

Siegfried de Rachewiltz

Auf den Spuren der *carpiones*

Fischspezialitäten aus Nord und Süd für die Tafel der Tiroler Grafen

Von der Last des Fischens und der Lust des Fastens

„[...] und dann gab es allerlei Fisch, einmal mit Brot gebacken, ein andermal auf glühenden Kohlen gebraten, dann wiederum gesotten und schließlich würzig gedämpft; und immer wieder wurden raffiniert zubereitete Soßen gereicht, die dem Ritter wohl mundeten.“¹ Die Fastenspeisen, die man dem Ritter der Tafelrunde Sir Gawain auf Schloss Hautdesert vorsetzte, bestanden aus einer Reihe verschiedener „hervorragend gewürzten Suppen“ und aus einer langen Folge köstlicher Fischgerichte; und dazu noch Wein nach Herzenswunsch.

Wenn man bedenkt, dass im Mittelalter das Jahr zu einem Drittel aus strenger Fastenzeit bestand, wird die Bedeutung des Fischfangs für die höfische Küche leicht nachvollziehbar – abgesehen davon, dass man bei der Auslegung der ‚Fisch-Taxonomie‘ zum Teil recht eigenwillige Überlegungen gelten ließ, so dass letztlich auch Biber und Sumpfschildkröten als Fastenspeisen gebilligt wurden.

1 Sir Gawain und der Grüne Ritter, übersetzt und herausgegeben von Manfred MARKUS, Stuttgart 1974, 37, 890-894. Die wohl ausführlichste Auflistung mittelalterlicher Fischgerichte findet man in Jean Maillarts *Le roman du comte d'Anjou* (um 1316), in dem die von ihrem blutschänderischen Vater verfolgte Tochter bei einer armen Frau Zuflucht sucht. Als sie von dieser nur ein Stück hartes Brot erhält, erinnert sie sich sehnsuchtsvoll an die feine Kost, die sie einst gewohnt war: „J'avais d'autre part des poissons en quantité, les meilleurs de tout le pays: des esturgeons, des saumons et de plies, des congres, des grondins et de grandes morues, des trigles, des rougets et de grandes barbues, des gras maquereaux et de gros merlans, des harengs frais et des éperlans, des lamprillons gras, des mulets et des soles, des brèmes, des bisques et des moules; j'avais toutes sortes de poissons d'étang et de rivière, apprêtés avec grand soin, chacun comme il fallait, selon sa nature, avec une sauce épicée, de grosses lamproies assaisonnées de même, des bars et des carpes, des gardons et des brèmes, préparés d'une autre manière; j'avais des pâtés de truites, des dards, des vandoises grillées, passées dans le verjus et de grosses anguilles cuites dans la pâte, ou parfois rôties à la broche, et des potages de gros brochets, accommodés à la manière des cuisiniers qui connaissent des recettes pour les préparer; j'avais de ces tanches qu'on appelle tanches retournés“; Jean Maillart, *Le Roman du comte d'Anjou*, Paris 1998, 60, 1103-1144; der dichtende Notar am Hofe des Königs Philippe IV. le Bel hat hier alle nur möglichen ‚Fisch-Register‘ gezogen, dennoch dürfte diese Auflistung von Meeresfischen einerseits (Stör, Lachs, Meeräsche, Scholle, Meeraal, Knurrhahn, Kabeljau, Makrele, Wittling, Hering, Wolfsbarsch, Rotbarbe) und Süßwasserfischen andererseits „aus Teichen und Flüssen“ (Karpfen, Rotauga, Brachse, Aal, Hecht, Neunauge, Schleie) im Großen und Ganzen der Realität entsprechen. Hinzu kommen Forellenpastete, Fischsuppen, Bisques, Muscheln und natürlich zu jedem Fisch eine eigene Soße aus verschiedenen Gewürzen; n.b.: Die junge Dame erhielt wohl wegen der Nähe zum Meer sowohl den Hering („harengs frais“), als auch den Kabeljau („grandes morues“) frisch serviert, nicht etwa gesalzen oder getrocknet.

Fischfangszene im
Taquinum Sanitatis

Wien, Österreichische
Nationalbibliothek,
Cod. Ser.n.2644, fol. 82r



Wie alle anderen Nahrungsmittel, wurden auch Fische nach standesgemäßen Kriterien eingeteilt, die allerdings auf Grund der Verfügbarkeit einzelner Fischarten regional variieren konnten. Auf jeden Fall waren die „*edl visch*“ dem Adel und der hohen Geistlichkeit vorbehalten.²

Tirol war bis in die Neuzeit hinein bekanntlich reich an sauberen, fischreichen Gewässern. Bevor die Talsohlen und Sümpfe trockengelegt und die großen und kleinen Flüsse reguliert und verbaut

² „*Es soll auch ain ieder vischer alzeit, mit edl und weisvischen, wo er die haben mag, und nit ander schlecht visch, alle wochen seine zins lebendig antwurtn*“, in: Die Tirolischen Weisthümer, hg. von Ignaz V. von ZINGERLE/Josef EGGER, IV. Theil, Burggrafenamt und Etschland, Erste Hälfte, Wien 1888, 8.

wurden, gab es eine heute fast unvorstellbare Vielfalt an Lebensräumen für Fische, Krebse, Schildkröten, Frösche, Schnecken und anderen, heute zum Großteil ausgestorbenen Wassertieren. Insofern war der damalige Fischfang auch ein bedeutender Wirtschaftszweig, von dem, wie in Folge ausgeführt, nicht nur ein kleiner Kreis mächtiger Grundherren profitierte.

Es mag wohl auch mit dem deprimierenden Verschwinden der einstigen Vielfalt an Ökosystemen und dem damit einhergehenden, unaufhaltsamen Schrumpfen der Artenvielfalt zusammenhängen: Es ist jedenfalls zu bedauern, dass nach dem Erscheinen des grundlegenden Werkes zur Geschichte der Gewässer Tirols von Otto Stolz im fernen Jahr 1936 die wissenschaftliche Literatur zur Geschichte des Fischereiwesens hierzulande verhältnismäßig karg geblieben ist.³ Andererseits ist es verständlich, dass zur Geschichte der Jagd in Tirol weitaus mehr geforscht und geschrieben wurde, als zu jener der Fischerei; zum einen fließen sowohl die literarischen, als auch die ikonografischen Quellen um ein Vielfaches reicher; zum anderen nahm die Jagd aus kulturhistorischer und gesellschaftlicher Sicht auch hierzulande stets einen wesentlich größeren Stellenwert und einen höheren Rang ein. Auch die Sachkultur des Fischfangs ist, im Vergleich zu jener der Jagd, wesentlich ephemerer und für

3 Otto STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer Tirols*, Schlern-Schriften 32, Innsbruck 1936; vgl. auch Camillo HELLER, *Die Fische Tirols und Vorarlbergs*, Innsbruck 1871; Hans MARGREITER, *Fischerei und Fische Tirols*, Innsbruck 1926; Karl WOLFGRUBER, *Geschichtliches und Rechtliches über Brixner Fischwasser*, Brixen 1958; Max SCHROTT, *Die Fischereirechte des Stiftes Neustift, Brixen 1958*; Konrad EGG, *Jagd und Fischerei am Ausgang des Mittelalters*, in: *Tiroler Heimatblätter* 35, Innsbruck 1960, 5-7; Herman DIEM, *Beiträge zur Fischerei Nordtirols*, Veröffentlichungen des Museums Ferdinandeum 43, 1963, 5-132; Franz NIEDERWOLFGRUBER, *Kaiser Maximilian I. Jagd- und Fischereibücher, Jagd und Fischerei in den Alpenländern im 16. Jahrhundert*, München 1965; Franz UNTERKIRCHNER, *Das Tiroler Fischereibuch Maximilians I.*, 2 Bände, Graz 1967; Leopold SCHMIDT, *Volkskunst im Zeichen der Fische*, Geras/Wien 1976, Ausstellungskatalog des Volkskundemuseums Wien; Christoph GASSER, *„Imago venationis“*, Jagd und Fischerei im Spätmittelalter zwischen Anspruch und Wirklichkeit, in: *Schloss Runkelstein. Die Bilderburg, Bozen 2000*, 51-98, 411-430. Vom 18.5. bis 27.10. 2013 konnte man im Museum Schloss Bruck die Sonderausstellung *Fischgerichte-Fischgeschichte – zur Geschichte der Fischerei in Osttirol* besichtigen; zu den besonderen Exponaten gehörten der aus dem Oberrsee am Staller Sattel geborgene mittelalterliche Einbaum (um 1050), eine auf Schloss Lengberg gefundene Krebstasche aus dem 15. Jahrhundert sowie mehrere Muschelfunde aus den Zwickelfüllungen von Schloss Bruck; Austern und Muscheln gehörten zu jenen exotischen Speisen, deren aufwendige Beschaffung sie besonders kostbar und repräsentativ machte; bei den Ausgrabungen im Küchenhof von Schloss Tirol wurden u. a. auch Austernschalen und Venusmuscheln geborgen; Kochbücher der Trienter Fürstbischöfe aus dem 16. Jh. enthalten u. a. Rezepte für Austern („*Ostreghe*“), die in ihren Schalen gekocht und mit geschmolzener Butter und Zitronensaft verspeist wurden; auf ähnliche Weise wurden auch die „*rangevole*“, marine Schnecken (Purpurschnecke, Herkuleskeule) zubereitet; vgl. Aldo BERTOLUZZA, *„de Coquina“*, *Cucina di vescovi principi/Cucina di popolo nel principato di Trento*, Trento 1988, 301-303; ein besonderer Dank geht an dieser Stelle an Armin Torggler für den Hinweis auf die Austernfunde auf Hauenstein, Säben und Castel Corno sowie auf zahlreiche Links zum Handel mit Meeresfrüchten in römischer Zeit; eine wissenschaftliche Aufarbeitung der mittelalterlichen Funde ist noch ausständig.

Repräsentationszwecke kaum geeignet. Zwar trug Oswald von Wolkenstein gelegentlich auch Hosen aus Fischhaut „*zwo vischein hosen*“⁴ werden in seinem Nachlassinventar angeführt –; ansonsten aber findet man in den mittelalterlichen Inventaren Tiroler Burgen hauptsächlich Behälter für den Fischtransport wie „*vischtruh*“, „*vischpanntzen zum vischfieren*“, „*vischlagel*“, „*vischputtrich*“ und „*vischschaff*“, gelegentlich ein Fischnetz wie z.B. ein „*vischpeterl*“ (ein kleines, an einer Stange befestigtes, sackförmiges Netz), „*pfrillpeern*“ (ein engmaschiges Netz zum Fangen der kleinen Elritzen) oder ein „*vischsegen*“, ein großes Zugnetz. Hinzu kommen verschiedene „*vischpfannen*“, „*fischkessel*“ und „*fischplann*“, in denen die Fische gekocht und aufgetragen wurden. Nur einmal sind „*vischgern*“ belegt: Fischgarne, die aus Pferdehaaren oder aus Flachs hergestellt wurden.⁵

Bevor wir uns der Frage zuwenden, woher die vielen Fischspezialitäten kamen, die schon im Mittelalter zu jeder Jahreszeit im „*Land im Gebirg*“ aufgetischt wurden, und welche Rolle dabei der Import haltbar gemachter Fische spielte, wollen wir uns zunächst noch kurz mit einigen Aspekten der Ikonografie des Fischfangs in Tirol befassen.

„Menschenfischer“ und christliche Fischsymbolik

Im Unterschied zum Alten Testament, in dem laufend Bilder aus der Welt der Jagd verwendet werden und sogar Jahwe mit einem Vogelfänger verglichen wird,⁶ ist die Jagd aus dem Neuen Testament so gut wie verbannt; die Fischerei hingegen, mit der die ersten Apostel ihr Leben fristeten, ist direkt oder indirekt immer wieder präsent. Der wundersame Fischfang am See Genesareth und die Aufforderung, die Jesus an die drei Fischer Simon, Johannes

4 Johanna GRITSCH, Hauenstein, in: Oswald TRAPP (Hg.), *Tiroler Burgenbuch*, IV. Band, Eisacktal, Bozen/Wien 1977, 222. Vgl. zu ‚Fischhaut‘ W. FREUDENBERG/W. GRAßMANN/W. LAUSAM/Th. KÖRNER/A. KÜNTZLEL/J. TRUPKE, *Die Haut*, Bd.1, erster Teil, *Handbuch der Gerbereichemie und Lederfabrikation*, Wien 1944, 97f.; *Steppenkrieger, Reiternomaden des 7.–14. Jh.s aus der Mongolei*, Ausstellung des LVR Landesmuseums Bonn 2012; Hans HERFELD (Hg.), *Bibliothek des Leders*, 10 Bd.e, Frankfurt a. M. 1990.

5 Oswald von ZINGERLE (Hg.), *Mittelalterliche Inventare aus Tirol und Vorarlberg*, mit Sacherklärungen, Innsbruck 1909, 305-306.

6 Hosea 7,12, www.bibelwissenschaft.de/stichwort/10321



und Jakobus richtet ‚Menschenfischer‘ zu werden,⁷ die Speisung der Fünftausend mit 2 Fischen⁸ sowie zahlreiche andere Episoden – und nicht zuletzt die verschiedenen Auslegungen des Akronyms *ICHTYIS* –, haben einen mannigfaltigen Nachhall in der Kunst und Geschichte des Christentums hinterlassen. Der um 160 n. Chr. in Karthago (Tunesien) geborene Kirchenvater Tertullian nennt die getauften Christen „*pisciculi*“:⁹ Wenn also im Kreuzgang von Brixen ein fischschwänziges Meerweibchen im Wasser, durch welches der hl. Christophorus wadet, nach vorbeihuschenden Fischen hascht, so sind damit die Seelen gemeint, die sich von weltlichen Genüssen betören lassen.

In Verona begegnen wir einem Heiligen, in dessen Vita der Fischfang eine primäre Rolle spielt: Der aus Mauretaniens stammende hl. Zeno († um 380) soll, bevor er um 362 zum 8. Bischof von Verona gewählt wurde, seinen Lebensunterhalt als Fischer an der Etsch

Kreuzgang Brixen,
Fresko, 15. Jhd., Meer-
weibchen mit Fisch-
schwanz fängt „*pisciculi*“

Foto: Luca Zaniboni,
Stiftung Bozner Schlösser

7 Lukas 5,1 – 11.

8 Markus 6, 30 – 44.

9 TERTULLIAN, *De baptismo/Von der Taufe* und *De oratione/Vom Gebet*, übersetzt und eingeleitet von Dietrich SCHLEYER (Hg.), *Fontes Christiani* 76, Brepols 2006, 1,3.



Bronzeportal von
San Zeno, Verona
(zwischen 1100-1200),
Detail: Der hl. Zeno
angelt in der Etsch

Ufficio Beni Culturali Ecclesiastici,
Verona

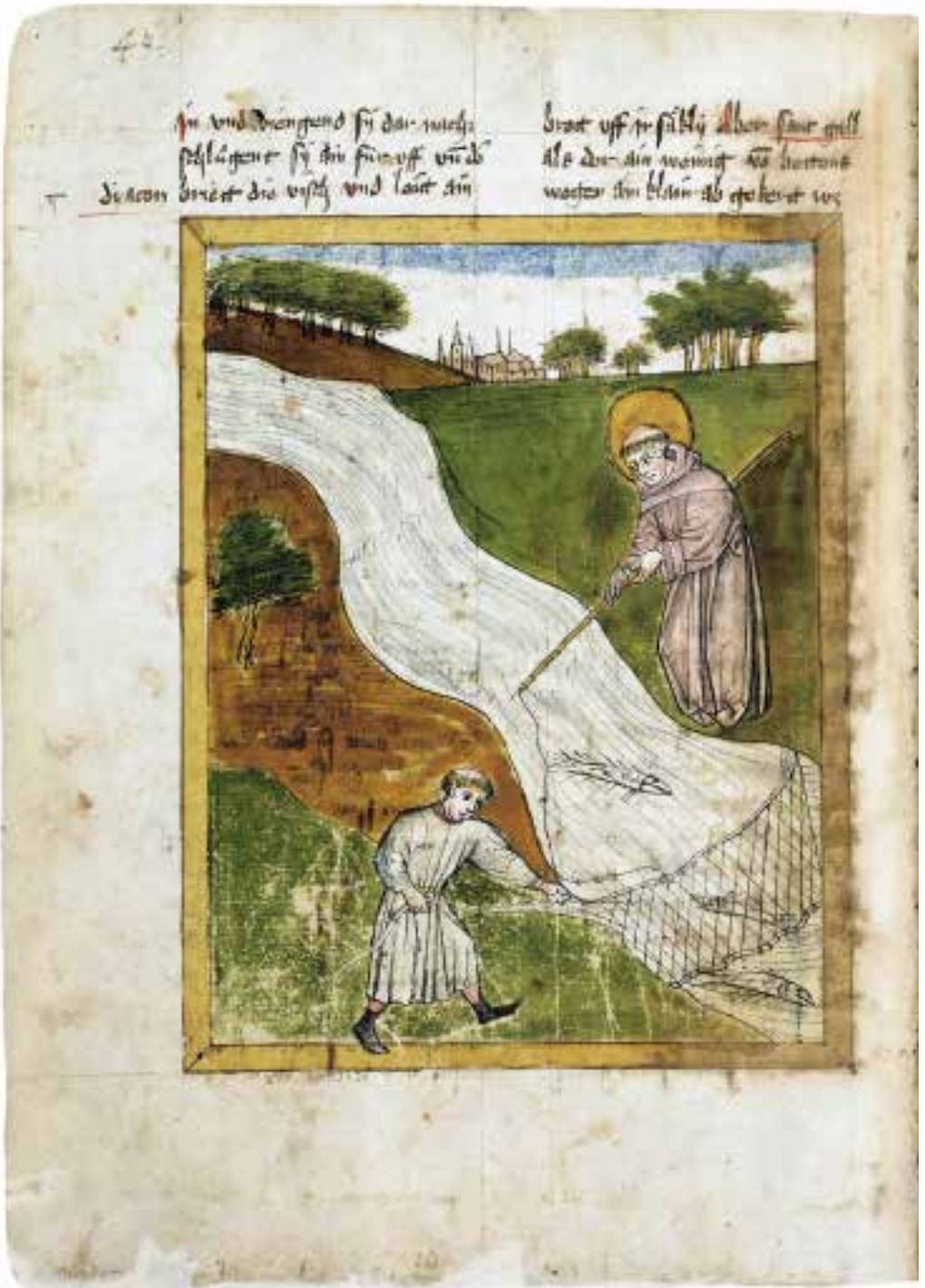
bestritten haben, wobei der Großteil seines Fanges der Speisung von Armen und Kranken vorbehalten war. Auf den prächtigen romanischen Bronzeportalen der ihm geweihten Kirche in Verona wird er demnach in der Etsch angelnd dargestellt, wo ihn auch die Boten des Kaisers Gallienus antreffen – sie überbringen ihm die Bitte, er möge an der vom Teufel besessenen Tochter des Kaisers den Exorzismus vornehmen.

Der hl. Korbinian von Freising († um 729) war einer seiner ersten Verehrer und errichtete

ihm eine Kirche in Mais (Zenoburg); auf Korbinian soll auch die Verbreitung des Kultes nach Norden zurückgehen, wie die ihm geweihten Kirchen in Naturns, Burg Reifenstein bei Sterzing (wo bajuwarische Baumsärge gefunden wurden), Ambras, Isen und Reichenhall in Bayern bezeugen. Auch in Radolfzell am Bodensee, von Bischof Radulph von Verona 826 als Klosterzelle gegründet, werden seit 830 Zeno-Reliquien aufbewahrt. Radulph wurde im Kloster Reichenau ausgebildet, wurde später Hofkaplan Pippins und 780 als Bischof von Verona eingesetzt.¹⁰ Nahe am Bodensee begegnen wir auch einem weiteren angelnden Heiligen, dem hl. Gallus. Der irische Glaubensbote soll, bevor er sich den berühmten Bären gefügig machte, zur Stärkung seiner Gefährten Fische geangelt und gebraten haben. Eine Buchmalerei von Cuonrad Sailer (?) um 1455 zeigt Gallus beim Fischen im Fluss Steinach am Bodensee, wo er laut Legende auch Dämonen bannte.

Ohne auf die biblische Fischsymbolik und auf die Leitfigur aller Fischer, den hl. Petrus, zurückgreifen zu müssen, sticht bei der Betrachtung dieser wenigen Beispiele eines klar hervor: Das ‚friedfertige‘ Fischen, vor allem das Angeln, ist mit der mönchischen *vita*

¹⁰ Ob die Sage, laut welcher der bucklige Pilger auf dem Wappen der Stadt Sterzing einst ein Fischer am Sterzinger See war, auf eine Kontamination mit der Ikonografie des hl. Zeno zurückzuführen ist, sei dahingestellt; der hl. Zeno von Reifenstein soll vor allem taubstumme Kinder geheilt haben, daher der Spruch „Der hl. Zen macht die Kinder reden und gehn“; vgl. Gustav GUGITZ, Fest- und Brauchtumskalender für Österreich, Süddeutschland und die Schweiz, Wien 1955, 35.



Der hl. Gallus fischt in der Steinach, aus der handschriftlichen Vita des heiligen Gallus, 1451-1460

contemplativa wesentlich kompatibler, als das gewaltsame, meist von lautem Hornschall begleitete Hetzen von Wildtieren im Wald. Es wird somit auch zu einem wesentlichen Unterscheidungsmerkmal zwischen dem asketischen Leben der Mönche und den profanen Lustbarkeiten des Adels: zwischen Fisch und Fleisch.

Andere Heilige wiederum verdanken ihr ‚Fischattribut‘ der Notwendigkeit, als Mitglieder einer Klostergemeinschaft das Fasten-Gebot exemplarisch einhalten zu müssen – als Nachfolger vorchristlicher Quellenkulte erfreut sich der 890 in Augsburg geborene und in St. Gallen ausgebildete hl. Ulrich auch in Tirol einer großen Verehrung, zahlreicher Wallfahrten und entsprechender Darstellungen mit Fisch und Buch als Attribut. Laut Legende verwandelte sich das gutgläubig spät am Donnerstag als Botenlohn gereichte Gänsebein – weswegen man Ulrich darob am Freitag anklagen wollte – in einen Fisch. Wenn also einerseits Mönche und Missionare dem Fischfang und der Identifizierung mit Fischern nur Positives abgewinnen konnten (siehe auch die Fischpredigt des hl. Antonius von Padua, das Wunder des hl. Berthold von Garsten ob Enns, der die Fische dazu brachte, aus freien Stücken aus dem Wasser zu springen, oder das letzte Geleit, welches fromme Fische der flandrischen Klosterfrau Amalberga gewährten), so liefert uns das auffallende Fehlen von Fischfangmotiven im höfischen Heldenepos und sein relativer Seltenheitswert in der profanen Kunst des Mittelalters gewissermaßen die Gegenprobe für die These einer paradoxen Kluft zwischen dem ‚Fische-Fangen‘ und dem ‚Fische-Essen‘ aus der Sicht des Adels.

Das bekannteste Beispiel aus der Artus-Epik – der unerlöste Fischerkönig Amfortas im *Parzival* – bestätigt im Grunde genommen die skeptische Haltung des Adels gegenüber dem Fischfang als nicht standesgemäße Beschäftigung: Der verwundete und darob zeugungsunfähige Amfortas muss sich damit begnügen, von einem Boot aus zu fischen, weil ihm die Kraft fehlt, dem mannhaft-ritterlichen Waidwerk nachzugehen: eine der möglichen Interpretationen der komplexen Allegorie in Chretien des Troyes Gralsepos.

Als Ausnahmerecheinung in der höfischen Epik kann man den Edelknappen Schionatulander betrachten, der in Wolfram von Eschenbachs *Titirel* wegen der Hitze des Tages barfuß im Bach



Äschen und Forellen angelt und bei dieser Gelegenheit die seiner Geliebten Sigune entlaufene Bracke mit dem kostbaren, allegorischen Halsband zu fangen versucht.¹¹ Aus dieser Perspektive kommt dem Fischfangfresko im Westpalas von Runkelstein (um 1395), auf dem adelige Frauen und Männer dargestellt sind, die zum Zeitvertreib aus einem kleinen Weiher Fische angeln, bzw. mit einem kleinen Netz („*vischperel*“) fangen, eine besondere Bedeutung zu.

La pesca amorosa,
Fresko im Westpalas
von Schloss Runkelstein
(um 1395), Bozen

Foto: Stiftung Bozner Schlösser

Zwar hat man diese Szene korrekterweise schon mehrmals als eine Variation zum Thema des *Liebesfischens* mit eindeutig erotischen Anspielungen erkannt;¹² trotzdem wurde gewissermaßen

11 Wolfram von Eschenbach, *Titurel*, hg. von Helmut Brockert/Stephan Fuchs-Jolie, Text-Übersetzung-Stellenkommentar, De Gruyter Texte, Berlin/New York 2003, 154.

12 Vgl. dazu Ingrid Haug, Fischer, Fischfang, in: Reallexikon zur Deutschen Kunstgeschichte, Bd. IX, 1988, Sp.187278; RDK Labor, URL: <http://www.rdklabor.de/w/?oldid=89390>; René Wetzel, Konvention und Konversation. Die Wandbilder von Runkelstein und ihre Betrachter, in: Eckart C. Lutz (Hg.), Literatur und Wandmalerei, Tübingen 2005, 534; Christian N. Opitz, Imagines provocativas ad libidinem? Der nackte (Frauen) Körper der profanen Wandmalerei des späten Mittelalters, in: Stefan Biessenecker (Hg.), „Und sie erkannten, dass sie nackt waren“, Nacktheit im Mittelalter, Bamberg 2008, 211-268; Christoph Gasser, „Imago Venationis“, wie Anm. 3, 426; vgl. Patrick Schwan, Die Geschichte der Meeresfischerei – Ein Überblick, in: Peter C. Meyer-Tasch (Hg.), Meer ohne Fische. Profit und Welternährung, Frankfurt a. M. 2007, 48: „Das Angeln wurde wieder entdeckt von Angehörigen des wohlhabenden Bürgertums und Adels als Freizeitbeschäftigung einer Elite, die endlich auch genug Muße für angenehmen Zeitvertreib aufbrachte, als Naturerlebnis und als meditative Tätigkeit.“

Große Heidelberger
Liederhandschrift, Codex
Manesse, ca. 1300-1340,
Herr Pfeffel angelt

Universitätsbibliothek Heidelberg,
Cod. Pal. germ. 848, fol. 302r



versäumt, auf die Einmaligkeit dieser Darstellung hinzuweisen. Die Ikonografie des Liebesfischens beschränkt sich ansonsten auf ein angelndes Paar – wie es die *Große Heidelberger Liederhandschrift* anschaulich vor Augen führt, wo der fahrende Sänger Herr Pfeffel seiner entzückten Minnedame eine ‚launische Forelle‘ schwungvoll aus dem Wasser zieht.

Als munteres Gesellschaftsspiel wurde es nur auf Burg Runkelstein verewigt: Es bedurfte offensichtlich eines von Kaufleuten abstammenden Stadtadels, der sicher selbst nicht frei von Standesdünkel war, der aber die vielbesungene, ritterliche Welt mit einer gewissen Distanz und Ironie betrachten konnte, um sich darüber zu dieser geselligen Erotik zu bekennen und dabei darstellen zu lassen – egal, ob es die Dame mit dem blauen Hut ist, die sich ein



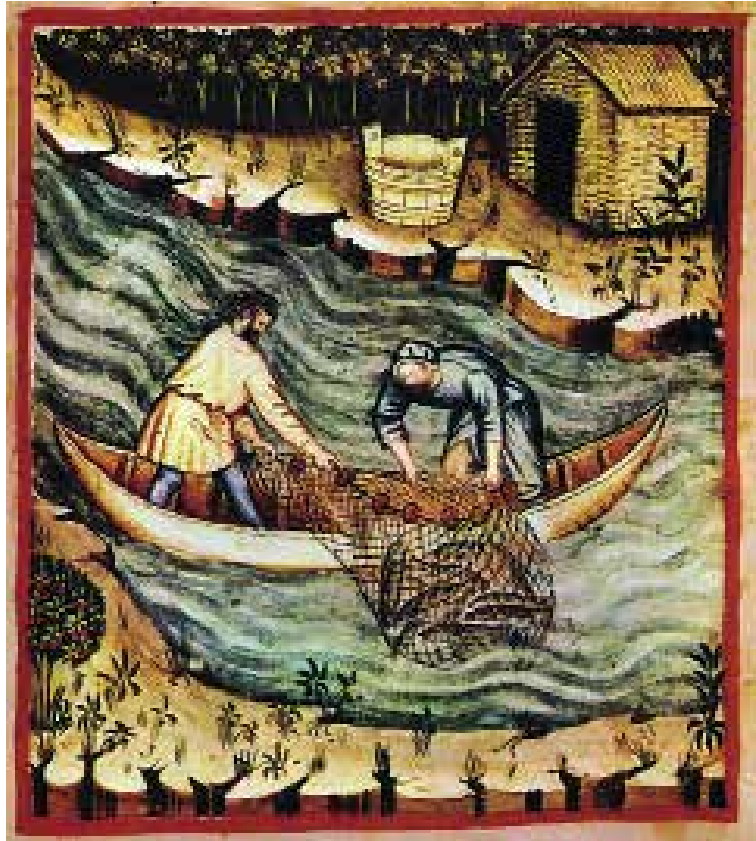
Adlerturfresken Trient, Monatsbild Juli, um 1400, Fischfang im Weiher des Castello del Buonconsiglio mit Kahn und Netz

Foto: Castello del Buonconsiglio



Hausbuch Cerruti,
14. Jh., Zwei Fischer in
einem Kahn holen ihr
Netz ein

Rom, Biblioteca Casanatense,
Ms. 4182



‚Prachtexemplar‘ geangelt hat, oder die zwei modisch gekleideten Schönheiten, deren eine mit einem Netz ihre Opfer umgarnt, in welches die andere sie hinein scheidet; oder der Mann, der das schlüpfrige Fischchen in der Hand hält (Motiv des Fischzeigens).¹³ Als anschauliches Gegenstück dazu kann man die wohl im selben Jahrzehnt entstandene, sehr realistische Darstellung eines Fischfangs auf den Adlerturmfresken in Trient anführen.

Hier geht es nicht mehr um höfisches Vergnügen, sondern um harte Arbeit: Drei zum bischöflichen Gesinde gehörende Fischer mühen sich in einer kleinen Barke sichtlich ab, mit einem Netz frische Fische für die fürstliche Tafel aus einem Weiher an Bord zu ziehen.

¹³ Vgl. das Motiv des Fischzeigens im *Garten der Lüste* (1503/1504) von Hieronymus Bosch; siehe auch Oliver DUNTZE/Ursula RAUTENBERG, *Der Neufund eines Inkunabel-Einblattdruckes mit einem Fischkalender und Fischgleichnis* (Straßburg: Johann GRÜNINGER, um 1493) in der Stadtbibliothek Trier: Bestimmung und Einordnung in die Überlieferung, www.mgh-bibliothek.de/dokumente/a/a_155388.pdf.

Als abschließender, ironischen Kontrapunkt soll hier eine Szene erwähnt werden, die sich zwei Jahrzehnte später in Konstanz anlässlich des Konstanzer Konzils (1413-1418) auf dem dortigen Fischmarkt abgespielt haben könnte und die Ulrich von Richental in seiner Chronik festgehalten hat: Gerade jener adelige Spielmann und Diplomat, der in seinen Liedern immer wieder den Verfall ritterlicher Werte (und Privilegien) anprangerte, nämlich Oswald von Wolkenstein, wird hier als Randfigur beim Feilschen um einen halben Fisch verewigt.¹⁴

Sollte es eine ironische Anspielung auf die Tatsache sein, dass Oswald nur eine halbe Burg besaß?

Eine eingehende Behandlung würde in diesem Zusammenhang natürlich der leidenschaftliche Waidmann und Fischer Kaiser Maximilian I. verdienen, der 1504 ein großzügig angelegtes Werk über die Fischerei in Tirol und Görz – basierend auf den Aufzeichnungen seines Oberstfischermeisters Martin Fritz – verfassen und von Jörg Kölderer bebildern ließ. Im *Weißkunig* wird unter anderem erwähnt, „wie der Junng Weiß kunig großen lust het mit der Vischerey“;¹⁵ Maximilian lässt sich auch als Angler inmitten seiner Hoffischer darstellen.

Dennoch zeigen Jörg Kölderers Illustrationen, dass Maximilians Hof und adelige Gäste zwar große Lust beim Verspeisen der frisch gefangenen Fische und Krebse empfunden haben dürften und auch beim Zusehen des emsigen Treibens –, dass sie aber bei der harten



Ulrich von Richental, Chronik des Konstanzer Konzils, kolorierte Federzeichnung, um 1470, Oswald von Wolkenstein (unten links) als Fischkäufer

Nationalbibliothek Prag
VII.A.18, fol. 28v

14 Der über viele Meere gereiste Oswald hatte so einiges an Erfahrung gesammelt, was den Fischfang betrifft, auch wenn sich die Redensart, die er in seinem Lied *Es ist ein altgesprochener rat* zitiert, auf einen anderen ‚Fang‘ bezieht: „In grossen wassern michel visch / facht man mit garnen strecken“ (KI 19,193-194); „In großen Wassern fängt man mit weiten Netzen viele Fische“: Es geht hier um König Sigismunds fünfeinhalb Säcke Silbergold, die der Wolkensteiner an Land gezogen hatte.

15 *Der Weiß Kunig. Eine Erzählung von den Thaten Kaiser Maximilian des Ersten*, Wien 1775, 91; vgl. daselbst das Lob auf den Reschensee: “[...] auf Malsen-Hayd gelegen, die haben in jn solich guete hecht, und haisen goldhecht, übertreffen alle annder hechten.”

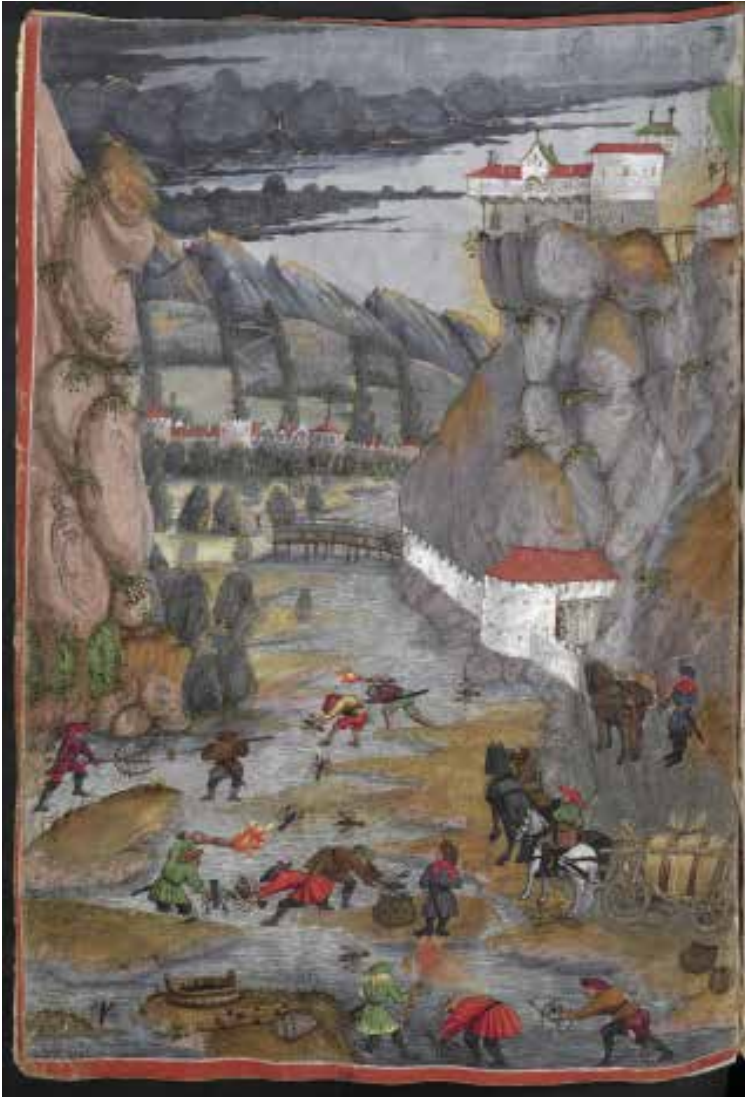


Der Jung Weiß Kunig
beim Angeln, Holzschnitt
von Hans Burgkmair,
1505

Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. 3033 Han, fol. 39v

Arbeit des Fischfangs selbst nie Hand anlegten. Auch Maximilian und seine Schreiber fühlten sich verpflichtet, die Lust am Fischen zu ‚veredeln‘, indem sie jene Gegenden hervorhoben, in denen der Fischerei und der Jagd gleichzeitig gefrönt werden konnte. Wie Jörg Kölderers Farbtafeln einprägsam zeigen, hat man sich nicht davor gescheut, sogar Hirsche in den Achensee zu hetzen, um sie dort mit der Armbrust zu erlegen und somit den ‚Fischfang‘ ad absurdum zu führen.¹⁶

¹⁶ EBENDA, „Aber die obgemelten See hab Ich aus der Ursach mit namen angezaigt, das dieselben See, dermaßen gelegen sein in den gepirgen und waelden, das der Jung weiß kunig auf ainen Jeden derselben See, zu ainer Zeit, und auf ain stund, gefischt, und hirschen, und Gembsen . Jagen lassen, Nemlich das der kunig gesehen hat, das die vischer, mit den Netzen, die visch aus dem See gezogen, und das die hirschen, in dem gejaidt, in den See geloffen sein [...]“



Nächtlicher Krebsfang in der Drau an der Lienzer Klause in Osttirol nach Jörg Kölderer, 1504, rechts Bottich für den Transport der Krebse

Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. 7962, fol. 47v

„Ordnung und gerechtigkeit des wassers und vischens [...]“¹⁷

Werfen wir noch einen Blick in die wichtigsten Quellen für die mittel- und spätmittelalterliche Fischereigeschichte Tirols: Wenn wir vom langobardischen *Edictum Rothari*, in dem der Diebstahl von Netzen und Reusen sowie das Fischen in fremden Weihern

¹⁷ Die Tirolischen Weisthümer, wie Anm. 2, 7.

geahndet wird,¹⁸ sowie von den Anweisungen, die Karl der Große im *Capitulare de villis* bezüglich der Pflege und Anlage neuer Weiher auf seinen Krongütern um 812 erließ,¹⁹ und auch von Erwähnungen von Fischereirechten in Tiroler Urkunden des 10. und 11. Jahrhunderts²⁰ einmal absehen, so sind unsere ältesten und ergiebigsten Quellen wohl die Rechnungsbücher der Tiroler Landesfürsten, die zur Zeit Meinhards II. erstmals eingeführt wurden. Sie vermitteln uns nicht nur Einblicke in das damalige Fischereiwesen, sondern vor allem auch in die Versorgung des landesfürstlichen Hofes mit Fischraritäten aus verschiedenen Himmelsrichtungen. Damals arbeiteten zahlreiche beedete Fischer im Dienste der Tiroler Grafen: Mehrmals sind für sie Zuwendungen in Form von Nahrungsmitteln (Speckseiten, Getreide, Öl, Wein, Käse, Schafe, eingesalzene Fische (!) verzeichnet, so für die Fischer von Amras,²¹ von Kematen bei Innsbruck,²² von Vinaders am Brenner,²³ von Neuhaus,²⁴ von Montiggel²⁵ und von Steinach bei Meran.²⁶ Ausgaben wurden auch für Netze, Kähne, Bekleidung, Fischerhütten und für die Bestückung von Fischweihern („*ad vivarium et pro piscibus ad idem*“²⁷) verrechnet. Zum Idealbild einer mittelalterlichen Residenzburg gehörten in unmittelbarer Nähe zur Burg ein oder mehrere Weiher, in denen sich die lebend gelieferte Fische zu den dort gezüchteten gesellten und auf ihre Zubereitung warteten. Wie auch Maximilians Fischereibuch klar veranschaulicht, war es stets eine Prestigefrage, möglichst gut bestückte Fischweiher sein eigen nennen zu dürfen. In den Beschwerdeartikeln der Tiroler Bauern aus den Jahren 1519-

18 Monumenta Germaniae Historica, MGH LL 4, Leges Langobardorum, Edictus Langobardorum, 70, 299: „*De Retis. Si quis de retes alias aut nassas levaverit aut in piscaria aliena pisces tulerit, conponat solidos tres.*“

19 Capitulare de Villis, Cod. Guelf. 254 Helmst., um 825/850, Herzog August Bibliothek, Wolfenbüttel, Cap. 21: „*Vivarios in curtes nostras unusquisque iudex ubi antea fuerunt habeat, et si augeri potest, augeat; et ubi antea non fuerunt et modo esse possunt, noviter fiant.*“

20 Vgl. Franz HUTER, Tiroler Urkundenbuch, Band 1, Bis zum Jahre 1200, Innsbruck 1937, Nr. 24, 31, 96, 98; aus den Aufzeichnungen über die Ausstattung des Klosters Sonnenburg (1030-1039) geht hervor, dass die Benediktinerinnen damals u. a. über ein Fisch-Zehent („*una piscium decipula*“) in „*Summolacus*“ (am nördlichen Gardasee) sowie über drei Zinsfischer („*piscatores III*“) in Enn bei Neumarkt verfügten; Franz HUTER, ebenda, Nr. 54, 33.

21 Die älteren Tiroler Rechnungsbücher, Analyse und Edition von Christoph HAIDACHER, Rechnungsbuch A (IC.277) und Rechnungsbuch B (MC.8), Innsbruck 1993; Rechnungsbuch D (IC.278) und Rechnungsbuch E (IC.2279) mit Belagerung von Weineck, Innsbruck 1998, A97, 162.

22 EBENDA, E102, 327.

23 EBENDA E98, 323.

24 EBENDA E23, 250.

25 EBENDA E64, 292.

26 EBENDA E218, 455.

27 EBENDA A97, 162.

1525 wird des Öfteren über diesbezügliche Übergriffe der Grundherren geklagt: So bezichtigen z.B. die Völser den Landeshauptmann Leonhard den Älteren von Völs, er habe „aus ihren wysen weyer machen lassen und inen unntzher noch nicht darumb geben“.²⁸ Welche Ausmaße das Prestigedenken in punkto Weiheranlagen im 16. und 17. Jahrhundert noch annahm, führt uns Marx Sittich von Wolkenstein in seiner um 1600 entstandenen Landesbeschreibung Südtirols vor Augen, wo er nicht ohne Stolz berichtet, sein Bruder Engelhard habe im Gericht Wolkenstein „10 oder 12 schöne weyer, grosseri und klaine machen lassen und besez mit allerlay vischen, so man bekumben hat mogen als salbling, ferchen, aschen, pragsen, reuten, karpfen, alten, schleichen, nassen, neyngaugen, greuten, pfrillen, persey, stainpeissen.“²⁹ Kein Wunder, dass der Sommersitz des passionierten Fischzüchters vom Volk bald den Übernamen *Fischburg* erhielt, der ihm bis zum heutigen Tage erhalten geblieben ist.

Als ein kleines ‚Lexikon‘ des Tiroler Fischereiwesens im 16./17. Jahrhundert kann die *Ordnung* von Schloss Tirol von 1505 bezeichnet werden: Auf Befehl Kaiser Friedrichs III. und in Anwesenheit des Burggrafen von Tirol Leonhard von Völs sowie weiterer acht Funktionäre – „alle burger des rats an Meran“ – versammelten sich damals die „vorstmaister, waidleut, jäger und geschworne vischer“ auf der Stammburg und legten Zeugnis ab über „die gerechtigkeit auch dienst, so zu dem fürstlichen schloss Tyrol [...] gehörig“, über „robotfuer und hofdienst“, über „paumbwald, gejaide und vischen“.³⁰ Jener Teil dieses Weisthums, welcher sich mit der „ordnung und gerechtigkeit des wassers und vischens, auch des zuigs halben“ beschäftigt, vermittelt ein lebhaftes Bild der Lebensweise der gedingten Fischer und ihrer (meist sehr niederen) sozialen Stellung, des Fischbestandes und seiner Lebensräume, der Fangtechniken- und Geräte und

28 Quellen zur Geschichte des Bauernkrieges in Deutschtirol 1525, Teil 1, Quellen zur Vorgeschichte des Bauernkrieges: Beschwerdeartikel aus den Jahren 1519-1525, hg. von Herman WOPFNER, Innsbruck 1984, 152.

29 Marx Sittich von WOLKENSTEIN, Landesbeschreibung von Südtirol, Festgabe zum 60. Lebensjahr Hermann Wopfners, Schlern-Schriften 34, Innsbruck 1936, 258; in der Aufzählung Wolkensteins ‚verdoppelt‘ sich eine Fischart: *reute* und *greute*; in beiden Fällen handelt es sich um den seltenen und kostbaren *Seesaibling*; ein herzlicher Dank geht an dieser Stelle an Hubert Laimer für seine fachliche Auskunft; im Gegensatz zu den „edl fisch“ (Forelle, Saibling, Äsche und Renke) gehörten „alten“ (dt. Döbel, auch Alet, Eitel oder Aitel), „nasen“ (Näsling), „schleichen“ (Schleie) und „pragsen“ (Brachse, auch ‚Brotfisch‘ genannt), alle Karpfenartigen zu den sogenannten „pratvisch“; Neunaugen (aalartige Wirbeltiere), auch „lampreten“ genannt, wurden noch mehr als Aale geschätzt; vgl. Otto STOLZ, Geschichtskunde der Gewässer Tirols, wie Anm. 3, 345.

30 Die Tirolischen Weisthümer, wie Anm. 2, 1-3.

nicht zuletzt der sich daraus ergebenden Vielfalt an Fischgerichten; es kann durchaus einen würdigen Platz neben dem (ungefähr zur selben Zeit verfassten) Fischereibuch des (zukünftigen) Kaisers Maximilian I. einnehmen, auch wenn ihm die einmalige künstlerische Ausschmückung Jörg Kölderers fehlt.

Ohne auf all dies hier weiter eingehen zu können, wollen wir uns auf zwei Fragen konzentrieren, die in der Schloss Tiroler Fischereiordnung angesprochen werden. Die erste betrifft den Transport lebender Fische; es ist leicht nachvollziehbar, dass man auf die Frische der zu verspeisenden Ware größten Wert gelegt hat, denn an Erfahrungen mit Fischvergiftungen dürfte es zu keiner Zeit gefehlt haben. Allerdings waren dieser Art von Transport bei den mittelalterlichen Straßenverhältnissen im Gebirge klare Grenzen gesetzt. In den Weiher von Schloss Tirol zum Beispiel konnten Fische nur dann lebend gelangen, wenn sie in einem kleinen, hölzernen *Fischlagl* (Fischbrente)³¹ dorthin getragen oder gesäumt wurden; das war ein mühsames Unterfangen, und so erhielten jene, welche die Fische lebendig zur Burg lieferten „*ain[en] pecher wein und ain hofprot pesserung*“ als zusätzlichen Lohn.³² Jene, die sich dazu verpflichteten, erhielten besondere Fischereirechte und wurden als „*grien-vischer*“ bezeichnet.³³ Der damalige Inhaber des Plunerhofs in Algund war ein solcher und musste „*alle jar auf das schloss Tyrol [...] zwainzig pfund welsch gewicht edl lebendig visch, vörchen und aschn*“ zinsen.³⁴ Die zarten, schmackhaften Forellen und Äschen zählten somit zu den ‚edlen‘ Fischen, auf die der Landesfürst und seine Vertreter ein Vorrecht hatten. Ansonsten mussten alle im Burggrafenamt (zwischen der Töll und der Terlaner Brücke) gefangenen Fische „*lebendig und tod, was ainer lebendig nit bringen möcht*“³⁵ zu ausgewiesenen Brunnen in Meran gebracht werden, wo sie der vom „*landhaubtman verordnete*“³⁶ Fischmeister besichtigen und davon den ihm zustehenden Zins entnehmen musste: „*Die*

31 Der jung Weiß Kunig (Maximilian) rühmt sich, selbst neuartige Fischbehälter – wohl eine verbesserte Fischkelter – für Saiblinge und Forellen erfunden zu haben: „*Er hat auch, von Newen erdacht, die behalter darjnn man die Selbling, und verchen fisch, und mit Irem rechten vischgeschmack als weren Sy in Irem wasser, behalten mag.*“ Der Weiß Kunig, wie Anm. 15, 91; zum Transport lebender Fische siehe Anm. 79.

32 Die Tirolischen Weisthümer, wie Anm. 2, 9.

33 EBENDA, 8.

34 EBENDA, 12.

35 EBENDA, 8.

36 EBENDA.

*übrigen visch mag alsdann ain jeder vischer verer seiner notturft nach anderen verkaufen. Die vischer sollen auch alle visch, so vil in der hitz halben möglich ist, lebendig an den prunnen bringen.*⁴³⁷

Zu den weniger edlen Fischen gehörten kleine Schwarmfische wie die „*gfrillen*“ (Elritze, Pfrille), „*grundl*“ (Steinbeißer, Schmerlen) und „*tolben*“ (Groppe, Kaulkopf), deren Fang dennoch streng geregelt war, „*damit [sie] nit ausgeödet werden.*“⁴³⁸ Diese werden, sofern sie nicht auch als Delikatessen auf Burgen und in Klöstern zubereitet wurden, in der Pfanne jener „*vil arme[n] vischer und leytt*“⁴³⁹ gelangt sein, die sich laut Marx Sittich von Wolkenstein vom Fischfang ernähren mussten, weil sie zu den Besitzlosen gehörten und sonst keine eigenen Lebensmittel produzieren konnten.

„Pro piscibus conditis ad Tyrol missis“⁴⁴⁰

Die Techniken zur Konservierung dieses lebenswichtigen, aber leicht verderblichen Nahrungsmittels reichen zurück in die Frühgeschichte der Menschheit. Sie wurden in der Antike perfektioniert und gewannen mit dem Aufblühen der Städte im späten Mittelalter zunehmend an Bedeutung.

Wie soeben dargestellt, versuchte der Adel auf Tiroler Burgen, sich vorwiegend mit frischen Fischen aus der Umgebung und aus den zur Burg gehörenden Teichanlagen zu versorgen.

Damit aber wurde nicht das Bedürfnis nach exotischen, seltenen und daher besonders prestigeträchtigen Speisen befriedigt: Meeresfische, Austern, Miesmuscheln und andere Mollusken sowie köstliche Süßwasserfische, die nur in besonderen Gegenden vorkamen, mussten daher in konserviertem Zustand – gesalzen, geräuchert, getrocknet, mariniert, eingekocht oder aber auf wirksame Weise gekühlt – ins Land gebracht werden. Auch wenn man noch

37 EBENDA, 8 und 9; schon in der Meraner Stadtordnung von 1317 wurde festgelegt, dass „*gruene visch, es sein aschen, vorhen, alten, parbelen, tolben, die gevangen werden in der Pazzeran oder Ets*“ nur an einer bestimmen Fischbank verkauft werden dürfen; vgl. Otto STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer Tirols*, wie Anm. 3, 375.

38 EBENDA, 11; das Fangen von Fischen für schwangere Frauen und bei Kindstaufen war, ähnlich wie bei Trauben, ein althergebrachter, erlaubter „Mundraub“; vgl. Otto STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer Tirols*, wie Anm. 3, 354.

39 Christoph HAIDACHER, *Die älteren Tiroler Rechnungsbücher*, wie Anm. 22, 246.

40 Christoph HAIDACHER, *Die älteren Tiroler Rechnungsbücher*, wie Anm. 22, E15, 238.

nicht imstande war, Eis herzustellen, so darf man die Möglichkeit nicht ausschließen, dass (wie es offensichtlich schon die Römer konnten) – bei entsprechender Organisation und jahreszeitlich bedingt – unter Verwendung von eingelagertem Eis und Schnee auch damals ein effizienter ‚Kühltransport‘ gewährleistet werden konnte.⁴¹ Zu den seltenen Spezialitäten gehörten auch die *carpiones* aus dem Gardasee, die im ausgehenden 13. Jahrhundert in den Tiroler Rechnungsbüchern des Öfteren erwähnt werden. Auf den ersten Blick würde man annehmen, es müsse sich dabei um eingelegte Karpfen handeln; sogar die Verfasser renommierter Kochbücher haben diese seltene, nur im Gardasee vorkommende Forellenart (*Salmo carpio*) mit dem weit verbreiteten, auch für die Teichwirtschaft so bedeutenden *Cyprinus carpio*, dem gewöhnlichen Karpfen, verwechselt.⁴²

Man wird wohl annehmen müssen, dass die Gardaseeforelle schon lange, bevor Meinhard II. (1258-1295) die Grenze der *Gefürsteten Grafschaft Tirol* bis ans Nordufer des Gardasees erweiterte, einen besonderen Ruf als edler und schmackhafter Speisefisch genossen hat. Ansonsten lassen sich der Aufwand und die Mühe, eingelegte *carpiones* in großen Mengen nach Schloss Tirol und sogar „in Austriam“ zu verfrachten, nur schwer erklären.⁴³ Bisher scheint es den Ichthyologen des Gardaseegebietes nicht aufgefallen zu sein, dass die Tiroler Rechnungsbücher offensichtlich die älteste Erwähnung dieses dem Gardasee endemischen Speisefisches enthalten. Angelo Peretti vermutet nämlich in seiner kleinen, kulturhistorisch-kulinarischen Hommage an den *carpione*, die früheste Erwähnung fände man 1368 in der Beschreibung des Hochzeitmahles für Lionel von Antwerpen, Herzog von Clarence und Sohn

41 Dass dies einst schon alles dagewesen ist, legen die zahlreichen römerzeitlichen Austernfunde quer durch Europa nahe. Im Küchenhof von Schloss Tirol, unter dem sich auch ein Eiskeller befand, wurde bei Ausgrabungen, wie auch auf mehreren anderen Burgen, ebenfalls eine Austernschale geborgen (unpubliziert).

42 Angelo PERETTI, *Il carpione. La storia, le tradizioni, le ricette*, Verona 1992, 20. Sogar Otto Stolz hat die *carpiones* mit Karpfen verwechselt: „Lateinische Namen für Gardaseefische, nämlich *carpiones*, Karpfen, *Anguillae*, Aale, *sardenica* Sardinien begegnen uns erstmals in den Rechnungsbüchern um 1300.“, vgl. Otto STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer Tirols*, wie Anm. 3, 375. Johann Jakob Staffler hat hingegen in seiner Topographie ausdrücklich vermerkt, der *carpione* sei kein Karpfen: „Die Lachsforelle (*Salmo trutta*), von ausgezeichneterer Güte und Größe, hat ihren einzigen Aufenthalt im Gardsee, wie auch dieser See allein den *Carpione* (nicht Karpfen) und die *Sardennen*, zwei vortreffliche Fischgattungen, nährt.“; vgl. Johann Jakob STAFFLER, *Tirol und Vorarlberg, statistisch und topographisch*, 1. Teil, Innsbruck 1839, 316 – für diesen Hinweis bedanke ich mich herzlich bei Josef Riedmann; als Lachsforelle bezeichnet Staffler hier die heimische Seeforelle, eine von drei Forellenarten, die neben dem *Salmo carpio* (*carpione*) heute im Gardasee leben. Mein Dank geht an dieser Stelle an Dott. Fernando Lunelli von der Fondazione Edmund Mach für seine wertvollen Hinweise in Bezug auf die eigenständige Forellenart des Gardasees *Salmo carpio Linnaeus*.

43 Christoph HAIDACHER, *Die älteren Tiroler Rechnungsbücher*, wie Anm. 22, B19, 202.

des Englischen Königs Edward III., mit Violante, Tochter des Galeazzo II. Visconti – in Mailand, an dem auch Francesco Petrarca als Gast teilgenommen haben soll. Als fünfzehntes Gericht (von insgesamt 40) habe man damals unter anderem „*carpioni cum uno zupono et uno capuzo di perle fodrato di Armellino*“ aufgetischt: Die Gardaseeforellen waren demnach in einem mit Hermelin gefütterten Jackett und einer Kapuze aus Perlen ‚eingekleidet‘.⁴⁴ Die Mahlzeit scheint dem englischen Bräutigam nicht bekommen zu sein, denn er erkrankte und starb bald darauf. Ob die perlengeschmückten *carpioni* dazu beigetragen haben, sei dahingestellt.



Im Verzeichnis der Einkünfte des Hochstiftes Trient aus dem Jahr 1289 werden aus Arco 10 „*anguille*“ (Aale) und 10 „*trutte*“ (Forellen) angeführt, aus Riva „*carpionum capita 210 de piscaria in Turbulo*“ sowie eine „*decima carpionum de retibus que sunt Ripe*“,⁴⁵ also Gardaseeforellen als Zins für die Fischmeisterei in Torbole und ein ebensolches Zehent für Netzfischen in Riva.

In einer Rechnungslegung aus dem Jahr 1291 erfahren wir dann von Ausgaben für allerlei Fische, Olivenöl und Granatäpfel aus dem Gardasee, die zum Großteil nach Schloss Tirol geliefert wurden, so „*pro piscibus et oleo missis in Austriam et Tyrol*“, weiter „*pro trutis coctis missis in Tyrol*“ und „*pro carpyonibus lyssis [...] et malagranatis*“, für „*2 parellis de geladina missis in Tyrol in vigilia Symonis et Iude*“ und für weitere, nicht genauer spezifizierte Fische, die man dem Landesfürsten auf der Zenoburg dargereicht hat.⁴⁶ Aus dieser Abrechnung, in der auch Hechte und Finten („*pro luciis*“

Zum Vergleich:
Gardaseeforelle (*Salmo carpio*, nach LINNAEUS, 1758) oben und Karpfen (*Cyprinus carpio*) unten

Foto: Fondazione Edmund Mach

⁴⁴ Angelo PERETTI, Il carpione, wie Anm. 42, 21.

⁴⁵ Christoph HAIDACHER, Die älteren Tiroler Rechnungsbücher, wie Anm. 21, B1, 184.

⁴⁶ EBENDA, B19, 202-203.

et sardaniis)⁴⁷ angeführt werden, erfahren wir zusätzlich etwas über die angewandten Methoden zur Konservierung der Fische: Sie wurden nicht gedörft oder geräuchert, sondern gekocht, bzw. gebraten. Darüber soll in der Folge noch die Rede sein. Wie die erwähnte ‚Fischgelatine‘ (‚*geladina*‘) hergestellt wurde und wie sie genau in der landesfürstlichen Küche Verwendung fand, darüber kann man nur Mutmaßungen anstellen. In einer weiteren Rechnungslegung wird zwar die Entlohnung für den Koch *Lanzo* und einen gewissen *Fridericus Baltasar* – vielleicht sein Gehilfe – für das Herstellen der ‚*geladina piscium*‘ angegeben,⁴⁸ aber es werden keine weiteren Details verraten. Als Geliermittel wurde Fischgelatine im Mittelalter sowohl für salzige Gerichte, als auch für Süßspeisen wie etwa gelierte Mandelmilch verwendet; da man aber durchaus in der Lage war, Geliermittel auch vor Ort aus Fisch- oder Tierknochen herzustellen, dürfte es sich hier wohl um eine besondere Delikatesse, vielleicht eine Fischsülze, gehandelt haben; ganz sicher wurde die ‚*geladina piscium*‘ nicht als Schönungsmittel für trübe Weine oder gar als Fischleim hergenommen, dafür war der Aufwand ihrer Herstellung zu groß.

Häufiger noch als ‚*geladina*‘ werden in den Rechnungsbüchern ‚*allecia*‘ angeführt. Handelt es sich dabei um in Salz eingelegte Sardellen – also um Meeresfische –, die man heute noch als marinierte ‚*alici*‘ (meist ‚*alla povera*‘) oder als ‚*acciughe*‘ erwerben kann, oder wiederum um eingelegte Süßwassersardinen aus dem Gardasee? Sie werden jedenfalls stets in riesigen Mengen angeführt, so dass man sich fragt, wer wohl die 18.125 Fischchen gezählt haben mag, die im Jahr 1297 dem Kämmerer von Schloss Tirol überreicht worden sind.⁴⁹ Merkwürdig ist, dass diese erheblichen Mengen vor allem dem ‚*claviger*‘, also dem Kellner/Beschließer, vorbehalten waren

47 Bei der *sarda* im Gardasee, dort auch *agone* oder *sardena* genannt, handelt es sich um eine Süßwassersardine (Sardenne), die *alosa fallax lacustris*.

48 Christoph HAIDACHER, Die älteren Tiroler Rechnungsbücher, wie Anm. 22, B20, 203.

49 EBENDA, D158, 208; als ‚[h]alec[em]‘ bezeichneten die Römer eine dem *liquamen* ähnliche Fischsauce; vgl. Manlio CORTELAZZO/Paolo ZOLLI, Dizionario etimologico della lingua italiana, Bologna 1979, 1/A-C, s.v. ‚*alica*‘, 37; allerdings suggeriert die lat. Redensart ‚*allec vina petens*‘ (der Hering braucht Wein), dass dieser Begriff für verschiedene, gesalzene und daher durstig machende Fische verwendet wurde; vgl. Samuel SINGER (Hg.), Thesaurus Proverbiorum Medi Aevi. Lexikon der Sprichwörter des romanisch-germanischen Mittelalters, Berlin/New York 2002, Band 3, 265.

(„*pro clavigero*“), der sie vermutlich für den gesamten Haushalt verwalten musste.⁵⁰

Zurück zu unseren *carpiones*: Gambonus, Kellner von Riva, führt 1291 in seiner Rechnungslegung an, er habe von Peregrinus von Vezzano 108 *carpiones* nach Schloss Tirol bringen lassen und habe selbst weitere 72 dorthin geliefert.⁵¹ Zweifellos waren, wie zahlreiche weitere Stellen in den Rechnungsbüchern belegen, die eingemachten Gardaseeforellen am Tiroler Hof sehr beliebt. Welche Art der Konservierung für diesen Fisch besonders geeignet war, erfahren wir aus dem berühmten Kochbuch des Humanisten und Gastrosophen Bartolomeo Sacchi: *De honesta voluptate et valetudine* (um 1474). Sacchi beruft sich dabei auf einen anderen gefeierten Koch, den gebürtigen Tessiner *Maestro Martino*, der als Küchenchef des Patriarchen von Aquileia und *camerlengo* des Papstes diesem zum Ruf verhalf, der „*Lukull des Vatikans*“ zu sein.

Die *carpiones* aus dem „berühmten Veroneser See“, so Sacchi, kann man, wenn sie frisch sind, nach Belieben zubereiten. Will man sie aber für längere Zeit aufbewahren, „dann salze man sie gleich nach dem Fang für zwei Tage ein, danach brate man sie in [Oliven]-Öl, bis sie gut durch sind: Auf diese Weise kann man sie bis zu einen Monat lang aufbewahren, wenngleich sie weniger schmackhaft und gesund sind, als die frisch zubereiteten.“⁵² So wird man sie wohl auch auf Schloss Tirol verspeist haben.

Von Hausen und Heringen

In der 11. Arkade des Kreuzganges von Brixen wird das Gleichnis vom reichen Prasser und dem armen Lazarus⁵³ dargestellt. Der reiche Schlemmer, dem ein Diener in einem schönen Noppenbecher Wein einschenkt, sitzt am Tisch und ist gerade dabei, mit Hilfe eines Messers einen großen Fisch ‚aufzurollen‘.

50 Einmal werden sie in den Rechnungsbüchern auch „*ad expensas scutiferorum*“, also für die Verköstigung der Knappen verrechnet (E180, 404), ein anderes Mal den „*servis notarii*“, den Dienern des Notars zugeteilt (E204, 430); ob man daraus schließen kann, dass es sich um ein weniger wertvolles Gericht, bzw. um eine Zutat für andere Speisen handelt, bleibt dahingestellt.

51 Christoph HAIDACHER, Die älteren Tiroler Rechnungsbücher, wie Anm. 22, B26, 207.

52 Angelo PERETTI, Il carpione, wie Anm. 42, 24.

53 Lukas 16,19.

Der zur Schau gestellte Fisch soll offensichtlich die Üppigkeit des Mahles darstellen. Tatsächlich wird man in Brixen zu Beginn des 15. Jahrhunderts, als dieses Bild entstand, die ‚bescheidene Fastenspeise‘ als eine ironische Anspielung auf die frömmelnde Heuchelei reicher Pfeffersäcke verstanden haben: Unabhängig vom Inhalt der Parabel hätte die Darstellung eines alleine Speisenden die Missbilligung des Betrachters über die knauserige Gier des ‚Prassers‘ hervorgerufen, der offensichtlich den Genuss des opulenten Fisches mit niemanden zu teilen gewillt war. Vermutlich erblickte man damals im Teller des Geizkragens einen frisch aus dem Eisack ins Haus gelieferten „*edl visch*“. Es hätte sich aber auch um einen fetten Hering handeln können: Das Brixner Stadtrecht von 1380 widmet einen eigenen Paragraphen dem Handel mit eingelegten Heringen und Hausen; Kaufleute, welche Heringe in die Stadt brachten, waren verpflichtet, dem Richter 10 und dem Schergen 2 Stück davon abzugeben; für „*einen Saum Hausen*“ bezahlten sie hingegen „*10 solidos*“, für einen „*wagen pallen*“, also für einen Ballen mit Hausen einen „*pfunt perner*“.⁵⁴

Kreuzgang Brixen,
Fresko, 15. Jh., Der
reiche Prasser verspeist
einen Fisch

Foto: Luca Zaniboni,
Stiftung Bozner Schlösser



54 Josef MUTSCHLECHNER, *Alte Brixner Stadtrechte*, Schlern-Schriften 26, Innsbruck 1935, 33.

Nachdem die angebotene Ware dem Gericht vorgeführt worden war, durften die Bürger der Stadt Brixen so viele Fische erwerben, wie sie für ihren Haushalt brauchten („*als vil als ainer in seinem Haus bedarf*“),⁵⁵ erst nach drei Tagen durfte man die Vorratskammer füllen, d.h. jeder konnte „*chauffen was er wil*.“⁵⁶

„*Gesaltzen und aufgetrücknet Visch*“⁵⁷

Der Handel mit gesalzenen und getrockneten Fischen reicht vermutlich in vorgeschichtliche Zeiten zurück; ab wann er auch im „*Land im Gebirg*“ zu einem wichtigen wirtschaftlichen Faktor wurde, lässt sich mangels schriftlicher Quellen nicht genau rekonstruieren – diesbezügliche Vorschriften im Meraner Stadtrecht von 1317 und im oben erwähnten Brixner Stadtrecht von 1380 führen vor Augen, dass die Versorgung der Stadtbevölkerung mit diesem Nahrungsmittel so alt sein dürfte, wie die Märkte, bzw. die Städte selbst und in einem wechselseitigen Zusammenhang mit deren Entwicklung stand. Der Umstand, dass in Meran (aber auch in Bozen und anderswo) der Verkauf von frischen Fischen nur an einem Fischbrunnen, bzw. an einer Fischbank erlaubt war, während gesalzene und getrocknete Fische überall in der Stadt feilgeboten werden durften, lässt vermuten, man habe auf diese Weise letzteren fördern wollen, da frischer Fisch offensichtlich stets Mangelware war.⁵⁸

Doch hat auch jede gesalzene oder getrocknete Fischart ihre eigene Geschichte. Im selben Maße, wie aus den Salzbergwerken das ‚weiße Gold‘ in größeren Mengen verfügbar wurde, wuchs auch die Möglichkeit, diese Methode der Konservierung anzuwenden: Der erste Meeresfisch, der auf diese Weise *en masse* auf den Markt kam, war der fettreiche Hering aus der Nordsee und aus dem Atlantik, der schon an Bord des Fangschiffs in eine Salzlake gelegt wurde. So überflutete der Salzhering allmählich ganz Europa und galt vielerorts als die Fastenspeise der Armen und der Bettelorden schlechthin. Der lange und schwierige Transportweg wird den Hering in

55 EBENDA, 32.

56 EBENDA.

57 Tiroler Landesordnung von 1532, VI, 20.

58 Otto STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer Tirols*, wie Anm. 3, 375: „*Gesalzene durre oder gruene visch*“ dürfen fremde Händler verkaufen, wo sie wollen.



Holzchnitt: Einlegen von Heringen in ein Fass, 17. Jhd.

Universitäts- und Landesbibliothek
Düsseldorf, Gart der gesuntheit,
Straßburg: Beck, 1529, S. 147

Heringbeschau
im Volkacher
Salbuch, kolorierte
Handzeichnung, um 1500

Stadtarchiv Volkach, Volkacher
Salbuch, f454v, 455r

unseren Breitengraden allerdings um einiges verteuert haben, zudem blieb der Salzhering eine verderbliche Ware: Nur das erklärt die peniblen Vorschriften, die eine behördliche Beschau der Fische verfügten und, sollten sie als *„Stinckend, Fawl und vngerecht“* befunden werden, das Verbrennen derselben vorsah. Die Tiroler Landesordnung von 1532, aus der wir gerade zitieren, lässt keinen Zweifel darüber, dass der Hering den Hauptanteil der zum Verkauf angebotenen Meeresfische ausmachte; das diesbezügliche Kapitel trägt die Überschrift *„Haering vnd annder Gesaltzen vnd aufgetrücknet Visch“*. Am Ende der Verordnung wurde zur Bekräftigung ein zweiter Paragraph hinzugefügt, der die Sorge des Landesfürsten um die unlauteren Praktiken der Fischhändler zum Ausdruck bringt: *„Vnd nach dem die Kawflewt / mit den Haering Thunnen viel geuauer [Hinterlist, Betrug] prauchen / Ordnen wir / Daß allenthalben ain vleissig aufmercken gehabt / Vnd wo geuauer befunden / dasselb gestrafft werde“*.⁵⁹

Die erste Tiroler Landesordnung, die 1526 von Erzherzog Ferdinand erlassen wurde, befasst sich, was Fische betrifft, überhaupt nur mit dem Salzhering und mit der ‚Unordnung‘ beim ‚engros-Verkauf‘ desselben: *„Dann von wegen der Haering / darinn groß vnordnung mit den Tunnen / vnd der Antzal darin / gebraucht wirdet / Deßhalben soll[e]n die Beschawer ordnung halten / Das ain yede Tunnen grosser / Haering Tausent / vnnd der Clainen Zwelfhundert halten / vnd der kauff*

⁵⁹ Tiroler Landesordnung von 1532, Augsburg 1532, VD16:T 1356.



Fischstand mit Fischtonnen, Buchillustration, Hausbuch Cerruti, 15. Jh.

Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. Ser.n.2644, fol. 82v

*darauf gesetzt / Vnd in welcher Tunnen mer / oder weniger gefunden wirded / Das soll dem verkauffer oder kauffer bevorsteen / oder abgeen.*⁶⁰

Es ging also in erster Linie um die Anzahl der Heringe, die in einer Tonne zu sein hatten: 1000 von den Großen, oder 1200 kleinere. In Frankfurt, einem bedeutenden Umschlagplatz für Hering aus dem Hansehandel, mussten laut Warencoll von 1329 Heringe nach „Tonnen“ und Bücklinge (geräucherter Hering) als „Stroh“, d.h. 1000 Stück in Stroh gelagert, besteuert werden.⁶¹

60 Tiroler Landesordnung von 1526, Augsburg 1526, VD16: T 1355.

61 Michael ROTHMANN, Die Frankfurter Messen im Mittelalter, Stuttgart 1998, 120.

Die Tiroler ‚Hering-Beschau‘ orientierte sich natürlich an ähnlichen Verordnungen, die auch anderswo in deutschen Ländern zum Schutz des Konsumenten erlassen wurden. So enthält das sogenannte *Volkacher Salbuch*, welches um 1500 in Volkach (am Main) entstand, eine kolorierte Handzeichnung, welche die Beschauer beim Prüfen einer Tonne Hering zeigt; daneben sieht man in einem lodernnden Feuer eine Tonne, deren Inhalt als nicht annehmbar befunden wurde.⁶²

Der „Stoffis“

Der Fisch, dessen Entdeckung und Vertrieb laut Ferdinand Braudel eine europaweite „*Ernährungsrevolution*“⁶³ verursachte, war der Kabeljau. 1431 vom Venezianer Pietro Querini ‚entdeckt‘, der mit 800 Fass Malvasier von Kreta aus Flandern anpeilte und nach einem Schiffbruch auf den Lofoten strandete, fand der luftgetrocknete Kabeljau – der Stockfisch – als preisgünstige Fastenspeise und als idealer Reiseproviand eine phänomenale Verbreitung. Hundert Jahre nach seiner ‚Entdeckung‘ wird er 1532 schon zum festen Bestandteil der Tiroler Landesordnung, was wiederum bedeutet, dass er hierzulande schon seit einiger Zeit bekannt gewesen sein muss.

Der Stockfisch hat sich überall dort, wo im ausgehenden Mittelalter bedeutende Häfen angelaufen wurden, in dessen Hinterland kulinarisch angesiedelt, und man hat dort eigenständige Gerichte erdacht, die heute zum Kernbestand z.B. der ligurischen, der livornesischen, der calabresischen oder der anconetanischen Küche gehören.

Als „*baccalá alla trevigiana*“⁶⁴ hat der Stockfisch im benachbarten Veneto Ruhm und sogar Kultstatus erlangt; er hat aber auch in alten Tiroler und Trentiner Kochbüchern seine Spuren hinter-

62 Karl-S. KRAMER, *Fränkisches Alltagsleben um 1500. Eid, Markt und Zoll im Volkacher Salbuch*, Würzburg 1985, 100-101.

63 Vgl. Fernand BRAUDEL, *Civilization and Capitalism, 15-18th Century*, Vol. III, *The Perspective of the World*, London 1984, 188-190, Original: *Civilisation matérielle, Economie et Capitalisme, XVe-XVIIIe siècle*, 3 Bde, hier Band 3, *Le temps du monde*, Paris 1979.

64 Der Stockfisch wird hier irrtümlicherweise als „*baccalá*“ bezeichnet, worunter in der Regel nur der gesalzene Kabeljau, nicht aber der (ohne Salz) getrocknete „*stoccafisso*“ zu verstehen ist. Allerdings weist dieser Irrtum auf eine zweite, etwas spätere Phase des Handels mit Kabeljau hin, als baskische Fischer im fernen Neufundland reiche Beute machten und diese an Bord ihrer Schiffe im Salz konservieren mussten.

lassen, so z.B. im schon erwähnten bischöflichen Kochbuch, wo man erfährt, wie man „*Il Stoffis con le Sardelle*“ zubereitet. Zwei Dinge fallen auf: die eigenartige Italienisierung des deutschen Wortes ‚Stockfisch‘ – man hätte sich, wenn schon, *stoccafisso* oder *baccalá* erwartet – und der Kunstgriff, durch Beimischung frischer Sardinen den ursprünglichen Meerestgeschmack des Kabeljaus wieder zu evozieren.⁶⁵

Kardinal Nikolaus von Kues wird, nachdem er als Bischof von Brixen (1450-58) trotz des erbitterten Widerstands der Nonnen von Sonnenburg besonders strenge Fastengebote eingeführt hatte, das Seinige zum damaligen Fischhandel beigetragen haben: Das *Tiroler Stockfischgröstl* kann man sich zwar ohne Erdäpfel nicht vorstellen (die Kartoffel wurde in Tirol erst nach 1780 allmählich als ‚menschenwürdige‘ Speise akzeptiert), doch finden wir in einem alten Passeirer Kochbuch aus der Zeit Andreas Hofers auch Rezepte, in denen der Stockfisch nur mit Muskat und Petersilie oder in einer „*Arbess [Erbsen] Suppn*“ zubereitet wurde.⁶⁶

Laut der Tiroler Landesordnung von 1532 mussten gesalzene oder getrocknete „*Carplawn [Karpfen]*“, *Haering, Stockfisch und Platteissen*“ nicht „*bey der wag*“, sondern „*nach gesicht und der Zal*“ verkauft werden.⁶⁷ Erstmals begegnen wir hier im Tiroler Raum der Bezeichnung „*Platteissen*“, wobei nicht klar ist, welcher gesalzene Meerestfisch genau damit gemeint ist; man hat diese Benennung auch anderswo für „*Plattfischartige*“, bzw. für verschiedenen Schollenarten als nebulösen Oberbegriff verwendet: „*In den Rechnungsbüchern des Spitals St. Georg zu Speyer wurden im ausgehenden 16. Jahrhundert unter dem Oberbegriff Platteisen mindestens vier ‚Unterarten‘ von Fischen subsumiert*“.⁶⁸ Ähnliches dürfte auch hierzulande der Fall gewesen sein,

65 Aldo BERTOLUZZA, „*de Coquina*“, wie Anm. 3, 297; das Rezept muss sich bewährt haben, denn ich finde es wieder in einem 1858 erstmals erschienenen Familienkochbuch meiner Frau, in dem erklärt wird, wie man „*Stockfisch mit Sardellen und Rahm*“, „*Mit Sardellen und Erdäpfel*“ und natürlich auch „*Kapuzinerstockfisch*“ zubereitet; vgl. Die Süddeutsche Küche. Für Anfängerinnen und praktische Köchinnen, zusammengestellt von Katharina PRATO (Edle von Scheiger), Graz/Wien 1922 (erste Aufl. 1858) 372; ich bedanke mich bei Brigitte Vaschauner für den freundlichen Hinweis.

66 Cornelia und Franz HALLER (Hg.), „*Und rührt ein pahr Vatter Unßer lang*“, mit einem Beitrag von Gustav Pfeifer, Bozen 2014, 59, „*Stockfisch in Peterlein*“ und „*Stockfisch in Arbeß Suppn*“.

67 Kurioserweise scheint in der Landesordnung von 1532 in der Überschrift zum Text der Hering als einziger Fisch auf, im Inhaltsverzeichnis hingegen nur lapidar der „Stockfisch“.

68 Wolfgang KLEINSCHMIDT, Essen und Trinken in der frühneuzeitlichen Reichsstadt Speyer. Die Rechnungen des Spitals St. Georg (1514-1600), Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäische Ethnologie, Band 17, Speyer 2012.

Der Fischhändler Andres Pfragner beim Verkauf von Aalen, Hausbücher der Zwölfbrüderstiftung, Mendel I, 1426; lavierte Federzeichnung auf Papier

Stadtbibliothek Nürnberg, Amb.
317.2°, fol. 30r



da man kaum über einschlägige Kenntnisse bezüglich der Vielfalt an gehandelten Meeresfischen verfügte. Konrad Gesners *Historia Animalium* erschien erst 1551-1558 und war nicht dazu bestimmt, Licht ins Dunkel zu bringen; das berühmte *Thierbuch* führt auch Meerweibchen und Seemönche unter den Meeresbewohnern an. Allerdings lobt Gesner Plattfische, vornehmlich den Steinbutt, als besonders „lieblich zu essen“. ⁶⁹ Wo aber sind die im Brixner Stadtrecht von 1380 erwähnten *Hausen* geblieben?

⁶⁹ Zitiert in Hans J. FAHRENKAMP, „Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfften hält“. Die Küchegeheimnisse des Mittelalters, München 1975, 20.

„*Pro vectura husonum*“⁷⁰

Haben sich die Tiroler Landefürsten wirklich den Beluga-Stör (*Huso huso*) als Fastenspeise ins Haus liefern lassen? Einmal wird er jedenfalls in ihren⁷¹ Rechnungsbüchern angeführt, und auch in den folgenden Jahrhunderten tauchen Störe (*Hausen*) immer wieder in Tiroler Urkunden auf. Wie bei den Plattfischen (*Platteisen*), gibt es auch hier zahlreiche Unterarten, sodass sich heute nicht mehr zurückverfolgen lässt, welche Störart genau gemeint war. Die von Dietrich von Lienz 1298 verrechneten „*husi*“ stammten vermutlich aus dem Inn oder der Salzach, denn in diesen Donauzubringern konnte man den *Hausen* historisch nachweisen, nicht aber im österreichischen Teil der Drau. Im Schloss Tiroler Weisthum von 1505 werden allerdings „*hausen auss dem Welschlant*“⁷² angeführt. Einst galt der adriatische Stör als „*re del Po*“ (König des Po);⁷³ also ist es denkbar, dass es sich in diesem Fall um gesalzenen Stör aus Norditalien handelte. Andererseits könnten die „*walchen*“ Kaufleute den im Adriatischen Meer gefischten Stör auch über Venedig bezogen haben.⁷⁴

Der Europäische *Hausen* gilt als einer der größten Knochenfische: Sehr früh schon beflügelte er die menschliche Phantasie, Rekordfänge wurden in Bildern verewigt. Johann Melchinger erwähnt 1779 „*die Abbildung eines 9 Fuß langen Hausen, welcher im Jahre 1617 am 6. Februar in der Salza[ch] gefangen worden ist, und 238 Pfund gewogen hat.*“⁷⁵ Der Mainzer Kaufmann und Chronist Eberhard Windeck (um 1380-1440/47) könnte als Gefolgsmann König Sigismunds während des Konstanzer Konzils ein Zechkumpan Oswalds von Wolkenstein gewesen sein: Er verfasste eine illustrierte

70 Christoph HAIDACHER, Die älteren Tiroler Rechnungsbücher, wie Anm. 21, D61,125: „*Item pro vectura husonum in Quadragesima*“.

71 EBENDA.

72 Die Tirolischen Weisthümer, wie Anm. 2, 14.

73 Obwohl der Stör zu den gefährdeten Fischen gehört, findet in Burana (Ferrara) am Ufer des Pos immer noch alljährlich die „*sagra del storione*“ statt. Zur Verbreitung der Störe in der Donau und ihren Zubringern siehe Bernhard SCHMALL/Thomas FRIEDRICH, Die Störarten der Donau, in: Österreichische Fischerei, Jg. 67, Heft 4, Mondsee 2014, 95-109.

74 Der venezianische Chronist Martin de Canal preist in seinen *Histoires de Venise* (1267-1275) die Großzügigkeit des Dogen Lorenzo Tiepolo, der den Fischhändlern der Lagunenstadt „*molti bei storioni*“ abkaufte; *Histoires de Venise*, Cap. CXXX, Handschrift in der Biblioteca Riccardiana Florenz, Cod. Ricc. 1919.

75 Johann W. MELCHINGER, Geographisches, Statistisch-Topographisches Lexikon von Baiern, 3. Band, Ulm 1797, 708; das Ölgemälde des 3,5 m langen Fisches befindet sich heute noch im Jagdzimmer von Schloss Hellbrunn bei Salzburg; vgl. Bernhard SCHMALL/Thomas FRIEDRICH, Die Störarten der Donau, in: Österreichs Fischerei, 67. Jg., Mondsee 2014, 103.



Eberhard Windeck, *Buch von Kaiser Sigmund*, 15. Jh., Der spätere Kaiser Sigismund mit Fürsten und Musikanten auf der Waag - unter dem Schiff zwei riesige Hausen

Privatbesitz, siehe <http://www.handschriftencensus.de/9134>, fol. 89r

Chronik über die Regierungszeit Sigismunds, die unter anderem den späteren Kaiser auf einem Schiff auf der Waag, einem Nebenfluss der Donau, zur Zeit der Hussitenkriege zeigt. Sigismund ist von Musikanten umgeben, im Wasser sind zwei riesige Hausen dargestellt, die das Schiff auf ihren Rücken tragen – ein Motiv mit märchenhaften Zügen, das an die Geschichte von Sindbads schwimmender Insel erinnert.

Um solche ‚fabelhaften‘ Exemplare dürfte es sich bei den in den Tiroler Rechnungsbüchern verzeichneten und in Brixen feilgebotenen Hausen wohl nicht gehandelt haben; es ist eher anzunehmen, dass es kleinere Süßwasserstöre waren, die da ‚ballenweise‘ verfrachtet wurden.

Da er auf Tiroler Gebiet nur als seltener Gast auftauchte und auch nicht gezüchtet werden konnte, wird der Stör in Maximilians I. Fischereibuch nicht erwähnt. Umso wertvoller ist daher der Passus in den Meraner Beschwerdeartikeln von 1525, in dem abermals von Übergriffen des damaligen Landeshauptmanns Leonhard von Völs die Rede ist und der den Handel mit Hausen aus dem Süden für diese Zeit nochmals bezeugt. Die Meraner beschwerten sich genau über jenes Privileg, welches Leonhard von Völs zwanzig Jahre zuvor auf Schloss Tirol mit unterzeichnet hatte, nämlich über die Steuer, die welsche Fischhändler für das Lagern ihrer Ware am Ufer der Etsch – den sogenannten „*Reiffen-zins*“ – dem Buggrafen entrichten mussten: „*So hat sich beruerter lanndthauptman merer mals durch seine diener unnderstanden, so die Walich hawsen und Gartseer visch zu freyem kauff an Meran haben pracht, ain gewaltigen eingriff ze thun, davon ze nehmen, haben sy den reyff gehaissen und nicht dafur geben.*“⁷⁶ Diese Beschwerde ist in mehrerer Hinsicht sehr aufschlussreich: Zum Einen zeigt sie, dass die Sprache der Bürokratie („*haben sie den reyff gehaissen*“) damals wie heute für das gemeine Volk eine Fremdsprache war; zum anderen gibt sie Einblick in die echten Sorgen der Stadtbewohner von damals: Würden fremde Kaufleute übermäßig besteuert, so würden sie die Stadt mit ihren wertvollen Waren – darunter die beliebten Hausen – nicht mehr beliefern, „*was beswarlich und unleidlich ist*“.⁷⁷

76 Hermann WOPFNER, Quellen zur Geschichte des Bauernkrieges, wie Anm. 29, 89-90.

77 EBENDA, 90.

Was den Stör betrifft, ergibt sich aus den angeführten Quellen folgendes Bild: Auf der Tafel der Tiroler Landesfürsten und ihrer Untertanen südlich des Brenners landeten hauptsächlich Hausen aus dem Süden, d.h. aus dem Po, dem Mincio und aus der Adria,⁷⁸ wobei Verona für die venezianischen Kaufleute stets ein strategischer Handelsknotenpunkt blieb. Für den Innsbrucker Hof wird die Einfuhr von Hausen aus Nebenflüssen der Donau für lange Zeit eine gewisse Rolle gespielt haben.⁷⁹ Aus den Rechnungsbüchern Friedrichs IV. von Tirol (1413-1436) z.B. geht hervor, dass Hans Kripp, Hingeber in Hall, für das Hofgesinde „in der vasten“ zweimal Hausen ankauft; auch diese Fische dürften aus dem Osten und nicht aus dem Süden nach Innsbruck gelangt sein.⁸⁰

Zusammenfassung

Otto Stolz erwähnt einen Bericht aus dem Jahre 1600, laut welchem „es kein Überfluß [hat] an edlen Fischen an der Etsch, die meisten, edlsten Visch muß ein Lantsfürst wenn er zu Botzen Hof hält vom Gartsee bringen lassen.“⁸¹ Johann Staffler hat um die Mitte des 19. Jahrhunderts für den Norden und den Süden Tirols verschiedene Ausgangssituationen in punkto Versorgung mit frischem Fisch beschrieben, wobei mit ‚Süden‘ hier auch Welschtirol gemeint ist: „Der innere Bedarf im nördlichen Theile wird durch die eigenen Fischereien nicht gedeckt. Nicht unbedeutende Lieferungen kommen aus Baiern. Der Fischfang bei Torbole verschafft Überfluss im Süden des Landes. Die Lachsforelle (Seeforelle Anm.d.V.) wird nach Verona, Mantua und Mailand, der Carpione und die Sardenne, die nicht so viel aushalten, nach Brescia und Verona gesendet.“⁸²

Staffler hebt auch den Huchen als sehr schmackhaften Fisch hervor, der aber nur im Inn und in der Drau gefangen wird, während

78 Massimo MONTANARI, *Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*, München 1993, 99.

79 Zum Fischtransport im ausgehenden Mittelalter und früher Neuzeit siehe Hermann DIEM, *Beiträge zur Fischerei Nordtirols*, wie Anm. 3, 114-120. Diem führt vor Augen, wie der Transport lebender Fische im historischen Tirol Jahrhunderte hindurch – auch über mehrere Tagesreisen hinweg – rege betrieben wurde.

80 Barbara DENICOLÓ, *Essen, Trinken und Kleidung am Hof Friedrich IV. von Tirol 1413-1436*. Diplomarbeit an der Leopold Franzens-Universität, Innsbruck 2013, 228.

81 Otto STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer Tirols*, wie Anm. 3, 375.

82 Johann STAFFLER, *Tirol und Vorarlberg*, wie Anm. 42, 316-217.

die köstlichsten Aale aus dem unteren Etschgebiet, aus dem Gardasee und aus der Gegend von Kaltern und Tramin kommen.

Die Reinanke (Renke) wird nur aus dem Bodensee eingeführt, die besten Krebse findet man im Hintersteinsee im Bezirk Kufstein und im Fleimstal, während man die besten Frösche im Stubaital und die besten Schnecken in Brandenburg aufspüren kann.⁸³

Diese Aufzeichnungen aus der Mitte des 19. Jahrhunderts vermitteln ein sehr buntes und bewegtes Bild vom damaligen Handel mit Fischen, Krebsen und Schnecken. Ähnlich dürfte sich die Lage im Mittelalter und in der frühen Neuzeit präsentiert haben: Es gab schon damals Einfuhr von Fischen aus dem Gardasee, aus den bayrischen Seen, vom Bodensee und schließlich auch von der Nordsee. 1512 und 1542 sind in Meran Karpfen aus Füssen, Rorschach und Lindau sowie aus Kempten in Schwaben, vom Ammersee und vom Chiemsee belegt.⁸⁴ Der schon erwähnte Bericht von 1600 preist „*die gut praten Fisch vom Podensee*“ und „*vom Gartsee die köstlichen Kärplein, in Oel gebachen*“.⁸⁵ Die Zubereitung dieser „*Kärplein*“ legt die Vermutung nahe, dass es sich hier in der Tat um die berühmten *carpiones* handeln muss: Die Diminutivform erlaubt, sie von den „*Kerpfen*“, bzw. Karpfen zu unterscheiden. Dies trifft dann wohl auch auf die „*carplein*“ zu, die in der Schloss Tiroler Fischereiordnung von 1505 als „*vom Gartsee*“ eingeführtes Handelsgut bezeichnet werden.⁸⁶

Was die Handelsrouten der gesalzenen und getrockneten Fische betrifft, in erster Linie Hering und Stockfisch, gibt es zwei unterschiedliche Anschauungen. Otto Stolz vertritt die Meinung, dass diese Ware „*als gewöhnliches Frachtgut [...] durch das Land nach Italien geführt, andererseits in loco verbraucht*“ wurde.⁸⁷ An diesem Warenverkehr werden sich alle möglichen Händler beteiligt haben – wie Klaus Brandstätter eruiert hat, handelten im ausgehenden Mittelalter Kaufleute aus Hall in Tirol mit „*Welschwein*“, Öl, Südfrüchten und Papier bis nach Passau und brachten auf dem Rückweg Hering mit.⁸⁸ Nürnberger Kaufleute wiederum versorgten Salzburg mit Hering in

83 EBENDA.

84 Otto STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer*, wie Anm. 3, 378.

85 EBENDA, 379.

86 Die Tirolischen Weisthümer, wie Anm. 2, 14.

87 Otto STOLZ, *Geschichtskunde der Gewässer*, wie Anm. 3, 379.

88 Klaus BRANDSTÄTTER, *Ratsfamilien und Tagelöhner. Die Bewohner von Hall in Tirol im ausgehenden Mittelalter*, *Tiroler Wirtschaftsstudien*, Band 54, Innsbruck 2002, 58.

der Fastenzeit.⁸⁹ Nach einer anderen Auffassung wurde der Hering wie auch der Stockfisch und andere Exportgüter der Hanse über die „*Galere di Fandre*“, einer regelmäßigen Schiffsverbindung zwischen den Niederlanden und Genua, bzw. Venedig, zunächst in die Lagunenstadt verfrachtet und von dort in das Landesinnere verteilt, bzw. über Verona nach Bozen und Innsbruck gebracht.⁹⁰

Als Albert III. von Tirol 1236 den Kaufleuten von Verona freies Geleit für ihre Waren – insbesondere Fische – nach Trient und hinauf bis nach Bozen gewährte,⁹¹ handelte es sich vermutlich vor allem um Fische aus dem Gardasee, teils frisch, teils auf verschiedene Weise haltbar gemacht. Ein Jahrhundert später ist das Fischangebot für die Fastenzeit um einen Fisch reicher: Der Handel mit Heringen – siehe Stadtordnung von Brixen von 1380 – kennt keinen Grenzen. Und wenn sie von den Hansastädten bis nach Hall gelangten, dann wird so mancher Händler auch den Weg über den Brenner nicht gescheut haben. Als letzter betritt im ausgehenden Mittelalter (in Tirol erstmals und hochhoffiziell in der Landesordnung von 1532) der Stockfisch die Bühne und behauptet sich über Jahrhunderte sowohl als Fastenspeise der Oberschicht, als auch als Festspeise der Ärmeren.

Merkwürdig ist, dass in Verona 1503 zwar gesalzene Aale auf dem Markt angeboten wurden, aber (noch) kein Stockfisch;⁹² könnte es sein, dass die Tiroler den luftgetrockneten Kabeljau früher auf den Marktständen fanden, als die einstigen Untertanen von Cangrande della Scala? Ob er nun vom Norden, auf Pferden gesäumt, oder in Fuhrwerken der Brennerstraße entlang gekarrt seinen Weg nach Bozen fand – oder in Ballen Etsch aufwärts geflößt und dann getragen wurde: Man wird wohl davon ausgehen müssen, dass die Bewohner Veronas so wie jene Trients und Bozens alle ungefähr zur gleichen Zeit ihre erste kulinarische Begegnung mit dem Stockfisch/*stoccafisso* erleben durften.

89 Friedrich Karl LUTGE, Beiträge zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Gesammelte Abhandlungen, Stuttgart 1970, 150.

90 Barbara DENICOLÓ, Essen, Trinken und Kleidung, wie Anm. 80, 81-82.

91 Siehe den Beitrag von Josef Riedmann in diesem Band.

92 Udelrico BERNARDI, Del viaggiare: turismi, culture, cucine, musei open air, Milano 1997, 129.