



Neujahrsblätter

des Historischen Archivs
der Marktgemeinde Lustenau

5./6. Jahrgang 2015/16

Impressum

Für den Inhalt sind ausschließlich die VerfasserInnen verantwortlich.
Nachdrucke und Auszüge sind nur mit Quellenangabe gestattet.
Sämtliche Bilder stammen, wenn nicht anders angegeben, aus dem Historischen Archiv der Marktgemeinde Lustenau.

Herausgeber:
Marktgemeinde Lustenau

Schriftleitung:
Oliver Heinze, Wolfgang Scheffknecht und Vanessa Waibel

Gestaltung:
Brigitte Theisen, Dornbirn

Lektorat:
Gabriele Morscher

Medieninhaber und Vertrieb:
Historisches Archiv der Marktgemeinde Lustenau

Druck und Herstellung:
Druckhaus Gössler, Bezau-Dornbirn

ISBN: 978-3-900954-16-1
Lustenau, 2016

VerfasserInnen:
Dr. Reinhard Baumann, Paganinistraße 21, D-81247 München
Dipl.-Päd. Oliver Heinze, Historisches Archiv der Marktgemeinde Lustenau,
Kaiser-Franz-Josef-Straße 4a, 6890 Lustenau
Dr. Wolfgang Scheffknecht, Historisches Archiv der Marktgemeinde Lustenau,
Kaiser-Franz-Josef-Straße 4a, 6890 Lustenau
Univ.-Doz. Dr. Manfred Tschakner, Vorarlberger Landesarchiv,
Kirchstraße 28, 6900 Bregenz
Mag. Vanessa Waibel, Historisches Archiv der Marktgemeinde Lustenau,
Kaiser-Franz-Josef-Straße 4a, 6890 Lustenau

Neujahrsblätter

des Historischen Archivs
der Marktgemeinde Lustenau

5./6. Jahrgang 2015/16

Vorwort	4
Oliver Heinzle, Lustenauer Erinnerungen an den Ersten Weltkrieg	6
Wolfgang Scheffknecht, Inszenierung und Wirklichkeit – Der Erste Weltkrieg in der Marktgemeinde Lustenau	22
Vanessa Waibel, Alltägliche Not und Soziale Fürsorge in Lustenau während des Ersten Weltkriegs	74
Reinhard Baumann, Die Söldnerlandschaft Süddeutschland: Fragen zu Raumbildung und Raumvorstellungen im 15./16. Jahrhundert (unter besonderer Berücksichtigung Vorarlbergs)	89
Oliver Heinzle, Kebabstand, Pizzeria und Chinarestaurant – Vom Einzug des „Ethno-Food“ in Lustenau	112
Wolfgang Scheffknecht, Vom Umgang mit dem ‚unzeitigen‘ Tod in der frühen Neuzeit: Beispiele aus dem Reichshof Lustenau und der Reichsgrafschaft Hohenems sowie ihrer näheren Umgebung	121
Manfred Tschalkner, „Ich hab wohl vermeint, es könnt mir nichts geschehen...“ – Die frühneuzeitliche Hexenverfolgung im Reichshof Lustenau	155
Oliver Heinzle, Archivspaziergang 2014 auf den Spuren der Lustenauer Industriekultur	174
Oliver Heinzle, Kriegsende in Lustenau	176
Oliver Heinzle, Rheinnot vor 125 Jahren	178
Oliver Heinzle, Bericht über das 3. Lustenauer Geschichtsforum	181
Chronik der Archivaktivitäten im Jahr 2014	184
Chronik der Archivaktivitäten im Jahr 2015	186

Oliver Heinzle

Kebabstand, Pizzeria und Chinarestaurant – Vom Einzug des „Ethno-Food“ in Lustenau¹

Gasthäuser und andere Gastronomiebetriebe sind ein kaum wegzudenkender Teil unserer Kultur. Sie ermöglichen menschliche Begegnung und gesellschaftlichen Austausch. Lange Zeit waren sie ungemein wichtige Institutionen in den Gemeinden und standen dabei in interessanten Spannungsfeldern zu Politik und Kirche. Veränderungen im Bereich der hiesigen Gasthauskultur hängen vielfach mit dem jeweiligen politischen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Wandel zusammen.

Gasthäuser waren früher oft Orte der politischen Entscheidungsfindung. Einzelne Wirte hatten teilweise großen politischen Einfluss und mischten eifrig in der Dorfpolitik mit. Es sei hier nur der Löwenwirt August Alge, ein Vertreter der „Alten Partei“, also des liberalen Lagers, der lange Jahre die Funktion des Lustenauer Ortsvorstehers innehatte, kurz erwähnt. Die Kirche sah wohl in den Gaststätten oftmals eine Konkurrenz, die vor allem die Männer vom Kirchgang abhielt und allgemein einen Ort des Lasters und der Sünde. Andererseits waren gerade der Kirchgang und noch mehr die vielen Wallfahrten teilweise aufs Engste mit Wirtshausbesuchen verbunden.

Wolfgang Scheffknecht stellte diese innige Verbindung zur Lokalgeschichte bereits im Vorwort zum 2007 erschienenen Buch „Lustenaus Dorfgasthäuser“ von Hermann und Marianne Vogel fest: „Wer die Geschichte der Dorfgasthäuser studiert, studiert auch die vielschichtige Alltagsgeschichte einer Gemeinde.“² Im Aufkommen türkischer, chinesischer, italienischer und anderer „fremdländischer“ Lokale spiegelt sich einerseits die Migrationsgeschichte Vorarlbergs und Lustenaus wider. Dieses Phänomen verdeutlicht andererseits aber auch die hier in den letzten Jahrzehnten erfolgte kulturelle und gesellschaftliche Öffnung. Der Artikel versucht deshalb diese Entwicklungen zu dokumentieren und einen genaueren Blick auf die „neuere“ seit etwa Beginn der 1980er-Jahre in Lustenau eingezogene Gastronomie zu werfen.

Das vorher bereits zitierte Buch „Lustenauer Dorfgasthäuser“ ist eine sehr wertvolle Quelle in Bezug auf die klassischen Lustenauer Gasthäuser.³ Darin finden sich aber auch wertvolle Hinweise zur neueren Gastronomie. Weitere wichtige Quellen für diesen Artikel sind Interviews aus dem Zeitzeugenarchiv Lustenau sowie eine von Friedl Wolaskowicz verfasste Diplomarbeit über Chinarestaurants in Vorarlberg.⁴

Der in diesem Artikel festgestellte Wandel in der Gastronomie, aber auch die gesellschaftlichen Veränderungen hängen eng mit Phänomenen wie Migration und Globalisierung zusammen. Dieser Strukturwandel, aber auch ein verändertes Freizeitverhalten und die Errichtung von Vereinsheimen hat letztlich, was die klassischen Gasthäuser angeht, zu einem massiven „Gasthaussterben“ geführt.

Eine kleine oberflächliche Auswertung der „Liste aller Gasthäuser“ in besagtem Buch von Hermann Vogel vermag allerdings zu verdeutlichen, dass es sich dabei um einen bereits seit Jahrzehnten laufenden Prozess handelt. Ein Blick auf die 1950er-Jahre zeigt auf, dass bereits in diesem Jahrzehnt sieben „klassische“ Gasthäuser aufgelassen wurden. In den 1960er- und 1970er-Jahren waren es dann pro Jahrzehnt jeweils acht. Interessanterweise findet sich in den 1980er-Jahren kein einziges „klassisches“ Gasthaus, das zusperrte. Dies liegt möglicherweise auch an der willkürlichen Grenzziehung bei der statistischen Auswertung. In den 1990er-Jahren sind es dann wieder sechs und von 2000 bis 2007 weitere vier Gasthäuser, die „verschwanden“.⁵

Ab Anfang der 1970er-Jahre hielten in Vorarlberg „fremdländische“ bzw. exotische Gastlokale Einzug. Es waren dies zunächst meist von den türkischstämmigen Gastarbeitern eröffnete Lokale. Diese Gaststätten waren für die türkischen Männer wichtige öffentliche Begegnungsstätten, da die damalige Zeit oftmals von Lokalverboten für die Gastarbeiter geprägt war.⁶ Ein erstes derartiges Lokal entstand in Lustenau im ehemaligen Kronenkeller. Der damalige Pächter Ismail Türkyilmaz aus Frastanz, der die Gaststätte gemeinsam mit einem Türken aus Lustenau betrieb, erinnert sich, dass damals

die auf 2 Uhr festgelegte gesetzliche Sperrstunde des Öfteren überschritten wurde, es jedoch keine Probleme mit den Nachbarn bzw. den Behörden gegeben habe.⁷



Das Inserat im Lustenauer Gemeindeblatt vom 27. November 1987 zeugt vom Umzug in die ehemalige Adlermetzger.

Dieses türkische Lokal übersiedelte dann im Jahr 1987 in die gegenüberliegende ehemalige Adlermetzgerei⁸ und im Kronenkeller etablierte sich ab 1993 für einige Jahre der Jugendtreff „Multikulti“. Das türkische Lokal in der Schillerstraße besteht noch heute unter dem Namen „Sen-Grillstube“. Ein Auszug aus dem Ausstellungsbeitrag „Cay, Raki und Bier“ über „Türkische Gast(arbeiter)häuser“ im Rahmen der Ausstellung „Wend se Wi, wendr Bier oder wid Most?“ des Arbeitskreises der Vorarlberger Kommunalarchive anlässlich der Langen Nacht der Museen 2015 vermittelt ein gutes Bild der damaligen dortigen Situation:

„Die vielen türkischen Gasthäuser in Vorarlberg waren damals wie auch heute hauptsächlich ein Treffpunkt für die Männer. Backgammon und Kartenspiele waren beliebte Freizeitaktivitäten. Neuankömmlinge wurden mit einem Tee willkommen geheißen. Dieser türkische Tee („Cay“) war bei den türkischen Gastarbeitern das beliebteste Getränk und wurde den Gästen stets nachgeschenkt. Bier und Raki wurden dann oft in den Hinterzimmern

getrunken. Dort wurde auch um viel Geld gespielt. Ein wichtiges Gesprächsthema waren Neuigkeiten aus der Heimat, die oftmals von gerade aus dem Heimaturlaub Kommenden verbreitet wurden. Ebenso gab es in vielen dieser Lokale die Möglichkeit, sich Briefe übersetzen zu lassen. Öfters mussten die Gäste[...] längere Wartezeiten im Stehen in Kauf nehmen, um an einen der begehrten Sitzplätze zu gelangen.“⁹

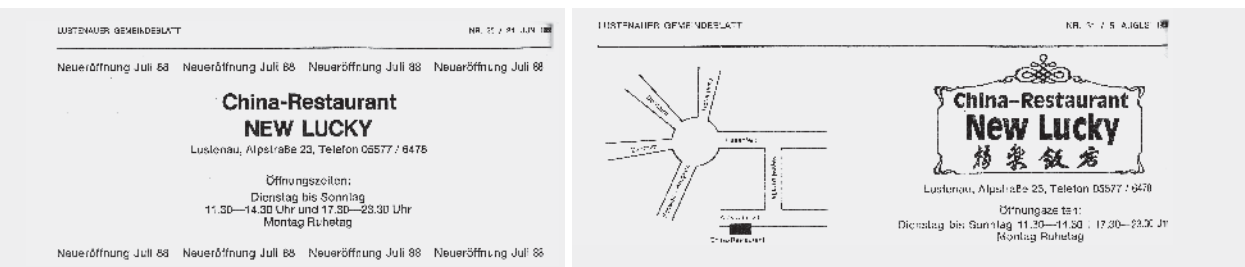
1978 wurde dann das Gasthaus Helvetia am Wiesenrain vom türkischen Pächter: *A. Baki Soyucok*¹⁰ übernommen. Wie ein Inserat im Lustenauer Gemeindeblatt zeigt, hatte dieser auch dezidiert die Einheimischen als Zielpublikum: *Ich danke den Lustenauern für das Interesse, daß [sic] sie seit der kürzlich erfolgten Wiedereröffnung des Restaurant Helvetia zeigten. – Wir haben jeden Montag Weintag. [...] Wir erwarten auch weiterhin ihren Besuch. Dankeschön.*¹¹ Während der 1980er-Jahre fanden im türkisch geführten Gasthaus Helvetia Tanzveranstaltungen und Konzerte statt, ein *Pool-Billard-Saal und Fußballtische* wurden im Lustenauer Gemeindeblatt ebenso beworben wie *orig. türk. Küche und Getränke* und neben *Döner Kebab (Drehspieß)* gab es in der Helvetia auch *Pizza [um] S 75,-*.¹²

Ein weiteres Betätigungsfeld im gastronomischen Sektor fanden einige der Gasarbeiter im Bereich der Imbissstände. Kebabstände bzw. -lokale entwickelten sich im Lauf der Zeit zu einer durchaus ernstzunehmenden Konkurrenz zu den klassischen „Würstelständen“, die ja in Lustenau selbst auch ein noch relativ junges Phänomen sind. Die Geschichte der Lustenauer Imbissstände bietet noch ein weites spannendes Forschungsfeld, kann jedoch im Rahmen dieses Artikels nur gestreift werden. Es sei deshalb hier etwa auch nur kurz auf den chinesischen Imbissstand „Mao Mao“ hingewiesen.

Bereits Anfang der 1980er-Jahre existierte in Lustenau ein Kebabstand, der durchaus prominent am Kirchplatz situiert war.¹³ In der Folge entstanden weitere derartige „Dönerlokale“, die auch stark auf die Mitnahme der zubereiteten Speisen setzten. In den Anfangsjahren stand die einheimische Bevölkerung derartigen kulinarischen Neuerungen eher skeptisch gegenüber. Die Gasarbeiter blieben meist unter sich. Diese große

Skepsis gegenüber den „fremden Küchen“ wandelte sich bei der Bevölkerung erst in den darauffolgenden beiden Jahrzehnten in einen gewissen Enthusiasmus für das Exotische, der sich im Aufkommen von vielen italienischen und chinesischen Restaurants spiegelt.

Noch vor der ersten Pizzeria in Vorarlberg – das „Italia“ benannte Lokal von Gerti und Pietro d’Errico wurde im Jahr 1979 in Lauterach eröffnet¹⁴ – existierten im Land bereits drei chinesische Restaurants. Das definitiv erste war das „Phönix“ in Hard, eröffnet im November 1975, im ehemaligen „See-Café“.¹⁵ Kurz darauf folgte im Jahr 1977 das „Mandarin“ in Bregenz sowie im Jahr 1979 das „Lotus“ in Feldkirch.¹⁶



Die beiden Inserate im Lustenauer Gemeindeblatt dokumentieren die Eröffnung des ersten China-Restaurants in Lustenau im Jahr 1988.

In den darauf folgenden zehn Jahren entstanden in Dornbirn, Schruns, Feldkirch, Bregenz und Bludenz neun weitere China-Restaurants.¹⁷ In Lustenau wurde das erste China-Restaurant im Jahr 1988 eröffnet. Dem „New Lucky“ in der Alpstraße folgte 1990 das „Panda“ in der Bahnhofstraße und 1992 das „Lei Lei“, damals noch in der Dornbirnerstraße.¹⁸ Von diesen drei ersten Betrieben übernahm nur das „Panda“ einen bereits bestehenden traditionellen Gasthof.¹⁹

Am 31. März 1969 findet sich zum ersten Mal eine Person mit *asiatischer* Staatsbürgerschaft in der Bevölkerungsstatistik der Marktgemeinde Lustenau.²⁰ Bis Mitte der 1990er-Jahre lässt sich ein, trotz leichter

Schwankungen, konstanter Anstieg der Zahl der Einwohner Lustenau mit einer asiatischen Staatsbürgerschaft auf 45 Personen beobachten.²¹

1994 wurden diese Aufstellungen in der Bevölkerungsstatistik vom Meldeamt konkretisiert. Neben 18 Personen mit philippinischer und drei Personen mit thailändischer Staatsbürgerschaft wurden damals unter dem neuen Sammelbegriff *Übriges Asien* weitere 22 Personen verzeichnet.²² Dabei dürfte es sich hauptsächlich um Chinesinnen und Chinesen handeln. Im Jahr 2014 lebten in Lustenau 62 Menschen mit chinesischer Staatsbürgerschaft.²³

Ab Ende der 1980er-Jahre entstanden im Schnitt etwa alle zwei Jahre in alten Lustenauer Gasthäusern weitere China-Restaurants: 1998 im Gasthaus „Zur Traube“ das „Shani“, 2000 im Gasthaus „Schweizerhaus“ das „Wok“, 2003 im Gasthaus „Linde“ das „Linde Sinohaus“ sowie 2004 im Café „Torras“ das „EAT“. 2008 etablierte sich im ehemaligen Gasthaus „Engel“ mit dem „Engel Wang Fu“ das bislang letzte China-Restaurant in Lustenau.²⁴

In Vorarlberg fallen die China-Restaurants jedoch teilweise bereits auch, wie Friedl Wolaskowitz 2012 in seiner Masterarbeit feststellte, einem Gasthaussterben zum Opfer, das er darauf zurückführt, dass die zweite und dritte Generation, besser ausgebildet und integriert, sich oftmals von der mühsamen Arbeit in der Gastronomie abwendet: „Der Personalmangel ist groß. In so manchem Chinarestaurant findet man, außer dem Koch, keinen chinesischen Menschen mehr. Einheimische arbeiten im Service, Chinesen übernehmen und eröffnen vereinzelt Restaurants mit österreichischer Küche.“²⁵

Entgegen diesem Trend, dass sehr viele der chinesischen Restaurants in Vorarlberg im Lauf der Zeit wieder aufgaben, konnten sich diese Lokale in Lustenau behaupten. Nur eins der bereits etablierten Lokale, das „Shani“ in der Reichsstraße, schloss im Jahr 2008 seine Pforten. Hinter dem Lokal findet sich allerdings seit einiger Zeit wieder der „Mao Mao Imbiss“. Lustenau kann heute mit sieben existierenden Chinarestaurants, vor Bregenz (sechs

Lokale), Dornbirn (fünf Lokale) und Feldkirch (vier Lokale) wohl durchaus als eine Hochburg der chinesischen Esskultur bezeichnet werden (Stand jeweils 2012).²⁶ Ein Grund hierfür ist sicher der auffallend starke Besuch von Schweizer Gästen in den China-Restaurants entlang der Grenze zwischen Österreich und der Schweiz.

Am 26. Dezember 1990 eröffnete in Lustenau das erste italienische Restaurant.²⁷ Es war dies das „Bella Napoli“ in der Reichsstraße im ehemaligen Gasthaus „Bräuhaus“.²⁸ Die Familie Leonardi hatte bereits im Jahr 1987 in Dornbirn ein gleichnamiges Lokal eröffnet. Wie der heutige Geschäftsführer in Lustenau Orazio Leonardi im Zeitzeugeninterview erzählt, wurde sein bis dahin in der Baubranche arbeitender Vater vom Erfolg eines Freundes mit der Pizzeria „Roma“ in Feldkirch inspiriert, es doch selbst auch mit einem eigenen italienischen Lokal zu versuchen. Die Familie übersiedelte von Rheineck nach Vorarlberg und aufgrund des großen Erfolgs des Lokals arbeitete bald die ganze Familie mit.²⁹

Während die Anfangsjahre in Dornbirn, wie sich Orazio Leonardi erinnert, noch von „learning by doing“ geprägt waren, agierte die Familie bei der Filialeröffnung in Lustenau bereits sehr viel professioneller und Orazio Leonardi übernahm gemeinsam mit seinem gleichnamigen Cousin die Führung der Pizzeria. Das Personal des „Bella Napoli“ kommt bis zum heutigen Tag vorwiegend aus Süditalien.³⁰ In den Anfangsjahren entwickelte sich das Lokal zum Gästemagneten: *Wenn wir die Türe aufgemacht haben, ist in zwei Minuten das Lokal voll gewesen.*³¹ Im Lauf der Jahre verringerte sich die Gästefrequenz, wohl auch aufgrund anderer italienischer Neueröffnungen im ganzen Land, damit aber auch der personelle Aufwand auf ein normales Niveau.

Wie seit Beginn stehen neben Pasta und Pizza auch gehobenerer italienische Speisen auf der Speisekarte. Und auch die auf der Speisekarte belassenen einstmals berühmten „Bräuhausspieße“ werden auf Wunsch noch immer serviert. Schwer tat sich Orazi Leonardi anfangs mit dem Lustenauer Dialekt und er stellt im Interview fest, dass die Lustenauerinnen

und Lustenauer zwar einerseits die einfache italienische Küche von diversen Urlauben in Italien bereits kannten, viele jedoch erst im Lauf der Jahre an die etwas spezielleren Gerichte *herangeführt* werden mussten: *Die ersten Monate, das erste Jahr [...] die Leute sind vorsichtig gewesen. Die haben nur das bestellt, was sie kennen.*³²

1995 entstand dann mit dem „Don Enzo“ ein weiteres italienisches Lokal in unmittelbarer Nähe des „Bella Napoli“.³³ Weitere Lokale mit italienischem Essen wie das „Roni“, die „Olive“ oder auch das „Azzurra“ folgten mit den Jahren. Auch im „Sporthotel Huber“³⁴ und bei der Diskothek „Babylon“ stand in den 1990er-Jahren Pizza auf der Speisekarte.³⁵ Interessanterweise werden heute, wie Orazio Leonardi feststellt, in Lustenau die meisten Lokale mit italienischen Speisen im Angebot, gar nicht von Italienern geführt: *Und dann natürlich haben viele Albaner und so [gemeint sind hier wohl Gastro-nomen, die vom Balkan stammen] auch eröffnet, und die haben sich als Italiener ausgegeben. Früher haben die Österreicher oder Schweizer das vielleicht geglaubt. Aber mittlerweile glaubt das keiner mehr.*³⁶

Ein weiteres „Ethno-Lokal“ in Lustenau ist ebenfalls eng mit der Familie Leonardi verbunden. Um die Jahrtausendwende kaufte die Familie das Gasthaus „Taverne“ und vermietet dieses seither an eine griechische Familie, die dort das Lokal „Corfu“ führt.³⁷ Daneben bestand für einige Jahre ein mexikanisches Lokal am heutigen Standort der „Olive“ und das „K. + K.“ wird bereits seit vielen Jahren von einer indischen Familie geführt, die allerdings mittlerweile keine indische Küche mehr, sondern vorzugsweise Steaks serviert.

- 1 Der vorliegende Aufsatz beruht auf einem Vortrag, den der Verfasser am 23.11.2015 im Rahmen der Lustenauer Archivgespräche gehalten hat.
- 2 Wolfgang SCHEFFKNECHT, Vorwort, in: Marianne und Hermann VOGEL, Lustenauer Dorfgasthäuser, Lustenau 2007, S. 4.
- 3 Marianne und Hermann VOGEL, Lustenauer Dorfgasthäuser, Lustenau 2007.
- 4 Friedl WOLASKOWIZ, Beim Chinesen. Chinesische Immigration in Vorarlberg am Beispiel der Gastronomie, Diplomarbeit, Universität Innsbruck 2012.
- 5 VOGEL, Dorfgasthäuser (wie Anmerkung 3), S. 11-13.
- 6 Oliver HEINZLE/Wolfgang SCHEFFKNECHT, Migrationen in der Geschichte Lustenaus, Lustenau 2008, S. 95.
- 7 HistA Lustenau, Zeitzeugenarchiv (Im Folgenden ZZA) 046 Ismail Türkyilmaz, Jg. 1945, Interview am 13.2.2011, durchgeführt von Oliver Heinzle und Günay Özyayli.
- 8 Lustenauer Gemeindeblatt 103/48 (27.11.1987); Marianne und Hermann VOGEL, Lustenauer Dorfgasthäuser, Lustenau 2007, S. 196.
- 9 Oliver HEINZLE/Fatih ÖZCELİK, Cay, Raki und Bier. Türkische Gast(arbeiter)häuser, in: Wend se Wi, wend'r Bier oder wid Most? Vorarlberger Gasthausgeschichten. Eine Ausstellung des AVK / Arbeitskreis Vorarlberger Kommunalarchive anlässlich der Langen Nacht der Museen 2015.
- 10 Lustenauer Gemeindeblatt 94/42 (21.10.1978), S. 1750.
- 11 Ebenda.
- 12 VOGEL, Dorfgasthäuser (wie Anmerkung 3), S. 85-86.
- 13 HEINZLE/SCHEFFKNECHT, Migrationen (wie Anmerkung 6), S. 89.
- 14 Auf dem Holzofen im Lokal findet sich noch heute groß die Jahreszahl 1979.
- 15 WOLASKOWIZ, Beim Chinesen (wie Anmerkung 4), S. 57.
- 16 Ebenda, S. 58-59.
- 17 Ebenda, S. 61-63.
- 18 Ebenda.
- 19 VOGEL, Dorfgasthäuser (wie Anmerkung 3), S. 187.
- 20 Auskunft Meldeamt Lustenau: Bevölkerungsstatistik der Marktgemeinde Lustenau 31. März 1969.
- 21 Auskunft Meldeamt Lustenau: Bevölkerungsstatistik der Marktgemeinde Lustenau.
- 22 Auskunft Meldeamt Lustenau: Bevölkerungsstatistik der Marktgemeinde Lustenau 30. März 1994.
- 23 Auskunft Meldeamt Lustenau: Bevölkerungsstatistik der Marktgemeinde Lustenau.
- 24 WOLASKOWIZ, Beim Chinesen (wie Anmerkung 4), S. 62.
- 25 Ebenda, S. 50.
- 26 Ebenda, S. 61-63.
- 27 HistA Lustenau, ZZA 092 Orazio Leonardi, Jg. 1967, Interview am 20.11.2015 durchgeführt von Oliver Heinzle.
- 28 VOGEL, Dorfgasthäuser (wie Anmerkung 3), S. 38-42.
- 29 ZZA 092 Orazio Leonardi.
- 30 Ebenda.
- 31 Ebenda.
- 32 Ebenda.
- 33 Ebenda.
- 34 VOGEL, Dorfgasthäuser (wie Anmerkung 3), S. 204.
- 35 Ebenda, S. 31.
- 36 ZZA 092 Orazio Leonardi.
- 37 Ebenda.