigem Boden und du kannst es noch so viel mästen, das Fleisch bleibt so mager und muskulös wie beim Wildhasen“, fasst der Rinderhirte János Kiss vom Hortobágy die Vorteile der Rasse zusammen.[5]

Viele Eigenschaften waren geradezu optimal für den langen Transportweg quer durch Europa: Das ungarische Graurind ist anspruchslos, braucht keine Stallung, nur Weidegras oder gemähtes Heu. Es kann sowohl im Winter als auch im Sommer draußen gehalten werden. Das typisch graue Fell wird im Herbst und Winter dicker. Mit Hilfe von Muskelbündelchen wird Luft unter den Haaren eingeschlossen, um das Tier vor der Kälte zu schützen. Aber auch die Sommerhitze vertragen die Graurinder problemlos: Im Sommer wird ihr Fell wieder dünner und die hellgraue Farbe schützt sie vor den Sonnenstrahlen.
Die außerordentlich starken Beine und die ausgeprägte Muskulatur machten es möglich, dass die Tiere die langen Marschrouten von manchmal bis zu 1.500 Kilometern ohne Erschöpfungserscheinungen überstanden. Ein anderer wichtiger Vorteil war, dass die Herden nach den strapaziösen „Ochsentouren“ relativ schnell wieder zunehmen und die Gewichtsverluste aufholen konnten. Somit standen sie nach einer kurzen Mastphase rasch wieder als Ware mit einem stattlichen Schlachtgewicht zur Verfügung. Wenn man das alles bedenkt, war das Graurind der optimale Exportartikel: einer, der sich selbst transportiert, also auf den eigenen vier Beinen vom Züchter zum Fleischmarkt läuft, wetterfest und transportsicher „verpackt“ ist und unterwegs nur relativ wenig Kosten verursacht.
Im Frühjahr und im Sommer wurden ca. 10–15 % des Ochsenbestandes für den Export ausgewählt. Ein Beispiel aus dem Jahr 1700 zeigt die Zusammensetzung der Herde: 25 % Jungochsen, 44 % Standardochsen mit einem Gewicht von 450–480 kg und 31 Prozent fette Ochsen, die 500 bis 650 kg wogen. Es gab aber auch Herden, die ausschließlich aus fetten Ochsen bestanden, diese waren auf den westlichen Märkten nämlich sehr begehrt.[6]
Das Schlachtgewicht der „Ungarochsen“ erreichte oft das 2–2,5fache der heimischen Tiere. Aber nicht nur die gelieferte Fleischmenge, auch die Fleischqualität war ausschlaggebend für den Export. Auf den Märkten von Augsburg oder Nürnberg in der Frühen Neuzeit war das Fleisch der ungarischen Grauochsen am hochwertigsten und damit auch am teuersten. In Metzger-, Handwerks- und Schlachthausordnungen wird das ungarische Ochsenfleisch ganz oben mit dem höchsten Preis gelistet: Ein kulinarischer Leckerbissen der damaligen Zeit.

Das Fleisch der ungarischen Graurinder ist dunkelrot und besitzt eine besonders feine Maserung. Diese dunkle Farbe entsteht durch den hohen Muskelpigmentgehalt. Es enthält viel Eiweiß und

5 nach Gencsi, S. 3
6 Kiss, S. 95



Ungarisches Graurind mit den typischen Hörnern

ist reich an ungesättigten Fettsäuren, an Vitamin B und E sowie an Mineralstoffen wie Eisen oder Zink. Beim Braten fällt das Fleisch weniger zusammen, da es nur sehr wenig Wasser enthält. Der Geschmack ist einzigartig und erinnert an den Geschmack von Wild.
Die Grauochsen waren auch als Zugtiere sehr beliebt, da sie Stärke und Ausdauer vereinten. In vielen Darstellungen sind sie vor Kutschen oder landwirtschaftlichen Geräten eingespannt zu sehen. Nachdem sie aber als gewinnträchtige Exportware für die westeuropäischen Fleischmärkte entdeckt wurden, erfolgte die Züchtung vorzugsweise für diesen Zweck.
Das besondere Merkmal der Rasse sind die geschwungenen, furchteinflößenden Hörner. Die Hörner des Stiers sind kürzer, aber wesentlich dicker als die der Kuh. Diese sind länger und dünner. Die längsten und größten Hörner besitzen jedoch die Ochsen. Die meisten Hörner sind an der Spitze schwarz, an der Hornwurzel schmutzigweiß und in der Mitte weiß.
Wenn auch diese Kopfverzierungen auf den ersten Blick ziemlich ähnlich aussehen, bei genauerem Betrachten kann man eine große Vielfalt erkennen. Der Ethnologe Károly N. Bartha hat 25 verschiedene Bezeichnungen für die verschiedenen Hörnerformen in der ungarischen Sprache der Hirten aufgezeichnet. So gibt es z. B. Schnurrbart,



So vielfältig sind die Hörner der Grauochsen

Breze, Tulpe, Laute, gabelförmig, gedreht oder auch eine etwas asymmetrisch geratene Form, die man liebevoll „von Jesus berührt“ nannte.[7]
Die Augen sind mandelförmig, dunkel und glänzend. Das Fell ist hell- bis dunkelgrau, nur die Kälber kommen mit einem rötlich-rehbraunen Fell auf die Welt, das ungefähr nach einem halben Jahr die graue Farbe annimmt. Die schwarze Schwanzquaste galt jahrhundertelang als Siegel, das die Originalität der Ware bezeugte und durfte deshalb nicht vom Schlachtkörper getrennt werden.[8]
Das ungarische Steppenrind gilt neben anderen einheimischen Tierrassen wie dem Mangalica-Schwein (Wollschwein) oder dem Zackelschaf als „Hungaricum“ und steht unter Artenschutz.

Ochse, Stier, Bulle, Kuh

Was ist der Unterschied zwischen einem Ochsen und einem Stier?
Ein Ochse ist ein kastriertes männliches Rind. Das geschlechtsreife, nicht kastrierte männliche Tier heißt dagegen Stier oder Bulle. Durch die Kastration konnten die Tiere besser für die Arbeit als Zugtiere abgerichtet werden, aber auch das Wachstum wird so verlangsamt und die Ochsen brauchen im Vergleich zu Bullen die doppelte Zeit, bis sie ein passendes Schlachtgewicht erreichen. Das Fleisch eines Ochsen ist deswegen wesentlich feinfaseriger und schmeckt durch den veränderten Hormonhaushalt besser.
Das weibliche Tier heißt Färse oder Kalbin bis zum ersten Kalben, erst danach wird es als Kuh bezeichnet. In alten historischen Aufzeichnungen werden diese Begriffe noch nicht eindeutig verwendet und oft miteinander vermischt.

7 nach Gencsi, S. 9
8 nach Gencsi, S. 9–13



Ein besonderes Exemplar: die Hörner des Ochsen namens „Csapos" in der Tscharda von Hortobágy (208 cm)

Geschlachtet und komplett „ausgeschlachtet“

Die ungarischen Ochsen waren nicht nur als Fleischlieferanten wichtig, so gut wie das ganze Tier konnte verwertet werden.
Aus dem Talg (Unschlitt) der geschlachteten Tiere wurden weiße Seifen und Wagenschmiere hergestellt oder Kerzen geformt. Magen und Darm konnten als Wursthäute verwendet werden. Der gereinigte Darm wurde geräuchert, getrocknet und mit Öl behandelt, daraus konnten Saiten für Musikinstrumente oder Armbrustsehnen gemacht werden. Aus der äußeren Haut des Mastdarmes fertigten die Goldschmiede Werkzeug und Formen für die Blattgoldherstellung. Aus den Rinderknochen konnten die Zeitgenossen verschiedene nützliche Gegenstände wie Pfeifen, Tiegel, Döschen, Flöten oder Messer herstellen. Knochen und Knorpel dienten außerdem zur Herstellung von Leim, den Tischler, Buchbinder oder Hutmacher gerne für ihr Handwerk verwendeten. Die langen Hörner der Tiere waren äußerst begehrt, daraus konnten handwerklich begabte Meister die unterschiedlichsten Gegenstände wie Knöpfe, Kämme, Löffel, Trink- oder Gewürzbehälter, Laternenscheiben und Blashörner anfertigen. Viele dieser Gegenstände wurden auch mit eingeritzten wunderschönen Motiven geschmückt. Aus der rohen Haut bereiteten die Gerber große Lederstücke, die von Schuhmachern, Sattel- und



Rotgerber – historische Darstellung



Gebrauchsgegenstände aus Horn

Kutschenmachern, aber auch von Buchbindern gerne genommen wurden. Das Ochsenblut diente als Rohstoff für eine besondere Farbe, die als „Berliner Blau“ bekannt wurde. Diese Farbe verwendete man beim Färben von Holz, Tuch oder Garn. Der sogenannte Ochsenziemer oder Ochsenfiesel, eine Art Peitsche, wurde aus getrocknetem Bullenpenis hergestellt. Sogar der Mist aus dem Stall fand Verwendung, als Dünger für die Felder oder getrocknet als Heizstoff.
Diese außerordentliche Vielfalt an Verwendungsmöglichkeiten verweist auf eine Zeit, als noch alles, was nützlich war, verarbeitet und nichts weggeschmissen wurde.

Zahlreiche Berufe hingen mit der Verwertung der Schlachttiere zusammen: Fleischer, Gerber, Kamm- und Knopfmacher, Seifenkocher, Kerzengießer, Lederer, Sattler, Leinenmacher, Bogner, Schuh- und Stiefelmacher, Instrumentenhersteller usw. Somit wurden auch diese Berufsgruppen am europäischen Ochsenhandel beteiligt und regelmäßig mit neuen „Rohstoffen“ aus Ungarn versorgt.

Das Schicksal der Rasse nach dem 2. Weltkrieg

Nach dem 2. Weltkrieg und der Verstaatlichung der landwirtschaftlichen Betriebe in Ungarn war das ehemals so gewinnbringende Graurind plötzlich nicht mehr wichtig. Man führte stattdessen Milchkühe aus der Sowjetunion ein, um diese mit den ungarischen Rindern zu kreuzen und bessere Milcherträge zu erzielen.

Mitte der 60er-Jahre wurden nur noch 180 Kühe und sechs Bullen in den ungarischen Staatsbetrieben gezählt. Imre Bodó und einigen anderen Tierzüchtern ist es zu verdanken, dass die Rasse damals nicht ausgestorben ist. Im Hortobágyer Staatsbetrieb konnten sie einige Tiere verstecken. Ohne diese beherzte Aktion gäbe es womöglich nur noch einige wenige Exemplare in Ungarn, die man vielleicht noch im Zoo bestaunen könnte. Diese Initiative machte es möglich, die Graurinder zu erhalten und den Bestand später wieder zu steigern. Heute leben 20.000 Graurinder in Ungarn, vor allem auf dem Gebiet des Nationalparks Hortobágy sowie im Nationalpark Kiskunság. Eine neuere Verbreitung verdankt die Rasse auch der Gründung der länderübergreifenden Kulturlandschaft Fertő-Neusiedler See. So weidet heute das Graurind auch wieder – wie damals – im Seewinkel an der ungarisch-österreichischen Grenze.

Nach der Wende, 1991 wurde die Vereinigung der Züchter des Ungarischen Steppenrinds (Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete) gegründet, die bis heute die Züchtung koordiniert. Die Produkte aus ungarischem Graurind sind als markengeschütztes Bio-Fleisch bzw. als Bio-Fleischprodukte erhältlich.



Hortobágy bietet auch Bio-Fleisch



Muttertier mit Kalb

03 –

Ungarn – die „Fleischspeise-kammer“ Europas

Hirten, Viehhändler und Hajduken

Die Bedeutung der Rinderzucht und des Ochsenhandels in Ungarn

Das 15. Jahrhundert stellte in der ungarischen Geschichte eine Blütezeit dar: Sigismund von Luxemburg (1368–1437), der erfolgreiche Heerführer und Staatsmann János Hunyadi und später sein Sohn König Matthias Corvinus (1458–1490) machten das Land mit diplomatischem Geschick und militärischen Erfolgen zu einem wichtigen und florierenden Staat in Mitteleuropa.



Die Schlacht von Mohács – Bild von Mór Than

Der in der Bevölkerung äußerst populäre und als „der Gerechte" bezeichnete König Matthias, um dessen Person sich zahlreiche Sagen und Geschichten ranken, brachte die Kultur der Renaissance und des Humanismus nach Ungarn. Das Land wurde im 15. Jahrhundert auch ein geistiges Zentrum in Europa und verfügte beispielsweise über die zweitgrößte Bibliothek nach dem Vatikan. Unter Matthias' Herrschaft erreichte Ungarn seine größte Ausdehnung und umfasste kurzzeitig auch Ostösterreich, Mähren und Schlesien. Doch nach dem Tod des Königs (1490) verfiel das Land dem Chaos, die Machtkämpfe um die Thronfolge brachten Unruhe und Unzufriedenheit. Der Bauernaufstand gegen die Großgrundbesitzer unter der Führung von György Dózsa (1514) wurde blutig niedergeschlagen. Die größte Niederlage folgte aber erst 1526. Bei Mohács unterlagen die Soldaten des ungarischen Königs Ludwig II. den Truppen des türkischen Sultans Suleiman I. Das Wort Mohács gilt in der ungarischen Sprache heute noch als ein Synonym für eine große nationale Katastrophe. Ab diesem Zeitpunkt begann die 150-jährige türkische Herrschaft und Ungarn zerfiel in drei Teile: Zentralungarn wurde als Provinz direkt ins Osmanische Reich eingegliedert. Das damalige Fürstentum Siebenbürgen im Osten wurde ein osmanischer Vasallenstaat, wenn auch mit einer gewissen Autonomie. Der Rest des Königreichs Ungarn, bestehend aus dem Burgenland, einem schmalen Streifen im Westen Ungarns, dem Westen Kroatiens, der Slowakei und Nordungarn fielen als Erbe an die Habsburger.
1683 besiegte die Heilige Liga (eine Allianz aus Polen, Habsburgern, Venedig und Bayern) die Türken bei Wien und bereitete damit der langjährigen Türkenherrschaft in Ungarn ein Ende. Doch frei wurde Ungarn dadurch noch lange nicht. Das Land und seine Bewohner kämpften fortan gegen die absolutistische Herrschaft der Habsburger und für die Unabhängigkeit. In diesen – meist recht turbulenten – Zeiten spielte sich der transkontinentale Ochsentrieb ab, der dem von Kriegen und inneren Unruhen stark gebeutelten Land einen wirtschaftlichen Antrieb gab und bestimmte Regionen trotz der äußeren Umstände zum ökonomischen Aufschwung verhalf.

Im 14. und 15. Jahrhundert kam es vielerorts zu einer Entvölkerung der Dörfer in Ost- und Mitteleuropa. Auch in Ungarn führten wirtschaftliche und gesellschaftliche Faktoren, Hungersnöte, Epidemien und Kriege zum Aussterben von Siedlungen. Diese Entwicklung begann bereits unter dem Sturm der Tataren und setzte sich unter der türkischen Herrschaft weiter fort. Die Bewohner kleinerer Dörfer zogen in größere Siedlungen um, wo sie besseren Schutz fanden. Viele Felder lagen längere Zeit brach, so dass sich die natürliche Vegetation wieder ausbreiten konnte. Auf diese Weise bildeten sich große, unbewohnte Flächen, die insbesondere in der Weite der ungarischen Tiefebene beste Voraussetzungen für die Rinderhaltung boten. Ein günstiges Pachtsystem ermöglichte den Großbauern der umliegenden Marktflecken, die Flächen rentabel für die Rinderzucht zu nutzen. Diese Marktflecken mit ausgedehnten Weideflächen spezialisierten sich zunehmend auf die Viehzucht im großen Stil. Die führende Schicht, die sich als Abgrenzung von den einfachen Bauern „Bürger" (cívis) nannte, bestand in erster Linie aus reichen Viehzüchtern.[1] Diese nahmen oft selbst Handelsbeziehungen mit dem Westen auf.

Die wirtschaftlichen Erfolge der Rinderzucht und des florierenden Viehhandels wirkten sich äußerst positiv auf die Entwicklung der größeren Siedlungen aus. Der erwirtschaftete Überschuss ermöglichte einigen Marktflecken und Städten die Unabhängigkeit, die Selbstverwaltung und ebnete somit den Weg zum wirtschaftlichen Aufstieg. Die größten Zentren der Viehzucht wurden Debrecen und Kecskemét. Weitere Zentren waren Nagy-

1 Makkai, S. 489

kőrös und Cegléd. Um 1550 besaß ein einziger Bürger von Debrecen, ein Mann namens Gáspár Bíró allein 10.000 Stück Vieh[2] – das bedeutete damals Reichtum.

Die Einkünfte bereicherten jedoch nicht nur die Zuchtgebiete und ihre Umgebung. Auch die entlang der Handelsrouten liegenden Siedlungen profitierten stark vom transkontinentalen Handel. Die riesigen Herden brauchten unterwegs Wasser und Weideflächen, die ihnen gegen eine sogenannte „Grasmiete" (*fűbér*) zur Verfügung gestellt wurden. Die Ochsentreiber wurden in Tschardas und anderen Gasthäusern mit Speisen und Getränken versorgt. Bei der Überquerung von Flüssen mussten Gebühren entrichtet werden. Insgesamt handelte es sich um beachtliche Einnahmequellen. Allein zwischen dem 22. Juli 1563 und dem 9. März 1564 wurden 30.428 Rinder durch den Hafen von Vác (Waitzen) getrieben, das an der Hauptverkehrslinie nach Wien und Deutschland lag. Einem Bericht des Hafenbuchs zufolge stammten alle Tiere aus der ungarischen Tiefebene. Von den Steuern und Zollgebühren profitierte aber auch die königliche Schatzkammer. Die Dreißigstzolleinnahmen wurden schon während der Regierungszeit von König Matthias (1458–1490) auf 50.000 Gulden geschätzt.[3] Und die wahre Blütezeit des Handels kam erst später, im 16. Jahrhundert.

Die Siedlungen, an denen Rindermärkte abgehalten wurden, erlebten ebenfalls einen wirtschaftlichen Boom. Bedeutende ungarische Städte waren Győr (Raab) und Sopron (Ödenburg), die direkt an der Handelsroute nach Deutschland lagen.

Aber nicht nur wirtschaftlich, sondern auch politisch brachte der Ochsenhandel Vorteile mit sich. Die Einnahmen aus dem Viehexport spielten auch beim Kampf gegen die Türken eine bedeutende



Das dreigeteilte Land während der türkischen Herrschaft

Rolle, da so die Versorgung der Soldaten sichergestellt werden konnte. Beispielhaft waren die Bestrebungen der Familie Zrínyi, die zwar durch ihre Güter und Handelstätigkeit große Beträge erwirtschaftete, diese Einnahmen jedoch größtenteils für militärische Ausgaben verwendete, um Kroatien-Slavonien und Ungarn gegen die türkischen Truppen zu verteidigen.[4]

Zwischen 1541 und 1552 fiel die gesamte ungarische Tiefebene in die Hände der Türken. Die osmanische Herrschaft verursachte zunächst einmal keine wirtschaftliche Verschlechterung, da der türkische Fiskus auch Abgaben forderte und allzu gern vom wirtschaftlichen Aufschwung und von den Zolleinnahmen profitierte. Die Stadt Debrecen zum Beispiel erkaufte ihre Unabhängigkeit durch Tributzahlungen. Deshalb ließen die türkischen Besetzer die Herden zum Königreich Ungarn und weiter in den Westen ziehen und behinderten die Ausfuhr in der Regel nicht. Die Ochsen wurden durch die türkischen und ungarischen Zollstätten auf die großen Viehmärkte des Königreichs gebracht, dort von professionellen Ochsenhändlern aufgekauft, um dann weiter Richtung Deutschland oder Venedig getrieben zu werden.

2 nach Makkai, S. 492
3 nach Fügedi, S. 59
4 nach Kiss: Die Rolle der Magnaten …, S. 462

Von den ungarischen Zollpapieren ist leider nur wenig erhalten geblieben, so zum Beispiel einige Verzeichnisse der türkischen Zollstätte bei Vác (Waitzen) zwischen 1560 und 1562, die über Mengen von 140.823 und 30.070 durchgetriebenen Ochsen Auskunft geben.[5] Außerdem sind Rechnungsbücher von 19 Dreißigstämtern an der Westgrenze des Königreichs aus dem Jahre 1542 bekannt: In dieser Zeit wurden 27.539 Ochsen aus Ungarn ausgeführt. Das machte damals 85 % des Exportgesamtwertes aus.[6] Für das 16. Jahrhundert schätzen Forscher die Zahlen auf etwa 150.000 Rinder pro Jahr.[7] Der Löwenanteil des Exports, 82 % des gesamten Außenhandels, richtete sich im 16. Jahrhundert nach Westen, nur ein geringer Anteil der Exportgüter verließ das Land in andere Himmelsrichtungen.[8]
Zwischen 1500–1700 machte die Rinderzucht in Ungarn 50–60 % des Nationaleinkommens aus[9], d. h. sie war lange Zeit **die wichtigste Einnahmequelle** für verschiedene Bevölkerungsschichten und damit **ein bedeutender Wirtschaftsfaktor**.

Ochsentreiber als Postboten

Die Metzgerpost von Debrecen

Die ungarischen Metzger und Viehhändler, die oft selbst hunderttausende Graurinder in Richtung Westen trieben, kannten die Wege, Wiesen, Furten wie ihre Westentasche und waren regelmäßig zwischen Ost und West unterwegs. Daher lag es auf der Hand, dass sie ab dem 15. Jahrhundert auch Nachrichten und Briefe mitbeförderten. So entstand die sogenannte „Metzgerpost". 1478 erhielten die Metzger von Debrecen eine Zunftordnung, laut der sie Maut- und Steuerermäßigungen genossen, da sie die Post unentgeltlich beförderten. Bevor sie sich auf den Weg machten, übernahmen sie die Briefe vom Stadtrichter und den Bürgern der Stadt und beförderten diese meist mittels reitender Boten. In jeder anderen Stadt machten die Metzgerboten mit dem Horn auf sich aufmerksam, übergaben die Post und nahmen weitere Sendungen entgegen. Während der türkischen Herrschaft gab es zwar Versuche, eine richtige Post zu etablieren, doch eine offizielle Stadtpost von Debrecen gab es erst ab 1720.[10]

5 nach Makkai, S. 496
6 nach Ember, S. 101
7 nach Makkai, S. 497
8 nach Ember, S. 8
9 Kiss: Die Bedeutung der ungarischen Viehzucht, S. 86
10 nach Gencsi, S. 45–49

Die Hajduken und ihre Bedeutung in der ungarischen Geschichte

Die Etymologie des Wortes „hajdú" ist nicht geklärt. Es könnte von dem ungarischen Wort „hajtó", d. h. Treiber, stammen, was auf die Funktion der Hajduken als Ochsentreiber hinweist. Aber auch im Türkischen und in vielen südslawischen Sprachen gibt es ähnliche Wörter. Die Türken nannten die ungarischen Infanteristen so, in vielen anderen slawischen Sprachen bezeichnet das Wort Räuber und andere zwielichtige Personen. Die Herausbildung der Schicht der Hajduken hatte zwei grundlegende Ursachen: einerseits die Anarchie des Feudalismus, der nach dem Tod von König Matthias entstanden war, andererseits die türkische Eroberung. Während der türkischen Besatzung gab es viele Vertriebene: Bauern ohne Hab und Gut. Die Jüngeren und Kräftigeren unter ihnen haben sich als Ochsentreiber und/oder als Söldner verdingt.

Mehrere Adlige und Großgrundbesitzer rekrutierten im 16. Jahrhundert Söldnertruppen, vor allem gegen die Türken, aber auch für den Kampf gegen die Habsburger. Leider kam es auch öfters vor, dass die Kleinadligen ihre Hajduken nicht bezahlen konnten, so starteten diese Raub- und Beutezüge auf Kosten der ärmeren Bevölkerung.[11]
Die Hajduken spielten bereits im Bauernkrieg von 1514 eine große Rolle und erwarben sich einen historischen Ruf in den Freiheitskämpfen von István Bocskai gegen die Habsburger. Sie hatten den Löwenanteil an seinem militärischen Sieg. Die Armee von Bocskai bestand im Jahr 1605 bereits aus 60.000 Soldaten, von denen ungefähr die Hälfte Hajduken waren. Sie bildeten den kampferprobten und bestens ausgebildeten Kern der Truppen. Ihre Kampferfahrung sammelten die meisten noch im Fünfzehnjährigen Krieg gegen das Osmanische Reich und waren dadurch sowohl mit den Kampftechniken der Türken als auch mit denen der Habsburger vertraut.[12] Die Hajduken von Bocskai waren anfangs noch Infanteristen, später wurden sie zunehmend mit Pferden und leichten Waffen ausgestattet.



Zeitgenössische Darstellungen der Hajduken

„Das ist eine abgehärtete Sorte von Mensch, sie rauben und stehlen, und da sie gewohnt sind, selbst im Schnee und im Regen stets unter freiem Himmel die Herden zu begleiten, werden sie zu den besten Soldaten gezählt", schreibt ein zeitgenössischer Chronist. Ein anderer beschreibt diesen Menschenschlag so: „Die Hajduken sind tollkühn, haben einen starken Körperbau, fürchten sich vor keinerlei Sachen und Gefahren, kämpfen mit Pfeilen und Speer und mit der Steinschleuder können sie Steine verschießen."[13] Auf den meisten zeitgenössischen Darstellungen sieht man kräftige Männer mit mächtigen Schnurrbärten und furchteinflößendem Gesichtsausdruck, in den typischen „bocskor", den einfachen Bundschuhen der damaligen Zeit und bewaffnet mit kurzen Pistolen, krummen Säbeln oder spitzen Spießen.

Als Belohnung für den erfolgreichen Kampf gegen die Habsburger wurden im Jahr 1605 knapp 10.000 Hajduken von Bocskai in den Adelsstand erhoben und im Gebiet östlich der Theiß angesiedelt. Es entstanden die sogenannten Hajdukensiedlungen (auch heute noch in den Ortsnamen auffindbar wie: Hajdúnánás, Hajdúböszörmény[14], Hajdúszoboszló usw.), die besondere Rechte und Privilegien genossen.





11 Dankó, in: Módy, S. 3–5
12 Nagy, László in: Módy, S. 16
13 Zitiert nach Nagy, László in: Módy, S. 17
14 Hajdúböszörmény gehörte anfangs noch nicht zu den Hajdukensiedlungen, kam erst 1609 hinzu.

Die berühmte Puszta und ihre Hirten

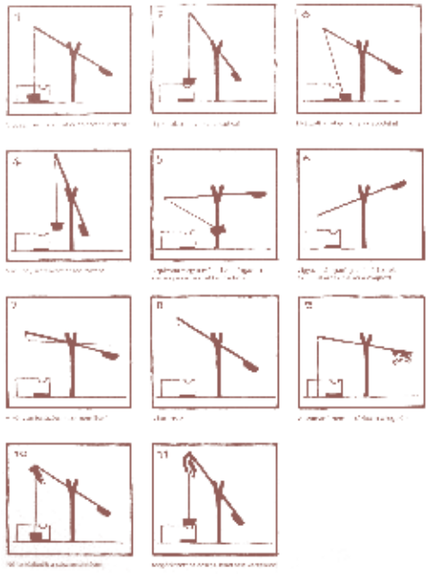
Die Puszta ruft bei vielen wildromantische Vorstellungen mit endlosen Steppen, geschickten Reitern, rassigen Pferden und urigen Tschardas mit Zigeunermusik hervor. Auch in der ungarischen Dichtung und in der Volksmusik spielen die Puszta und ihre Bewohner eine wichtige Rolle. Der ungarische Nationaldichter Sándor Petőfi besang die Schönheit der Landschaft in zahlreichen Gedichten. Die berühmten Zeilen „Weit, wo der Himmel die Erde berührt" stammen aus seinem Gedicht „Alföld", einer Liebeserklärung an die ungarische Tiefebene. Die Gegend vermittelt tatsächlich ein Gefühl der endlosen Weite und Freiheit. Bezeichnend für die Landschaft sind die **Ziehbrunnen** (*gémes kút*), die für die Wasserversorgung der Herden unentbehrlich waren. Ein Graurind allein braucht am Tag ca. 30–60 Liter Wasser, es ist kaum vorstellbar, wie viele Male die Hirten beim Tränken der Herde den Eimer hochziehen mussten. Die Brunnen dienten aber auch zur Orientierung auf der recht monotonen Tiefebene und sogar zur Kommunikation.

In der Sommerhitze kann man mit etwas Glück auf der Puszta auch eine Art **Fata Morgana** (*délibáb*) erleben: Die Luft scheint zu flimmern und die Häuser und die Tiere am Horizont stehen plötzlich auf dem Kopf!



Ziehbrunnen mit Störchen

Geheime Botschaften



Die Geheimsprache der Ziehbrunnen

Ziehbrunnen als Kommunikationsmittel der Hirten

Was bei den Indianern die Rauchzeichen waren, waren für die ungarischen Hirten die Ziehbrunnen der Puszta. Bei klarem Wetter konnte man auf dem flachen Land ziemlich weit sehen und so konnten die Ziehbrunnen mit ihren verschiedenen Stellungen Nachrichten in die Ferne transportieren. Andere Hirten sollten mit vereinbarten Zeichen gewarnt werden, wenn zum Beispiel Gendarmen oder andere Amtspersonen sich näherten, das Wasser des Brunnens vergiftet war oder aber Tiere, die offiziell nicht zur Herde gehörten, schnell beiseite geschafft werden sollten. Aber auch freudige Nachrichten konnten übermittelt werden, dass etwa das Mittagessen fertig sei oder dass Frauen zu Besuch bei den Hirten waren.

Das Leibgericht der Rinderhirten



Gulasch, das Leibgericht der Pusztahirten

Gulasch – das ungarische Nationalgericht

Mit dem Wort „gulyás" bezeichnet man im Ungarischen einen Rinderhirten, aber auch das beliebte ungarische Fleischgericht wird so genannt.

Die Ursprünge des Gulaschs reichen bis ins Mittelalter zurück, es wurde von den ungarischen Hirten am offenen Feuer in einem Kessel zubereitet. Anfangs war es eine recht einfache Suppe aus geröstetem Fleisch und Zwiebeln. Kartoffeln und Paprika kamen später als wichtige Bestandteile dazu, da diese Lebensmittel erst nach der Entdeckung Amerikas allmählich Einzug in die europäische Küche hielten. Die für die ungarische Küche heute so unerlässliche und meist scharfe Paprika als Gewürz verbreitete sich im Land erst ab dem 18. Jahrhundert, zunächst unter dem Namen „türkischer Pfeffer". Das Gericht, das man in Deutschland als Gulasch bezeichnet, nennen die Ungarn eigentlich „pörkölt" oder „paprikás". Gulasch bzw. „gulyás" ist in Ungarn eine Suppe mit Zwiebeln, viel Paprika, Fleisch und Kartoffeln.

Eine herausragende Rolle bei der Rinderzucht spielten die Hirten. Auch heute werden noch zahlreiche von ihnen auf dem Gebiet des Nationalparks beschäftigt. Viele stammen aus Familien, die seit Generationen mit diesem Beruf verbunden sind. Das Wissen um die Tiere und die Natur, die vielseitigen Erfahrungen wurden von den Vätern an die Söhne weitergegeben.
Neben der vielerorts bekannten Hierarchie der Hirten je nach Wert und Prestige der behüteten Tiere (Pferdehirte, Rinderhirte, Schafhirte, Schweinehirte und Gänsehirte) gab es auch den sogenannten „számadó", der die Verantwortung für die Herde innehatte und Rechenschaft über Anzahl und Verbleib der Tiere abgeben musste und den „bojtár", der unmittelbar mit dem Hüten der Tiere beschäftigt war.
Die Kleidung der Hirten bestand aus einem blauen Hemd (früher war der Stoff mit Asche gefärbt und eher schwarz) und einer blauen, sehr weiten Hose, hinzu kamen eine schwarze Weste und der obligatorische Hirtenhut, geschmückt mit einer Vogelfeder. Die Feder gab oft Auskunft über die Hierarchie der Hirten: Kranich-, Trappen- oder Reiherfeder wurden angesteckt. Die Hüte aus Schafwolle dienten auch als Regen- oder Sonnenschirm. Der dichte, mit Fett behandelte Filz war wasserdicht und ließ das Regenwasser am heruntergekrempelten Hut ablaufen. Im Winter wurde die Garderobe des Hirten mit einem – oft reichlich verzierten oder bestickten – Hirtenmantel (*szűr, cifra szűr*) ergänzt. Dieser wurde aus Schafwolle hergestellt und schützte den Hirten gegen Wind und Kälte. Bei Regen und im Winter trugen die Hirten auch einen Umhang aus Schafleder oder Schafspelz (*suba*). Anfangs besaßen die Hirten oft nur einfache Bundschuhe, diese wurden später von den widerstandsfähigeren Stiefeln, die auch beim Reiten unerlässlich waren, abgelöst.
Wichtige Begleiter der Tierhüter waren die Hirtenhunde, die den Menschen beim Treiben der Herde, aber auch beim Beschützen des Viehs wertvolle Hilfe leisteten.
Die Fähigkeiten im Kunsthandwerk wurden ebenfalls von Generation zu Generation weitergegeben und perfektioniert. Die Hirten konnten aus Leder Taschen, Gürtel und Messeretuis anfertigen. Die geflochtene Ringelpeitsche (*karikás ostor*) war ein wichtiges „Werkzeug" beim Trieb der Herden. Aber auch im Schnitzen hatten die Pusztahirten viel Erfahrung. Neben Holzschnitzereien (Flöten, Pfeifen, Stöcke) sind auch die in Horngegenstände geritzten Motive bekannt: wunderschön geschmückte Trink- und Blashörner, Gefäße für Gewürze u. a. Und nicht zuletzt galten sie als „Archivare" der Volksliteratur und der Volksmusik, sie konnten und können heute noch allerlei Märchen und Geschichten über die Puszta und ihre Bewohner erzählen und zahlreiche Volkslieder singen.
Die Institution der „Ewigen Hirten" wurde 2007 gegründet. In diesen erlesenen Kreis werden diejenigen gewählt, die besondere Dienste in diesem Beruf geleistet haben. Der Kreis besteht aus zwölf Personen. Stirbt eines der Mitglieder, so wird ein neuer Hirte in die Runde gewählt.





Schnitzereien an einer Ringelpeitsche; Altes Kunsthandwerk: Lederstickerei



Reich verzierter Hirtenmantel (cifra szűr)

Reisetipps und Sehenswürdigkeiten rund um Hortobágy

Die ehemaligen Zuchtgebiete der Graurinder, allen voran die berühmte Puszta von Hortobágy, laden heute mit vielfältigen Naturschönheiten, Sehenswürdigkeiten und touristischen Highlights dazu ein, diese Gegend näher zu erkunden.

Hortobágy



Die Puszta erleben: Nationalpark Hortobágy

Der Nationalpark Hortobágy (*Hortobágyi Nemzeti Park*) ist nicht nur das größte, sondern auch das bekannteste **Naturschutzgebiet** Ungarns. Das Wort Hortobágy bezeichnet eine landschaftliche Einheit, einen Fluss und seit 1966 auch eine Ortschaft auf der ungarischen Tiefebene. Der Nationalpark wurde am 1. Januar 1973 auf einem Gebiet von 52.000 Hektar gegründet und ist seitdem kontinuierlich auf 82.000 Hektar erweitert worden. Das ist fast so groß wie die Gesamtfläche von Berlin. Seit 1999 gehört das Gebiet zum UNESCO-Welterbe.
Der Fluss Theiß und seine Nebenflüsse formten die Oberfläche des Hortobágy zu einer fast gleichmäßig flachen Tiefebene. Von oben betrachtet sieht die Landschaft wie ein riesiger Teppich aus, nur der Fluss Hortobágy teilt die Ebene wie ein silbernes Band. An manchen Stellen gibt es kleinere Erhebungen, die sogenannten **Kumanenhügel** (*kunhalom*), auch Kurgan genannt, die von den aus dem Osten eingewanderten Kumanen als Wachposten oder als Grabhügel gebaut wurden, also von Menschenhand geformt sind.

In der Nähe der Gewässer kommen 90 Prozent der einheimischen **Vogelarten** vor. Es sind hier einige seltene und mittlerweile streng geschützte Tierarten zu finden, wie Trappen, Rotfußfalken, Moorenten, verschiedene Reiherarten, Kormorane, Brachschwalben, Seeadler und Kraniche. Insgesamt wurden über **340 verschiedene Vogelarten** gezählt. Ein wahres Paradies für Vogelbeobachter!

Eine weitere Sehenswürdigkeit ist die berühmte **Neunbögige Brücke von Hortobágy** (*Hortobágyi Kilenclyukú Híd*), die zwischen 1827–1833 nach den Plänen von Ferenc Povolni gebaut wurde. Davor stand hier bereits eine Holzbrücke, die oft von den Viehtreibern benutzt wurde. Nachdem die ständige Reparatur der Holzbrücke immer mehr Geld verschlang, beschloss die Stadt Debrecen, eine stabilere Steinbrücke errichten zu lassen.
In der berühmten **Großen Tscharda** (*Nagycsárda*) von Hortobágy, die 1699 als Zoll- und Raststätte an der Kreuzung von wichtigen Handelswegen entstand, serviert man heute landestypische Gerichte aus Biofleisch. Im **Hirtenmuseum** wird das Leben der Hirten in Bildern und Filmen, aber auch durch die typischen Gegenstände des Berufs vorgestellt.
Der Puszta-Zoo (*Pusztai Állatpark*) präsentiert die alten ungarischen Haustiere sowie die ehemaligen typischen Tierrassen der ungarischen Tiefebene. Hier und auf dem Gebiet des Nationalparks werden die als Hungaricum bezeichneten Tierarten wie das ungarische Graurind, das Zackelschaf, das Mangalicaschwein (Wollschwein), bestimmte Pferderassen und Gänse gezüchtet, um diese speziellen Rassen und ihre Gene zu erhalten. Im Streichelzoo dürfen die Kinder kleine Schafe, Geißlein, Esel und andere Tierkinder streicheln und füttern. Regelmäßige Veranstaltungen laden Groß und Klein in den Puszta-Zoo ein: So gibt es Märchenabende oder den Abenteuertag für die ganze Familie. Im März werden die zurückkehrenden Störche mit einem Fest begrüßt, im September die Schwalben mit einer Veranstaltung verabschiedet.



Ein spannendes Naturschauspiel ist zweifellos der **Herbstzug der Kraniche**. Beim Sonnenuntergang im Oktober können mehrere zehntausend Vögel beobachtet werden, wenn sie über die Puszta zu ihren Übernachtungsplätzen ziehen. In dieser Zeit werden auch geführte Kranich-Wanderungen angeboten.

Berühmt ist auch **das Gestüt von Máta** mit 280 Pferden. Dank seiner traditionsreichen und einzigartigen Zuchtgeschichte nimmt es unter den europäischen Gestüten eine Sonderstellung ein. Seine Bekanntheit verdankt es den Reitkünsten der Hortobágyer Pferdehirten und der Zucht der Noniusrasse.

In Hortobágy befindet sich auch der größte aktive **Handwerkerhof** Ungarns: In zahlreichen



Werkstätten wird das Handwerk von elf verschiedenen Berufen der Region vorgestellt. Gürtelmacher, Trachtennäherinnen, Käsemacher, Filzer, Weber, Seifenmacher, Töpfer, Holzschnitzer und andere führen hier den Besuchern ihr altes Kunsthandwerk vor.

Zu den regelmäßigen Events des Nationalparks gehören u. a. das alljährliche Hirtentreffen mit Gulaschkochwettbewerb zu Pfingsten, der Hortobágyer Brückenmarkt im August und das Kranichfest im Oktober.



Besucherzentrum
Hortobágy
Petőfi tér 9
H-4071 Hortobágy

+36 (0)52 589-000
info@hnp.hu
www.hnp.hu

Hajdúböszörmény



Die Stadt nordwestlich von Debrecen war einst die „Hauptstadt“ der Hajduken, heute hat sie 32.000 Einwohner.

Der Bocskai Platz (*Bocskai tér*), der zentrale Platz der Stadt, wurde 2013–14 komplett renoviert und neu gestaltet. Das Rathaus und das ehemalige Verwaltungsgebäude, das heute das Hajdukenmuseum beherbergt, wurden ebenfalls aufwendig saniert. Im imposanten Innenhof des Museums finden im Sommer kulturelle Veranstaltungen statt. Zwei Statuen schmücken den Platz, die Statue des Fürsten István Bocskai, der die Hajduken mitsamt Privilegien angesiedelt hatte, und eine Skulptur mit den „Tanzenden Hajduken“. Die sieben tanzenden Figuren symbolisieren die sieben Hajdukenstädte und ihre Verbundenheit. Ein moderner Springbrunnen und eine Plastik, die die Struktur und die Entwicklung der Stadt nachzeichnet, vervollständigen die harmonische Einheit des neu gestalteten Platzes.

Das Hajdukenmuseum *(Hajdúsági Múzeum*) in Hajdúböszörmény zeigt die Geschichte der Region „Hajdúság“ von den archäologischen Funden aus dem 10. Jahrhundert bis heute. Eine besondere Stellung nimmt die Geschichte der Hajduken ein: Die typischen Waffen und Kleidungsstücke, aber auch viele Dokumente und Bilder zum Aufstieg der Hajduken und ihrer Siedlungen sind hier ausgestellt. 2014 wurde ein neues Denkmal eingeweiht, die **Statue eines Grauochsen**, eine Arbeit des Bildhauers Lajos Bíró. Die lebensgroße Tierfigur steht auf dem ehemaligen Marktplatz von Hajdúböszörmény und erinnert an die Zeiten des regen Viehhandels.



Das Gedenkhaus von Miklós Kárpát ist ein traditionelles Bauernhaus mit drei Räumen. Hier lebte der Maler der Puszta, Miklós Kárpát (1886–1935), der selbst viele Jahre als Hirte arbeitete und das Leben der Tierhüter sowie die Landschaft von Hortobágy in zahlreichen Bildern auf die Leinwand brachte.

Hajdúsági Múzeum
Kossuth Lajos utca 1
H-4220 Hajdúböszörmény

+36 (0)52 229 038
info@hajdusagimuzeum.hu
www.hajdusagimuzeum.hu

Balmazújváros

Die Stadt mit ca. 18.000 Einwohnern ist ein Verwaltungszentrum direkt in der Nähe von Hortobágy und bietet einige Sehenswürdigkeiten. Das **Schloss Semsey**, das ehemalige Landhaus der Großgrundbesitzer-Familie Semsey, wurde im 19. Jahrhundert in klassizistischem Stil erbaut. Nach einer umfangreichen Restaurierung wurde das prächtige Gebäude 2013 als Museum und Veranstaltungsort wieder eröffnet.

Das **Rathaus**, das 1909–1911 erbaut wurde, ist eines der schönsten Gebäude der Stadt. An der Fassade sieht man das Stadtwappen mit einem typischen Vogel der Puszta, der Trappe mit drei Ähren: Das Bild symbolisiert einerseits die Freiheit, andererseits die wichtigste Einnahmequelle der Stadt, die Landwirtschaft.







In der **Hutmacherwerkstatt von Gyula Mihalkó** kann man das traditionelle Handwerk des Hutmachers hautnah erleben. Die Familie Mihalkó blickt auf eine lange Tradition bis zum Jahr 1800 zurück. Wie seine Vorfahren stellt Gyula Mihalkó aus Schafwolle Hirtenhüte, aber auch andere Kopfbedeckungen nach alter Tradition und in Handarbeit her. Bei ihm kann man die Kunst des Hutmachens selbst ausprobieren und erlernen. Das Haus bietet auch zwei Zimmer zum Übernachten an.

Das ebenfalls neu eröffnete **Heil-, Thermal- und Strandbad Kamilla** erwartet die Badegäste mit mehreren Becken, Whirlpool, Sauna, Dampfbad, Salzgrotte und mit Massage- und Wellnessangeboten. Übernachten kann man im **Thermal Hotel Balmaz** (4-Sterne-Hotel mit Thermalbecken und Sauna) direkt nebenan.
Die aus Holz geschnitzten **Hirtenskulpturen** von Béla Mónus zeigen die in der Region bekannte Hierarchie der Hirten: An erster Stelle – wie man erzählt, knapp hinter dem lieben Gott – steht der Pferdehirte (*csikós*), dann folgt der Rinderhirte (*gulyás*), der Schafhirte (*juhász*), der Schweinehirte (*kondás*) und die arme Gänseliesl schließt die Reihe (*libapásztor lány*).



Hutmacherwerkstatt
Mihalkó
Szegfű sor 1/A
H-4060 Balmazújváros

+36 (0)30 528-8015
mihalkgy@freemail.hu
www.mihalkogyula.hu

Hajdúszoboszló

Die Stadt unweit von Debrecen ist vor allem für ihren riesigen Bäderkomplex **Hungarospa** bekannt, den größten in ganz Ungarn. Hier finden die Badegäste alles, was das Herz begehrt: Erlebnisbäder, Aquapark mit Abenteuerrutschen, Thermalbecken, Heilbäder, Schwimmhalle, Sauna, Wellness und Sportplätze auf einem Areal von 30 Hektar. Die Sensation des Freibades ist „die mediterrane Küste“ mit einer Wasserfläche von 6.200 Quadratmetern, umgeben von Sandstrand und Palmen. Die Entdeckung der Heilquellen verdankt die Stadt einem Zufall. Bei Bohrungen nach Erdgas im Jahr 1925 kam aus der Tiefe von über 1.000 Metern etwas anderes nach oben, nämlich das 73 Grad warme, bräunliche Thermalwasser, das auch heute noch die Bäder speist. Das Wasser enthält Jod, Brom und Kochsalz und wird in erster Linie für Rheumatiker empfohlen.
Weitere Infos:
www.hungarospa.hu

Hajdúnánás

Strohflechten hat in Hajdúnánás eine lange Tradition. In der Werkstatt **Aranyszalma Alkotóház** kann man das alte Handwerk bewundern und erlernen. Die ständige Ausstellung zeigt allerlei Gegenstände aus Stroh wie Körbe, Hüte, Erntekränze und Taschen. Das alte Bauernhaus bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten an.
Im Bauernhof **„Kendereskert“** wurde auch eine Grauochsenstatue (Ochse mit Hund) des Bildhauers Lajos Bíró aufgestellt.



Tourinform Hajdúnánás
Köztársaság tér 6
H-4080 Hajdúnánás

+ 36 (0)52 382-076
hajdunanas@tourinform.hu
www.hajdunanas.hu

Nádudvar



Der Ort ist für seine **Schwarzkeramik** bekannt, die hier bereits seit dem 16. Jahrhundert hergestellt wird. Die schwarze Farbe erhalten die Tongefäße dadurch, dass beim Brennen in der Endphase der Ofen abgedichtet wird und dadurch rußhaltiger Rauch entsteht.

Tiszafüred und der Theiß-See



Der Theiß-See (*Tisza-tó*) ist ein künstlich errichteter Stausee und enstand 1973 im Zuge der Theiß-Regulierung. Mittlerweile hat sich der See zu einem beliebten Naherholungsgebiet und einer echten Alternative zum Plattensee entwickelt und zieht nicht nur Badegäste und Wassersportler, sondern auch Angler an. Der Ort Tiszafüred am See ist ein beliebter Urlaubsort. Das Vogelreservat am Theiß-See ist streng geschützt, hier lassen sich bei geführten Bootstouren seltene Vogelarten beobachten.
Ungarns zweitgrößten See kann man auch mit dem Rad umrunden, ein 120 km langer asphaltierter Radweg steht den Fahrradfahrern zur Verfügung. Hier entlang verläuft auch der internationale Radweg EURO-Velo 11.

Tourinform Tiszafüred
Fürdő u. 21
H-5350 Tiszafüred

+36 (0)59 511-123
tiszafured@tourinform.hu
www.tiszafured.hu

Debrecen

Zum Schluss soll das eigentliche Zentrum des Ochsenhandels und -triebes in Ungarn, die Stadt Debrecen erwähnt werden. Debrecen ist heute die zweitgrößte Stadt Ungarns und als Zentrum der Reformation wird sie auch als „das Rom der Calvinisten“ bezeichnet. Im 16. Jahrhundert konvertierte ein Großteil der Bevölkerung zum calvinistischen Glauben. Wahrzeichen der Stadt ist die **Große Reformierte Kirche** (*Nagytemplom*), die auch in der ungarischen Geschichte eine wichtige Rolle spielte. Hier verkündete 1849 Lajos Kossuth die Entthronung der Habsburger und die Unabhängigkeit Ungarns. Die im klassizistischen Stil erbaute Kirche ist in der Tat sehr groß, die Länge des Hauptschiffes beträgt 55 Meter und das Gotteshaus bietet den Besuchern etwa 3.000 Sitzplätze. Der westliche Turm kann auch bestiegen werden (213 Treppen!). Von hier aus bietet sich eine großartige Aussicht auf das Stadtzentrum. Das 1538 gegründete **Reformierte Kollegium** von Debrecen brachte unzählige berühmte Schriftsteller, Dichter und Denker Ungarns hervor.
Die Bibliothek der Schule beherbergt über 600.000 Bücher und 35.000 Handschriften.
Debrecens größte Parkanlage ist der sogenannte **Großwald** (*Nagyerdő*). Der Badekomplex **Aquaticum**, bestehend aus Thermalbad, mediterranem Erlebnisbad und einem großen Freibad, lädt Jung und Alt zum Plantschen ein. Für Familienausflüge geeignet sind der **Zoo** von Debrecen und der **Vergnügungspark** mit Fahrgeschäften.
Jedes Jahr im August findet in Debrecen der berühmte **Blumenkarneval** statt. Der Umzug der mit über 3 Millionen Blumen geschmückten Wagen wird von Kapellen, Tanzgruppen, Spielmannszügen und anderen bunten Gruppen begleitet.
Ein ganz besonderes Erlebnis bietet die nostalgische Fahrt mit der **Zsuzsi Schmalspurbahn** (*Zsuzsi Erdei Vasút*) durch Wald und Puszta. Auf einer Strecke von 16 Kilometern fährt die älteste noch funktionierende Schmalspurbahn Ungarns die Gäste durch die Umgebung der Stadt.







Tourinform Debrecen
Piac utca 20
H-4024 Debrecen

+36 (0)52 412-250
debrecen@tourinform.hu
www.debrecen.hu

04–

Transitland Österreich

Vom Wiener Ochsengries bis nach Schärding

Österreichs Rolle im transkontinentalen Ochsenhandel

Zwischen den osteuropäischen Aufzuchtgebieten und den süddeutschen Verbraucherregionen lag das Transitland Österreich, das mit seinen zahlreichen Viehmärkten, Wegen, Straßen, Furten und Mautstellen mehrere hundert Jahre lang am transkontinentalen Ochsentrieb beteiligt war.

Einige Städte, vor allem Wien, waren auch als Fleischabnehmer in diese Routen integriert, die vorhandenen Quellen weisen jedoch darauf hin, dass die Mehrzahl der Ochsen in die süddeutschen Städte oder nach Venedig weitergetrieben wurde. Viehmärkte, Mauten und andere Transitabgaben sicherten den Regionen am Oxenweg dennoch gute Einnahmen.

Wie sah die politische Situation dieser Region im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit aus? Nach dem Aussterben der Babenberger kam das Herzogtum Österreich 1282 an die Habsburger. Diese bauten durch eine geschickte Heirats- und Bündnispolitik eine europäische Großmacht auf. Ab 1452 trugen die Habsburger die Kaiserkrone des „Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation“ in fast ununterbrochener Folge. 1522 erfolgte die Teilung des Hauses Habsburg in eine spanische und in eine österreichische Linie. Die österreichische Dynastie erhielt 1526 durch einen Erbvertrag Böhmen und Ungarn und legte damit den Grundstein für den späteren Vielvölkerstaat. Die große Herausforderung des 16. Jahrhunderts waren die aus dem Osten vordringenden Türken. 1529 belagerten die osmanischen Truppen erfolglos Wien. Die Eindringlinge wurden zwar zurückgedrängt, doch in den nächsten 150 Jahren blieb die Bedrohung weiter akut. 1683 standen die Türken erneut vor den Toren Wiens. Diesmal konnten sie nicht nur abgewehrt, sondern bis hinter Belgrad zurückgedrängt werden. Im 18. Jahrhundert schufen die Herrscherin Maria Theresia und ihr Sohn Joseph II. mit ihren Reformen die Grundlagen für einen modernen Staat.



Viehmarkt in Rohrbach

Wien – der zentrale Umschlagplatz des Ochsenhandels

Das erste wichtige Ziel auf dem Weg der Ochsenhändler war der Handels- und Verkehrsknotenpunkt Wien. Der Hauptumschlagplatz der ungarischen Graurinder war für lange Zeit der Wiener Ochsengries.



Wiener Zentralviehmarkt Portal

Zentrum des Ochsenhandels

Vom Wiener Ochsengries zum Central-Viehmarkt

Bereits 1503 wurde der Ochsengries vor dem Stubentor urkundlich erwähnt. Der bekannteste und älteste Lebendviehmarkt von Wien lag anfangs am südwestlichen Stadtrand, im Bereich des heutigen Beethovenplatzes. Jeden Freitag konnten hier Viehzüchter, Händler und Metzger ungarische Ochsen an- und verkaufen. Später, zu Beginn des 18. Jahrhunderts, wurde dieser Handelsplatz auf das Gebiet des heutigen Bahnhofs Wien-Mitte verlegt. Der Viehhandel erfolgte auf dem freien Feld. Erst 1760 erhielt der Platz eine hölzerne Umzäunung, den sogenannten Ochsenzwinger. 1797 wechselte der Markt erneut den Standort, diesmal nach Sankt Marx. Eine Überdachung des Marktplatzes gab es damals noch nicht. So mussten Züchter und Händler bei schlechtem Wetter oft knietief in Kot und Schlamm waten oder waren im Sommer der direkten Hitze ausgesetzt. 1846 wurde in Sankt Marx mit dem Bau eines Schlachthofes begonnen.
Zwischen 1880 und 1883 errichtete die Baufirma Rudolf Frey unter Mitarbeit des Architekten Adalbert Constantin Swoboda einen Central-Viehmarkt für die Stadt Wien und ihre Umgebung. Die Toranlage mit den beiden gigantischen Stiergruppen, die ohne Zweifel ungarische Grauochsen darstellen, stammt von dem Bildhauer Anton Schmidgruber. Wien war bis ins 19. Jahrhundert der Hauptumschlagplatz der ungarischen Ochsen. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts kamen die Tiere nicht mehr auf eigenen Beinen aus Ungarn, sondern wurden mit der Eisenbahn transportiert.



Wo sich die Ochsen „stapelten“

Was war das so genannte Stapelrecht?

Das Stapelrecht (lat. *Ius emporii*, eigentlich „Marktrecht“ im Sinne von „Verkaufsrecht“) war im Mittelalter das Recht einer Stadt, das durchziehende Kaufleute dazu zwang, ihre Waren in der Stadt für einen bestimmten Zeitraum abzuladen, also zu „stapeln“ und dort anzubieten. Teilweise konnten sich Händler durch Zahlung eines Stapelgeldes von dieser Pflicht befreien.

So ein Stapelrecht besaß auch Wien bereits ab 1221. Die Ochsenhändler waren damit gezwungen, die Tiere auf dem Wiener Ochsengries feilzubieten. Am Anfang des 16. Jahrhunderts wurden Teile des Wiener Stapelrechts aufgehoben.

Weitere Handelszentren

Weitere wichtige Handelsplätze für die „Ungarochsen“ waren die Märkte im Umkreis von Wien: Bruck an der Leitha, Götzendorf, Ebenfurth, Himberg und Laxenburg, die bereits im ersten Kapitel erwähnt wurden (siehe Seite 20).

Auf dem Gebiet des heutigen Oberösterreich wurden Viehmärkte in Ebelsberg, Pregarten, Klaffer, Hitzing, Schärding, Braunau, Ried und Freistadt abgehalten.

Ein regionales Zentrum des Ochsenhandels war die Gemeinde Rohrbach im Oberen Mühlviertel. Der Ort erhielt bereits im Mittelalter Marktprivilegien, die nach den Hussitenkriegen 1459 von Landesfürst Albrecht VI. erneuert wurden. Der Rohrbacher Wochenmarkt entwickelte sich im Laufe der Zeit zum wichtigsten Viehmarkt des Mühlviertels. In der Blütezeit (15.–16. Jh.) wurden hier jeden Montag rund 1.300 Stück Vieh zum Kauf angeboten. Der Ochsenhandel aus Ungarn nach Bayern stellte für die Bevölkerung für längere Zeit eine wichtige Einnahmequelle dar. Die montäglichen Ochsenmärkte in Rohrbach fanden noch bis zum Zweiten Weltkrieg statt.[1]



Auch in Freistadt fanden Viehmärkte statt



Viehmarkt in Rohrbach (Zeichnung aus dem 19. Jh.)

Feilschen um das Hornvieh

Ein Markttag in Rohrbach

Jeden Montag fand auf dem Marktplatz von Rohrbach ein reges Treiben statt.
Das Vieh wurde durch die Berggasse zum Marktplatz getrieben. Am Platzeingang überprüften ein Tierarzt und je ein Vertreter der Gemeinde und der Gendarmerie den Gesundheitszustand der Ochsen und die Viehpässe – eine Qualitätssicherungsmaßnahme sozusagen. Auf beiden Seiten des Marktes wurden dann die Tiere an ein Geländer angebunden und standen so zum Begutachten, Vergleichen und Verkaufen bereit. Die ausschließlich männliche Kundschaft – Landwirte, Metzger und Händler – verglich lange und ausgiebig die Ware, prüfte Gebisse und Hörner, maß die Widerristhöhe nach, fragte nach dem Gewicht. Das Geschäft wurde per Handschlag getätigt. An den Zahltischen aus Granit, von denen drei noch heute auf dem Rohrbacher Marktplatz stehen, wurden die Zahlungsmittel geprüft, denn am Klang von Silber auf Granit erkannten die Händler die Echtheit der Münzen. [2]

1 nach Klepp, S. 13–19
2 nach Klepp, S. 13–19

Triebwege und „Ochsenstraßen“ in Österreich

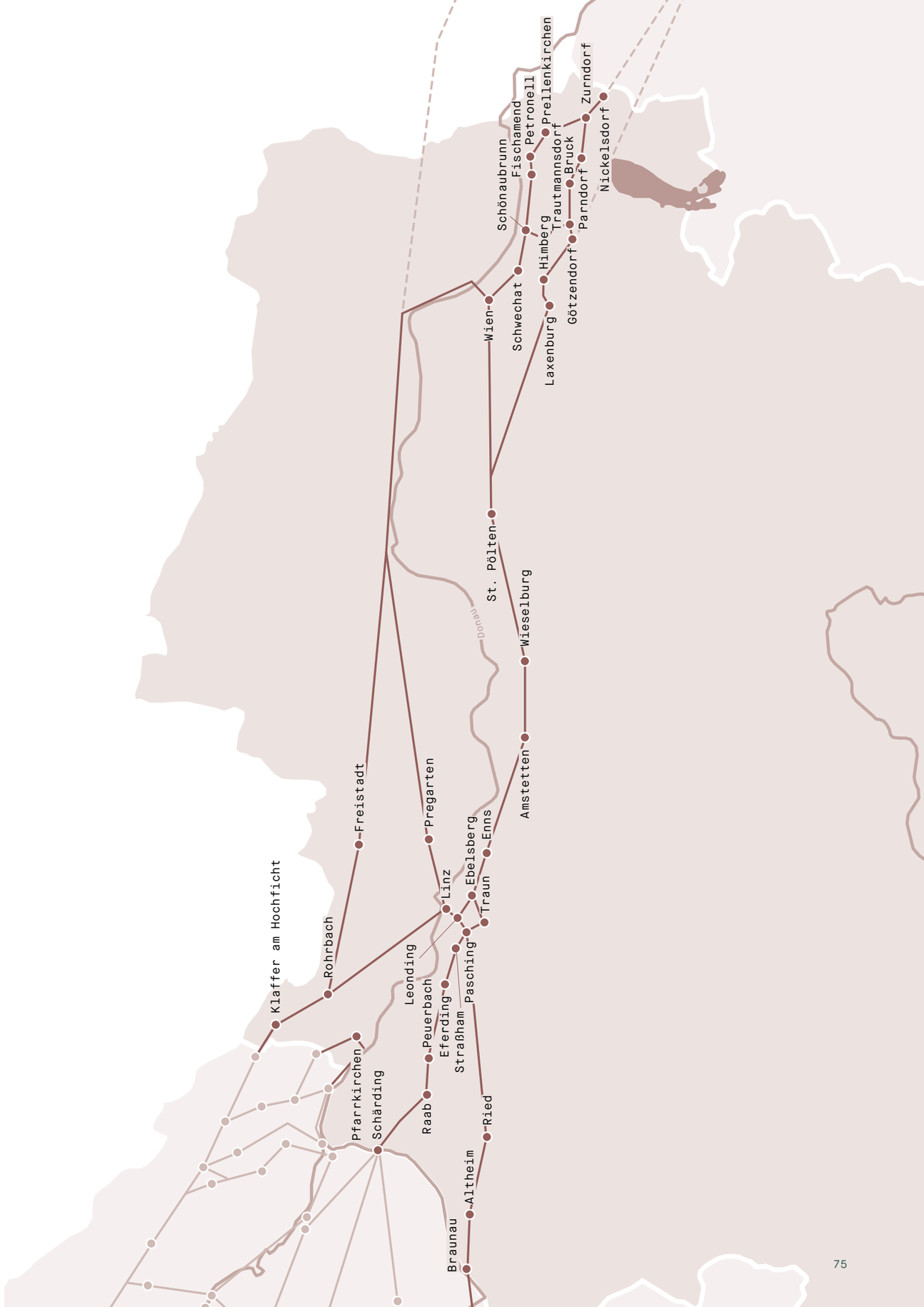
Die Routen des Europäischen Oxenweges in Österreich sind nur teilweise erforscht und belegt. Durch schriftliche Dokumente und Flurnamen lassen sich bestimmte Strecken rekonstruieren, doch es klaffen noch größere Lücken im Wegenetz, bei denen man nur vermuten kann, wo die Herden entlanggetrieben wurden.

Südlich der Donau führte eine Ochsenstraße von Wien über Amstetten, die Ebelsberger Maut, Eferding, Peuerbach und Raab nach Schärding und Passau. Von dieser Route gab es eine Abzweigung über Neufelden nach Rohrbach. Aber auch von Pregarten aus konnte man über Linz zwischen Alkoven und Schönering den Anschluss an die südlich der Donau verlaufende Triebroute finden. Rohrbach stellte als Kreuzungspunkt der Triebwege von Leonfelden und Neufelden sowie als Rast- und Handelsplatz vor dem Übergang nach Bayern über die Klafferstraße ein regionales Zentrum dar. Durch das Mühlviertel führte eine Straße vom Waldviertel kommend über Königswiesen nach Pregarten und weiter über Schenkenfelden, Leonfelden, Haslach, Rohrbach und Aigen bis Nürnberg. Um die kaiserliche Mautstelle in Linz und die risikoreiche Innüberquerung bei der Furt von Schärding zu umgehen, wählten bayerische Händler des Öfteren den Weg durchs Mühlviertel und dann weiter nach Passau und Regensburg.[3] Einige Strecken des ehemaligen Ochsenweges werden bis zum heutigen Tage als „Ochsenstraße“ bezeichnet. Viele dieser Routen waren in Österreich bereits zu Zeiten der Römer oder teilweise schon in der keltischen Zeit benutzte alte Heeres- und Handelswege:[4]

- die Ochsenstraße bei Altheim, Flußübergang der Ache mit dem Flurnamen Hörfurt
- die Ochsen- oder Hörstraße bei Eferding
- die Römerstraße Eferding bis Passau
- die Ochsenstraße von Hartkirchen nach Schlögen
- die vorrömische Ochsenstraße in Leonding (heute Limesstraße)
- die Ochsenstraße zwischen Passau und Straubing
- Ebelsberg – Kleinmünchen – Hart – Jetzing – Hitzing – Straßham Richtung Schärding (zwischen Schönering und Alkoven ebenfalls als „Ochsenstraße“ bezeichnet)[5]
- und eine alte Ochsenstraße führt auch von Hitzing über Leonding nach Linz.

Ein Ochsenhorn im Wappen der Gemeinde Pasching, unweit von Linz, erinnert ebenfalls an die Zeiten des Ochsenhandels. Es verweist vermutlich auf die bereits in vorrömischer Zeit benutzte Handelsstraße, die später Teil des Donaulimes war.

3 nach Klepp, S. 13–19
4 nach Jandaurek
5 Trathnigg, S. 316



Mautstellen in Österreich

Bekannt ist **die Welserische Viehmaut von Ebelsberg**[6]. Kaiser Friedrich III. gestattete den Bürgern von Wels, das Stadttor beim Pfarrhaus zu öffnen und dort Maut zu erheben. Seit 1452 war das Mautrecht an die Stadt verpachtet. Diese Maut wird in den schriftlichen Quellen als „Welser Vieh- oder Ochsenmaut“ bezeichnet. Die Mautrechnungen aus dem 16. und 17. Jahrhundert (1535–1671) geben detailliert Auskunft über die Höhe der Mauteinnahmen, die Menge der durchgetriebenen Tiere und die Herkunft der Händler. Im 16. Jahrhundert stiegen die Einnahmen kontinuierlich. Die größten Mauteinnahmen erhielt die Stadt Wels im Jahre 1567 mit 104 Gulden. In diesen ertragreichen Jahren wurden jährlich bis zu 14.000 Ochsen vermautet. Die Listen belegen außerdem, dass ein Großteil der Händler (29 Personen) aus Augsburg stammte, die anderen Gebührenzahler kamen u. a. aus Ulm, München, Straubing und Passau. Um 1600 gab es interne Probleme mit dem Mautner, so dass kurzfristig die Maut gesperrt wurde, 1610 dagegen plünderte das Passauer Kriegsvolk die Mautkasse. Nach diesen Turbulenzen flossen bis 1650 wieder regelmäßig Mauteinnahmen für die Stadt Wels. Anschließend reduzierten sich die Mauteinkünfte ganz plötzlich, so dass diese kaum noch die Unkosten für die Verwaltung deckten. Die Stadt versuchte, die nicht mehr so attraktive Maut weiter zu verpachten, doch das Interesse an dem „toten Geschäft“ blieb verständlicherweise gering. Einerseits fällt diese Zeit mit dem allgemeinen Rückgang der Ochsentriebe zwischen 1670–1720 zusammen, andererseits vermutet man, dass die Route über Ebelsberg ab Mitte des 17. Jahrhunderts kaum noch benutzt wurde.

Die Mautstelle **Pregarten** ist ebenfalls durch Mautrechnungen bekannt (1570–1667).[7] Die Anzahl der vermauteten Ochsen ist im Vergleich zu Ebelsberg wesentlich geringer, was auch daran lag, dass es sich hier um eine nördliche Nebenroute der Ochsentriebe handelte, die nur von bestimmten Händlern frequentiert wurde: zum Beispiel von Händlern aus Nürnberg oder Regensburg. Die Anzahl der Nürnberger Händler ist hier auffallend größer als in Ebelsberg, wo die Augsburger eine dominante Rolle spielten. Erst im 17. Jahrhundert tauchen die Augsburger stärker in den Pregartener Mautrechnungen auf. Der Mautsatz pro Ochsen betrug bis 1592 einen Pfennig, ab 1628 einen Kreuzer (zu 4 Pfennig). Die größte Herde passierte diese Mautstelle am 17. August 1570: Ein Vilshofener Bürger trieb eine Herde mit 400 Ochsen durch.



Enns, die älteste Stadt Österreichs hatte auch Mautrecht

6 Trathnigg, S. 311–320
7 Vangerow: Die Fleischversorgung Deutschlands, S. 71–112



Freistadt mit mittelalterlicher Stadtbefestigung

Die **Hauptmautstelle** war in der Stadt **Linz**. Die Linzer Mautrechnung von 1627 bestätigt den Durchtrieb von 14.374 Ochsen, die aller Wahrscheinlichkeit nach aus Ungarn stammten. Auch hier dominierten die Augsburger und Nürnberger Ochsenkäufer. Der Mautsatz lag bei 9 Pfennig Geleitgeld, ab 100 Stück Vieh räumte man jedoch gewisse Nachlässe ein. An dieser Mautstelle wurde über den eigentlichen Mautsatz und Zettelgeld hinaus noch eine gesonderte Abgabe von einem Pfennig pro Tier erhoben.

Mautrecht besaß auch die älteste Stadt Österreichs, **Enns**, wo neben der Stadtmaut auch Gebühren für die Überquerung der Donau erhoben wurden. Die Aufstellung der Maut zu Enns, die Niclas Guelher für Herzog Albrecht III. am 30. November 1386 anfertigte, ist eines der frühesten Verzeichnisse dieser Art in Österreich. Die breite Palette von Gütern, die auf Donau und Enns sowie auf den Straßen die Stadt passierten oder hier angeboten wurden, ist erstaunlich. Wie hoch die tatsächlichen Einnahmen aus der Maut für den Landesherrn waren, ist jedoch nicht überliefert. Die Herrschaft Falkenstein besaß eine zentrale Mautstelle in **Wildenranna** sowie eine weitere Mautstelle in **Niederranna**. Doch zahlreiche süddeutsche Viehhändler versuchten diese Herrschaftsmaut zu umgehen und wählten lieber den Weg durch den Klafferwald. Das gefiel der Herrschaft Falkenstein nun gar nicht und so errichtete diese im 16. Jahrhundert auch in **Klaffer** eine Mautstelle. „Von jedem Hungerischen Oxen ist man der Herrschaft Falckhenstain vier Pfening zu Mauth zu raichen schuldig“, lautete die Anweisung aus dem Jahre 1607.

Bekannt sind auch die Aufzeichnungen des Mautners Jakob Böck von **Ulrichsberg** aus dem Jahre 1588. Für insgesamt 5.158 Tiere hatte er in diesem Jahr Maut kassiert, die meisten Händler kamen aus Straubing. Diese Mautstelle gehörte dem Stift Schlägl. Der Mautner von Ulrichsberg wurde außerdem verpflichtet, die in Linz ausgestellten Geleitzettel zu überprüfen. Falls der Händler keinerlei Bestätigung über geleistete Mautzahlungen vorweisen konnte, musste er wieder nach Linz zurück.[8]

Ein Vergleich der verschiedenen Mautstellen in den Jahren 1627/28:

Zahl der vermauteten Ochsen:[9]

Ebelsberg (1627)	10.927	Linz (1627)	1.480
Klafferwald (1627)	1.967	Pregarten (1628)	2.761

8 nach Klepp, S. 13–19
9 Zahlen nach Vangerow: Die Fleischversorgung Süddeutschlands, S. 102–103

Ausflugstipps rund um den Oxenweg

Rund um den Oxenweg gibt es auch in Oberösterreich viel zu entdecken, egal ob man auf Schusters Rappen, auf dem Fahrrad oder bequem mit dem Auto die Gegend erkunden möchte. Auf den folgenden Seiten werden vier österreichische LEADER-Regionen entlang des Oxenwegs mit ihren touristischen Highlights vorgestellt.

Das Mühlviertler Kernland



Das Mühlviertler Kernland nördlich der Landeshauptstadt Linz ist heute eine beliebte Urlaubsregion. Das Mühlviertel erhielt seinen Namen von den Flüssen Große Mühl, Kleine Mühl und Steinerne Mühl.
Im Norden an der Grenze zu Tschechien zieht sich das Grüne Band Europas hin, früher Teil des Eisernen Vorhanges, heute spannende, beinahe unberührte Naturlandschaft. Die Hügelketten und Berge, Reste eines alten Gebirges, bestehen aus hartem Granit. Dieses Urgestein prägt die faszinierende Landschaft. Rauh wirkt das Land jedoch nur auf den ersten Blick, die Hügel und Wälder laden zum Wandern, Radfahren oder Reiten ein. Im Winter bieten Langlaufloipen und Skipisten Möglichkeiten für den Wintersport. Prachtvolle Kirchen, alte Burgen und Schlösser aus verschiedenen Epochen von der Gotik bis ins Barock versetzen die Besucher in vergangene Zeiten. Als traditionelles Handwerk des Mühlviertels gilt der Blaudruck mit seinen klassischen Stoffmustern, der eng mit der ebenfalls für die Region typischen Leinenweberei zusammenhängt. Kulinarisch hat das Mühlviertel auch einiges zu bieten: Der Hopfenanbau hat hier schon lange Tradition und die Mühlviertler Bierspezialitäten sind nicht nur in Österreich bekannt.

Pregarten

Die Stadt Pregarten war, wie die Mautrechungen belegen, eine der Stationen auf dem Europäischen Oxenweg. Sie lag auf der Route nördlich der Donau. Pregarten verfügte bereits im 13. Jahrhundert über das Marktrecht und war am Handel des Mittelalters und der Frühen Neuzeit rege beteiligt. Die Leinenweberei war für die Stadt seit dem 16. Jahrhundert lange Zeit der bedeutendste Wirtschaftszweig, bis noch in die 1860er Jahre wurden im Ort Textilprodukte gewoben. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts siedelte sich mit der Oberösterreichischen Steingutfabrik im Gebäude der heutigen Bruckmühle der erste größere Industriebetrieb in Pregarten an. Heute ist Pregarten eines der bedeutendsten Kulturzentren des Mühlviertels.



Stadtgeschichte und Spektakuläres aus der Bronzezeit: Heimatmuseum Pregarten
Das 2010 völlig neu gestaltete Heimatmuseum der Stadt Pregarten präsentiert die wirtschaftlichen Schwerpunkte des Ortes: Keramik und Weberei. Im Mittelpunkt stehen die Geschichte und die Produkte der „Ersten Oberösterreichischen Steingutfabrik Prägarten“. Darüber hinaus informiert das Museum über die Geschichte Pregartens von den jungsteinzeitlichen Anfängen über die zahlreichen Münzfunde und die erste urkundliche Erwähnung im Jahr 1230 bis hin zum Webermarkt und zur Stadterhebung in jüngster Zeit.
Seit 2013 sind hier auch die spektakulären Funde der „Bachsteiner Tannen“ aus Unterweitersdorf zu sehen. Hier wurden Hügelgräber mit Grabbeigaben aus der späten Bronzezeit (etwa 1300 – 1100 v. Chr.) freigelegt.





Heimatmuseum Pregarten
Stadtplatz 13
A-4230 Pregarten

+43 (0)7236 2255
reinhold.klinger@aon.at
www.heimatmuseumpregarten.at

Freistadt



Freistadt aus der Vogelperspektive: Der Höhenflug
Freistadt war zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert eine wichtige Handelsstadt zwischen dem Donauraum und Böhmen. Auch Ochsenmärkte fanden hier regelmäßig statt.
Freistadt ist eine der wenigen Städte in Österreich, deren Befestigungsanlagen fast vollständig erhalten sind. Die gotische Altstadt mit der mittelalterlichen Stadtbefestigung, den Wehrtürmen, den barocken Fassaden und bezaubernden Arkadengängen ihrer Bürgerhäuser ist einen Besuch wert. Eine Stadtbesichtigung der besonderen Art bietet das

Kletterprojekt „derHoehenflug“ in Freistadt. Mit Hoch- und Niedrigseilelementen, Flying Fox und Slackline können Mutige die Altstadt mit ihren verschiedenen Sehenswürdigkeiten aus völlig ungewöhnlichen Perspektiven erleben. Sightseeing wird mit körperlichen Aktivitäten kombiniert und die Stadt aus einer neu gewonnenen Perspektive erfahren: Denn 30 Meter über dem Boden sieht Freistadt nicht nur anders aus, es riecht und klingt auch anders. Die Kletterer erhalten von oben nicht nur Einblicke in die Altstadt-Architektur und deren mittelalterlichen Befestigungsring, sondern auch schönste Ausblicke. Neben dem kulturellen Aspekt bietet „derHoehenflug“ auch Workshops zur Teambildung an.

derHoehenflug ltd & Co KG
GF Dipl.-Päd.
Klaus Affenzeller

Edlau 3/1
A-4291 Lasberg
+43 (0)676 930 74 26
office@derhoehenflug.at
www.derhoehenflug.at



Von der Sonne bis zum Pluto: Planetenwanderweg Freistadt – Grünbach – Sandl
Von der Sonne bis zum Pluto ist das Licht ca. 5 Stunden unterwegs. Ungefähr so lange braucht man auch, um von Freistadt entlang des 16 km langen Wanderweges nach Sandl zu kommen. Auf dem Weg wurde unser Planetensystem maßstabsgetreu nachgebaut. Ein Meter Weg entspricht somit 369 Millionen Metern im All. Die Sonne befindet sich in Freistadt und wurde als eine 1 Meter große Granitkugel dargestellt. Die anderen Planeten stehen symbolisch als kleinere Granitkugeln auf Steinen. Die tatsächliche Größe der einzelnen Planeten im Vergleich zur Sonne wird seitlich an den Stationen demonstriert. Der Weg bietet neben Wissenswertem auch wunderschöne Aussichten in die Hügellandschaft des Mühlviertels.

Weitere Infos:
www.freistadt.at/planetenweg

Lasberg



Mühlviertler Panoramablick: das Hoh-Haus Buchberg
Mit der Aussichtsplattform „Hoh-Haus“ am Buchberg (813 m) wurde die älteste Siedlungsstätte Lasbergs zu neuem Leben erweckt. Das attraktive Ausflugsziel belohnt Wanderer mit einer einmaligen Aussicht ins Mühlviertel. Der Blick schweift vom Böhmerwald bis zur entfernt sichtbaren Alpenkette. Ein Infoterminal erzählt die Geschichte der Region. Der Buchberg kann von verschiedenen Ausgangspunkten bestiegen werden: vom Lasberger Ortskern, vom „Gasthaus Sepp’n-Wirt“ in Elz, vom Wandergasthof „Zur Haltestelle“ in Siegelsdorf oder von der Schlossbrauerei Weinberg in Kefermarkt. Als touristische Attraktion wird in Lasberg auch das „Bouldern“ am Buchberg, am Sattlerberg und am Schoberstein angeboten. Hier kann man ohne Kletterseil und Klettergurt an Felsblöcken oder Felswänden in Absprunghöhe klettern.
Das Pechöl, das in Lasberg als Wund- und Heilsalbe für Tiere gebrannt wird, wurde zum immateriellen Kulturerbe ernannt.

Tourismuskern Lasberg
Obmann Josef Wittinghofer

Markt 7
A-4291 Lasberg

+43 (0)7947 7255-13
tourismuskern@lasberg.at
www.buchberg-hoh-haus.at

Gutau



Ausflugstipp für Familien: Der Vogelkundeweg in Gutau
War es die Lerche oder die Nachtigall? Die heimische Vogelwelt kennenlernen und dabei so richtig Spaß haben – das bietet der Vogelkundeweg in Gutau. Begleitet vom Eisvogel und seiner kleinen Freundin „Meisi“ erleben Familien und andere Besucher einen abwechslungsreichen, rund 1,5 Stunden langen Spaziergang durch die Natur. Der Ausgangspunkt des Vogelkundeweges liegt beim Schauraum gegenüber dem Gutauer Färbermuseum. Hier können heimische Vögel in ihrer naturgetreu nachgebauten Umgebung betrachtet werden. Der Film „Sehnsucht des Fliegens“ bereitet die Besucher auf die Wanderung vor, die neben Stationen mit Vogelstimmen, Nistkästen und Hörrohr auch zahlreiche Spielstationen zum Klettern, Rutschen und Hüpfen für Kinder bereithält.

Führungen gibt es von März bis November nach telefonischer Voranmeldung.



Das „Blaue Wunder“ und das „Sandlbild“: Blaudruck in Gutau und Hinterglasmalerei in Sandl
Das Färberhandwerk ist im Mühlviertel seit dem 17. Jahrhundert angesiedelt. Im alten „Färberhaus“ in Gutau wurde Jahrhunderte lang gedruckt und gefärbt, seit 1982 ist es als Museum zu besichtigen. Dem Blaudruckverfahren, dem Färben mit Indigo, wurde früher viel Geheimnisvolles zugedacht, von den Blaufärbern behauptete man, sie könnten hexen und zaubern. In Gutau findet jährlich am ersten Sonntag im Mai ein internationaler Färbermarkt statt.
Die Gemeinde Sandl ist seit dem 19. Jahrhundert für ihre Hinterglasmalerei, eine besondere Technik der Glasmalerei, bekannt. Das „Sandlbild“ bedeutet für viele das Hinterglasbild schlechthin. Bevorzugte Motive waren Heiligendarstellungen und Wallfahrtsgnadenbilder. Im Hinterglasmuseum Sandl werden die Entwicklung und Geschichte dieses Kunsthandwerks sowie Sammlerstücke gezeigt.

Marktgemeinde Gutau
Kefermarkterstraße 4
A-4293 Gutau

+43 (0)7946 6255
gemeinde@gutau.ooe.gv.at
www.gutau.at

Sandl



Wissensdurst löschen: Der Feuerwehr-Erlebnisweg in Sandl

Der erste Feuerwehr-Erlebnisweg Österreichs in der Gemeinde Sandl ist ein familienfreundlicher Rundweg mit einer Länge von vier Kilometern. An sechs Stationen erhalten kleine und große Besucher spannende Informationen über das Feuerwehrwesen und werden zum aktiven Mitmachen eingeladen. Der Weg beginnt am Ortsanfang von Sandl, führt über den Tafelberg zum Ursprung der Maltsch und vorbei an der Sternwarte wieder zurück ins Ortszentrum. Wissensvermittlung mit Spaß und Aussichtspunkte mit Blick auf die Landschaft rund um Sandl machen den Feuerwehr-Erlebnisweg zu einem unvergesslichen Abenteuer.

Gemeindeamt Sandl
Melanie Hirnschrodt
Sandl 24
A-4251 Sandl

+43 (0)7944 8255-0
gemeinde@sandl.ooe.gv.at
www.sandl.at
www.feuerwehrerlebnis-weg-sandl.at

Windhaag



Das Tor zum Grünen Band Europas: GREEN BELT CENTER

Das GREEN BELT CENTER hat am 3. Mai 2015 seine Pforten geöffnet. Das Grüne Band Europa präsentiert sich in einem spannenden, neu errichteten, sechzehn Meter hohen Holzbau. Natur, Geschichte und Zukunft des Grenzraumes am ehemaligen Eisernen Vorhang kann der Besucher grenzüberschreitend auch bei individuellen „Nature Trails“ durch die Naturlandschaft, erlebnisorientierten Camps sowie geführten Wandertouren wie Schmuggler-Tour und Flussläufe-Tour an der Maltsch entdecken.



Mit dem Bike nach Südböhmen radeln, vorbei an verlassenen Dörfern, auf ehemaligen Panzerstraßen, heute gut markierten Radwegen, ist ein besonderes Erlebnis für den an sanftem Tourismus interessierten Gast.

Green Belt Center
Markt 11
A-4263 Windhaag bei Freistadt

+43 (0)7943 6111
info@green-belt-center.eu
www.green-belt-center.eu

Leopoldschlag



Die Büffel sind los! Landschaftspflege im Europaschutzgebiet Maltsch am Grünen Band Europas

Feuchtwiesen sind seit Jahrhunderten ein Teil des mitteleuropäischen Landschaftsbildes. Sie sind nur schwer zu bewirtschaften, weisen jedoch einen großen Reichtum an außergewöhnlichen und seltenen Tier- und Pflanzenarten auf und sind daher besonders schützenswert. Zur Förderung und Entwicklung dieser Flächen werden im Europaschutzgebiet Maltsch europäische Wasserbüffel eingesetzt. Bei einer 3-stündigen Exkursion erfahren die Teilnehmer Wissenswertes über die Schutzgüter im Europaschutzgebiet Maltsch und erleben die prächtigen Wasserbüffel vor Ort bei der Arbeit auf den Feuchtwiesen. Diese interessante Nutztierart wird zunehmend für die Landschaftspflege entdeckt. Die Suhlen und Wasserlöcher, die durch die sich wälzenden Wasserbüffel entstehen, bieten einzigartige Lebensräume für viele Amphibien und Reptilien. Im Dung der Wasserbüffel halten sich viele Insekten und Käfer auf. Diese sind wiederum Nahrungsgrundlage für verschiedene Wiesenvögel und Fledermausarten.

NATURA 2000 Grünes Band Europa Infozentrum des Naturschutzbund OÖ
Leitung:
Wolfgang Sollberger

Marktpatz 2
A-4262 Leopoldschlag

+43 (0)664 5143548
nat.2000infozentrum@gmx.at
www.naturschutzbund-ooe.at

Tragwein



Abenteuer Burg: Oberösterreichisches Burgenmuseum Reichenstein

Kultur und Natur unter einem Dach präsentiert die mittelalterliche Burg Reichenstein in der Gemeinde Tragwein. Wer die modern gestaltete Dauerausstellung besucht, begibt sich auf eine Zeitreise mit drei Etappen vom Hochmittelalter bis in die frühe Neuzeit, gewinnt dabei Einblicke in die Themen „Burg und Herrschaft“, die Architektur von Burgen und erfährt Interessantes über die Menschen und ihre Lebenswelten innerhalb der Burg. Dazu gehört auch ein einzigartiges Original: die teilrekonstruierte Badegrotte aus der frühbarocken Blütezeit der Burg Reichenstein. Großzügige Schaubilder erleichtern das Verständnis für die wissenschaftlichen Exponate, die hauptsächlich aus der Sammlung des Reichensteiner Professors Alfred Höllhuber stammen, der größten privaten Mittelalter-Sammlung Österreichs. Das ebenfalls im Neubau untergebrachte Informationszentrum zum Europaschutzgebiet Waldaist-Naarn vermittelt einen Einblick in die Zusammenhänge der heimischen Fauna und Flora.

OÖ Burgenmuseum
Reichenstein
Reichenstein 1
A-4284 Tragwein

+43 (0)72 36 314 00-0
office@burg-reichenstein.at
www.burg-reichenstein.at

Der kulinarische Tipp: der Pankrazhofer
Den Pankrazhofer gibt es seit Jahrhunderten. Die heutige Generation hat sich in den letzten Jahren mit traditionellen Getränken in biologischer



Spitzenqualität einen Namen gemacht, hauptsächlich mit der Produktion von vielfach ausgezeichneten Mosten sowie Säften, Schaumweinen, Edelbränden und Likören. Eine Spezialität des Hofes ist das Pankrazhofer Bio-Rindfleisch. Die Tiere werden im Pankrazhof geboren und wachsen natürlich auf.
Über das Jahr verbringt die Herde die meiste Zeit auf den Weiden, aber auch das Futter im Laufstall stammt ausschließlich von Wiesen und Feldern des Biohofes.

Pankrazhofer
Eva und Norbert Eder
Lugendorf 7
A-4284 Tragwein

+43 (0)7263 88295
mostmacher@pankrazhofer.at
www.pankrazhofer.at

Hausruck Nord

Die Region Hausruck Nord ist südlich der Schlögener Schlinge gelegen und bildet – optisch gesehen – einen Kessel. Das Landschaftsbild ist geprägt vom Ausläufer der Böhmischen Granitmasse durch zahlreiche Höhenrücken, Flüsse und Bäche. Die reizvolle, waldreiche Landschaft bietet viele schöne Aussichtsplätze und Sehenswürdigkeiten. Die Region gilt als Geheimtipp für sportliche, naturverbundene Individualurlauber und Familien. Gasthäuser und Jausenstationen laden zum Rasten und Verweilen ein und versprühen den Charme von Bodenständigkeit in dieser noch naturbelassenen Region.

Natternbach



Abenteuerparadies für Familien: „IKUNA - IndianerKUlturNAtternbach“
„IKUNA – folge deinem Pfad“ heißt das Projekt, das am alten Indianerspielgelände in Natternbach entstanden ist. Das attraktive Spielgelände mit Wasserspielen, verschiedensten Rutschen und Schaukeln lässt Kinderherzen höher schlagen. Entlang des Indianerschleichpfades warten zahlreiche Stationen, die mittels Klettern und Balancieren erreicht werden wollen. Ein neu errichtetes Tipidorf bietet hochwertige Übernachtungsmöglichkeiten für 44 Personen und zwei Gruppenzelte für jeweils bis zu 14 Personen. Jedes dieser Tipis ist einem indianischen Thema gewidmet. Ergänzt wird das indianische Dorf noch durch ein Saunazelt samt Ruheraum. Im Eingangsbereich steht das so genannte Longhouse, das in der Architektur zwei Indianerzelten nachempfunden wurde. IKUNA lädt sowohl zum kurzweiligen Spielaufenthalt, als auch zum längeren Verweilen (mit Übernachtung) im Indianerdorf ein, bietet aber auch verschiedene Feste und Veranstaltungen an.

IKUNA Indianerwelt
Indianerpfad 1
A-4723 Natternbach

+43 (0)664 9209 844
office@ikuna.at
www.ikuna.at

Kallham



Der „Dom im Landl“: Pfarrkirche Kallham
Die Pfarrkirche Maria Himmelfahrt, die durch ihren imposanten Zwiebelturm und ihre prächtige Außengestaltung auch als „der Dom im Landl“ bezeichnet wird, wurde 1713 bis 1718 von Jakob Pawanger erbaut und zählt zu den schönsten Gotteshäusern Österreichs.
Die Pfarrkirche ist der Muttergottes geweiht. Das Hochaltarbild zeigt Mariä Himmelfahrt, die am 15. August gefeiert wird. An diesem Tag wird – bereits seit über 500 Jahren – der bekannte Kallhamer Kirtag mit großem Markt, mit Gewerbeschau, Vergnügungspark und Festzelten abgehalten.

Peuerbach

Peuerbach ist eine der ältesten Siedlungen Oberösterreichs. Mit ihrem gotischen Stadtkern rund um den Kirchenplatz, der Hauptstraße und der reizenden Fleischergasse lädt sie zu Spaziergängen ein. Besonders die enge Fleischergasse mit ihren Schwibbögen verführt zu einer Zeitreise.

Astronom und Humanist: Georg von Peuerbach und die Astrolabium-Uhr
Der berühmteste Sohn der Stadt war der Astronom, Mathematiker und Humanist Georg von Peuerbach. Die Rathausuhr ist eine vergrößerte Nachbildung des 1457 von Georg von Peuerbach vollendeten Original-Astrolabiums, das im Germanischen Nationalmuseum Nürnberg aufbewahrt wird. Das Astrolabium war über viele Jahrhunderte ein universelles Instrument für Astronomen, Landvermesser und Astrologen. Es diente zudem als Zeitmesser und zur Ermittlung von Kalenderdaten. Georg von Peuerbach (1423–1461), ein Wegbereiter des kopernikanischen Weltbilds, erfand nicht nur die erste zuverlässige Taschenuhr, sondern auch die Sinus-Cosinus-Rechnung, die heute zum unverzichtbaren Rüstzeug eines jeden Mathematikers zählt.





Von Astronomie bis Bauernkrieg: Das Schlossmuseum Peuerbach
Die Stadt Peuerbach und ihr Schloss spielten in der Geschichte der oberösterreichischen Bauernunruhen des 16. und 17. Jahrhunderts eine bedeutende Rolle. Um 1370 von den Grafen von Schaunberg erbaut, brannte das Schloss mit seiner berühmten Bibliothek und der Rüstkammer 1571 ab und wurde von Gundaker von Starhemberg in nur drei Jahren zu einem stattlichen Renaissanceschloss wieder aufgebaut.
Das Schlossmuseum Peuerbach beherbergt drei Dauerausstellungen: Das Bauernkriegsmuseum thematisiert anhand von Dioramen, Grafiken, Waffen und Kriegsgeräten die politischen, konfessionellen, wirtschaftlichen und sozialen Ursachen der Bauernaufstände. Die OÖ. Landeskrippe zeigt mit über 200 Figuren typische Hofformen, Trachten und Bräuche Oberösterreichs. Die Ausstellung mit dem Titel „Höhepunkte mittelalterlicher Astronomie“ widmet sich dem wohl bedeutendsten Astronomen und Mathematiker des Spätmittelalters, Georg von Peuerbach. Ein Überblick über die Geschichte und Entwicklung der Astronomie und deren enge Verflechtung mit Astrologie und Alchemie sind Thema dieser Präsentation.

Schlossmuseum Peuerbach
Rathausplatz 2
A-4722 Peuerbach

+43 (0)7276 2255-22
schlossmuseum@peuerbach.ooe.gv.at
www.peuerbach.at

Ein Spaziergang durch das Universum: Astro- und Naturwanderweg
Der Astro- und Naturwanderweg wurde gemeinsam von den Gemeinden Bruck-Waasen und Peuerbach entlang des Lederbaches errichtet. Der leichte Wanderweg ist 1,1 km lang, asphaltiert, eben und somit das ganze Jahr über begehbar. Entlang des Weges bieten 29 Infotafeln Wissenswertes zum Thema Astronomie und zum Leben und Wirken des Naturwissenschaftlers Georg von Peuerbach. Ein Planetarium zum Selbstkurbeln demonstriert die Geschwindigkeiten der Planeten. Auf einer beleuchteten Sternenscheibe kann man die Sternbilder des Nachthimmels erforschen. Ein kleiner Abstecher führt zu den beiden Bauernkriegsdenkmälern: 1626 fand hier die Schlacht auf der Ledererwiese statt, die den ersten Sieg für die aufständischen Bauern brachte.



Flora und Fauna entdecken: Naturschutzgebiet Koaserin
Das ca. 30 Hektar große Sumpf- und Feuchtwiesengebiet liegt zwischen den Gemeinden Peuerbach, Heiligenberg und Neukirchen am Walde. Aufgrund seiner einzigartigen Tier- und Pflanzenwelt wurde es 2005 zum Naturschutzgebiet erklärt. 265 Farn- und Blütenpflanzen wurden hier gezählt, über 90 Vogelarten, darunter so seltene wie Bekassine, Braunkehlchen, Neuntöter oder Wachtelkönige, leben hier oder benutzen das Areal als Rastplatz auf ihrem Zug. Auch Biber und Fischotter sind in den Gewässern der Koaserin heimisch. Ein Spaziergang mit interessanten Schautafeln erklärt die seltenen und geschützten Tier- und Pflanzenarten, die im Naturjuwel Koaserin zu entdecken sind. Auch Exkursionen mit fachkundiger Führung werden angeboten.

Weitere Infos:
www.naturschutzbund-ooe.at

St. Agatha



Ein Bauernkriegsdenkmal: Stefan Fadinger Museum
1626 erhoben sich die oberösterreichischen Bauern gegen den verhassten bayerischen Statthalter Graf Herberstorff. Anführer war Stefan Fadinger, dem hier, in seiner Heimatgemeinde, ein Denkmal gesetzt wurde. Morgensterne und andere, meist selbst gemachte Waffen der Bauern, sowie Überblicke über einzelne Schlachten zeugen von einem blutigen Kapitel oberösterreichischer Geschichte. Das Museum beleuchtet das Leben Stefan Fadingers und das Leben im 17. Jahrhundert um die Zeit des Bauernkrieges. Hörstationen und moderne Museumstechnik bieten den Besuchern ein zeitgemäßes Museumserlebnis.

Stefan Fadinger Museum
Kirchenplatz 1
A-4084 St. Agatha

+43 (0)7277 82 55-0
gemeinde@st-agatha.ooe.gv.at
www.fadingermuseum.at



Ein Ort der Erholung: Freizeitanlage Steinhügel
Wo einst in St. Agatha ein Steinbruch lag, steht heute eine idyllische Freizeitanlage mit Steinhügelhaus, Steinturm und einem Teich. Im Sommer werden Veranstaltungen angeboten, im Winter wird der Teich zum Eisstockschießen und Eislaufen genutzt.

Meditativer Wanderweg in St. Agatha: Mein Weg zum Ich
Eine Antwort auf den schnelllebigen, stressgeplagten Alltag bietet der Themenweg „Weg zum Ich“ in St. Agatha mit insgesamt 8 Stationen. Der Start beginnt beim Revita Hotel Kocher auf der Flachdachterrasse mit dem Dodekaeder und der Betrachtung der Gebirgssilhouette, welche mit seinen Höhen und Tiefen dem Auf und Ab des persönlichen Lebens gleicht. Über einen Steingarten führt der Weg vorbei an sinnstiftenden Sprüchen hin zu Ruheplätzen, die zum Innehalten oder zum Spüren der Energie einladen. Auf dem Wasserspeicher



am Etzinger Hügel wurde eine Meditationspyramide errichtet, welche durch einen Serpentinenweg zu erreichen ist. Auf diesem Weg können verschiedenen Mineralien, Kristalle und Steine bewundert, gefühlt und ertastet werden. Die begehbare Pyramide bietet nicht nur einen herrlichen Ausblick auf die weite Landschaft, sondern lädt mit einer wunderbaren stimmungsvollen Klangatmosphäre den Besucher zum Meditieren, Verweilen und Innehalten ein.

Tourismusverband St. Agatha
Kirchenplatz 1
A-4084 St. Agatha

+43 (0)7277 82 55-20
www.st-agatha.at

„Naturwunder“: Schlögener Schlinge und der Schlögener Blick
Die Schlögener Schlinge, eine Flussschlinge der Donau in Oberösterreich, etwa auf halbem Weg zwischen Passau

und Linz, wurde 2008 von der Bevölkerung zum „Naturwunder Oberösterreichs“ ernannt. Herrliche Ausblicke auf diese landschaftlich interessante Richtungsänderung des Flusses gibt es von der Burgruine Haichenbach, vom „Steiner Felsen“, von der „Linetshuber Aussicht“ sowie vom „Schlögener Blick“ bei St. Agatha. Die Schlögener Schlinge gilt auch als Höhepunkt des beliebten Donausteig-Wanderwegs.

Weitere Infos:
www.donausteig.com



Waizenkirchen



Ein idyllisches Wasserschloss: Schloss Weidenholz
Das hübsche, von allen Seiten mit einem Wassergraben umgebene Wasserschloss wurde im 13. Jahrhundert erbaut. Neben den Starhembergern, Schaunbergern und Herzog Albrecht III. von Österreich gab es zahlreiche Eigentümer, die für unterschiedlich lange Zeit dieses Wasserschloss besaßen. Unter dem Besitzer Achaz von Losenstein wurde das Dorf Waizenkirchen zum Markt erhoben. Später war das Schloss Weidenholz im Besitz von Hans Ludwig Grafen von Kuefstein, der 1631 zum Landeshauptmann von Oberösterreich und kurz darauf zum Reichsgrafen ernannt wurde. Die Besichtigung der Anlage ist nur von außen möglich.

Sternenland Mountainbiking: Mountainbike-Strecken in der Region



Mountainbike-Fans kommen in der Region Hausruck Nord voll auf ihre Kosten. Die Mountainbikerouten (5 Strecken mit einer Gesamtlänge von 155 Kilometern und 3.945 Höhenmetern) führen durch die nördlichen fünf Gemeinden Natternbach, Neukirchen, Eschenau, St. Agatha und Peuerbach. Die Strecken verlaufen größtenteils abseits der Straßen, abwechselnd bergauf und bergab, durch die Täler und über die Höhenrücken der Region Hausruck Nord.
Die Streckenführung ist an unterschiedliche Schwierigkeitsgrade angepasst, damit finden sowohl anspruchsvolle Sportler als auch Hobbybiker die passende Route.

Genaue Streckenbeschreibungen und weitere Infos unter: www.sternenland.at

Sauwald

Dort, wo Inn, Donau und Ilz zum Donaustrom zusammenfließen, liegt die malerische Bischofs- und Universitätsstadt Passau. Direkt hinter der Stadt befindet sich bereits auf österreichischem Boden die Region Sauwald: ein mächtiger Granithügel, dessen Name sich vom „Passauer Wald“ ableiten lässt. Zwölf Gemeinden mit knapp über 20.000 Einwohnern teilen sich die wunderschöne Kleinregion mit dem höchsten (Haugstein) und tiefsten (Donau bei Schlögen) Punkt im gesamten Innviertel – eine der schönsten Ecken von Oberösterreich.



Eine gigantische Vielfalt an Natur- und Kulturjuwelen bereichern die Region mit altehrwürdigen, aber nicht minder modernen Traditionen in Brauchtum und Handwerk. Nach wie vor gilt die Region als Geheimtipp.
Atemberaubende Fernsichten in Richtung Alpen, Alpenvorland, Innviertel, Niederbayern, Bayerischer Wald und Böhmerwald sind von der Sauwald-Panoramastraße oder einem der südlichen Aussichtspunkte zu betrachten. Die traditionelle, aber qualitativ hochwertige Gastronomie mit den bekannten Sauwald-Erdäpfeln lädt zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein.

Weitere Informationen:
www.sauwald.at

Wander- und Radwege im Sauwald



Ein Weg mit atemberaubender Fernsicht: Sauwald-Panoramastraße
Im Jahr 2005 musste ein Passauer Ehepaar wegen Holzschlagarbeiten einen Umweg über Esternberg, Vichtenstein nach St. Aegidi machen, um Kartoffeln einkaufen zu können. Bei ihrer Ankunft schwärmten sie dem Landwirt von einer „Panoramastraße“ und herrlichen Ausblicken vor. Aus dieser Idee ist später die Sauwald-Panoramastraße entstanden.
Der 25 Kilometer lange Weg führt von Wesenufer bis nach Pyrawang und kann als Wanderung oder auch als Radtour zurückgelegt werden. Die deutlichen Höhenunterschiede sind vor allem für Radler eine sportliche Herausforderung. An insgesamt 9 Orten wurden unter der künstlerischen Leitung von Michael Lauss Plätze erschlossen und mit besonderen, in die Landschaft integrierten Skulpturen bereichert. Diese besonderen Aussichtspunkte bieten dem Betrachter atemberaubende Perspektiven aus der Region Sauwald auf die gegenüberliegenden reizvollen Landschaften. Unterwegs laden mehrere Gastronomiebetriebe zu Rast und Einkehr ein.



Ein beliebter Wanderweg: der Donausteig
Ein Teil des Donausteigs führt durch die Region Sauwald. Der 450 Kilometer lange Wanderweg verbindet die Städte Passau und

Grein und bietet den Wanderern außergewöhnliche Ein- und Ausblicke in die Landschaften entlang der Donau. Der Donausteig ist so aufgebaut, dass er für jeden das passende Angebot auf Lager hat: Weitwanderer können den gesamten Donausteig in mehreren Tagesetappen schaffen. Speziell für Ausflugswanderer wurden 41 kürzere Donausteigrunden konzipiert.

Weitere Informationen:
www.donausteig.com

Radeln am Fluss entlang: Der Donauradweg
Entlang des großen Stromes führt der berühmte und gut frequentierte Donauradweg (2.850 km) von Deutschland über Österreich bis nach Ungarn und weiter bis zum Schwarzen Meer. Ein ruhig-romantischer und doch abwechslungsreicher Abschnitt von Passau Richtung Linz führt durch die Sauwald-Region. Perfekte Infrastruktur für Radler, Radverleihstationen (auch E-Bikes mit Ladestationen), beste Verkehrsanbindungen an Züge und Schiffe sowie eine große Anzahl von Übernachtungsmöglichkeiten und Gastronomiebetrieben erwarten die Radtouristen.

Weitere Infos:
www.donauradweg.at

Kopfing



Ein Spaziergang durch die Baumwipfel: Baumkronenweg Kopfing
Der Baumkronenweg in Kopfing ist einzigartig in Europa. Über eine Länge von mehr als 1.000 Meter schwingt sich eine Konstruktion gänzlich aus Holz zwischen den Baumkronen hindurch und gibt Einblick in die Flora und Fauna des Waldes. Highlight ist der 40 m hohe Erlebnisturm, der den Aufstieg durch einen atemberaubenden Ausblick belohnt. Ein 5.000 m² großer Spielplatz mit Riesenrutsche, Trampolin, Riesenschaukeln, Hängematten und anderen Spielgeräten lässt Kinderherzen höher schlagen.
Der insgesamt 2 km lange Rundweg bringt Erholung für Naturliebhaber und bietet Kindern mehrere Stunden spielerische Beschäftigung. Neben dem Wandern in den Wipfeln gibt es zahlreiche Erlebnisstationen, die auf spielerische Weise für Wissenszuwachs, Bewegung und eine gehörige Portion Spaß sorgen!

Der Waldgasthof Oachkatzl mit Biergarten erwartet die Besucher mit Schmankerln aus der Region. Übernachten kann man in den komfortablen Baumhotels, mitten im Wald in luftigen 10 Metern Höhe. Bei verschiedenen Veranstaltungen wie der Waldweihnacht oder den Open-Air-Konzerten auf der Waldbühne im Sommer können die Besucher kulturelle Events mitten in der Natur erleben.

Verein Baumkronenweg
Knechtelsdorf 1
A-4794 Kopfing

+43 (0)7763 2289-0
office@baumkronenweg.at
www.baumkronenweg.at

Engelhartszell

Trappistenkloster: Stift Engelszell
Stift Engelszell, das einzige Trappistenkloster Österreichs, wurde 1293 gegründet und blickt auf eine ereignisreiche Geschichte zurück. Die Stiftskirche mit ihrem 76 m hohen Turm ist eine der stilistisch reinsten Rokoko-Kirchen in Österreich. Sie wurde 1754 bis 1764 erbaut und ist mit wertvollen Kunstwerken von Johann Georg Üblher, Joseph Deutschmann und Bartolomeo Altomonte ausgestattet. Nach einer Beschädigung wurde die Langhausdecke 1957 mit einem Gemälde von Prof. Fritz Fröhlich in eindrucksvoller Weise neu gestaltet.
Die Produkte aus der hauseigenen Brauerei und Likörfabrik, das Trappisten-Bier und die Engelszeller Spirituosen, sind in ganz Österreich bekannt.

Stift Engelszell
Stiftstraße 6
A-4090 Engelhartszell
+43 (0)7717 8010
www.stift-engelszell.at



Fließendes Erlebnis: Donau-Welt mit Großaquarium und Mini-Donau
Die Donau-Welt in Engelhartszell macht die Donau, den größten Fluss Mitteleuropas, auf innovative und einzigartige Weise erlebbar. Die Donaunixe Isa führt die Besucher durch folgende Stationen: Sinnesgarten Mini-Donau, Großaquarium, Donau-Ateliers, Donau-Platz, Donau-Schiff, Donau-Spiel, Donau-Geschichten, Donau-Kraftwerk Jochenstein, Haus am Strom. Im Großaquarium werden heimische Störarten und andere Donaufische in einem großen Schaubecken gezeigt.
Das „Wassererlebnis Mini-Donau“ wurde nach den Kriterien der nachhaltigen Umweltbildung angelegt. Das Erleben des Elementes Wasser und das selbstständige Gestalten der Flusslandschaft sind Leitmotive des Umweltparks. Die Kinder erhalten durch das Wassererlebnis Mini-Donau interaktive Einblicke in die Flussdynamik, in die Landschaft sowie in das Leben am Wasser. Die weiteren Stationen bieten spielerische, künstlerische und andere Annäherungsmöglichkeiten an das Thema Donau.

Engelhartszeller Donau-Welt
A-4090 Engelhartszell

+43 (0)7717 8055-16
tourismus@engelhartszell.ooe.gv.at
www.donau-welt.at



Fischakrobatik an der Mühle: Forellenzirkus mit Sägewerk und Mühlenmuseum
Etwa 5 km oberhalb von Engelhartszell liegt der wahrscheinlich weltweit einmalige Forellenzirkus. Zahme Forellen zeigen unter Anleitung ihres „Dompteurs“ allerlei Kunststücke. Sie spielen Fußball, springen durch Reifen und machen viel Erstaunliches. Aber auch ein „Venezianer“ Sägegatter aus dem Jahr 1820 können die Besucher in Betrieb sehen und beobachten, wie vor fast 200 Jahren Holz gesägt wurde.

Familie Luger-Sageder
Mühlbach 3
A-4090 Engelhartszell

+43 (0)7717 7552

Freinberg



Welt mit direktem Blick auf den Passauer Dom. Ein vollkommen neues Spielgefühl, selbst für erfahrene Golfer.

Erlebnisturm Freinberg
Freinberg 74
A-4785 Freinberg

+43 (0)7713 8494
gcpassau@golf.at
www.topfit-freizeitpark.com

Über die Dächern von Passau: Erlebnisturm Freinberg
Ein alter landwirtschaftlicher Betonsilo wurde am Gelände des Golfplatzes Freinberg zu einem Schmuckstück umgewandelt. Der Erlebnisturm mit seiner kugelförmigen Haube, die an einen übergroßen Golfball erinnert, ist mittlerweile ein Wahrzeichen der Region Sauwald. Gleichzeitig ist der Turm aber auch eine Rarität des Golfsports: Er ist der höchste in einen Golfplatz integrierte Abschlagplatz der



Ein typischer Vierseithof: Altes Forsthaus Freinberg
Die Hofanlage in Freinberg ist ein typischer Vertreter des „Innviertler Vierseithofs“ und gleichzeitig eines der letzten original erhaltenen Exemplare in diesem geografischen Raum. Vierseithof ist die Bezeichnung für eine Hofform, bei der der landwirtschaftliche Wirtschaftshof von allen vier Seiten von Gebäuden umschlossen ist, in der Regel vom Wohnhaus, der Scheune, Getreidespeicher und dem Stall. Der alte Hof ist als „Altes Forsthaus“ bekannt , weil in diesem Anwesen fast 100 Jahre der Förster der „Gräflichen Forstverwaltung Faber-Castell“ mit seiner Familie wohnte.

Kulturkreis Freinberg
Elisabeth Scharnböck
Freinberg 101
A-4785 Freinberg

kulturkreis@freinberg.at
www.freinberg.at/forsthaus

Schärding



Das schmucke Barockstädtchen Schärding am Inn, südlich von Passau, war eine wichtige Station des Ochsentriebes. Hier mussten die Ochsenherden die Furt am Inn überqueren, was je nach Wetter und Wasserpegel immer mit einem gewissen Risiko verbunden war. Wer die Gefahr meiden und die Tiere nicht über den Inn führen wollte, wählte die andere Route durch das Mühlviertel zum „Ungarsteig“ bei Breitenberg und dann weiter Richtung Regensburg.

Durch die günstige Lage am Inn entwickelte sich Schärding bereits im Mittelalter zu einem blühenden Handelszentrum für Salz, Holz, Erz, Wein, Getreide, Textilien und Vieh. Ende des 13. Jahrhunderts wurde dem Ort das Marktrecht verliehen. Als Grenzstadt zwischen Österreich und Bayern war Schärding oft Zankapfel zwischen Herrschern und Ländern, ca. 500 Jahre lang gehörte es zu Bayern.
Die malerische Stadt mit ihren barocken, stuckreichen Fassaden lädt zum Flanieren ein. Wahrzeichen des Ortes ist die sogenannte „Silberzeile“, die Nord-Ost-Seite des Oberen Stadtplatzes. Der Name weist auf die reichen Kaufleute mit vielen „Silberlingen“ in ihren Taschen hin, die einst diese Häuser bewohnten. Die bunten Fassaden mit pastellfarbenen Farbtönen gehen auf die mittelalterlichen Zunftfarben zurück, die einzelnen Zünften zugeordnet waren (z. B. Bäcker blau, Metzger rot, Gastwirte gelb und grün). Auch die Stadtbefestigungen von Schärding mit einigen Stadttoren sind weitgehend erhalten geblieben. Das Wassertor (das ehemalige Zolltor) mit dem alten Pranger, das Passauer und das Linzer Tor und die Kapuzinerschanze können auch heute noch besichtigt werden.
Weitere Infos:
www.schaerding.at

Schardenberg



Pfarrkirche Schardenberg
Schardenberg 7
A-4784 Schardenberg

Der Innviertler Dom: Pfarrkirche Schardenberg
Zwischen 980 und 1000 wurde die erste Kirche von einem der drei Söhne des Grafen Thimo von Vornbach errichtet. Der alte Kirchturm wurde 1741 wegen Baufälligkeit in reinem Barockstil neu gebaut. Die heutige Kirche, die auch als „Innviertler Dom“ bezeichnet wird, wurde 1908 bis 1910 mit Ausnahme des Turms völlig neu errichtet, nachdem man die alte Kirche abgerissen hatte. Das Gotteshaus im neubarocken Stil mit 600 Sitzplätzen wurde 1910 eingeweiht. Der Grundstein stammt vom Ölberg in Jerusalem.



Beliebter Marienwallfahrtsort: Fatimakapelle im Fronwald
Tausende Wallfahrer besuchen jährlich die 1948 errichtete Fatimakapelle im Fronwald. In den Monaten Mai bis Oktober werden jeden 13. des Monats Wallfahrtstage abgehalten.
Die Marienstatue stammt von demselben Künstler wie das Original in Fatima, in Portugal. Die Kapelle ist eine Station auf dem europäischen Pilgerweg VIA NOVA. Nahe der Kapelle, auf dem Fronberg, baute man wegen der schönen Aussicht bereits im Jahre 1886 einen 30 Meter hohen, hölzernen Aussichtsturm, der 1931 durch einen steinernen Neubau ersetzt wurde.



Unberührt und wildromantisch: Kösslbachtal und Romantikdorf Kneiding
Das Romantikdorf Kneiding bei Schardenberg liegt idyllisch in einem vom Großen Kösslbach in die Landschaft geschnittenen Granittal. Der wilde Bach schlängelt sich hier durch eine urtümliche Landschaft.

Zwischen Straße und Bach drängen sich die Häuser, die sehenswerte Kneidinger Dorfkirche und im Anschluss der Felsenkeller des Gasthauses „Wirt z' Kneiding". Das Wirtshaus ist bekannt für seine alte Kegelbahn, die quer über den Kösslbach führt. Der Stausee des Kösslbachs ist ein unberührtes Naturparadies zum Erholen, Wandern, Fischen und im Winter zum Eisstockschießen. Die Umgebung kann man auf dem Biber-Wanderweg und anderen Spazierwegen erkunden.

Weitere Infos:
www.schardenberg.at

Freizell



Das Donautal vom Wasser aus erleben: Zillenfahren auf der Donau

Zillen sind einfach gebaute Boote mit flachem Boden, die bis heute im deutschen und österreichischen Donauraum anzutreffen sind. Für eine gemütliche Zillenfahrt auf der Donau kann man beim Bootsbauer Anton Witti von Mai bis September Zillen mit oder ohne Motor ausleihen und einen der schönsten Abschnitte des Donautals näher kennenlernen. Zwischen dem Kraftwerk Jochenstein und dem Kraftwerk Aschach auf einer Flusslänge von ca. 35 km findet man die berühmte „Schlögener Schlinge", zahlreiche Schlösser, pittoreske Ruinen, wunderschöne Schotterstrände und schmucke Ortschaften.

Zillenverleih Anton Witti
Freizell 4
A-4085 Wesenufer

+43 (0)7285 6390
info@witti.co.at
www.zillen.at

Wernstein



Verbindung zwischen zwei Ländern: Mariensteg

Die einzigartige und asymmetrische Hängebrücke für Fußgänger und Radfahrer über den Inn verbindet Wernstein mit seiner deutschen Nachbargemeinde Neuburg am Inn. Die moderne und federleicht wirkende Brücke fügt sich leicht und unaufdringlich in die Tallandschaft ein. Auch in den Nachtstunden setzt der Mariensteg Akzente. Die Lichtinstallation der Künstlerin Waltraut Cooper lässt den nächtlichen Steg in den Farben des Regenbogens – als Symbol des Friedens und des vereinten Europas – erstrahlen.

Die tolle Knolle: Genuss-Region Sauwald-Erdäpfel



Beliebt bei Konsumenten im Lebensmittelhandel, vor allem aber in Restaurants, ist der Sauwald-Erdapfel, ein Markenzeichen der Region. Die Urgesteinsverwitterungsböden des Sauwaldes bieten optimale Grundlagen für den Anbau höchst geschmackvoller Erdäpfel auf etwa 600 m Seehöhe. Luftige, karge Böden, durch raue Winter von Schädlingen und Krankheitserregern weitgehend befreit und durch milde Sommer begünstigt, geben der Knolle ihre maximale Reife und ihren vollendeten Geschmack. Qualität vor Quantität ist das Motto der Sauwald-Landwirte. Dazu gibt es den Sauwald-Wodka, ein Premium-Destillat aus feinsten Sauwald-Erdäpfeln, abgefüllt in schrägen Flaschen, die Hanglage im Sauwald symbolisierend.

Weitere Infos:
www.sauwalderdaepfel.at

Die Moosweibchen im Sauwald

Der mystische Sauwald birgt auch zauberhafte Wesen wie die Moosweibchen, so erzählt es zumindest eine alte Sage. Diese Kreaturen sind kaum größer als ein dreijähriges Kind und doch zehnmal älter als die mächtigsten Baumriesen im Wald. Ihr Gewand ist aus grünem Moos. Dazu tragen sie Schürzen aus Tannenreisig. Das Leben des Moosweibchens ist mit dem Baum verknüpft, der ihm Schutz bietet. Wird der Baum gefällt, so muss das Moosweiberl, das in ihm wohnt, sterben.[10]

Linz-Land

Stadt-Land-Fluss – in Anlehnung an das bekannte Spiel könnte diese Region mit diesen drei Worten am besten beschrieben werden. Es gibt wohl kaum eine Gegend, die so vielfältig ist und dabei viele Gegensätze in sich vereint. Die Gemeinden von Linz-Land befinden sich allesamt südlich der Donau und sind dem Traunviertel zuzuordnen. Alte Römersiedlungen, mittelalterliche Städte, Prachtbauten des Barock oder die Musik Anton Bruckners – die Region atmet Geschichte und Kultur. Die sanfte Hügellandschaft bietet reizende Wanderwege und schöne Vierkanthöfe zum Verweilen in der Natur.

Eine interaktive Regionskarte mit Wanderwegen und Sehenswürdigkeiten bietet den Besuchern viele Tipps:
vwww.linzlandkarte.at

Blütenpracht nach Themen: Hofgärten Linz-Land

Eingebettet in die hügelige Kulturlandschaft laden zwölf Themengärten im Bezirk Linz-Land zum Verweilen ein. Es handelt sich hier um Vierkanthöfe, eine typische Hofform der Region, die einzigartige Traumgärten beherbergen.
Die Hofgärtnerinnen und Hofgärtner verbinden Tradition mit Offenheit für Neues. Das Projekt bereichert die Region mit einer bunten Vielfalt von Gartenträu-



1 nach Helmut Wittmann, www.sagen.at

men: „Blühende Gärten“, „Event & Garten“, „Genussgärten“, „Heilgärten“ und „Erholungsgärten“. Die Besucher genießen die Vielfalt der Blütenpracht, den Duft und die Produkte der Gärten. Obst- und Gemüseraritäten, Kräutervielfalt und fachkundige Führungen durch die Höfe runden das Erlebnis ab. Die Gärten befinden sich in den Gemeinden Wilhering, Ansfelden, Allhaming, Kematen, Piberbach, St. Marien, Rohr im Kremstal, Niederneukirchen, Linz-Ebelsberg.

Weitere Infos unter:
www.hofgaerten.at

Enns

Enns an der Mündung des gleichnamigen Flusses in die Donau war schon zur Zeit der alten Römer ein wichtiger Verkehrsknotenpunkt. Noch ältere Funde deuten darauf hin, dass hier bereits in der Steinzeit eine Siedlung lag. Enns gilt als die älteste Stadt Österreichs, die das Stadtrecht seit 1212 besitzt. Wichtige Handelswege führten durch die Stadt mit Mautrecht, unter anderen auch der Europäische Oxenweg.
Die Häuser der Altstadt mit beeindruckenden Fassaden und idyllischen Innenhöfen stammen größtenteils aus dem 15. und 16. Jahrhundert. Enns vereint viele vergangene Stilepochen, so sind gotische Tür- und Fenstergewände, Renaissanceornamente, prunkvoller Barockstuck und Friese aus der Gründerzeit zu entdecken. Sehenswert sind außerdem das Schloss Ennsegg und der alles überragende, 60 m hohe, freistehende Stadtturm aus dem 16. Jahrhundert – das Wahrzeichen der Stadt. Von seiner Galerie aus kann man eine perfekte Aussicht genießen.



Museum Lauriacum
Das Museum Lauriacum in Enns ist eine der wichtigsten archäologischen Schausammlungen in ganz Österreich. Die Ausstellung präsentiert die Vielfalt römischer Kultur im wichtigsten militärischen Stützpunkt am Donaulimes in der Provinz Noricum: Die monumentale Bauinschrift des Legionslagers Lauriacum, militärische Ausrüstungsgegenstände, Grabdenkmäler, zahlreiche Zeugnisse des römischen Alltagslebens, ein einzigartiges Deckenfresko und ein spätantikes Stofffragment sind unter den zahlreichen Exponaten besonders hervorzuheben.

Museum Lauriacum
Hauptplatz 19
A-4470 Enns
+43 (0)7223 85362
office@museum-lauriacum.at
www.museum-lauriacum.at

Mit dem Rad durch die Römerzeit: Römerradweg
Der 242 km lange, familienfreundliche Römerradweg führt von Passau über Vöcklabruck und Wels nach Enns. Es ist kein historischer Weg, verbindet jedoch wichtige Stätten und Fundorte der römischen Geschichte. Neben der regulären Radwegbeschilderung ist der Weg auch mit Römerhelmen markiert. An wichtigen Stellen geben Informationstafeln über das Leben in der Römerzeit Auskunft. In Enns schließt der Römerradweg an den Donauradweg an.



Leonding



Regionalgeschichte im Wehrturm: Turm 9 – Stadtmuseum Leonding
Das Stadtmuseum Leonding ist im Turm 9 der Maximilianischen Befestigungsanlage untergebracht, einem imposanten Gebäude der Festungsbaukunst aus der Biedermeierzeit. Auf einer Fläche von 800 m² wird die Geschichte der Region anhand von historisch wertvollen Exponaten, die bis in die Zeit vor 26 Millionen Jahren zurückreichen, sowie durch Audio- und Video-Installationen präsentiert. Eine Besonderheit des Museums ist die Darstellung der Maximilianischen Befestigungsanlage mit ursprünglich 32 Türmen um Linz aus den Jahren 1831–32. Ein weiteres Highlight der Ausstellung ist „Leondine“, das Mädchen aus der Steinzeit, das vor ungefähr sechseinhalbtausend Jahren beerdigt und im Jahr 1994 bei einer archäologischen Grabung an der Paschinger Straße entdeckt wurde. Das Grab der „Leondine“ aus der neolithischen Siedlung (ca. 4500–4300 v. Chr.) zählt zu den ältesten und spektakulärsten Grabfunden Oberösterreichs. Bei der Ausgrabung wurden wertvolle und zum Teil einmalige Grabbeigaben wie Keramik, Schmuck und Steingeräte gefunden.

Turm 9 –
Stadtmuseum Leonding
Daffingerstraße 55
A-4060 Leonding

+43 (0)732 674746
stadtmuseum@leonding.at
www.leonding.at/de/freizeit/kultur/turm-9-stadtmuseum-leonding

Wilhering



Rokokojuwel Österreichs: Die Stiftskirche im Zisterzienserstift Wilhering
Das Stift wurde 1146 durch die Herren von Wilhering gegründet. Besonders sehenswert ist die Stiftskirche, die nach einem großen Brand von 1733 vom Linzer Baumeister Johann Haslinger wieder errichtet wurde. Im Rokoko, so sagt man, wurden die allerletzten Möglichkeiten des Barock verwirklicht und ausgeschöpft. Die prachtvoll geschmückte Kirche ist einer der bedeutendsten Bauten des Rokoko im deutschen Sprachraum. Die Ausstattung des Innenraums erfolgte nach einem Gesamtplan von Martino Altomonte, von dem auch der Hochaltar stammt.
Der Innenraum demonstriert nachdrücklich, was die Künstler des Barock und des Rokoko erreichen wollten: Eine Kirche sollte ihren Vorstellungen nach voller Glanz und Prunk sein und dadurch eine himmlische Vision entstehen lassen.

Zisterzienserstift
Wilhering
Linzer Straße 4
A-4073 Wilhering

+43 (0)7226 2311-12
abteibuero@stiftwilhering.at
www.stiftwilhering.at



Querfeldein zu den Bauern: Wilheringer Födroas
Die sanften Hügel zwischen Katzing, Edramsberg, Dörnbach und Appersberg laden zum Wandern und auch zum Innehalten ein, an jeder Ecke kann man interessante Ausblicke genießen. Die Themen-Aktivwege „Wilheringer Födroas“ laden die Besucher ein, den Alltag und die Arbeit von Bauernfamilien in der Region bei einem angenehmen Spaziergang kennenzulernen. Die beiden Rundwege in den Ortschaften Dörnbach und Katzing sind jeweils etwa 3,5 km lang. Die Infotafeln geben Auskunft darüber, welche Arbeit die Bauernfamilien in ihren Betrieben verrichten, welche Feldfrüchte sie anbauen, welche Tiere sie halten, welche Lebensmittel sie produzieren sowie auch darüber, welche Pflanzen und Tiere in der Region heimisch sind. An 20 Stationen können die Wanderer aktiv werden: Es gibt viel Informatives sowie auch lustige Aufgaben zu Themen wie Kräuter, Brot und Korn, Jagd, Insektenhotel, Baumhoroskop oder Energie-Obstgarten zu lösen.

Weitere Infos:
www.foedroas.at

Ansfelden

Der „Musikant Gottes“: Anton Bruckner
Die Gemeinde Ansfelden direkt bei Linz ist als Geburtsort des Komponisten Anton Bruckner (1824–1896) bekannt. Der berühmte österreichische Komponist der Romantik, Organist und Musikpädagoge schuf zahlreiche Sinfonien, bereicherte die Kirchenmusik mit drei Messen und anderen Werken und wurde als Organist für sein Improvisationstalent bewundert.

Das Anton-Bruckner-Museum in Ansfelden macht die Besucher mit dem musikalischen Werdegang des Meisters bekannt. Neben der Wohnstube, dem Geburtsraum und einem Klassenzimmer wird in weiteren Räumen Leben und Werk des Musikers gezeigt. Hier ist auch der original barocke Spieltisch der Orgel von St. Florian, ein mit dem Werk Bruckners besonders verbundenes Instrument, zu sehen. Hörbeispiele aus Bruckners musikalischen Werken ergänzen die Werkschau.



Wandern nach Tönen: Der Anton Bruckner Sinfoniewanderweg
Der 9,2 km lange Sinfoniewanderweg verbindet Ansfelden und St. Florian, zwei Orte, die den berühmten Komponisten Anton Bruckner deutlich geprägt haben. Jeder Sinfonie des Meisters ist unterwegs eine Station gewidmet. Beim Ausgangspunkt des Wanderweges (Anton Bruckner Centrum oder Anton-Bruckner-Museum) können MP3-Player mit Auszügen aus Bruckners zehn Sinfonien entliehen werden. Ein Besuch in der Stiftsbasilika in St. Florian lohnt sich. Hier war Bruckner schon als Kind Sängerknabe und hier liegt er auch unter der nach ihm benannten Orgel begraben. Ein besonderes Hörerlebnis bieten die Konzerte mit der Brucknerorgel, die mit 4 Manualen, 103 Registern und 7.389 Orgelpfeifen ausgestattet ist.

St. Florian

Der Ort St. Florian bietet viele Sehenswürdigkeiten aus verschiedenen Epochen, außerdem führen zahlreiche touristische Routen durch diese Gemeinde wie die Barockstraße, die Österreichische Romantikstraße sowie verschiedene Wander- und Radwege.



Ein Prachtstück des Barocks: Augustiner Chorherrenstift
Das Augustiner Chorherrenstift ist einer der bedeutendsten Barockbauten in Österreich. Das ursprüngliche Kloster ist um 800 n. Chr. am Grabe des Märtyrers St. Florian entstanden, der wegen seines Glaubens mit einem Mühlstein um den Hals in der Enns ertränkt wurde.
Der barocke Neubau entstand im 17. und 18. Jahrhundert unter der Mitwirkung berühmter Baumeister wie Carlo Antonio Carlone und Jakob Prandtauer. Bei einer Führung kann das Stift mit allen seinen Sehenswürdigkeiten besichtigt werden. Der Rundgang führt durch die prächtige Stiftskirche mit der berühmten Brucknerorgel, die Bibliothek mit über 150.000 Bänden und Handschriften, den prächtigen Marmorsaal, die 14 Kaiserzimmer, die extra für den kaiserlichen Besuch eingerichtet wurden, eine Bildergalerie mit den bedeutendsten Werken von Albrecht Altdorfer sowie die Gedächtnisräume des „Musikanten Gottes“, Anton Bruckner.

Augustiner Chorherrenstift
St. Florian
Stiftstraße 1
A-4490 St. Florian

+43 (0)7224 8902-0
info@stift-st-florian.at
www.stift-st-florian.at



Spaziergang für die Sinne: der Literaturgarten
Nach dem Besuch der Stiftskirche lädt ein prächtiger Garten zum Verweilen ein. Im ehemaligen Küchengarten des klösterlichen Meierhofes vom Stift St. Florian wurde eine blühende Parkanlage geschaffen, die seit 2004 als „Literaturgarten“ bekannt ist. Feinsinnige Zitate von Schriftstellern sind hier auf Tontafeln zu lesen und geben dem Besucher vielfältige Denkanstöße.



Löschen und retten früher und heute: Oberösterreichisches Feuerwehrmuseum St. Florian
Das Feuerwehrmuseum befindet sich im ehemaligen Meierhof des Augustiner Chorherrenstiftes St. Florian. Es ist das größte Feuerwehrmuseum Österreichs und eines der größten seiner Art weltweit. Auf einer Ausstellungsfläche von etwa 3.000 Quadratmetern werden rund 15.000 Exponate präsentiert. Die Ausstellung spannt den Bogen von den historischen Feuerwehrgeräten wie handbedienten Spritzen, pferdebespannten Fahrzeugen und motorisierten Oldtimern aus den 1920er-Jahren bis zur modernen Technik heute. Feuerwehruniformen und Ausrüstungsgegenstände aus verschiedenen Epochen ergänzen die Schau.

OÖ Feuerwehrmuseum
St. Florian
Stiftstraße 2
A-4490 St. Florian

+43 (0)7224 4219
wmuseum.stflorian@aon.at
www.feuerwehrmuseum-stflorian.at

Eine alte Pilgerstätte: Die Florianquelle
Die Florianquelle auf dem Marktplatz von St. Florian erhielt ihren Namen vom gleichnamigen Heiligen und wurde im Mittelalter als Heilquelle verehrt. Zahlreiche Pilger kamen und stärkten sich an dieser Quelle. Auch heute noch kommen die Gläubigen und holen das Quellwasser für die Taufe, besonders dann, wenn auf den Namen Florian getauft wird.



Der heilige Florian: Legende um die St.-Florian-Quelle
Die Legende berichtet, der heilige Florian sei, nachdem er im römischen Lauriacum mit einem Mühlstein um den Hals in der Enns zu Tode gekommen war, bei einem Felsen an Land gespült worden. Ein Adler beschützte den Leichnam, bis eine fromme Frau mit einem Ochsengespann kam, den Toten auf den Wagen lud und aufbrach, um eine geeignete Grabstätte für den heiligen Mann zu finden. Als die müden Zugtiere nicht mehr weiterkonnten, bat die Frau Gott um Hilfe. Da ließ Gott an dem Platz eine Quelle sprudeln, die Ochsen labten sich daran und brachten den heiligen Florian zu seinem Begräbnisort.



Vierkanthof par excellence: Freilichtmuseum Sumerauerhof
Das Freilichtmuseum in dem eindrucksvollen Vierkanthof präsentiert den Arbeitsalltag und die Tätigkeiten auf einem oberösterreichischen Bauernhof: die hauseigene „Fleischbank“, den großen Backofen, die Erzeugung des Mosts, die Göpelhütte mit den zum Dreschen benötigten Maschinen oder den Pferdestall. Außerdem bietet der Hof mit seiner holzgetäfelten Stube und mit den teilweise original erhaltenen Wohnräumen einen Einblick in die bürgerlichen Wohnverhältnisse der wohlhabenden Bauern des Florianer Landls Ende des 19. Jahrhunderts. In Europa einzigartig ist die Sammlung oberösterreichischer Bauernmöbel.

Freilichtmuseum
Sumerauerhof
Samesleiten 15
A-4490 Sankt Florian

+43 (0)7224 8031
sumerauerhof@landesmuseum.at
www.sumerauerhof.at



Seltene Waffen und Jagdhunde: Schloss Hohenbrunn mit Jagdmuseum
Westlich vom Stift St. Florian liegt das Schloss Hohenbrunn, der einzige urkundlich nachgewiesene Schlossbau des berühmten Barockbaumeisters Jakob Prandtauer. Das ehemalige Jagdschloss der geistlichen Herren des Stiftes verfiel nach Kriegsende immer mehr. Dem 1963 gegründeteten Verein zur Rettung und Erhaltung des Schlosses Hohenbrunn gelang es, das Gebäude renovieren zu lassen und der Öffentlichkeit wieder zugänglich zu machen. Das Barockgebäude beherbergt heute ein Jagdmuseum. Die Sammlung enthält historische und kunsthistorische Objekte wie Waffen, deren Zubehör und Bilder aus vier Jahrhunderten zum Thema Jagd. Weitere Schwerpunkte der Museumssammlung sind Jagdporzellan, seltene Waffen und die außergewöhnliche Sammlung des Freiherrn von Bistram, die Hundehalsbänder in vielen Variationen aus der Zeit von 1580 bis 1804 zeigt. An dem Bächlein hinter dem Schloss soll übrigens Franz Schubert zu seinem berühmten Lied „Die Forelle“ inspiriert worden sein.

OÖ. Jagdmuseum
Hohenbrunn 1
A-4490 Sankt Florian

+43 (0)7224 20083
office@ooeljv.at
www.ooeljv.at

Kronstorf



Wo Anton Bruckner Organist war: Kirche und Wohnhaus des Komponisten
Kronstorfs gotische Kirche geht auf das 13. Jahrhundert zurück. 1999 erhielt sie durch die Künstlerin Inge Dick neue, blau leuchtende Kirchenfenster. Der Komponist Anton Bruckner lebte in der Zeit von 1843–1845 als junger Schulgehilfe und Organist in Kronstorf und fühlte sich, wie er schrieb, „wie im Himmel“. Sein Wohnhaus ist heute Museum.

Museum „Kronstorfer Brucknerzimmer"
Brucknerplatz 4
A-4484 Kronstorf

www.kronstorf.at

Pucking



Ein gotisches Kleinod: Wallfahrtskirche St. Leonhard
Die schmucke gotische Kirche wurde zu Beginn des 15. Jahrhunderts errichtet. Im nördlich angebauten Seitenschiff sind die gotischen Fenster noch erhalten. Der wuchtige Westturm mit gotischem Portal hat vom zweiten Geschoss an abgeschrägte Ecken und trägt ein Zeltdach. Durch das Südportal betritt man den Innenraum. Hier befindet sich eine Statue des Heiligen Leonhard aus dem Jahre 1490. Sie ist Teil des ehemaligen, leider verschollenen Flügelaltars.

Weitere Infos:
www.pucking.at

05 –

Endstation Süddeutschland

Die fleischhungrigen Städte

Die süddeutschen Städte als Verbraucherzentren und Auftraggeber

Endstation der Lieferungen waren die süddeutschen Städte, allen voran Augsburg und Nürnberg, aber auch München, Ulm, Regensburg, Neuburg an der Donau, Straubing und einige andere Orte werden in schriftlichen Dokumenten erwähnt. Manche Ochsentriebe führten sogar bis nach Frankfurt, Straßburg oder Köln.

Die Städte machten in der Frühen Neuzeit eine enorme Entwicklung durch. Sie erhielten immer mehr Rechte zur Selbstverwaltung und mit wachsendem Gewerbe und Handel kamen sie zu Reichtum und Macht. Eine finanzstarke Schicht bildete sich heraus, reiche Bürger, Kaufleute und Fernhändler, die ihr Geld investierten oder gegen Zinsen verliehen. Sie konnten sich auch Luxusgüter wie teures Fleisch, exotische Gewürze, kostbare Textilien und anderes mehr leisten, im Gegensatz zu anderen, ärmeren Bevölkerungsschichten.

Zu Beginn des 16. Jahrhunderts gehörten Augsburg und Nürnberg mit ca. 25.000 bzw. 36.000 Einwohnern zu den größten und bedeutendsten deutschen Städten. Augsburg wurde außerdem durch die Fugger und Welser zu einem wichtigen internationalen Handels- und Finanzzentrum.

Der berühmte Jakob Fugger der Reiche (1459–1525) war der größte Kaufherr, Bankier und Montanunternehmer seiner Zeit. Seine Handelsbeziehungen reichten bis nach Indien und Südamerika. Auch wenn der Ochsenhandel in den zahlreichen Geschäftsbeziehungen der Fugger und Welser wahrscheinlich eine eher untergeordnete Rolle spielte, tauchen dennoch auch ihre Namen als Kreditgeber von Ochsenimporten auf.



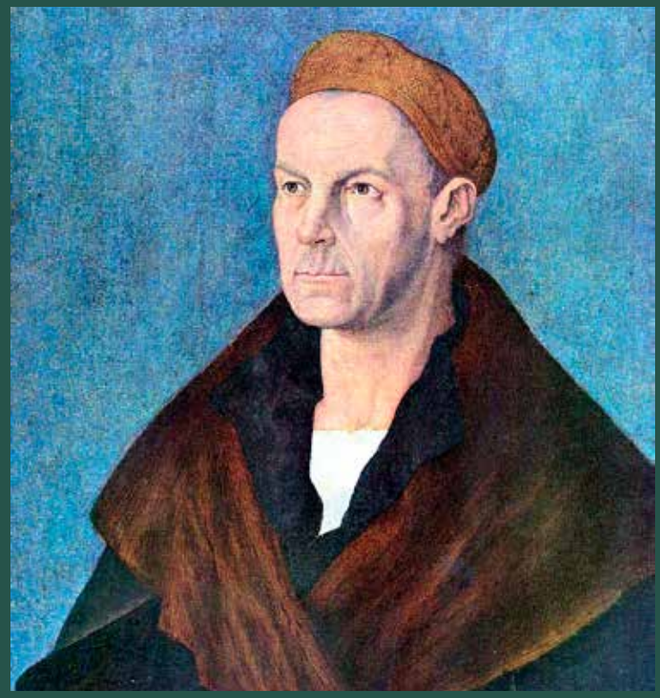
Ungarische Ochsen in der Jakobervorstadt – Kupferstich von Martin Engelbrecht, 17. Jh.

Einige Städte, allen voran die Stadt **Augsburg**, nahmen auch direkt als Importeure, als Auftrag- und Geldgeber am Ochsenhandel teil. Der Rat der Stadt war daran interessiert, die Versorgung der Stadtbewohner mit Lebensmitteln zu sichern und legte zum Beispiel Getreidevorräte an. Fleisch war aber nur begrenzt haltbar, so war es im Falle der Fleischversorgung etwas schwieriger, praktikable Regelungen zu finden. Um die Konkurrenz zwischen den Metzgern gering zu halten, führte die Obrigkeit in der Stadt Augsburg eine feste Schlachtquote ein. Auch die maximalen Fleischpreise wurden vom Rat festgesetzt, um die Konsumenten zu schützen, das waren die so genannten Fleischtaxen. Da die Schwankungen auf dem Viehmarkt jedoch ziemlich groß waren, mussten immer wieder Korrekturen durchgeführt werden, die dem Markt dann doch nicht immer gerecht wurden. Entweder waren die Metzger unzufrieden, dass die festgelegten Höchstpreise zu niedrig waren, oder die Konsumenten beschwerten sich, da sie ohne die Preisregulierung das Fleisch vielleicht günstiger bekommen hätten. Die städtische Obrigkeit kümmerte sich also aktiv um die Fleischbeschaffung, gab Kaufanweisungen an die Metzgergesellschaften und unterstützte die Fleischversorgung mit Krediten oder Subventionen.[1] Anlässlich der Hungersnot in den Jahren 1570 und 1571 handelte die Reichsstadt Augsburg besonnen und gewährte hohe Vorschüsse für den Ochsenkauf. Im Jahre 1578 erhielten die Augsburger Metzger sogar ein noch großzügigeres Darlehen aus der Stadtkasse in Höhe von 109.000 Gulden.[2] In manchen Jahren der Fleischknappheit (1530 und 1534) trat der Augsburger Rat als Ochsen-Importeur auf und veranlasste den nötigen Einkauf selbst. In den 1590er-Jahren importierten die Augsburger etwa 8.000 ungarische Ochsen pro Jahr. Hinsichtlich der Stückzahlen rangierten die Augsburger Metzger ab Mitte des 16. Jahrhunderts an erster Stelle unter den süddeutschen Städten.[3]

In **Nürnberg** wurde im 16. Jahrhundert sogar ein Ochsenamt ins Leben gerufen, das zur Finanzierung der Ochsenkäufe Kredite bewilligte und vergab. Im Jahre 1574 beantragte ein Konsortium, bestehend aus 18 Nürnberger Metzgern, ein Darlehen von 10.000 Gulden, um 600 Ochsen einzukaufen. 4.000 Gulden wurden schließlich bewilligt, davon konnten die Metzger in Wien 226 ungarische Ochsen und 800 Schafe erwerben.[4] Die Höhe der Nürnberger Vorschüsse erreichte jedoch nie die Summen, die Augsburg oder Venedig ihren Vieheinkäufern gewährten.[5]
Anlässlich des Reichstages 1358 in Nürnberg kümmerte sich Kaiser Karl IV. persönlich um die Versorgung der Reichstagsteilnehmer und orderte neben Brot, Bier und anderen Nahrungsmitteln auch Schlachtochsen aus Ungarn.
Im Jahr 1542 stand der Nürnberger Jobst Furtner mit vier ganzen Herden in den ungarischen Zollunterlagen an erster Stelle als Ochsenexporteur und musste dabei insgesamt 28.420 Forint Zoll entrichten.[6]

Auch der **Münchner Hof,** vertreten durch den Hofmetzger, trat öfters als direkter Käufer in Erscheinung. Der Hofmetzger besuchte auf Anweisung seit 1574 jährlich den Laurenzimarkt in Himberg, um dort jeweils ca. 100 ungarische Ochsen, aber auch Hammel einzukaufen. Als Kreditgeber fungierte das Craffter'sche Handelshaus in Augsburg. So ein Beauftragter des Herzogs genoss natürlich vielerlei Privilegien beim Einkaufen, kaiserliche Freibriefe für die Zollbefreiung und Vorkaufsrechte bei den Bauern, die sonst als Fürkauf streng verpönt waren.

1 Nach Grillmaier, S. 77–78
2 Dalhede, S. 60
3 Dalhede; S. 120
4 Schöller, S. 254
5 Dalhede, S. 128
6 Gecsényi, S. 8–9



Jakob Fugger der Reiche – Porträt von Albrecht Dürer

DIE „GEIZIGEN" FUGGER: Die Etymologie des ungarischen Wortes „fukar"

Die Fugger waren in ganz Europa bekannt, auch in Ungarn. Das ungarische Wort „fukar", das so viel bedeutet wie geizig, knauserig, knickerig, ist auf den Familiennamen der Fugger zurückzuführen. Da auch die ungarischen Könige wie viele andere Herrscher damals ihre Darlehen von den Fuggern erhielten und die Augsburger Handelsfamilie Monopole an Bergwerken, Zöllen und der Münzprägung besaß, sagte man, die Fugger hätten das ganze Land in der Tasche. In der Bevölkerung hatten sie den zweifelhaften Ruf der Wucherer. Zuerst wurden Geldverleiher und Zolleintreiber als „fukar" bezeichnet, später (ab dem 19. Jahrhundert) hatte das Wort seine heutige Bedeutung „geizig" erhalten.

Routen, Mautstellen und Märkte

Da die Zielorte der Händler unterschiedlich waren, gab es auch verschiedene Routen in und durch Bayern. Belegt sind die **zwei Hauptrouten nach Augsburg**: Der eine Weg verlief von Schärding über Straubing, Langquaid, Neustadt an der Donau, Geisenfeld, Schrobenhausen, Kühbach, Aichach, Dasing, Friedberg nach Augsburg (die so genannte „Paar-Route“), der andere führte über Landshut, Freising, Allershausen, Petershausen, Altomünster oder über Zeitlbach und Friedberg in die Reichsstadt Augsburg. Dokumentiert ist auch die Tatsache, dass die Route von Altomünster über Zeitlbach nach Friedberg wegen der Dreifelderwirtschaft nur jedes 3. Jahr benutzt werden durfte, nämlich, wenn die Felder gerade brach lagen.[7]

Für die Herden, die **Nürnberg als Endziel** ansteuerten, führte der Weg über Klafferwald durch das Tal des Schwarzen Regen weiter Richtung Viechtach, Cham, Schwandorf, Amberg, Sulzbach, Altensittenbach, Lauf bis Nürnberg oder an der Donau entlang bis Passau und von dort weiter über Straubing, Regensburg, Kelheim und Riedenburg.[8]

Bekannte Weideplätze für die Ochsenherden gab es auch in Bayern vielerorts: am bekanntesten ist die Meringer Au bei Augsburg , weitere Plätze gab es in Scherneck, Wemding oder im Ries (siehe auch im Kapitel 1, Seite 24), bei Olching an der Amper zwischen Dachau und Fürstenfeldbruck im sogenannten „Grasslfinger Moos“[9], im Reichswald in der Nähe von Nürnberg oder auch bei Haunwöhr bei Ingolstadt.



Ochsenhandelswege durch Altbayern

7 Schöller, S. 256
8 Schöller, S. 257
9 Liebhart, S. 15
10 http://www.bayerische-landesbibliothek-online.de/histkarten/suche?kartenid=303



Die Ochsenschlacht bei Haunwöhr auf der Karte von Weinerus

„Ochsenschlacht“ in Haunwöhr bei Ingolstadt Ein Stier auf der historischen Karte

Eine interessante Abbildung findet man sowohl auf einer der „Bayerischen Landtafeln“ (Tafel 9) von Philipp Apian (1531-1589) als auch auf der historischen Karte von Peter Weinerus um 1579, die als Hauptwerke der bayerischen Kartographie gelten. Bei Ingolstadt sieht man landesgeschichtlich relevante Abbildungen des Heerlagers Kaiser Karls V. im Schmalkaldischen Krieg 1546 und daneben einen Stier im Gatter. Das ist die so genannte „Ochsenschlacht“ von Haunwöhr, ein historisch verbürgter Ort, an dem von Ungarn kommende Rinder zwischengelagert und auch geschlachtet wurden.[10]
Haunwöhr war eine Zwischenstation und Weideplatz des Oxenwegs, die Zollbücher von Ingolstadt belegen für das Jahr 1555 ca. 8.000 Tiere. Geschlachtet wurde hier jedoch nur ein kleiner Teil davon.

Niederpöring an der Isar (heute ein Ortsteil der Gemeinde Oberpöring im niederbayerischen Landkreis Deggendorf) hatte eine Brückenfunktion, hier konnten die Herden die Isar überqueren. Die Niederpöringer Brücke und die dortige Maut wurden bereits im 14. Jahrhundert schriftlich erwähnt. Die Mautrechnungen aus dem Jahre 1588 belegen, dass hier 15.744 ungarische Ochsen vermautet wurden, die von 44 Metzgern bzw. Händlern eingeführt wurden. Für die Ochsen gab es feste Mautbeträge je nach Herdengrößen mit 50, 100, 150 oder 200 Tieren. Das machte die Arbeit des Mautners jedoch nicht einfacher. Laut Aufzeichnungen gab es bei den nicht runden Herdengrößen oft Unstimmigkeiten oder auch Rechenfehler. Der durchschnittliche Mautsatz lag bei 1,48 Pfennig pro Tier. Was die Herkunft der Händler betrifft, so rangierten die Augsburger auch hier an erster Stelle, gefolgt von Ulmer, Straubinger und Münchner Viehhändlern. In Niederpöring fanden auch regelmäßig Viehmärkte statt, bei denen hauptsächlich ungarische Ochsen feilgeboten wurden.[11]

Riedenburg im Altmühltal hatte ebenfalls eine Mautstelle, an die das Fürstentum Pfalz-Neuburg und das bischöfliche Eichstätter Gebiet grenzten. 16 Mautrechnungen aus der Zeit zwischen 1579–1620 sind erhalten geblieben und geben Auskunft über 28 Ochsenherden mit insgesamt 1.954 Tieren. Diese Route war vorwiegend von Nürnberger Händlern frequentiert, die hier mit unterschiedlich großen Herden vorbeizogen.[12]

Schrobenhausen gehörte in der Zeit der Ochsentriebe zum Herzogtum Bayern, Neuburg dagegen war eine Residenzstadt des eigenständigen Herzogtums Pfalz-Neuburg. An der Grenze mussten ebenfalls Zölle entrichtet werden. Ein Schrobenhausener Ratsprotokoll aus dem Jahre 1747 beweist, dass auch noch Mitte des 18. Jahrhunderts ungarische Ochsen durch Schrobenhausen getrieben wurden:

Angst vor Viehseuchen
Ungarische Ochsen übernachten auf dem Kellerberg

Ungarische Ochsen waren „gestern in der früh um 2 Uhr“ durch den Schrobenhausener Burgfried getrieben worden. Sie haben auf dem Kellerberger Feld „die Weide“ genossen und sind einige Stunden liegen geblieben. Damit nicht wieder ein Schaden wie 1745 geschehe (es ist von einer Viehseuche die Rede, von der man glaubte, die ungarischen Ochsen hätten sie eingeschleppt), beschließt der Rat: Man solle die Äcker, auf denen die Ochsen gestanden, umackern und das „hiesige“ Vieh einige Zeit nicht mehr dorthin treiben. Wenn aber wieder „derlei Ochsen“ ankommen würden, müssten die auf der Straße verbleiben, wenn solche aber über Nacht bleiben wollten, müsste das an einem „abseitigen Ort“ geschehen.[13]

Ochsenmärkte fanden in Deutschland in vielen Städten entlang des Oxenweges statt: in Passau, Niederpöring, Straubing, Grafenau, Hauzenberg, Regen, Deggendorf, Dornach, Landshut, Petershausen, Regensburg, Bamberg, Augsburg, Friedberg und Nürnberg.

11 Vangerow: Die ungarischen Ochsenherden …, S. 108
12 Liebhart, S. 15
13 Quelle: Stadtarchiv Schrobenhausen, Ratsprotokoll 1747



Schrobenhausen – Stich von Michael Wening 1701

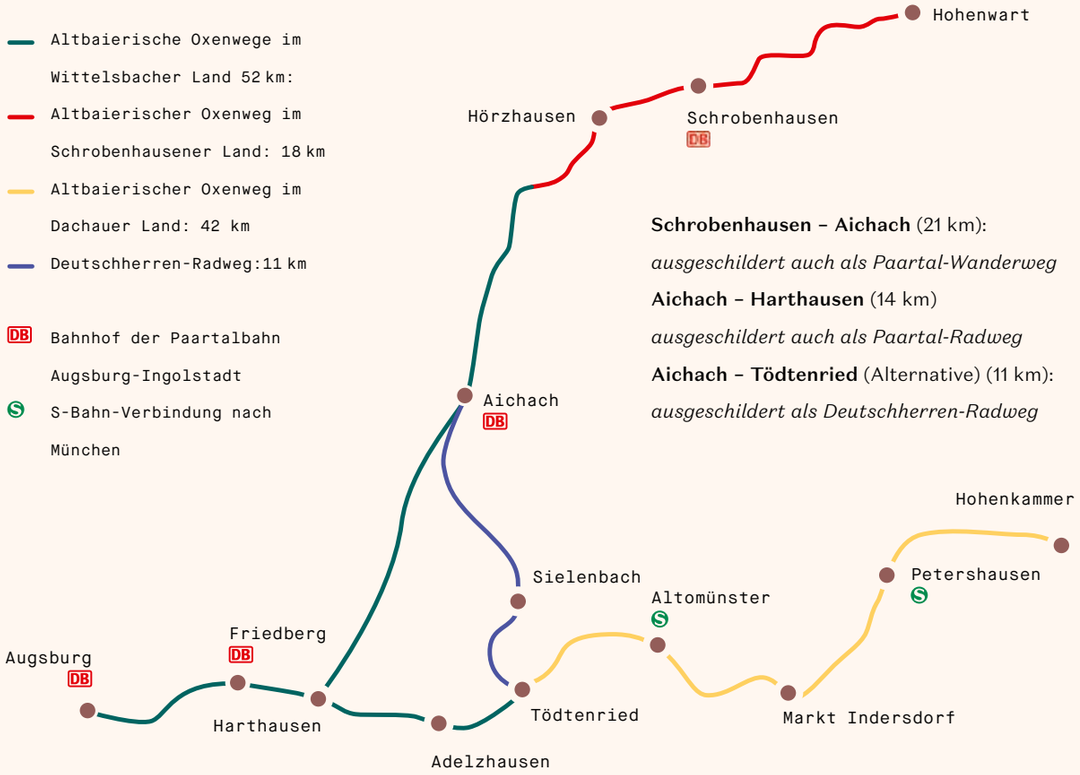
Ausflugsziele am Altbaierischen Oxenweg

Der Altbaierische Oxenweg

Der vom Wittelsbacher Land gegründeten Initiative schlossen sich das Dachauer Land und das Schrobenhausener Land an. Der ausgeschilderte **Altbaierische Oxenweg** führt somit durch drei Landkreise und umfasst eine Länge von etwa 112 Kilometern.

Die 42 km lange Strecke durch das **Dachauer Land** beginnt in Hohenkammer und verläuft über Petershausen, Weichs, Markt Indersdorf, Wagenried, Unterzeitlbach, Oberzeitlbach und Altomünster bis Tödtenried und mündet in den Oxenweg des Wittelsbacher Landes. Die eine Etappe durch das **Wittelsbacher Land** ist 25 km lang und führt von Tödtenried über Heretshausen, Adelzhausen, Malzhausen, Harthausen, Paar, Heimatshausen, Friedberg nach Augsburg. Die zweite Strecke verbindet Hörzhausen und Harthausen (27 km).

Im **Schrobenhausener Land** wurde eine 18 km lange Wegstrecke von Hohenwart über Wangen, Waidhofen, Schrobenhausen bis Hörzhausen ausgeschildert.



Das Wittelsbacher Land

Der Landkreis Aichach-Friedberg, nordöstlich von der Stadt Augsburg, wird seit den 1990er-Jahren als „Wittelsbacher Land“ bezeichnet. Diese Region war nämlich „die Wiege“ der Wittelsbacher, eines Adelsgeschlechts, das Bayern 738 Jahre lang regierte. Die Stammburg der Wittelsbacher stand in Oberwittelsbach, heute ein Stadtteil von Aichach. Zwei Mitglieder der Dynastie – Ludwig der Bayer im 14. Jahrhundert und Kurfürst Albrecht von Bayern im 18. Jahrhundert – schafften es sogar bis zum Kaiserthron und wurden zum Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation gekrönt. Die fast 750 Jahre andauernde, ununterbrochene Herrschaft der Wittelsbacher ist einmalig in der Geschichte der europäischen Dynastien.[14]

Die altbayerischen Städte Friedberg und Aichach mit ihren malerischen Altstädten sind die wichtigsten Zentren des Wittelsbacher Landes. Schlösser und Paläste, Kirchen und Klöster der Region erinnern an die bewegte Geschichte und das Wirken der Wittelsbacher. Die sanfte, abwechslungsreiche Hügellandschaft lädt zum Wandern und Radfahren ein. Urige Wirtschaften und gemütliche Biergärten bieten sich dabei als Rastplätze an. Verschiedene **Wanderwege** durch das Wittelsbacher Land finden Sie im Internet unter:

`www.wittelsbacherland.de/id-19-wanderrouten.html`

Friedberg



Die altbaierische Herzogstadt, die 2014 ihr 750-jähriges Bestehen feierte, wurde 1264 von Herzog Ludwig II. und von seinem Neffen Konradin zum Schutz der herzoglichen Grenz- und Zollstelle gegründet. Wichtige Handelswege führten bereits im Mittelalter durch Friedberg, wie die Salzstraße und auch der Europäische Oxenweg. Die im 16. und 17. Jahrhundert von Pest und Kämpfen gebeutelte Stadt kam erst nach dem Dreißigjährigen Krieg wieder zu einer neuen Blütezeit und wurde zur europaweit bekannten Uhrmacherstadt. Beim alle drei Jahre stattfindenden historischen Altstadtfest „Friedberger Zeit“ wird der Besucher in die Epoche zwischen 1680 und 1790 versetzt. Alte Handwerkstraditionen oder der Brauch der Bäckertaufe werden zu neuem Leben erweckt, Gaukler und Musiker unterhalten die Gäste, Schützen, Wachen und fahrendes Volk mischen sich unter die Leute. Das Fest zieht Besucher aus der ganzen Region an.

Weitere Infos:
`www.friedberg.de`,
`www. friedberger-zeit.de`



Wo die Friedberger Uhren ticken: Wittelsbacher Schloss

Das Wittelsbacher Schloss mit Bergfried, ein Wahrzeichen der Stadt Friedberg, steht nördlich der Altstadt, auf einem kleinen Hügel, von einem Burggraben umgeben. Der Wittelsbacher Herzog Ludwig II. ließ die

14 Hilpert/Schürholz, S. 15–16

Burganlage im 13. Jahrhundert auf einer Anhöhe errichten, die zunächst als Grenzschutz diente. In der Zeit der Renaissance (1550–60) wurde die Burg zu einem Schloss umgebaut. In dem von Arkaden gesäumten Innenhof finden Konzerte und Feste statt. Beeindruckend ist auch der Rittersaal mit seinem Gewölbe.



Das städtische Museum im Schloss zeigt neben Stadtgeschichtlichem auch eine einzigartige Uhren- und Fayencesammlung. Während des 17. und 18. Jahrhunderts war die Stadt ein Zentrum des Uhrmacherhandwerks. Die „kurfürstlich privilegierte Porzellanmanufaktur“ im Schloss produzierte von 1754 bis 1768 reich verziertes Fayence-Geschirr.

Der „Keller ohne Wiederkehr“ und ein eingemauerter Mönch Spukgeschichten im Wittelsbacher Schloss

Im Wittelsbacher Schloss spukt es gewaltig, jedenfalls wenn man den alten Sagen Glauben schenken darf. Das Kellergewölbe des Schlosses wird auch als der „Keller ohne Wiederkehr“ bezeichnet. Laut einer Legende gab es abenteuerlustige Schatzsucher, die aus dem Schlosskeller nie wieder herausgekommen sind und auf den Stufen ihr Leben lassen mussten. Eine andere „Spukgeschichte“ erzählt von einem Mönch, der einen Alchemisten betrügen wollte. Er bot ihm eine geweihte Hostie, da er sich im Tausch dafür Gold erhoffte, doch letztendlich erhielt er eine schreckliche Strafe und wurde im Schloss eingemauert.[15]

Museum im Wittelsbacher Schloss
Schlossstr. 21
D-86316 Friedberg

+49 (0)821 60021 48
museum@friedberg.de
www.museum-friedberg.de
(Das Museum ist wegen Umbauarbeiten bis 2018 geschlossen.)



Eine Perle des bayerischen Rokoko: Wallfahrtskirche Herrgottsruh

Der Überlieferung zufolge entstand die Kirche auf Initiative eines Friedberger Bürgers, der bei einer Pilgerreise in Gefangenschaft geriet und gelobte, eine Kapelle zu bauen, wenn er unversehrt wieder nach Hause gelangen würde. 1496 wurde das Versprechen eingelöst und die Kapelle errichtet. Der heutige Kirchenbau mit drei Schiffen, Turm und Chorrotunde entstand erst im 18. Jahrhundert. Die prachtvolle Wallfahrtskirche „Zu unseres Herrn Ruhe“, kurz nur „Herrgottsruh“ genannt, ist ein Juwel des bayerischen Rokoko. Bei der Ausstattung des Innenraumes mit Fresken und Stuck waren namhafte Künstler am Werk wie Cosmas Damian Asam, Matthäus Günther und die Gebrüder Feichtmayr. Der Altbaierische Oxenweg führt direkt an der Kirche vorbei. Auf den zahlreichen Votivtafeln im Kircheninneren sind häufig Rinder zu sehen. Vermutlich sind auch Gaben von Ochsenhändlern dabei, die ihre Dankbarkeit für den gelungenen Trieb und die Gesundheit der Tiere damit zum Ausdruck brachten.

15 http://www.augsburger-allgemeine.de/friedberg/ Es-spukt-im-Wittelsbacher-Schloss-id8271646.html



Bilder als Danksagung: Votivbilder in Kirchen

Seit dem Zeitalter des Barocks bis heute sind Votivbilder oder Votivtafeln in der katholischen Kirche als Ausdruck der Volksfrömmigkeit sehr verbreitet. Das Anbringen der Tafel bedeutet eine öffentliche Danksagung für die Hilfe Gottes, Marias oder eines Heiligen, die jemanden aus einer kritischen Lebenssituation rettete. Die Darstellungen zeigen häufig kranke oder verletzte Menschen und Tiere, bei der Arbeit verunglückte Menschen, Soldaten und Kriegsszenen, Naturkatastrophen, wild gewordene Tiere u. a. Das Aufstellen oder Anbringen eines Votivbildes steht in enger Verbindung mit der Wallfahrt. Die auf Holz, Leinwand, Blech, Karton oder hinter Glas gemalten Votivbilder folgen oft einem bestimmten Schema: In den Wolken die himmlische Person, darunter die Figur des knienden oder betenden Stifters sowie der Hinweis „ex voto“ mit Jahreszahl. Die Worte „ex voto“ bedeuten, dass die Spende aufgrund eines religiösen Versprechens (lat. votum) erfolgte.

Kirchenführungen über:
Touristinformation Friedberg
Marienplatz 5
D-86316 Friedberg

+ 49 (0)821 6002-612
touristinfo@friedberg.de
www.friedberg.de



Einer Märtyrerin gewidmet: Die Wallfahrtskirche St. Afra im Felde

Die Kirche St. Afra im Felde südwestlich von Friedberg wurde der Überlieferung nach in der Nähe von der Stelle gebaut, wo die Heilige Afra starb. St. Afra ist die Patronin des Bistums Augsburg. Sie wurde 304 als christliche Märtyrerin verbrannt, weil sie nicht bereit war, dem christlichen Glauben abzuschwören und den römischen Göttern zu opfern. Die Wallfahrt zur Heiligen Afra findet jährlich am 7. August statt.
Eine erste Kirche wurde hier bereits im 12. Jahrhundert errichtet, im 15. Jahrhundert wurde sie dann im spätgotischen Stil erneuert. Während des Dreißigjährigen Krieges erlitt das Gebäude schwere Schäden. Die heutige Barockkirche entstand zu Beginn des 18. Jahrhunderts, wurde aber lange Zeit als Munitionslager genutzt. Erst 1878 konnte das Gebäude wieder renoviert und als Wallfahrtskirche seinem eigentlichen Zweck zurückgeführt werden.

St. Afra im Felde
Afrastraße 142
D-86316 Friedberg

+49 (0)821 588680
info@sankt-afra-friedberg.de
www.sankt-afra-friedberg.de

Ottmaring



Unverbrauchte Landschaft : Paartalwanderweg und Paardurchbruch

Der als Paar-Route bezeichnete Teil des Oxenwegs führt entlang des Flusses Paar. Wo damals die ungarischen Graurinder vorbeitrabten, kann man heute im malerischen Flusstal, am Wasser entlang schöne Wanderungen und Radtouren machen.
Der Paardurchbruch bei Ottmaring/Rederzhausen ist eine geologische Besonderheit: Der Fluss mündet nicht in den Lech, sondern verlässt bei Friedberg-Ottmaring das Lechtal mit einer Biegung nach Nordosten. Durch die Erosionstätigkeit der unteren Paar wurde die



Steinochse in Harthausen

Lechleite durchschnitten und so fanden untere und obere Paar zueinander. Das Gebiet um den Paardurchbruch ist Landschaftsschutzgebiet. Naturfreunde finden hier noch eine ursprüngliche Flusslandschaft mit Silberweidenurwald sowie seltene Tier- und Pflanzenarten.

Kissing / Gut Mergenthau



Der bayerische Robin Hood: Erlebniswelt „Bayerischer Hiasl“

Südlich vom Altbaierischen Oxenweg liegt die Stadt Kissing. Hier wurde 1736 der berühmt-berüchtigte Wilderer und Räuberhauptmann Matthäus Klostermayr, der „Bayerische Hiasl“ geboren. Mit seiner aus bis zu 30 Personen bestehenden Bande überfiel er Amtsstuben und andere öffentliche Einrichtungen. Das so erbeutete Geld verteilte er des Öfteren unter der armen Bevölkerung, er wurde deshalb als Volksheld verehrt. 1771 wurde er in Dillingen öffentlich und äußerst grausam hingerichtet. Der Hiasl soll Schiller als Vorlage für seine Figur Karl Moor im Theaterstück „Die Räuber“ gedient haben. 2006 wurde auf Gut Mergenthau bei Kissing die „Hiasl-Erlebniswelt“ eröffnet, die das spannende Leben des „bayerischen Robin Hood“ thematisiert. Neben einigen ausgestellten Originalstücken werden die Lebensstationen Klostermayrs in Dioramen und Schaubildern nacherzählt.

Historischer Förderverein
„Bayerischer Hiasl"
Kissing e.V.

+49 (0)8233 64 75

www.kissing.de
www.hiasl.augsburg-tourismus.de
(Nur von Mai bis Oktober, an Wochenenden bzw. nach Vereinbarung zu besichtigen.)

Dasing



Der Familientipp: Western-City und Karl-May-Festspiele

Kaum verlässt man die Autobahn München-Stuttgart bei Dasing, schon befindet man sich im Wilden Westen. Cowboys und Indianer bevölkern die bunte Westernstadt. Kleine und große Besucher können in die Atmosphäre der Westernfilme eintauchen, echte Pferde reiten, Pfeile verschießen, Lassos schwingen, Hufeisen werfen, aufregende Reit- und Stuntshows erleben. Die Karl-May-Festspiele mit Freilichtaufführungen im Sommer locken jedes Jahr Tausende von Besuchern an. Auf der 70 Meter breiten Naturbühne kann man die Geschichten um Winnetou und Old Shatterhand live erleben.

Fred Rai Western-City
Neulwirth 3
D-86453 Dasing

+49 (0)8205-225
info@western-city.de
www.western-city.de

Nachhaltig einkaufen: Bauernmarkt Dasing

Täglich frische Lebensmittel und andere Naturprodukte direkt aus der Region bietet der Bauernmarkt Dasing an 364 Tagen im Jahr. Die Markthalle direkt an der Autobahn ist das größte bäuerliche Direktvermarktungsprojekt in Bayern. Neben erntefrischem Obst und Gemüse, Fleisch, Milchprodukten, Backwaren und Getränken erhalten die Kunden auch von den Bäuerinnen der Region selbst gemachte Produkte wie Marmelade, Liköre u. Ä. Das Selbstbedienungsrestaurant und der Biergarten im Sommer bieten bayerisch-schwäbische Schmankerl.

Bauernmarkt Dasing
An der Brandleiten 6
D-86453 Dasing

+49 (0)8205 95991-0
info@bauernmarkt-dasing.de
www.bauernmarkt-dasing.de

Malzhausen

Ein Rosenkranz für die Seelen der Viehtreiber: Die Legende von Malzhausen

In der kleinen Ortschaft Malzhausen ist folgende Geschichte überliefert: „Als schon längst keine Ochsen mehr aus Ungarn durch Malzhausen getrieben wurden, hörten die Anwohner besonders in der Zeit um Allerseelen nachts die Viehtreiber fluchen und schreien. Die Malzhausener glaubten, deren Seelen fänden keine Ruhe. Deshalb wurde für die verlorenen Seelen zur Allerseelenzeit täglich der Rosenkranz gebetet – und es wurde still. Die Hofbewohner sollen diesen Brauch bis Anfang des vorigen Jahrhunderts aufrechterhalten haben.“[16]

16 Hilpert/Schürholz, S. 31

Sielenbach



Barock mit byzantinischer Note: Die Wallfahrtskirche Maria Birnbaum

Am Fluss Ecknach, südlich von Sielenbach, steht die imposante Wallfahrtskirche Maria Birnbaum, ein außergewöhnliches Schmuckstück der Barockkunst. Sie wurde 1661–1668 als erste Kuppelkirche nördlich der Alpen errichtet. Die silbern schimmernden Kuppeln erinnern an byzantinische Bauten, doch auch italienische Einflüsse spielten beim Bau des Gotteshauses eine große Rolle. Die Wallfahrt entstand, als schwedische Soldaten ein Marienbild verstümmelten und in den Teich warfen. Ein Sielenbacher Dorfhirte rettete das Bild und stellte es in einen hohlen Birnbaum. Daraufhin ereigneten sich Wunderheilungen und immer mehr Pilger kamen zu diesem Ort. Ein Teil des Birnbaumstammes mit dem Gnadenbild befindet sich heute im Hochaltar der Kirche.

Wallfahrtskirche Maria Birnbaum
Maria-Birnbaum-Straße 51-53

D-86577 Sielenbach
+49 (0)8258 9985-0
www.maria-birnbaum.de

Aichach



Die altbayerische Herzogstadt an der Paar war eine wichtige Station auf dem Oxenweg von Schrobenhausen nach Augsburg. Kaiser Ludwig der Bayer verlieh der Siedlung 1347 das Stadtrecht. Die Geschichte der Stadt Aichach ist eng mit der Geschichte der Wittelsbacher verknüpft. Der mittelalterliche Stadtkern, eingerahmt von den zwei historischen Stadttoren, bietet einige Sehenswürdigkeiten wie das barocke Rathaus, die spätgotische Stadtpfarrkirche „Mariä Himmelfahrt“ oder die hübsch restaurierten Wehrtürme.



Archäologische Funde im Stadttor: Wittelsbacher Museum

Von der mittelalterlichen Stadtbefestigung sind die zwei Stadttore und einige Türme erhalten geblieben. Im Unteren Stadtturm wurde im Juli 1989 das Wittelsbacher Museum als Zweigstelle der Archäologischen Staatssammlung München eröffnet. Die Ausgrabungen auf der Burg Oberwittelsbach bilden den Schwerpunkt der Ausstellung. Vom Turm aus hat man einen schönen Ausblick auf die Stadt.

Wittelsbacher Museum
Zweigmuseum der
Archäologischen
Staatssammlung München
Unteres Stadttor
86551 Aichach
+49 (0)8251 827471
www.aichach.de



Stadtgeschichte und ein legendärer Bürgermeister: Stadtmuseum Aichach

Das 2008 eröffnete Stadtmuseum Aichach zeigt einen abwechslungsreichen Querschnitt durch die Kunst- und Kulturgeschichte der alten Herzogstadt Aichach und ihrer Umgebung. Auf mehr als 1.000 Quadratmetern werden Exponate zur Landes- und Stadtgeschichte, zur bäuerlichen und bürgerlichen Kultur, zu Handel und Handwerk, Trachten und Volkskunst präsentiert. Eine Kuriosität des Museums ist die Sammlung von Einquartierungszetteln aus der Zeit der napoleonischen Kriege, die der damalige Bürgermeister Lorenz Gerhauser ab dem Jahr 1803 zu einer 15 Meter langen Papierbahn zusammengefügt hat. Er zahlte einem französischen General 3.000 Gulden aus seinem Privatvermögen, um eine Plünderung der Stadt abzuwenden und quartierte viele Franzosen unentgeltlich ein. Die eigenartige Zettelsammlung fertigte er wahrscheinlich in der Hoffnung an, nach dem Krieg eine finanzielle Entschädigung zu bekommen.

Stadtmuseum Aichach
Schulstraße 2
D-86551 Aichach

+49 (0)8251 827472
www.stadtmuseum-aichach.de

Aichach / Unterwittelsbach



Wo die kleine Sisi spielte: Das Sisi-Schloss Unterwittelsbach

Im Aichacher Stadtteil Unterwittelsbach steht das hübsche Wasserschloss, in dem die berühmte Sisi vermutlich einen Teil ihrer Kindheit verbrachte. Die legendäre Sisi – Elisabeth, Kaiserin von Österreich, Königin von Ungarn, die schönste Frau ihrer Zeit – ist bekannt aus der Geschichte, aus den berühmten Filmen mit Romy Schneider sowie aus Musical und Literatur. Sisis Vater, Herzog Max in Bayern, erwarb 1838 das Wasserschloss in Unterwittelsbach als Sommerresidenz, ließ es rundum erneuern und neu möblieren. Eine Lithografie aus dem Jahre 1844 zeigt die ganze Familie: Herzog Max im Kahn und seine Frau Ludovika mit einem kleinen Mädchen im Türrahmen des Schlosses, das die vierjährige Sisi darstellen soll. Die kleine Elisabeth soll hier viele vergnügte und unbeschwerte Sommertage als Kind verbracht haben. Architektonisch einzigartig ist auch die Schlosskapelle, die Herzog Max ebenfalls restaurieren ließ: Hier verschmilzt der neugotische Stil mit maurisch-orientalischen Elementen.
Das Sisi-Schloss ist von November bis Mitte Mai geschlossen, von innen kann es während der jährlichen Sisi-Ausstellungen besichtigt werden. Unterwittelsbach ist auch eine Station auf der „Sisi-Straße“, die von Augsburg bis ins ungarische Gödöllő oder bis nach Triest in Italien führt.

Sisi-Schloss
Klausenweg 1
D-86551 Aichach
+49 (0)8251 891869

Kühbach



Wo Sisis Vater rauschende Feste feierte: Schloss Kühbach

Das heutige Schloss entstand aus einem im Jahre 1011 gegründeten Kloster der Benediktinerinnen. 1831 kam das Gebäude in den Besitz von Herzog Max in Bayern, dem Vater der legendären Sisi. Nach einem verheerenden Brand im Jahre 1860 wurde das Schloss im klassizistischen Stil als Dreiflügelanlage neu aufgebaut. Der Herzog nutzte das Schloss gerne für ausgiebige Feste und ließ den Park und den prächtigen Schlosssaal nach seinen Vorstellungen neu gestalten. Heute ist das Gebäude im Privatbesitz der Familie Beck-Peccoz und kann von innen nicht besichtigt werden. Die bronzenen Steinböcke vor dem Haus stellen die Wappentiere der Familie Beck-Peccoz dar. Direkt neben dem Schloss befindet sich die Kühbacher Brauerei und ein großzügig angelegter Biergarten im Schlosspark. Sehenswert ist auch die ehemalige Klosterkirche St. Magnus.

Inchenhofen



Pilger und Leonhardiritt: Wallfahrtskirche St. Leonhard

Jahrhundertelang war der kleine bayerische Ort Inchenhofen eines der wichtigsten Wallfahrtsziele in Europa, nur noch übertroffen von Jerusalem, Rom und Santiago de Compostela. Noch heute führt aus jeder Himmelsrichtung eine Straße auf die Wallfahrtskirche zu, die 1450–57 im spätgotischen Stil errichtet wurde. Nach einem Brand erhielt das Gotteshaus eine Neugestaltung im Stil des Rokoko. Das Hauptfresko vom bischöflichen Hofmaler Ignaz Baldauf stellt das Leben und Wirken des Heiligen Leonhard dar. Er war der Schutzpatron der unschuldig Gefangenen, der Geisteskranken, der Gebärenden und später auch der Beschützer des Hausviehs. Höhepunkt des Wallfahrtjahres ist der älteste altbaierische Leonhardiritt Anfang November, ein farbenprächtiges Ereignis mit vielen Besuchern. Auf dem meditativen Wanderweg rund um Inchenhofen (7, 2 km) erfährt man Wissenswertes über die Geschichte der Wallfahrt.

Pfarrkiche St. Leonhard
Zisterzienserplatz 1
D-86570 Inchenhofen

+49 (0)8257 1220
www.pfarrei-inchenhofen.de

Spezialitätenwirte im Wittelsbacher Land



Wer das Wittelsbacher Land besucht, sollte sich auch das Original Wittelsbacher „Oxenfleisch“ nicht entgehen lassen. Zehn Spezialitätenwirte aus der Region bieten Ochsengerichte in höchster Qualität an. Das „Oxenfleisch“, das im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit als kulinarische Köstlichkeit und als bestes Rindfleisch schlechthin galt, ist besonders feinfaserig, zart und weist eine feine Marmorierung auf. Von der Aufzucht bis zur Schlachtung der Tiere wird auf vieles geachtet, wie z. B. auf ausschließlich heimisches Futter, Weidehaltung und Freilauf. Nach dem Verzehr eines zarten „Oxenbratens“ kann man bei den Spezialitätenwirten einen eigens gebrannten „Oxler-Schnaps“ probieren.

Die Liste der Oxenwirte mit Adressen finden Sie im Internet unter: www.spezialitaeten-wirte.de/die-spezialitatenwirte/

Dachauer Land



Das Dachauer Land ist landschaftlich vielfältig und facettenreich. Zum einen findet man hier das tertiäre Hügelland mit seinen schweren Lehmböden, zum anderen die Münchner Schotterebene mit ihren Moosen. Naturnahe Flüsse wie die Amper und die Glonn durchfließen die Landschaft, die landschaftlich reizvollen Amperauen laden zum Wandern ein.
Der Landkreis bietet zahlreiche Sehenswürdigkeiten, Kultur- und Naturschätze sowie verschiedene Wander- und Fahrradrouten, nicht nur für Tagestouristen. Kulturelle Veranstaltungen wie die Dachauer Schlosskonzerte, der Dachauer Musiksommer, Volks- und Brauchtumsfeste ziehen jedes Jahr zahlreiche Besucher an. Für eine Abkühlung in den heißen Sommermonaten sorgen die Badeseen, die über den ganzen Landkreis verteilt sind (Naturbad Vierkirchen, Karlsfelder See u. a.). Kulinarisches gibt es sowohl in den ländlichen Gasthäusern und Biergärten als auch in „fürstlicher“ Atmosphäre wie zum Beispiel direkt im Schloss Dachau.

Dachau

Nordwestlich von München, an der Amper, liegt die Große Kreisstadt Dachau, deren Geschichte bis ins frühe Mittelalter zurückreicht. Die erste urkundliche Erwähnung von Dachau stammt aus einer Schenkungsurkunde aus dem Jahre 805, aus der Zeit Karls des Großen. Bereits ab dem 12. Jahrhundert diente Dachau als Sommersitz für zahlreiche bayerische Fürs-

ten. Die Wittelsbacher ließen hier im 16. Jahrhundert ein Renaissanceschloss errichten. Im 19. Jahrhundert entdeckten die Maler Dachau und die Stadt wurde als Künstlerkolonie bekannt. Viele berühmte Künstler waren hier tätig wie Carl Spitzweg, Max Liebermann oder Lovis Corinth. Mit der Errichtung des Konzentrationslagers 1933 wurde die angesehene Künstlerstadt zum Inbegriff des menschenverachtenden NS-Terrors. Heute ist Dachau eine lebendige Stadt, die mit einer schönen Altstadt, attraktiven Sehenswürdigkeiten und kulturellen Veranstaltungen zum Besuch einlädt.



Die Sommerresidenz der Wittelsbacher:
Schloss Dachau mit Hofgarten
Das Schloss Dachau geht auf eine frühmittelalterliche Burg der Grafen von Dachau zurück. Von 1546 bis 1577 wurde es unter den Herzögen Wilhelm IV. und seinem Sohn Albrecht V. durch die Münchner Hofbaumeister Heinrich Schöttl und Wilhelm Egkl zu einer mächtigen Vierflügelanlage im Renaissancestil ausgebaut. Aus dieser Zeit stammt auch die prunkvolle Renaissance-Holzdecke im Festsaal, die als eine der bedeutendsten in Süddeutschland gilt. Das Schloss diente den Wittelsbachern als Sommerresidenz. Heute ist nur noch ein Teil der Originalanlage erhalten, da König Max Joseph I. drei der vier Flügel abreißen ließ, die durch die Einquartierung napoleonischer Truppen schweren Schaden genommen hatten. Der Trakt mit dem barocken Festsaal blieb jedoch erhalten, hier finden heute Konzerte statt. Die reizvolle Lage des Hofgartens auf dem Schlossberg bietet einen grandiosen Panoramablick bis hin zu den Alpen.

Schloss Dachau
Kurfürst-Max-Emanuel-Platz
D-85221 Dachau
+49 (0)8131 87923
info@bsv.bayern.de
www.schloesser.bayern.de

Fürstenhochzeit in Dachau und München
„Nicht weniger als 521 ungarische Ochsen verspeist“
Im Jahre 1568 fand die prunkvolle und äußerst luxuriöse Hochzeit des bayerischen Erbfolgers Wilhelm V. mit Renata von Lothringen in München statt. Die Feierlichkeiten begannen im Dachauer Schloss und wurden in der Frauenkirche und auf dem Marienplatz fortgesetzt. „Während der Dauer dieses Hochzeitsfestes wurden nicht weniger als 521 ungarische Ochsen verspeist“, hielt der Chronist fest. Das umfangreiche Festprogramm enthielt neben den üppigen Mahlzeiten auch Schauspiel, Ballett, Maskenball, Schlittenfahrten und vieles mehr.[17]



Touristeninfo kompakt:
Altes Zollhäusl
Etwa ab Mitte des 16. Jahrhunderts wurde für die Benutzung der innerörtlichen Straßen ein Pflasterzoll erhoben. Um 1820 wurde das Zollhaus in Dachau zu diesem Zweck gebaut. Das schnuckelige Häuschen in Gelb-Blau am Karlsberg mit gerade mal 18 Quadratmetern dient heute als Tourismusinformationsstelle für den Landkreis Dachau.

Informationsbüro
im Alten Zollhäusl
Karlsberg 1a
D-85221 Dachau
+49 (0)8131 272 8605

info@tourismus-dachau-er-land.de
www.tourismus-dachau-er-land.de



Ein Ort des Erinnerns:
KZ-Gedenkstätte Dachau
Am 20. März 1933 gab der Reichsführer-SS und kommissarische Polizeipräsident von München, Heinrich Himmler, die Errichtung des ersten Konzentrationslagers in Bayern bekannt. Das Lager entstand in der ehemaligen „Königlichen Pulver- und Munitionsfabrik Dachau“, die im Ersten Weltkrieg erbaut worden war. Das KZ Dachau galt in der SS als „Musterlager“ und wurde zum Modell für alle anderen Konzentrationslager.
An die Opfer des Konzentrationslagers erinnert heute die KZ-Gedenkstätte Dachau mit Museum, Archiv und Bibliothek, die am 9. Mai 1965 – zum zwanzigsten Jahrestag der Befreiung des Lagers durch amerikanische Soldaten am 29. April 1945 – eröffnet wurde.
„Der Weg des Erinnerns“ markiert mit zwölf Infotafeln die etwa 3 km lange Strecke vom Bahnhof zur KZ-Gedenkstätte, die die Häftlinge damals zurücklegen mussten.

KZ-Gedenkstätte Dachau
Alte Römerstraße 75
D-85221 Dachau

Führungen für Gruppen über:
Tourist-Information Dachau
+49 (0)8131 75287
infobuero@dachau.de
www.kz-gedenkstaette-dachau.de



Klare Renaissancearchitektur:
Pfarrkirche St. Jakob
Die Pfarrkirche St. Jakob ist schon von weitem sichtbar und überragt mit ihrem 44 Meter hohen achteckigen Turm die Dachauer Altstadt. Sie steht inmitten von malerischen Bürgerhäusern direkt im Stadtzentrum. In den Jahren 1624–25 entstand der heutige Bau im Stil der Spätrenaissance. An dieser Stelle befand sich zuvor eine kleine spätgotische Kirche, aus der die Sakristei und das quadratische Untergeschoss noch erhalten sind. Unter der Leitung des Münchner Hofbaumeisters Friedrich Sustris erfolgte der Chorbau, das Langhaus wurde nach dem Entwurf von Hans Krumpper erbaut.
Eine stattliche Sonnenuhr aus dem 18. Jahrhundert ziert die Südseite, an der nicht nur die Zeit, sondern auch Monat und Sternzeichen abzulesen sind. Dachau und die Kirche St. Jakob liegen übrigens am berühmten Jakobsweg.



Das Museum der Künstlerkolonie:
Dachauer Gemäldegalerie
Im 19. Jahrhundert entstand in Dachau eine der kunsthistorisch wichtigsten Künstlerkolonien Deutschlands, die die Entwicklung der modernen Kunst des 20. Jahrhunderts maßgeblich beeinflusste. Die ständige Ausstellung der Gemäldegalerie zeigt rund 200 Bilder und einige ausgewählte Skulpturen, die die Entstehung und Entwicklung der Landschaftsmalerei in Dachau von ihren Anfängen bis weit ins 20. Jahrhundert hinein dokumentieren. Bekannte Maler, wie Christian Morgenstern, Carl Spitzweg, Eduard Schleich der Ältere oder Adolf Hölzel, Ludwig Dill und Arthur Langhammer verewigten das Dachauer Moos in ihren Bildern.

Dachauer Gemäldegalerie
Konrad-Adenauer-Str. 3
D-85221 Dachau
+49 (0)8131 5675 0

17 Boser, S. 79–80

info@dachauer-galerien-museen.de
www.dachauer-galerien-museen.de

Frauen mit Pinsel und Staffelei: Die Dachauer „Malweiber“
Um 1900 gab es auch zahlreiche Frauen, die sich für die Malerei interessierten, jedoch keine Zulassung zum Kunststudium bekamen. Sie lernten deshalb in privaten Malschulen in der Nähe der Künstlerkolonien und wurden von vielen abfällig als „Malweiber“ bezeichnet. Die zeitgenössische Meinung zu kunstschaffenden Frauen gibt Bruno Pauls „Simplicissimus“ von 1901 passend wieder. „Sehen Sie Fräulein, es gibt zwei Arten von Malerinnen: Die einen möchten heiraten und die anderen haben auch kein Talent.“ Unter den Dachauer „Malweibern“ gab es zahlreiche begabte Künstlerinnen wie Paula Wimmer, Maria Langer-Schöller, Emmi Walther, Ida Kerkovius u. a. Führungen zu diesem Thema bietet die Gästeführerin Nina Schiffner.

Weitere Infos:
www.mein-letztes-wort.de/3-MW-Programm.html

Röhrmoos



Heilquelle und Biergarten: Kur- und Wallfahrtsort Mariabrunn
Nur 8 km von Dachau entfernt, von Wäldern umgeben, befindet sich der beliebte Ausflugsort Mariabrunn. Die Geschichte der Wallfahrt begann im Jahre 1662, als ein Holzfäller im Wald arbeitete und aus einer kleinen, noch unbekannten Quelle trank. Bald darauf war er von seinem Leiden befreit, das ihn zuvor jahrelang plagte. In großer Dankbarkeit brachte er bei der Quelle ein Marienbild an. Diese wundersame Heilung sprach sich bald in der ganzen Gegend herum und so kamen viele Leidende zur Quelle, um durch das wundersame Wasser gesund zu werden. Kurfürst Ferdinand Maria ließ daraufhin die Quelle einfassen und eine Kapelle sowie ein Badehaus errichten. Seine Blütezeit erlebte Mariabrunn ab 1863, als es von der „Doktorbäuerin“ Amalie Hohenester gekauft und betrieben wurde. Mit verschiedenen Teesorten, Kräutern, Bädern und Diäten erzielte sie viele spektakuläre Heilungen. In den damaligen Gästebüchern sind Adelige und andere wohlhabende Leute aus ganz Europa verzeichnet, darunter die österreichische Kaiserin Elisabeth, bekannt als Sisi.
Ein schöner Radweg führt heute von Dachau nach Mariabrunn, im Sommer kann man im lauschigen Waldbiergarten eine Pause einlegen.

Wallfahrtsort Mariabrunn
D-85244 Mariabrunn

+49 (0)8139 8661
www.schlosswirtschaft-mariabrunn.de

Bergkirchen

Mit dem Fluss Leben: Lebensader Maisach
Der 2,5 km lange flussbegleitende Freizeiterlebnispfad zwischen Bergkirchen und Günding bietet interessante Informationen zum Thema Wasser als Lebensraum und Ressource. In 11 Erlebnisstationen entlang der Maisach wird die Bedeutung von Wasser unter verschiedenen Gesichtspunkten dargestellt. So gibt es Stationen zu Baumarten und Biberbauten, zum Dachauer Moos und zur Energie aus Wasserkraft sowie auch Bewegungs- und Forschungsstationen.

Markt Indersdorf



Rokokopracht auf dem 7-Klöster-Weg: Augustiner-Chorherrenstift mit Klosterkirche
Das ehemalige Kloster der Augustiner-Chorherren im Markt Indersdorf blickt auf eine lange und bewegte Geschichte zurück. Pfalzgraf Otto V. von Wittelsbach gründete im Jahre 1120 das Chorherrenstift, um seine Schuld zu sühnen. Seine Sünde war, dass er König Heinrich V. 1111 bei der Gefangennahme von Papst Paschalis II. in Rom unterstützte. Zur Buße machte ihm der nächste Papst die Gründung eines Stifts zur Auflage. Nach dem großen Brand von 1264 wurde das Kloster erneut aufgebaut und die Klosterkirche als dreischiffige Basilika neu errichtet. Um 1432 wurde sie im gotischen Stil umgestaltet. Damals entstanden die Rosenkranzkapelle und der Südturm. Die heutige Rokokoausstattung stammt aus dem 18. Jahrhundert. Die Umbaumaßnahmen und die Innenraumgestaltung durch berühmte Freskenmaler wie Matthäus Günther und Georg Dieffenbrunner sowie den Stuckateur Franz Xaver Feichtmayr führten einerseits dazu, dass hier eine besonders prächtig ausgestattete Kirche geschaffen wurde, andererseits trieben die hohen Kosten das Kloster finanziell in den Ruin. Das Kloster Indersdorf ist eine der Stationen auf dem 7-Klöster-Weg, einem Radweg von ca. 100 km Länge. Die sieben Klöster sind: Schönbrunn bei Röhrmoos, Weichs, Indersdorf, Petersberg, Altomünster, Maria Birnbaum und Taxa.

Kloster Indersdorf
Marienplatz 4
D-85229 Markt Indersdorf

+49 (0)8136 80928-0
www.markt-indersdorf.de

Petershausen



Ein bayerisches Naturdenkmal: Die hohle Linde in Obermarbach
In Obermarbach, einem Ortsteil von Petershausen steht die alte „Hohle Linde“, ein eingetragenes Naturdenkmal. Schief, von vielen Unwettern gebeutelt und etwas skurril anmutend, steht die urige Linde direkt an einer Straße. Der Baum hat einen Umfang von über 10 Metern, sein Alter wird auf 300 bis 400 Jahre geschätzt. Auf einer Seite ist ein dicker Ast ausgebrochen, so entstand die große Höhlung, die der Linde ihren Namen gab. Da eine Route des Oxenwegs auch durch Petershausen führte, kann man davon ausgehen, dass hier damals auch ungarische Ochsenherden vorbeizogen.

Altomünster



„Der schönste Turm im Königreich“: Klosterkirche St. Alto und St. Birgitta
Auch der Markt Altomünster war eine wichtige Etappe auf dem Oxenweg zwischen Freising und Augsburg. Auf einer alten Karte von Altomünster findet sich noch die Bezeichnung „Ochsengasse“. Den Namen erhielt Altomünster von dem Wandermönch Alto, der um 750 hier ein Kloster gründete. Um 970 errichteten die Welfen ein Benediktinerkloster, das ab 1056 von Nonnen bewohnt wurde. Seit 1497 gehört das Kloster dem Nonnenorden der Heiligen Birgitta von Schweden. Heute leben nur noch einige wenige Schwestern des Ordens hier. Ein Besuch in Altomünster lohnt sich, denn hier befindet sich eine der prächtigsten Rokokokirchen Bayerns. König Ludwig I. bezeichnete den schlanken und hübsch gegliederten Turm der Klosterkirche als „den schönsten Turm in meinem Königreich“. Bereits in spätromanischer Zeit stand an dieser Stelle eine Basilika. Die heutige Klosterkirche St. Alto und St. Birgitta wurde 1763 von dem berühmten Baumeister Johann Michael Fischer errichtet. Eine Besonderheit des Gotteshauses sind die hintereinander gelagerten Innenräume: Der achteckige Hauptraum beherbergt die eigentliche Pfarrkirche, dahinter liegen der Nonnenchor, der Altarraum und dann der Mönchschor. In der Kirche unter dem Seitenaltar entspringt die Alto-Quelle, die den Marktbrunnen speist.

Pfarramt Altomünster
St.-Birgittenhof 9
D-85250 Altomünster

+49 (0)8254 8235



InSichGehen: Meditativer Wanderweg
Loslassen und Energie tanken in der Natur: Im Sommer 2012 wurde ein meditativer Wanderweg zwischen dem ehemaligen Klosterstandort Petersberg und dem Kloster Altomünster angelegt. Der spirituelle Spaziergang führt 9 km lang durch das Dachauer Land. Vierzehn Stationen mit Kunstwerken, Hörstationen und Sinnsprüchen regen zur inneren Einkehr, zum Nachdenken und zum In-Sich-Gehen bzw. Ins-Ich-Gehen an.

Weitere Infos:
www.altomuenster.de
www.erdweg.de

Die Welt des Gerstensafts: Brauereimuseum im Kapplerbräu
Das Brauereimuseum in Altomünster wurde im September 1985 von Hans Wiedemann sen. errichtet. Hier wird demonstriert, wie in früheren Zeiten das Bier in der Region hergestellt wurde. Bierkenner und Bierliebhaber können sich in die Welt des Bierbrauens von anno dazumal entführen lassen. Die Gastwirtschaft Kapplerbräu verbindet eine traurige Geschichte mit den Ochsentrieben (siehe Seite 31).

Brauereimuseum Altomünster
Nerbstraße 8
D-85250 Altomünster

+49 (0)8254 777
www.kapplerbraeu.de

Pasenbach



Die Votivfiguren von Pasenbach: Gaben ungarischer Ochsentreiber in der St.-Leonhard-Kirche
Im Ortsteil der Gemeinde Vierkirchen, in Pasenbach steht die St.-Leonhard-Kirche. Der heilige Leonhard war der Schutzpatron für das Vieh. Die Votivfiguren der Kirche mit den markanten Hörnern stammen aus dem 18. Jahrhundert und könnten Gaben der ungarischen Ochsentreiber sein. In Pasenbach entsteht ein Schaudepot für die Motivwagen des Leonhardiritts.

Hohenkammer



Klar und symmetrisch: Schloss Hohenkammer
Bei Schloss Hohenkammer endet der Dachauer Oxenweg. Das Schlossgebäude ist seit 2003 im Besitz der Münchener Rückversicherungs-Gesellschaft, die hier ein Hotel mit Gastronomie und ein Schulungszentrum betreibt. Begründer des Schlosses Hohenkammer waren im 11. Jahrhundert die Herren von Camer, die sich 1042 hier niederließen. Das Schlossgebäude wurde erst im 15. Jahrhundert errichtet. Im Dreißigjährigen Krieg wurde es bis auf die Mauern niedergebrannt, beim Wiederaufbau erhielt das Schloss seine jetzige Form im bayerischen Renaissancestil. Im von Arkaden gesäumten Renaissance-Hof finden regelmäßig Konzerte statt.

Schloss Hohenkammer
Schlossstraße 20
D-85411 Hohenkammer
+49 (0)8137 93 40
www.schlosshohenkammer.de

Durch das Dachauer Land: Der Oxenweg als Rad- oder Wanderweg

Von Tödtenried bis Schloss Hohenkammer kann man etwa 42 km lang nahezu steigungsfrei und immer gut beschildert den Spuren der ungarischen Graurinder folgen, ob zu Fuß oder auf dem Fahrrad. Bei Pipinsried zeigt ein großer Metallochse den Radlern und Wanderern den Weg.



Altbayerisches Donaumoos

Die LEADER-Region „Altbayerisches Donaumoos“ umfasst das Gebiet des Landkreises Neuburg-Schrobenhausen und den Markt Hohenwart. Der Altbaierische Oxenweg nach Augsburg verläuft durch den Süden des Landkreises, durch das Schrobenhausener Land: von Hohenwart über Schrobenhausen weiter ins Wittelsbacher Land.

Der Weg führt durch das Tal der Paar, eine der letzten naturnahen Flusslandschaften Bayerns mit vielen seltenen Pflanzen- und Tierarten. Die sanfte Hügellandschaft lädt zu interessanten Wander- und Radtouren ein. Neuburg an der Donau war in der Frühen Neuzeit als Residenzstadt des Fürstentums Pfalz-Neuburg auch Ziel der Ochsentriebe aus Ungarn. Das Donaumoos, das der LEADER-Region ihren Namen gab, war ein unzugänglicher Sumpf und wurde erst seit dem Ende des 18. Jahrhunderts trockengelegt und besiedelt. Zur Unterscheidung zum „schwäbischen“ Donaumoos zwischen Ulm und Gundelfingen wird es auch als „altbayerisches“ Donaumoos bezeichnet.

Neuburg an der Donau



Neuburg, die Renaissancestadt an der Donau, liegt landschaftlich reizvoll im Donautal an der Grenze zwischen Fränkischer Alb im Norden sowie Donaumoos und tertiärem Hügelland im Süden.

Als eine der ältesten Städte Bayerns kann Neuburg auf eine lange und bewegte Geschichte zurückblicken. Zur Römerzeit hieß die Siedlung Venaxamodurum. Im Mittelalter war Neuburg kurz Bischofssitz, später Hauptort einer Pfalzgrafschaft. Seine Blütezeit erlebte es jedoch als Hauptstadt des Fürstentums Pfalz-Neuburg zu Zeiten des berühmten Pfalzgrafen Ottheinrich. Er war ein typischer Vertreter des Renaissancemenschen: weltoffen und humanistisch geprägt. Zahlreiche wunderbare Bauten, wie das Residenzschloss, die Schlosskapelle und das Jagdschloss Grünau, sind in dieser Zeit entstanden. Durch Schaffung des neuen Fürstentums wuchs die Bedeutung der Stadt Neuburg und sie wurde Mittelpunkt für Hof, Hofstaat und Adlige mit entsprechenden Auswirkungen auf die Lebensmittelversorgung. Neuburg war in dieser Zeit auch ein wichtiges Endziel der Ochsentriebe. In verschiedenen Metzger- und Schlachthausordnungen wird das ungarische Ochsenfleich stets an erster Stelle mit dem höchsten Preis gelistet.

Neuburger Bäcker-, Metzger-, Weinwirte- und Bierbrauer-Ordnung des Pfalzgrafen Ottheinrich vom 20. September 1554

Metzkher
Alles Flaisch sollen sy nach dem Gewicht verkhauffen unnd dieser Zeitt bis auff verrer Ordnung in volgendem Werd hingeben:
• Nemlich das gut Hungarisch Flaisch umb sibendhalben Pfenning,
• das inlendisch Ochsenflaisch umb sechs oder sechsthalben d,
• item das gut Rindflaisch umb sechsthalben oder fünff d[18]



Das Wahrzeichen der Stadt: Residenzschloss mit Bildergalerie

Das Schloss ist auch das Wahrzeichen von Neuburg. Pfalzgraf Ottheinrich (1502–1559) ließ es als Residenz des 1505 aus den Erbstreitigkeiten zwischen den bayerischen Wittelsbachern hervorgegangenen Fürstentums Pfalz-Neuburg errichten. Im 17. Jahrhundert erhielt das Gebäude seinen barocken Ostflügel mit den markanten Rundtürmen. Im Schlosshof zeigt die Hoffassade in Sgraffitotechnik erstellte Szenen aus dem Alten Testament. In der Schlosskapelle, im ältesten protestantischen Kirchenbau Bayerns, sind Fresken von Hans Bocksberger zu sehen. Im Ostflügel erzählt die Ausstellung „Das Fürstentum Pfalz-Neuburg“ mit 500 Exponaten – Porträts und Bildteppiche, Waffen, Möbel und kostbares Kunsthandwerk – von der Geschichte und dem Leben der hiesigen Fürsten.
Seit 2005 beherbergt das Schloss auch die Staatsgalerie Flämische Barockmalerei mit 150 Werken der bedeutendsten flämischen Meister wie Peter Paul Rubens, van Dyck, Teniers, Brueghel und vielen anderen.

Schloss Neuburg an der Donau
Residenzstraße 2
D-86633 Neuburg an der Donau
+49 (0)8431 6443-0
www.schloesser.bayern.de

Schrobenhausen



Die Stadt Schrobenhausen ist einerseits als Geburtsort des berühmten Porträtmalers Franz von Lenbach bekannt, andererseits als Stadt des Spargels. Schrobenhausen blickt auf eine 1200-jährige Geschichte zurück. 1310 erhielt die Ortschaft das Marktrecht, 1447 wurde sie zum ersten Mal als Stadt erwähnt. Schrobenhausen war eine wichtige Mautstation auf dem Oxenweg.
Eine schöne Altstadt mit einer weitgehend erhalten gebliebenen Stadtmauer aus dem 15. Jahrhundert, mit 13 Türmen und dem Stadtwall lädt zum Spazieren und Entdecken ein.

Ochsen in die Paar werfen? Fleischmangel in Schrobenhausen im 17. Jahrhundert
Ein interessanter Fund aus dem Stadtarchiv von Schrobenhausen: Der Schrobenhausener

18 Stadtarchiv Neuburg

Stadtrat legte die Lebensmittelpreise fest, darunter auch die Preise für Fleisch, den sog. „Fleischsatz“. Jeder Metzger hatte sich daran zu halten. Die Preise waren natürlich nicht willkürlich, sondern mussten so kalkuliert werden, dass die Metzger zu diesem Preis auch liefern konnten. Gerade in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts ermahnte der Rat der Stadt die Metzger immer wieder, „gutes Rindfleisch“ zu liefern, was offensichtlich nicht so einfach war. Am 5. Juli 1624 begehrten die Metzger einen höheren „Fleischsatz“, wie er in anderen Städten wie Aichach, München und Ingolstadt üblich war. Der Rat der Stadt reagierte auf diese Forderung so: „Darauf denselben zur Antwort geben, dass sie [die Metzger] so magere Küehe [damals wurden auch Ochsen darunter gezählt] allher bringen, dass man sie eher in die Paar werfen sollte.“ Offensichtlich waren die Ratsherren mit der Qualität des Fleisches nicht zufrieden. Schriftlich belegt ist der Fall, dass der Schrobenhausener Metzger Hanns Pröckhel 1625 ungarische Ochsen aufgetrieben und dafür vom Rat einen höheren Fleischsatz beantragt hatte.[19]



Der berühmte Sohn Schrobenhausens: Franz von Lenbach und das Lenbachmuseum
Direkt an der Stadtmauer steht das Geburtshaus des Künstlers Franz von Lenbach (1836–1904), der als der bedeutendste Porträtmaler des 19. Jahrhunderts gilt. Lenbach porträtierte in seiner langjährigen Karriere mehrere Kaiser, einen Papst, zahlreiche andere wichtige Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens sowie weibliche Schönheiten seiner Zeit. Unter den Dargestellten sind zum Beispiel Otto von Bismarck, Papst Leo XIII., Franz Joseph I. oder Wilhelm Busch. Im Jahr 1936 erwarb die Witwe Lenbachs das Gebäude zurück und richtete es als Museum ein. Das Lenbachmuseum zeigt frühe Arbeiten, zahlreiche Studien, Skizzenbücher, Entwürfe und Bildnisse des Künstlers, aber auch Erinnerungsstücke und Mobiliar.

Lenbachmuseum
Ulrich-Peißer-Gasse 1
D-86529 Schrobenhausen

+49 (0)8252 90213
www.schrobenhausen.de



Europäisches Spargelmuseum
Im Amtsturm, wo vom 15. bis zum 18. Jahrhundert Verurteilte ihr karges Dasein im Gefängnis fristeten, ist heute ein europaweit einzigartiges Museum zu sehen: das Europäische Spargelmuseum. Es wurde 1985 als Deutsches Spargelmuseum eröffnet und 1991 zum Europäischen Spargelmuseum erweitert. Die mehrfach ausgezeichnete Sammlung zeigt Exponate aus verschiedenen europäischen Ländern zur Geschichte und Kultur des Spargelanbaus: Arbeitsgeräte und Werkzeuge, alte Koch- und Kräuterbücher, Speiseutensilien, aber auch Originalbilder und Reproduktionen berühmter Spargeldarstellungen der Kunstgeschichte. Zu bewundern sind auch ganz seltene und kostbare Ausstellungsstücke wie eine wertvolle Spargeldeckeldose aus Meißen aus dem Jahr 1780, von der es weltweit nur noch zwei Exemplare gibt, einen Teller mit Spargelmotiven des bekannten Jugendstilkünstlers Emile Gallé oder die wunderschöne Spargelzange des russischen Hofjuweliers Carl Peter Fabergé von 1890.

19 Stadtarchiv Schrobenhausen, Ratsprotokoll 1624



Genusstipp:
Spargel aus Schrobenhausen
Spargel galt lange als „königliches Gemüse“, das sich nur die Wohlhabenden leisten konnten. Der Spargelanbau in größerem Stil begann in Deutschland erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Im Schrobenhausener Land fing alles damit an, dass ein Hesse namens Christian Schadt im Jahr 1912 den Oberhaidhof aufkaufte und mit der Züchtung des besonderen Gemüses begann. In den 20er- und 30er-Jahren schlossen sich immer mehr Betriebe in der Region seiner Idee an. Bald wurde der Schrobenhausener Spargel ein bayernweit gefragtes Produkt. Heute ist das Schrobenhausener Land das größte zusammenhängende Anbaugebiet Bayerns. Der hiesige Spargel ist mit dem EU-Siegel „geschützte geografische Herkunft“ versehen und damit eine EU-geschützte bayerische Spezialität.

Europäisches Spargelmuseum
Am Hofgraben 1
D-86529 Schrobenhausen

+49 (0)8252 90213

Sandizell



Idyllische Anlage:
Schloss Sandizell
Das idyllische Wasserschloss Sandizell bei Schrobenhausen ist eines der schönsten Landschlösser in Oberbayern. Es wurde um 1580 als Dreiflügelanlage im Renaissancestil errichtet. Im Dreißigjährigen Krieg brannte die Anlage bis auf den noch heute erhaltenen Ostflügel nieder. Von 1749 bis 1755 wurde Schloss Sandizell nach Plänen des Neuburger Baumeisters Johann Puechtler neu erbaut, mit einer Schlosskapelle und später mit einem Torturm ergänzt. Es war der Stammsitz des alten bayerischen Adelsgeschlechts von Sandizell. Heute ist das Gebäude im Privatbesitz, kann aber nach Voranmeldung mit Gruppen besichtigt werden. Der jährlich stattfindende Herbstmarkt „Mediterrano“ mit venezianischem Flair bietet südländische Produkte und vielfältige Erlebnisse von Gondelfahren bis Commedia dell‘ Arte für die ganze Familie. Im Sommer versetzt ein mehrtägiges Mittelalterspektakel die Besucher in vergangene Zeiten zurück.

Schloss Sandizell
Schloßstraße 4
D-86529 Schrobenhausen
+49 (0)8252 1624
www.schloss-sandizell.de



Naturdenkmal bei Gollingkreut: Die tausendjährige Eiche
Südlich von Sandizell, am Ortseingang von Gollingkreut, begrüßt „die tausendjährige Eiche“ die Besucher. Mit einem Stammumfang von über 9 Metern ist die Gollingkreuter Eiche die viertgrößte Eiche Bayerns. Ihr tatsächliches Alter wird auf etwa 400 bis 500 Jahre geschätzt.

Kleinhohenried



Umweltbildungsstätte und Freilichtmuseum: HAUS im MOOS
Das HAUS im MOOS befindet sich in Kleinhohenried-Karlshuld, mitten im Donaumoos. Die Einrichtung ist eine Umweltbildungsstätte mit Ausstellungen, großem Freigelände und einem weitläufigen Freilichtmuseum. Gleichzeitig beherbergt das Haus auch ein Tagungszentrum mit Übernachtungsmöglichkeiten in Mehrbettzimmern, insbesondere für Schulklassen. Eine Ausstellung dokumentiert die Trockenlegung, Besiedlung und Kultivierung dieses einzigartigen Naturraumes; das Freilichtmuseum präsentiert landschaftstypische Mooshäuser. Auf verschiedenen Erlebnispfaden kann man Flora und Fauna des Donaumooses entdecken oder auf einem Zeitpfad in die Geschichte der Region eintauchen. Hier weidet übrigens auch die größte Wisentherde Bayerns. Beim alljährlichen Museumsfest im Sommer werden den Besuchern historische Arbeiten wie Heu-Machen, Dreschen, Kartoffelernte oder „Gsott[20]-Schneiden“ gezeigt.

HAUS im MOOS
Kleinhohenried 108
D-86668 Karlshuld
+49 (0)8454 95-205
info@haus-im-moos.de
www.haus-im-moos.de

Hohenwart



Heute ein Zentrum für behinderte Menschen: Kloster Hohenwart
Auf dem Klosterberg und schon von weitem zu sehen ist das Kloster Hohenwart, ein ehemaliges Kloster der Benediktinerinnen. Es wurde 1074 durch Graf Ortolf und seine Schwester Wiltrudis gegründet. Seit 1878 ist das Gebäude im Besitz der Regens-Wagner-Stiftung Dillingen. Der Dillinger Professor Johann Evangelist Wagner gründete in Hohenwart zusammen mit Theresia Haselmayr und anderen Franziskanerschwestern die „Taubstummenanstalt“ und weitere Einrichtungen für Menschen mit Behinderung. Das war im 19. Jahrhundert eine revolutionäre Tat, da Behinderte damals weitgehend chancenlos waren. Auch heute noch wird das Klosterareal für die Sonderpädagogischen Fördereinrichtungen der Stiftung genutzt. Auf dem Klosterberg steht die Pfarrkirche St. Georg, die auf der Stelle der ehemaligen Klosterkirche Ende des 19. Jahrhunderts errichtet wurde. Der heilige Georg gilt als Schutzpatron des Markts Hohenwart und ist auch in seinem Wappen zu finden.

20 klein geschnittenes, gehäckseltes Futter aus Heu und Stroh

Waidhofen



Ein Ort mit Geschichte: Poststation und Wiege des Spargelanbaus
Waidhofen liegt idyllisch inmitten von fruchtbaren Spargeläckern, Hopfengärten und grünen Wiesen im reizenden Paartal. Die Gemeinde war lange Zeit (von ca. 1530 bis 1802) die wichtigste und einzige Poststation der Thurn- und Taxis’schen Post im Raum Schrobenhausen, die auf dieser Strecke die Reichsstädte Augsburg und Regensburg verband. Das goldene Posthorn im Wappen der Gemeinde erinnert heute noch an diese Zeiten. Der Ort ist auch als die Wiege des Spargelanbaus bekannt. Im Jahr 1912 kaufte Christian Schadt den Oberhaidhof, der heute zur Gemeinde Waidhofen gehört und begründete damit den Spargelanbau im Schrobenhausener Land.

Mit gotischem Turm: Pfarrkirche Mariä Reinigung
Die Pfarrkirche Mariä Reinigung und St. Wendelin, ursprünglich aus dem 13. Jahrhundert, wurde 1718 unter Beibehaltung des gotischen Turms neu erbaut. Die Deckengemälde mit leuchtender Farbgebung stammen von Melchior Steidl. Im Kircheninneren sind kostbare Barockaltäre und einige spätgotische Bildnisse zu sehen, darunter die Figur des „wunderbarlichen Viehpatrons und Nothelfers“ St. Wendelin. Auf dem Friedhof befindet sich das Grabmal der Mordopfer von Hinterkaifeck.

Der Stoff für einen spannenden Krimi: Der Fall Hinterkaifeck
Etwa 2 km von Waidhofen entfernt erinnert ein Gedenkstein daran, dass hier im Jahre 1922 auf dem Einödhof Hinterkaifeck in einer geheimnisumwitterten Nacht eine ganze Familie grausam ermordet wurde. Trotz intensiver Ermittlungen konnte der Fall bis heute nicht aufgeklärt werden. Die Mordopfer sind auf dem Friedhof in Waidhofen begraben. Der geheimnisvolle Fall beschäftigt die Presse und andere Medien, Filmemacher, Regisseure und Autoren bis heute. Die Mordnacht von Hinterkaifeck diente der Schriftstellerin Andrea Maria Schenkel als Vorlage für ihren Roman „Tannöd“, der zum Bestseller avancierte.

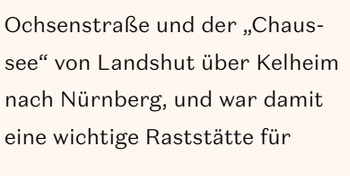
Gachenbach



Eine bekannte Pilgerstätte: Wallfahrtskirche Maria Beinberg
Auf dem bewaldeten 501 Meter hohen Beinberg steht eine der schönsten Kirchen des Schrobenhausener Landes, die Wallfahrtskirche Unsere Liebe Frau. Einer alten Legende nach soll der Berg früher Steinberg geheißen haben. Nach einer Schlacht seien auf dem Berg nur noch Gebeine zu finden gewesen, daher der Name „Beinberg“. Die Kirche wurde Ende des 15. Jahrhunderts errichtet und

weist noch spätgotische Elemente auf. Der Barockaltar eines unbekannten Meisters stammt aus der Zeit um 1660. Der Innenraum der Kirche wurde 1767 im Rokokostil gestaltet. Die Decken und Wandgemälde sind Arbeiten des berühmten bischöflichen Hofmalers Ignaz Baldauf. Eine Marienwallfahrt entwickelte sich bereits um 1520. Zu den prominentesten Pilgern gehörte der Pfalzgraf Ottheinrich, Herzog von Pfalz-Neuburg. Die zahlreichen Votivtafeln erzählen von den Sorgen und Nöten der Wallfahrer.

Wander- und Radwege im Schrobenhausener Land



Radtouren und Wanderungen rund um den Oxenweg im Schrobenhausener Land sind in der Publikation „Wandern und Radfahren im Schrobenhausener Land“ ausführlich beschrieben und auch im Internet zu finden unter:
www.schrobenhausen.de/wandern-radfahren

Markt Rohr / Bachl

Bachl in Niederbayern liegt auf den bekannten Oxenwegstrecken zwischen Straubing und Neustadt. Seit Menschengedenken heißt die Straße, die von Abensberg über Bachl nach Langquaid und Schierling führt, „die Ochsenstraße“. Auf der historischen Karte (Bayernatlas) ist der Begriff „Ochsenstraße“ direkt neben dem Ort Bachl vermerkt.
Das Gasthaus zu Bachl lag direkt an der Kreuzung zweier wichtiger Handelsstraßen, der Ochsenstraße und der „Chaussee“ von Landshut über Kelheim nach Nürnberg, und war damit eine wichtige Raststätte für Reisende und Handeltreibende. An der langen Stange vor dem Gebäude konnten Pferde und anderes Vieh während der Einkehr angebunden werden.



Bewegende Zeitgeschichte: Das Lager Bachl
Das Lager Bachl, dessen Geschichte in den 30er-Jahren des 20. Jahrhunderts beginnt, spielte in der Geschichte des Ortes eine wichtige Rolle.
Zum Autobahnbau im Dritten Reich wurden viele Arbeiter gebraucht. An der Trasse vom Holledauer Dreieck nach Regensburg, westlich vom Dorf wurde damals ein Lager errichtet, in dem die Arbeiter aus den verschiedensten Regionen des Reiches untergebracht werden konnten. Nach dem Beginn des Zweiten Weltkriegs wurden Kriegsgefangene aus verschiedenen Ländern in die Baracken des Lagers gebracht, um dort Zwangsarbeit zu verrichten.
Das Lager war vermutlich eine Außenstelle des Stammlagers Moosburg und des Stammlagers Nürnberg. Noch vor Ende des Krieges fing man ab dem Herbst 1944 an, Flüchtlinge aus Batschka und Südungarn im Lager unterzubringen. Hinzu kamen 1945 und 1946 die Heimatvertriebenen. Das Lager war hoffnungslos überbelegt und die hygienischen Zustände katastrophal. Doch einige engagierte Leute vor Ort schafften es mit der Unterstützung des Landkreises Kelheim, die Lebensverhältnisse der Lagerbewohner in relativ kurzer Zeit zu verbessern. Sogar eine Lagerschule konnte für die Kinder eröffnet werden. Auch wenn viele Familien dann in andere Regionen weiterzogen oder nach Amerika auswanderten, blieb das Lager Bachl etwa 20 Jahre lang eine Übergangsstation für zahlreiche Heimatvertriebene.



Oxenhaus Bachl bei Kelheim
In Bachl steht ein Oxenhaus, ein geschichtsträchtiger dörflicher Treffpunkt am Europäischen Oxenweg. Im Begegnungshaus wird einerseits der Bezug des



Ortes zum internationalen Ochsenhandel thematisiert, andererseits die Zeitgeschichte des Lagers Bachl während des NS-Regimes. Das neue Oxenhaus am Kapellenweg soll auch als Treffpunkt und Veranstaltungsort das Leben der Dorfgemeinschaft bereichern.

Es spukt im Wald bei Bachl: Die Sage von der Hopfenbach-Lena
Der Hopfenbacheinfall ist eine geologische Besonderheit. Der kleine Flusslauf, der erst oberirdisch verläuft, fällt plötzlich in tiefere Gesteinsschichten ab und bahnt sich den weiteren Weg unterirdisch. Um dieses Phänomen zu „erklären“, wird in der Region folgende Sage erzählt: Im Gebiet des Hopfenbacheinfalls stand in früheren Zeiten ein großer Bauernhof, der Gruberhof. Das Anwesen gehörte einst einer stolzen, aber furchtbar geizigen und habgierigen Bäuerin, der Hopfenbach-Lena. Obwohl sie die besten und fruchtbarsten Felder in der ganzen Gegend hatte, stahl sie nachts den Nachbarn die Ährenbüschel vom Feld. Einmal zog gegen Abend ein fürchterliches Gewitter auf. Blitze zuckten durch die Dunkelheit und es donnerte schrecklich. Niemand traute sich bei diesem Unwetter hinaus. Die Lena aber ging wieder auf die Nachbarsfelder, um Ähren zu stehlen. Kaum hatte sie aber das Haus verlassen, fuhr ein gewaltiger Blitz hernieder und ein Donnerschlag krachte. Das ganze Anwesen samt der Besitzerin und ihren Töchtern war vom Erdboden verschwunden. Dort wo einst der mächtige Hof stand, blieben nur noch Erdlöcher zurück, und in ihnen verschwindet der geheimnisvolle Hopfenbach.
Seit dieser Zeit, so erzählt man, spukt die Hopfenbach-Lena in den Wäldern als Geist herum. Wer ihr begegnet, soll das Kreuzzeichen machen. Die Lena schlägt die Leute in ihren Bann und nimmt sie mit in den Wald. Die Entführten müssen dann selbst wieder aus dem Dickicht herausfinden.[21]

21 Nach Böck, Emmi: Sagen aus Niederbayern, Regensburg 1983, S. 111

Die wichtigsten Endstationen des Oxenwegs: Nürnberg und Augsburg

Die zahlreichen Sehenswürdigkeiten der Großstädte Nürnberg und Augsburg können im Rahmen dieses Projekts nicht vorgestellt werden. Einige Baudenkmäler und Orte, die in direktem Zusammenhang mit dem Ochsenhandel stehen, werden hier dennoch kurz aufgeführt.

Nürnberg



Endstation der Ochsen in Nürnberg: Die Fleischbrücke und das Ochsenportal

Sicher liefen Jahrhunderte lang unzählige ungarische Ochsen über diese Brücke, um nach dem langen Marsch quer durch Europa hier geschlachtet zu werden. Die Fleischbrücke in Nürnberg, eine steinerne Brücke, überspannt den Fluss Pegnitz. Das Bauwerk stammt aus dem 16. Jahrhundert und zählt zu den bedeutendsten Brückenbauwerken der Spätrenaissance in Deutschland. Es standen jedoch schon früher verschiedene Holzbrücken und später eine weniger stabile Steinbrücke an dieser Stelle. Die erste urkundliche Erwähnung der Fleischbrücke stammt aus dem Jahre 1335. Feuer und Hochwasser machten die früheren Baukonstruktionen immer wieder zunichte und so wurde ab 1596–98 eine neue Brücke ohne Mittelpfeiler gebaut. Das im Stil der Venediger Rialto-Brücke errichtete Bauwerk wird als die „bedeutendste Steinbogenbrücke der Spätrenaissance in Deutschland“ bezeichnet. Ein Jahr später wurde das Ochsenportal als Eingangstor von der Fleischbrücke zum steinernen Fleischhaus errichtet. Unter dem liegenden Ochsen mit den ausladenden Hörnern ist folgende lateinische Inschrift zu lesen:

OMNIA HABENT ORTVS
SVAQVE IN
CREMENTA SED ECCE
QVEM CERNIS NVNQVAM
BOS FVIT
HIC VITVLVS



Das heißt: Alles hat seinen Ursprung und Anfang, doch siehe, der Ochse, den du hier erblickst, ist nie ein Kalb gewesen. Das Ochsenportal wurde im Zweiten Weltkrieg stark beschädigt, die Statue des liegenden Ochsen 1950 durch eine Nachbildung ersetzt. Das liegende Tier hatte übrigens eine Weile zu kurze Hörner. Annamária Buda, Chefin der Diakonie in Ungarn, die bei einem Nürnbergbesuch auf diesen „Mangel“ aufmerksam wurde, spendete der Stadt echte ungarische Steppenrindshörner von der Puszta. Diese „Original-Ersatzteile“ zieren seit 2012 den Nürnberger Ochsen.



Tierisch gute Redewendungen: Der Ochsenspruch in Nürnberg

Eine Redewendung der Nürnberger steht mit der Ochsenfigur auf der Fleischbrücke in Verbindung: Die Stadtbewohner benutzen den Ausspruch: „Na, des hätt mer der Ochs aff der Fleischbrüggn aaa g‘sacht.“ Ins Hochdeutsche übertragen heißt es so viel wie: „Diese Antwort hätte mir der Ochse auf der Fleischbrücke auch geben können.“ Damit will jemand seine Meinung über eine sinnlose, unbefriedigende oder bereits bekannte Antwort kundtun. Falls man dem steinernen Ochsen, der über dem Portal liegt, Fragen stellen würde, so erführe man auch nichts Neues von ihm.



Wo das Fleisch verkauft wurde: Das Fleischhaus an der Fleischbrücke

Das Fleischhaus an der Fleischbrücke wurde 1570–71 errichtet. Davor standen hier bereits 73 Fleischbänke als Teil des Hauptmarktes. Fleisch wurde damals auf so genannten Fleischbänken verkauft. Jedes Jahr, in der Mitte der Fastenzeit fand eine Verlosung statt, bei der die einzelnen Fleischbänke unter den Metzgern aufgeteilt wurden. Von hier aus kam dann das Ochsenfleisch in die Küchen der wohlhabenden Bürgerfamilien.



Tierquälerei im Nürnberger Fechthaus: Ochsen- und Bärenhatz

Das Fechthaus in Nürnberg, 1628 gebaut, war eine Art Vergnügungsstätte mit 3.000 Zuschauerplätzen. Fechtwettbewerbe, Akrobatik, Reitvorführungen und Ähnliches fanden in dieser „Arena“ statt. Eine ungewöhnliche und ziemlich grausige Nutzung erlebte das Fechthaus durch die Metzger. Bis zum Jahr 1759 veranstaltete die Fleischerzunft hier Tierhatzen. Dabei wurden angebundene Ochsen oder Bären auf grausame Weise von Hunden zu Tode gehetzt. Da sich bei diesen Veranstaltungen die Emotionen hochschaukelten und die Zuschauer oft randalierten, verbot der städtische Rat das barbarische Treiben. [22]

Weitere Infos:
www.nuernberg.de/internet/stadtportal/tourismus.html

22 http://www.nuernberginfos.de/bauwerke-nuernberg/fechthaus-tagkomoedienhaus.html

Augsburg



Endstation Oxenweg:
Die Stadtmetzg

Das alte Schlachthaus von Augsburg (ab 1335) befand sich beim Kloster Maria Stern. Die Metzgerzunft Augsburgs ließ Anfang des 17. Jahrhunderts ein neues Gebäude, die Stadtmetzg errichten. Nach Plänen des berühmten Stadtbaumeisters Elias Holl wurde das Zunft- und Verkaufshaus der Metzger zwischen 1606 und 1609 gebaut. Der Standort war klug gewählt und bestens geplant: Das Haus steht über dem Lechkanal, der in Verbindung mit den beiden Portalen für Lüftung sorgte, außerdem konnten die Fleischabfälle in den Fluss geworfen werden, der diese aus der Stadt spülte. So wurden zwei Probleme, die Kühlung der Ware und die Entsorgung der Abfälle, gleichzeitig gelöst. Die beiden Portale zieren Ochsenschädel mit den typischen Hörnern.
Im 18. Jahrhundert wurde das Gebäude zur Reichsstädtischen Kunstakademie umfunktioniert, heute wird es vom Sozialamt der Stadt genutzt.





Augsburgs neues Museum mit innovativer Museumstechnik: Das Fugger und Welser Erlebnismuseum

Das 2014 neu eröffnete Fugger und Welser Erlebnismuseum im Wieselhaus erzählt die Geschichte der beiden berühmten Kaufmannsfamilien im 15. und 16. Jahrhundert. Der Wirkungskreis der Fugger und Welser reichte von Indien bis Südamerika, ihre Macht und ihr Vermögen waren nicht nur für die damalige Zeit unvorstellbar.
Im Erdgeschoss werden die Handelsbeziehungen der Fugger und Welser in der ganzen Welt thematisiert. Der Gewölbekeller ist dem Thema Bergbau und Montanwirtschaft gewidmet, da ein Teil des riesigen Vermögens der Kaufleute aus dem Abbau verschiedener Edelmetalle von Silber bis Kupfer und aus dem Handel damit entstand.



Im Obergeschoss trifft man Jakob Fugger und Bartholomäus Welser bei einem Disput „höchstpersönlich“. Die Figuren, von Schauspielern gespielt,







werden durch Hologramm-Projektion und Ton zum Leben erweckt. Im obersten Stockwerk können die Besucher einen Augsburger Geschlechtertanz erleben und Augsburger Patrizier belauschen, die sich über Wirtschaft, Religion und Politik austauschen. Auch hier haben sich die Museumsplaner etwas Originelles einfallen lassen: Die Personen in Renaissancegewändern sehen auf den ersten Blick wie alte Gemälde in Bilderrahmen aus, doch die Bilder können sich auf einmal bewegen und führen Gespräche, wie in den Harry-Potter-Filmen.
Viele interaktive Stationen können im Wieselhaus entdeckt werden, dazu bekommt jeder Besucher am Eingang ein Pfeffersäckchen. In ihm befindet sich ein elektronischer Chip, mit dem sich die einzelnen Statio- steuern lassen.

Fugger und Welser Erlebnismuseum
Äußeres Pfaffengässchen 23
86152 Augsburg

+49 (0)821 50207-0
info@fugger-und-welser-museum.de
www.fugger-und-welser-museum.de

Weitere Infos:
www.augsburg-tourismus.de

Das transnationale Projekt Europäischer Oxenweg

Der Europäische Oxenweg ist ein LEADER-Projekt.

LEADER (frz. Liaison entre actions de développement de l'économie rurale, dt. Verbindung zwischen Aktionen zur Entwicklung der ländlichen Wirtschaft) ist ein Förderprogramm der Europäischen Union, um innovative Aktionen im ländlichen Raum zu fördern. Lokale Aktionsgruppen (LAGs) erarbeiten vor Ort Entwicklungskonzepte. Ziel des Programms ist es, die ländlichen Regionen Europas auf dem Weg zu einer eigenständigen Entwicklung zu unterstützen.

MAGYAR SZÜRKÉK ÚTJA

Folgende Lokale Aktionsgruppen (LAGs) sind am Projekt Europäischer Oxenweg beteiligt:

Deutschland
LAG Wittelsbacher Land
LAG Dachau AGIL
LAG Altbayerisches Donaumoos
Markt Rohr (Landkreis Kelheim)

Österreich
LAG Sauwald
LAG Hausruck Nord
LAG Linz Land
LAG Mühlviertler Kernland

Ungarn
Hortobágyi LEADER Közhasznú Egyesület
Die ungarische Bezeichnung des Oxenwegs lautet „Magyar szürkék útja".

Stationen des Projekts

2004

Projektstart im Wittelsbacher Land:
Das erste **Oxenfest** in Laimering (19.06.2004) zieht viele Besucher an.

Ein **Projektseminar** an der Universität Augsburg zur „Touristischen Inwertsetzung des Oxenwegs" entwickelt erste Strategien.
Das erste **LEADER-Projekt** wird bewilligt.

2005

Erste Ergebnisse:
Studierende der Fachhochschule Augsburg entwerfen das **Logo** für den Oxenweg und ein Signet für die Spezialitäten. (Siegerentwurf: Veronika Günther)
Studierende der Universität entwickeln Ideen für **„Oxenprodukte"**. Die Vermarktung beginnt.

Das **Maskottchen „Oxi"** wird von Eva Mannweiler kreiert und von den Ulrichswerkstätten produziert.

2006

Der Altbaierische Oxenweg im Wittelsbacher Land:
Die touristische Route „Altbaierischer Oxenweg im Wittelsbacher Land" wird beschildert und mit Infotafeln entlang des Weges versehen.
Die Radroute wird am 15.08.2006 in Friedberg eröffnet.



Oxenfest in Laimering



Maskottchen „Oxi"



Infotafel

2007

Weitere Schritte:
Ein weiteres Projektseminar findet an der Universität Augsburg zu „Themendörfern“ entlang des Oxenwegs statt.

Meilensteine an der historischen Route werden entworfen und aufgestellt. Augsburg sichert die Markierung bis zur Stadtmetzg zu.

2008

Abschluss der 1. Phase:
Die Landkreise Dachau und Neuburg-Schrobenhausen schließen sich an das Projekt an. Weitere Kooperationen mit Ungarn und Österreich sind geplant.
Internationales Oxenweg-Symposium in Friedberg mit dem ersten Treffen der deutschen, österreichischen und ungarischen LAGs. Die internationale Kooperation wird geplant und beschlossen.
Treffen der Partner in Ungarn und Unterzeichnung der Kooperation.

2009

Internationale Zusammenarbeit:
Treffen der Projektpartner aus Bayern, Österreich und Ungarn in St. Agatha (Oberösterreich). Unterzeichnung der Kooperationsvereinbarungen und Planung konkreter Maßnahmen. Internationales Treffen in Csorvás, Ungarn. Vorstellung des Projekts beim LEADER Subcommittee in Brüssel.
Auszeichnung als „Best Practice Project“

2010–2015

Weiterentwicklung des touristischen Weges: Entwicklung und Ausschilderung des Dachauer Oxenwegs sowie des Schrobenhausener Oxenwegs: Damit entsteht eine über 112 km lange Strecke des Altbaierischen Oxenwegs durch drei Landkreise.

- Altbaierischer Oxenweg im Wittelsbacher Land: 52 km
- Altbaierischer Oxenweg im Schrobenhausener Land/ Donaumoos: 18 km
- Altbaierischer Oxenweg im Dachauer Land: 42 km

Weitere Partner schließen sich dem Projekt an: Markt Rohr (LAG Kelheim) plant „Oxenhaus“ an der historischen Route.

2008-2014

Internationale Treffen fördern Projekt: Fünf größere Treffen mit ungarischen Partnern haben uns völlig neue Einblicke in die ungarische Geschichte und Kultur gegeben. Es wurden zahlreiche Ideen entwickelt, die das dann von deutschen und österreichischen LEADER-Gruppen verwirklichte Projekt zum „Europäischen Oxenweg“ erst möglich gemacht haben.

Folgende Treffen haben stattgefunden:
2008 Hortobágy
2009 Csorvás
2010 Gheorgheni (Rumänien)
2013 Hajdúböszörmény
2014 Balmazújváros



Meilenstein



Friedberg 2008



St. Agatha 2009



Hajdúböszörmény 2013



Balmazújváros 2014

Redakteurin und Team möchten sich bei folgenden Personen und Institutionen für die Unterstützung des Projekts, für zahlreiche Informationen und Bilder ganz herzlich bedanken:

Max Direktor
Zoltán Gencsi
Matthias Huber
Elisabeth Schiffkorn
László Lantos
József Pozsonyi
Gyula Szekeres

Informationsbüro Altomünster
Kunstsammlungen und Museen Augsburg
Museen der Stadt Nürnberg
Regio Augsburg
Staats- und Stadtbibliothek Augsburg
Stadt Aichach
Stadt Dachau
Stadt Friedberg
Stadt Rohrbach (Oberösterreich)
Stadt Schrobenhausen



A

Abensberg 134
Achau 22
Adelzhausen 112
Aichach 22, 108, 113, **118, 119**
Aigen 74
Alkoven 22, 74
Allershausen 22, 108
Altenburg/Magyaróvár 21, 22, 24, 28, 30
Altensittenbach 108
Altheim 74
Altomünster 21, 22, 31, 108, 112, **126, 127**
Amberg 108
Amstetten 22, 74
Ansfelden **98**
Aschaffenburg 31
Augsburg 4, 8, 13, 22, 24, 25, 26, 28, 30, 40, 76, 77, 104, 105, **106,** 107, 108, 110, 112, 136, **138, 139,** 141, 142

B

Bachl **134, 135**
Balmazújváros **62, 63,** 143
Bamberg 110
Bergkirchen **124**
Bingen 31
Braunau 72
Breitenberg 21
Bruck an der Leitha 20, 22, 24, 72

C

Cegléd 52
Cham 22, 108
Csorvás 143

D

Dachau 108, **121, 122, 123, 124,** 141, 142
Dasing 22, 108, 117
Debrecen 28, 51, 52, 53, **65**
Deggendorf 110
Dornach 110

E

Ebelsberg 22, 28, 30, 32, 72, 74, **76, 77**
Ebenfurth 20, 72
Ebergassing 22
Ebersdorf 22
Eferding 74
Engelhartszell **91**
Enns 22, 31, 32, 41, 76, **77, 96,** 100

F

Fischamend 22
Frankfurt am Main 10, 24, 104
Freinberg **92**
Freising 22, 108
Freistadt 72, 77, **79**
Freizell **94**
Friedberg 21, 22, 108, 110, 112, **113, 114, 115,** 141
Fürstenfeldbruck 108
Fürth 31

G

Gachenbach **133**
Gallbrunn 22
Geisenfeld 22, 108
Götzendorf 20, 22, 72
Grafenau 110
Gran/Esztergom 31
Gutau **81**

H

Hajdúböszörmény 55, **62**, 143
Hajdúnánás 55, **64**
Hajdúszoboszló 55, **63**
Hart 22, 74
Harthausen 112
Hartkirchen 74
Haslach 74
Haunwöhr 108, 109
Hauzenberg 110
Heimatshausen 112
Heretshausen 112
Himberg 20, 22, 24, 72
Hitzing 22, 72, 74
Hohenkammer 112, **127**
Hohenwart 112, 128, **132**
Hortobágy 5, 18, 40, 46, **60, 61,** 142
Hörzhausen 112

I

Inchenhofen **120**
Ingolstadt 108, 109

J

Jetzing 22, 74

K

Kallham **85**
Karlshuld **132**
Kecskemét 51
Kelheim 108, **134, 135,** 143
Kissing **116**
Klaffer(wald) 22, 32, 72, **77,** 108
Kleinhohenried **132**
Kleinmünchen 22, 74
Köln 24, 26, 104
Königswiesen 74
Konstanz 12
Kopfing **90**
Kronstorf **101**
Kühbach 22, 108, **120**

L

Laimering 141
Landshut 12, 22, 108, 110, 134
Langquaid 22, 108, 134
Lasberg **79, 80**
Lauf 108
Laxenburg 20, 22, 72
Leonding 22, 74, **97**
Leonfelden 74
Leopoldschlag **83**
Linz 22, 32, 74, **77,** 88, 95, 98, 142

M

Mainz 14, 31
Malzhausen 112, **117**
Mannswörth 22
Margarethen am Moos 22
Mariabrunn **124**
Markt Indersdorf 112, **125**
Markt Rohr **134, 135,** 142, 143
Mering 24, 30, 32, 108
Mohács 14, 50, 51
Moosburg 22, 108
München 4, 24, 76, 104, 106, 121, 122

N

Nádudvar **64**
Nagykőrös 51
Natternbach **84, 85**
Neuburg an der Donau 24, 104, **128, 129,** 142
Neufelden 74
Neustadt 22, 108, 134
Nickelsdorf 22
Niederpöring 22, 28, **110**
Niederranna 77
Nürnberg 4, 8, 9, 10, 11, 14, 18, 22, 24, 25, 26, 28, 31, 40, 74, 76, 77, 104, **106,** 108, 110, 134, **136, 137**

Ö

Ödenburg/Sopron 26, 52
Ofen-Pest 26, 28
Olching 108
Ópusztaszer 38
Ottmaring **116**

P

Paar 112
Pasching 22, 74
Pasenbach **127**
Passau 74, 76, 88, 108, 110
Parndorf 22
Petershausen 22, 108, 110, 112, **126**
Petronell 22
Peuerbach 74, **85, 86**
Pfaffenhofen 22, 108
Prellenkirchen 22
Pregarten 22, 26, 28, 30, 32, 70, 72, 74, **76,** 77, **79**
Pressburg/Pozsony 26
Pucking **101**
Pullendorf 32

R

Raab/Győr 19, 20, 21, 22, 26, 52
Regen 110
Regensburg 22, 25, 29, 72, 74, 102, 106, 110
Ried 70
Riedenburg 22, 108, **110**
Rohrbach 69, **72, 73,** 74
Röhrmoos **124**

S

Sandizell **131**
Sandl **81, 82**
Schardenberg **93, 94**
Schärding 5, 21, 22, 31, 72, 74, **92, 93,** 108
Schenkenfelden 74
Scherneck 24, 108
Schierling 134
Schlögen 74, **88**
Schönabrunn 22
Schönering 22, 74
Schrobenhausen 22, 108, **110,** 111, 112, 128, **129, 130, 131,** 142
Schwandorf 22, 108
Schwechat 22, 34
Sielenbach **118**
Simmering 22
Sommerein/Hegyeshalom 21, 22
Sulzbach 108
St. Agatha **87,** 142
St. Florian 98, **99, 100, 101**
Stixneusiedl 22
St. Pölten 22, 31
Straßburg 24, 39, 104
Straßham 22, 74
Straubing 22, 31, 74, 76, 104, 108, 110, 134

T

Tiszafüred **64**
Tödtenried 112
Tragwein **83**
Traun 22
Trautmannsdorf 22

U

Ulm 4, 24, 76, 104
Ulrichsberg **77**

V

Venedig 5, 11, 50, 52, 68, 136
Viechtach 22, 108,
Vilshofen 76

W

Wagenried 112
Waidhofen 112, **133**
Waitzen/Vác 52, 53
Waizenkirchen **88**
Wangen 112
Weichs 112
Weißenburg 24
Wels 30, 76
Wemding 24, 108
Wernstein **94**
Wien 14, 16, 18, 20, 21, 26, 31, 32, 34, 50, 68, **70, 71,** 74
Wieselburg 22, 31
Wildenranna 77
Wilhering **97**
Windhaag **82**
Würzburg 10

Z

Zeitlbach 21, 22, 108, 112
Zurndorf 22

Bellon, Tibor/Kútvölgyi, Mihály: Das ungarische Graurind Budapest, 2001

Bog, Ingomar (Hrsg.): Der Außenhandel Ostmitteleuropas 1450–1650 Böhlau Verlag, Köln Wien 1971

Boser, Elisabeth: Weg des Hochzeitszuges der Renate von Lothringen, in: Arbeitsgem. d. Museen rund um München (Hrsg.): „Landpartie“ - Fünf Ausstellungen in Museen rund um München. Ismaning, Dachau, Fürstenfeldbruck u.a. , 2002.

Buczkó, József: Napkeleti származásunk őrzői Hajdúnánás, 2014

Dalhede, Christina: Zum europäischen Ochsenhandel, Das Beispiel Augsburg 1560 und 1578 Scripta Mercaturae Verlag, St. Katharinen 1992

Dirlmeier, Ulf: Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert) Carl Winter Universitätsverlag Heidelberg, 1978

Ember, Győző: Ungarns Außenhandel mit dem Westen um die Mitte des 16. Jahrhunderts, In: Bog, Ingomar (Hrsg.): Der Außenhandel Ostmitteleuropas 1450–1650, Böhlau Verlag, Köln Wien 1971; S. 86–104

Ferber, Magnus Ulrich: Augsburg im 16. Jahrhundert Volk Verlag München, 2012

Fügedi, Erik: Der Außenhandel Ungarns am Anfang des 16. Jahrhunderts, In: Bog, Ingomar (Hrsg.): Der Außenhandel Ostmitteleuropas 1450–1650, Böhlau Verlag, Köln Wien 1971; S. 56–85

Gencsi, Zoltán: Megmaradásunk jelképe a magyar szürke/ Die Geschichte des ungarischen Graurindes Debrecen, 2014

Grillmaier, Anna-Maria: „Zu gemainer Statt Nothurfft“. Die Fleischversorgung der Reichsstadt Augsburg im 16. Jahrhundert, Magisterarbeit an der Universität Augsburg 2006

Hilpert, Markus/Wörner, Daniela: Der Altbaierische Oxenweg, Erstes internationales Symposium, Institut für Geographie, Universität Augsburg, Sonderband, Neusäß 2009

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur, Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Campus Verlag, Frankfurt 2005 Kereszt és félhold. A török kor Magyarországon (1526–1699) Encyclopaedia Humana Hungarica 05., mek.oszk.hu

Kiss, István N.: Die Bedeutung der ungarischen Viehzucht für Ungarn und Mitteleuropa vom 16. bis zum 18. Jahrhundert. In: Ekkehard Westermann (Hrsg.): Internationaler Ochsenhandel (1350-1750). Akten des 7th International Economic History Congress Edinburgh 1978, Stuttgart 1979, S. 83–123.

Kiss, István N.: Die Rolle der Magnaten-Gutswirtschaft im Großhandel Ungarns im 17. Jahrhundert, In: Bog, Ingomar (Hrsg.): Der Außenhandel Ostmitteleuropas 1450 – 1650, Böhlau Verlag, Köln Wien 1971; S. 451–482

Kornya, István: Debrecen, Hajdúszoboszló és a Hortobágy vidéke Well-Press Kiadó, Miskolc 2007

Klepp, Monika: Von Mauten und Märkten: Rohrbach als regionales Zentrum des Ochsenhandels; In: EuroJournal Linz - Mühlviertel - Böhmerwald 17. Jahrgang, 2011, Heft 2, S. 13–19.

Kreitmair, Reinhard: Transkontinentaler Ochsenhandel durch das Aichacher Land; In: Aichacher Heimatblatt 51 (2003), S. 33–36.

Kreitmair, Reinhard: Transkontinentaler Ochsenhandel durch das Amperland. In: Amperland 39 (2003), S. 183–187.

Kubinyi, András: Die Städte Ofen und Pest und der Fernhandel am Ende des 15. Und am Anfang des 16. Jahrhunderts, In: Bog, Ingomar (Hrsg.): Der Außenhandel Ostmitteleuropas 1450–1650, Böhlau Verlag, Köln Wien 1971; S. 342–433

Jandaurek, Herbert: Die Altstraßen zwischen Ebelsberg und St. Florian, In: Oberösterreichische Heimatblätter Jg. 3 Heft 4 (1949), S. 347–355

Lerner, Franz: Die Bedeutung des internationalen Ochsenhandels für die Fleischversorgung deutscher Städte im Spätmittelalter und der frühen Neuzeit. In: Ekkehard Westermann (Hrsg.): Internationaler Ochsenhandel (1350–1750). Akten des 7th International Economic History Congress Edinburgh 1978, Stuttgart 1979, S. 197–217.

Lerner, Franz / Pittroff, Thomas / Protzner, Wolfgang / Stromer zu Reichenbach, Wolfgang / Stanik, Philipp: Ochsentrails. Wildwest in Franken, In: Culina Franconiae, Stuttgart 2007, S. 91–110.

Liebhart, Wilhelm: Zum internationalen Ochsenhandel im südbayerischen Raum. In: Kulturspiegel Altomünster 33 (2009), S. 14–15.

Makkai, László: Der ungarische Viehhandel 1550–1650, In: Bog, Ingomar (Hrsg.): Der Außenhandel Ostmitteleuropas 1450–1650, Böhlau Verlag, Köln Wien 1971; S. 483–506

Módy, György (Hrsg.): A hajdúk a magyar történelemben, A Hajdú-Bihar megyei múzeumok közleményei 10, Debrecen 1969

North, Michael: Kommunikation, Handel, Geld und Banken in der Frühen Neuzeit, Oldenbourg Verlag, München 2000

Oxenweg Konferencia Csorvás (2009. október-november) Csorvás, 2010

Papp, József: Hortobágy, Magyar Néprajzi Könyvtár, Debrecen 2008

Pickl, Othmar: Routen, Umfang und Organisation des innereuropäischen Handels mit Schlachtvieh im 16. Jahrhundert. In: Festschrift Hermann Wiesflecker, hrsg. von Alexander Novotny und Othmar Pickl, Graz 1973, S. 143–166.

Pfeffer, Franz: Die „Ochsenstraße“ bei Linz. In: Oberösterreichische Heimatblätter Jg. 3 Heft 2 (1949), S. 162–169.

Podewils, Sylvia: Der Dachauer Ochsenweg, Forschungsbericht Stand Juni 2011

Pozsonyi, József: Pásztordinasztiák Balmazújvároson, Balmazújváros 2014

Schiffkorn, Elisabeth: Die Ochsenstraße – ein alteuropäischer Handelsweg, In: EuroJournal, Linz – Mühlviertel – Böhmerwald, 15. Jahrgang/ 2009 / 4. Heft

Schöller, Rainer G.: Schlachtvieh aus Ungarn – Interregionale Fleischversorgung in Süddeutschland, aufgezeigt anhand des Transithandels mit ungarischen Ochsen. In: Böhm, Maximilian u.a. (Hrsg.): Auf der Hut. Hirtenleben und Weidewirtschaft, Neusath-Perschen 2003., S. 249–268.

Stromer, Wolfgang von: Wildwest in Europa. Der transkontinentale Ochsenhandel in der frühen Neuzeit. In: Kultur & Technik. Zeitschrift des Deutschen Museums München 3 (1979), Heft 2, S. 36–43.

Tobler, Felix: Einige Aspekte des ungarischen Ochsenhandels nach dem Westen (1550–1650) Dargestellt am Beispiel des österreichisch-ungarischen Grenzraumes. In: Burgenländische Forschungen, Sonderband 6 (Festschrift für Karl Semmelweiss), Eisenstadt 1981, S. 298–312.

Trathnigg, Gilbert: Die Welserische Viehmaut in Ebelsberg. In: Jahrbuch der Stadt Linz 1961, Linz 1962, S. 311–320.

Tremel, Ferdinand: Die Auswirkungen der Türkenkriege auf den Handeldes östlichen Mitteleuropa, Scripta Mercaturae, Jg. 1970/2; S. 67–73.

Vangerow, Hans-Heinrich: Die Fleischversorgung Süddeutschlands im Licht der Linzer Mautrechnung von 1627 sowie anderer Archivquellen aus dem 16. und 17. Jahrhundert. In: Historisches Jahrbuch der Stadt Linz 1986, Linz 1987, S. 71–111.

Vangerow, Hans-Heinrich: Die ungarischen Ochsenherden als Basis der süddeutschen Fleischversorgung. Aus der Mautrechnung von Niederpöring vom Jahr 1588. In: Jahrbuch des Oberösterreichischen Musealvereins 151 (2006), S. 89–128.

Westermann, Ekkehard: Quellen zu Viehkauf, Fleischnot und Unschlittmangel im südlichen Oberrheingebiet an der Wende vom 16. Zum 17. Jahrhundert, Scripta Mercaturae Jg. 41, 2/2007, S. 109–136.

Westermann, Ekkehard (Hrsg.): Internationaler Ochsenhandel (1350–1750). Akten des 7th International Economic History Congress Edinburgh 1978, Stuttgart 1979.

Westermann, Ekkehard: Forschungsaufgaben des internationalen Ochsenhandels aus mitteleuropäischer Sicht. In: Ekkehard Westermann (Hrsg.): Internationaler Ochsenhandel (1350–1750). Akten des 7th International Economic History Congress Edinburgh 1978, Stuttgart 1979, S. 261–294.

Archiv der Stadt Rohrbach: 69, 73
Bayerisch-Schwaben: 139 (rechts unten)
Borza, János: 58 (oben)
Concret Werbeagentur 121 (oben)
Direktor, Max: 19, 33, 41, 42, 43, 46, 47, 57 (unten), 58 (unten), 60, 61 (links und rechts unten), 62, 64 (oben und Mitte), 65, 120 (oben), 128 (unten), 129, 130, 131 (2 x unten), 134 (oben), 138 (links und Mitte oben), 139 (Mitte unten), 141 (rechts), 142, 143, 151
Eilmannsberger, Anton: 86 (links)
Foto Mayr: 86 (rechts)
Hajdúsági Múzeum, Hajdúböszörmény: 29, 45, 54, 55
Hammer, Hans: 132 (unten)
Handwerkskammer Schwaben: 27
Haßfurter, Rainer: 133 (unten)
HAUS im MOOS: 132 (oben)
Historische Postkarten: 15, 20
Huber, Matthias: 92 (unten), 93
keptar.oszk.hu: 52
Kosina, Mária: 59
Kovács, Gábor: 56
Kuhnt, Thomas: 128 (oben)
Kunstsammlungen und Museen Augsburg: 13
LAG Dachauer Land: 121 (Mitte), 124, 125, 126 (oben links und unten rechts), 127
LAG Hausruck Nord: 84, 85, 87, 88
LAG Linz-Land: 95 (unten), 96, 97, 98, 99 (links und Mitte), 100 (links und Mitte), 101
LAG Mühlviertler Kernland: 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84 (oben)
LAG Sauwald: 89, 90, 91, 92 (2 x oben), 94, 95 (oben)
Landwirtschaftsmuseum Budapest: 57 (oben)
Lantos, László: Umschlag, 35
Lechner, Josef: 133 (oben)
Lisztes, László: 63 (Hüte)
Markt Rohr: 134 (unten), 135
Menzel, Michael: 115 (links), 118 (oben), 122 (rechts), 136 (rechts), 137 (links und Mitte)
Müller, Thomas: 145
Museen der Stadt Nürnberg: 9, 10
OÖ Feuerwehrmuseum St. Florian: 99 (rechts)
OÖ Landesjagdverband: 100 (rechts)
Patterson, James: 31, 126 (unten links)
Pozsonyi, József: 61 (rechts oben), 63 (rechts)
Radisics, Milán: 17, 39
Regio Augsburg: 107, 116 (unten), 117, 120 (unten), 138 (rechts)
Rumpolt, Max: Ein new Kochbuch 1581, Nachdruck Olms Presse Hildesheim New York, 1976: 11
Staats- und Stadtbibliothek Augsburg: 25, 105
Stadtarchiv Schrobenhausen: 5, 44, 109, 111
Stadt Dachau: 122 (links), 123
Stadt Friedberg: 113, 114
Stadt Schrobenhausen: 131 (oben links)
Stramm, Richard: 72, 77
Tourinform Tiszafüred: 64 (unten)
TSE GmbH: 76, 96
Weiß, Holger: 118 (unten, Mitte), 119
Wikimedia Commons: 51, 70, 71, 136 (links)
Wittelsbacher Land e. V.: 114 (Mitte), 115 (Mitte), 116 (2 x oben), 118 (unten links), 122 (unten rechts), 141

Kartenmaterial
Gesamtkarte (Beilage), Karten auf Seite 23 und 75:
Müller, Thomas und maks Marketing und Kommunikations GmbH, Freistadt
(nach Christina Dalhede und anderen Informationen)

Karte auf Seite 108:
Max Direktor und Wolfgang Classen

Herausgeber
Wittelsbacher Land e.V.
Münchener Straße 9
D-86551 Aichach
Texte und Redaktion
Ágnes Silló-Menzel
Lektorat und Beratung
Max Direktor
Bildredaktion
Ágnes Silló-Menzel
Koordination Bucherstellung und -produktion Österreich
Regionalverband Sauwald
Hofmark 4
4771 Sigharting
Layout, Gestaltung
maks Marketing und
Kommunikations GmbH, Freistadt

Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des Ländlichen Raums (ELER).

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

LEADER

LAND OBERÖSTERREICH

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

EUROPÄISCHE UNION

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

LEADER

LAND OBERÖSTERREICH

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH