Zeitschrift: Argovia : Jahresschrift der Historischen Gesellschaft des Kantons Aargau

Herausgeber: Historische Gesellschaft des Kantons Aargau

Band: 105 (1993)

Artikel: Fischer am Hochrhein : zur Geschichte der Fischerei zwischen Säckingen und Basel

Autor: Baumann, Max

Kapitel: Fischarten im Hochrhein und ihre Verwertung

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-10936

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Fischarten im Hochrhein und ihre Verwertung

1882 führte die aargauische Finanzdirektion, der das Fischereiwesen bezeichnenderweise unterstellt ist, eine Umfrage über den Fischbestand in den Flüssen durch. Die Bezirksverwaltung Rheinfelden ermittelte derart sorgfältig, dass es sich lohnt, das Verzeichnis vollständig abzudrucken:

«Die Fische des Rheins und seiner Nebengewässer im Bezirk Rheinfelden & Umgebung»

I. Aus der Familie der *Lampreten* (Petromyzonii)
1. Seelamprete, Frike (Petromyzon marinus)
2. Flussneunauge (Petromyzon fluviatilis)
3. Kleines Neunauge (Petromyzon planeri Bloch)

II. Aus der Familie der *Störe* (Acipenserini)
4. Gemeiner Stör (Acipenser sturio)

III. Aus der Familie der *Aale* (Muraenoidei)
5. Aal (Anguilla vulgaris)

IV. Aus der Familie der *Schmerlen* (Ocanthopsides)
6. Moorgrundel, Schlammbeisser (Cobitis fossilis)
7. Grundel, Bartgrundel (Cobitis barbatula)

V. Aus der Familie der *Häringe* (Clupeoidei)
8. Maifisch, Alzel (Alosa vulgaris)

VI. Aus der Familie der *Hechte* (Esocini)
9. Hecht (Esox lucius)

VII. Aus der Familie der *Lachse* (Salmonidei)
10. Salm, Lachs (Trutta salar)
11. Seeforelle (Trutta lacustris)
    Lachsforelle (Trutta trutta)
12. Bachforelle (Trutta fario)
13. Aesche (Thymallus vulgaris)
14. Weissfelchen, Bodenrenke, auch Balchen oder Ballen (Coregonus fera)

VIII. Aus der Familie der *Karpfen* (Cyprinoidei)
15. Gemeiner Karpfen (Cyprinus Carpio)

16. Schleie (Tinca vulgaris)
17. Barbe (Barbus fluviatilis)
18. Gründling (Gobio vulgaris)
19. Bitterling, Blicklein (Rhodeus amarus)
20. Brachse, Brachsmen, Breitling (Abramis brama)
21. Blicke (Blicca björkna)
22. Hol (Bliccopis Abramorutilus)
23. Laube, Laugeli (Alburnus lucidus)
24. Bloch, Schneider (Alburnus bipunctatus)
25. Rötel, Rötze, Rötteln (Leuciscus rutilus)
26. Rotauge, Rotfeder (Scardinius erythrophtalmus)
27. Alet, Dickkopf (Squalinus)
28. Hasel (Squalinus leuciscus)
29. Strömer, Riemling (Telestes agassizii)
30. Elrize, Pfrille, Wettling (Phoxinus laevis agassizii)
31. Nase (Chondrostoma nasus)
32. Näsling, Bastard (Chondrostoma Rysela gassizii)

IX. Aus der Familie der *Welse* (Siluroidei)
33. Wels, Waller (Silurus glanis)

X. Aus der Familie der *Schellfische*
34. Trüsche, Trisch, Rutte oder Quappe (Luta vulgaris)

XI. Aus der Familie der *Makrelen* (Scomberoidei)
35. Dreistachliger Stichling (Gasterosteus aculeatus)
36. Groppe (Cottus Gobio)

XII. Aus der Familie der *Barsche*
37. Flussbarsch, Egli, Bersich, (Perca fluviatilis)
38. Kaulbarsch, Kutz, Steinbersich (Acerina cernua)»

Aus dieser eindrücklichen Liste bezeichnete der Bezirksverwalter lediglich deren drei als Ausnahmen. Alle übrigen würden im Rhein «stetsfort angetroffen und gefangen». Zu den Ausnahmen zählte er die Seelamparte, welche sich – da «ein schlechter Schwimmer» – am Lachs oder an der Lachsforelle festsauge und so den Rhein herauf transportieren lasse. Störe seien schon in «ganz ansehnlichen Exemplaren gefangen worden, der grösste im Jahre 1854, der in der ganzen Umgegend, namentlich in Basel, ums Geld sehen gelassen wurde». Als dritte Ausnahme erwähnte er den Wels, welcher aber doch bei Rheinfelden «zu verschiedenen Zeiten mehrfach gefangen» worden sei[4].

Johann Vetter hatte zwanzig Jahre zuvor eine kürzere Liste mit fünfzehn Arten publiziert, nämlich (auf obige Reihenfolge umgestellt): Aal, Maifisch, Hecht, Lachs, Lachsforelle, Aesche, Felchen, Karpfen, Barbe, Brachsmen, Rötel, Nase, Trüsche, Groppe, Egli[5].

Karl Herbster stufte die Fischarten 1919 nach ihrer Bedeutung ab[6]:

I. Aal, Lachs, Bachforelle, Aesche, Barbe, Alet, Nase
II. Hecht, Karpfen, Brachsmen, Egli
III. Rotauge, Hasel, Trüsche
IV. Felchen, Schleie

Über die für die Gegenwart wichtigsten Fischarten im Raum Kaiseraugst gibt die im Anhang abgedruckte Statistik der Jahre 1981–1992 Aufschluss[7]. Ein Zusammenzug dieser zwölf Jahre nach Stückzahl und Gesamtgewicht ergibt die folgende Gruppierung:

Nach Stückzahl:

über	10'000	Rotfeder (Rötel, Rotauge)
300 –	600	Egli, Aal, Barbe
200 –	300	Fluss- und Regenbogenforelle, Brachsmen, Alet
50 –	200	Nase, Hecht, Aesche
unter	50	Zander, Karpfen, Trüsche, Schleie, Felchen

Nach Gesamtgewicht:

über	1000 kg	Rotfeder (Rötel, Rotauge)
200 –	300 kg	Barbe, Brachsmen, Hecht
90 –	150 kg	Fluss- und Regenbogenforelle, Aal, Alet, Nase, Egli
unter	50 kg	Zander, Karpfen, Aesche, Trüsche, Felchen, Schleie

Bis ins 19. Jahrhundert überragte ein Fisch alle andern an Bedeutung bei weitem. Er ist unter zwei Namen bekannt: *Lachs* oder *Salm*. Er bildete das eigentliche «Brot des Fischers». Seinetwegen schuf man sogar eine Unterteilung in Grossfischerei (Lachs) und Kleinfischerei (alle übrigen Fischarten).

Der Lachs war ein typischer Wanderfisch. Das Jungtier schlüpfte in den Oberläufen der Flüsse und Bäche aus, schwamm den Rhein hinunter bis ins Meer und wuchs dort zum vollausgebildeten Salm heran (im Durchschnitt 12–16 Pfund und 70–110 cm lang). Mit reichlichen Fettreserven recht eigentlich gemästet, zog er innerhalb von ein bis zwei Monaten wieder den Rhein herauf. Die kleineren, dreijährigen Männchen trafen am Hochrhein ab Ende Mai ein, die grösseren, im Durchschnitt vierjährigen, geschlechtsreifen Weibchen etwas später. Im Rhein frassen sie nichts mehr. In dieser Zeit erfolgte auch eine äusserlich sichtbare Veränderung: Sie färbten sich dunkler. Die Männchen bekamen das sogenannte «Hochzeitskleid»; die Haut wurde prächtig schillernd,

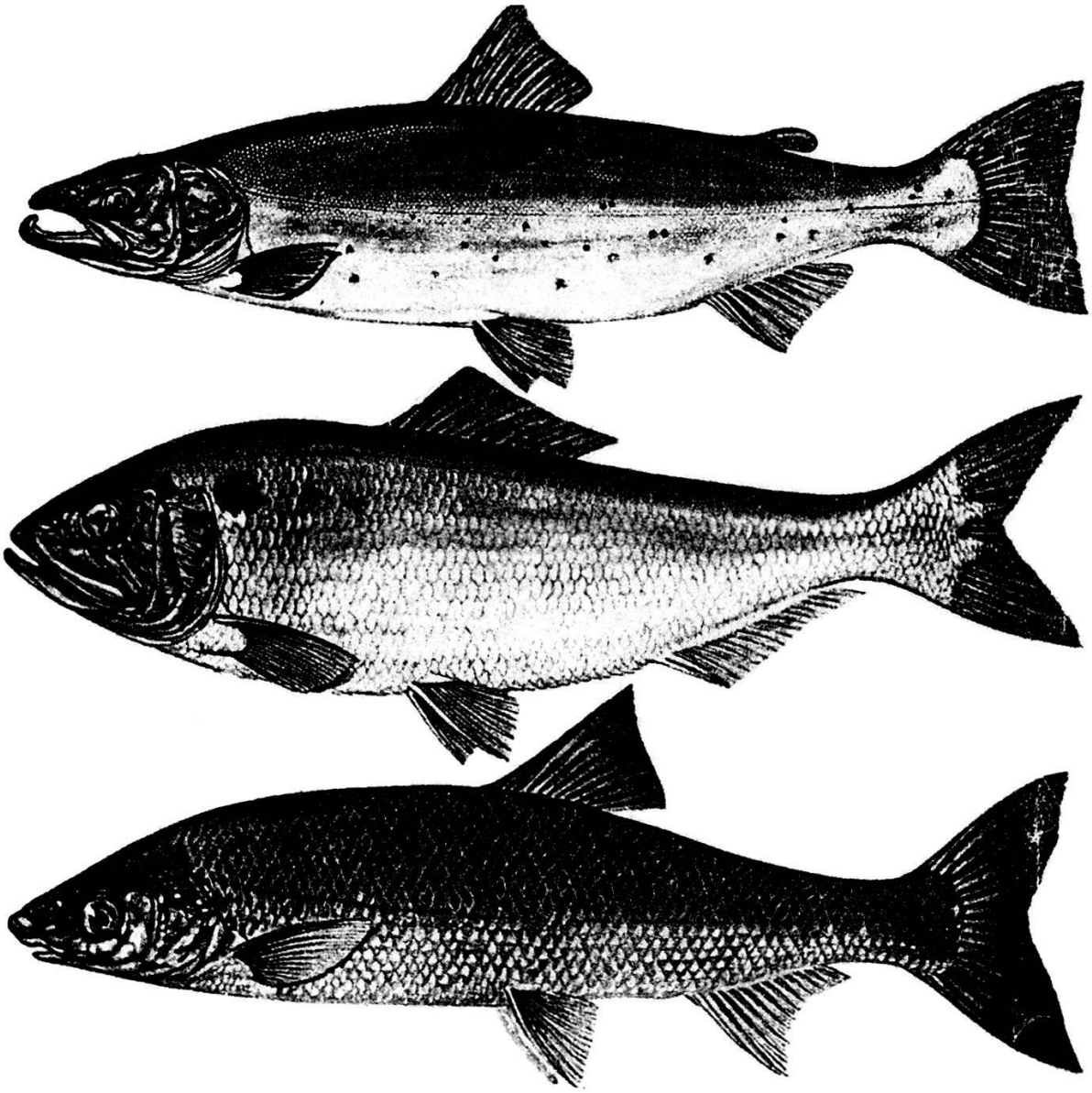

Abb. 1: Die einst wichtigsten Brotfische der Rheinfischer (von oben nach unten): Lachs/Salm, Maifisch und Nase. Zeichnung von F. Wendler. (Aus: Hochrhein-Fischfauna im Wandel der Zeit, herausgegeben von der Internationalen Fischereikommission für den Hochrhein. Bern/Freiburg i.Br. 1991.)

der Bauch purpurrot, am Kopf bildeten sich Zickzacklinien; die Haut von Rücken und Flossen verdickte sich, und am Unterkiefer entwickelte sich ein Stumpfhaken für den Kampf mit Rivalen an den Laichplätzen. Wegen dieser Veränderungen nannte man das Tier im Frühling und Sommer «Salm», im Herbst und Winter aber «Lachs»; dies entsprach dem allgemeinen Sprachgebrauch am Hochrhein, während in den Büchern meist etwas theoretisch-formell zu lesen steht, dieser Fisch heisse zwischen dem 21. Juni und dem 21. Dezember «Lachs»,

in der andern Jahreshälfte «Salm». Die Brunst- und Laichzeit erfolgte in den Monaten Oktober bis Februar. Anschliessend schwammen die völlig erschöpften Tiere wieder langsam rheinabwärts. Nur wenige erreichten erneut das Meer, wo sie sich rasch wieder erholten und für eine weitere Reise in die Flüsse bereit machten.

Die erwähnte Veränderung dieses Fisches bis zur Geschlechtsreife wirkte sich auch auf die Qualität seines Fleisches aus: Beim aufsteigenden Salm war es rötlich, fett und wohlschmeckend, beim Lachs nach der Laichzeit schmutzigweiss, «brandig» und fast ungeniessbar. (Dies könnte übrigens eine Erklärung für die oft kolportierte Anekdote aus verschiedenen Rheinstädten bieten, die Dienstboten hätten bei ihrer Anstellung zur Bedingung gemacht, wöchentlich nicht mehr als zwei- oder dreimal Lachs vorgesetzt zu bekommen!)

Diesem Lebenszyklus des Lachses entsprechend gab es zwei Hauptfangzeiten. Die erste fiel mit dem Aufstieg des Salms zusammen und dauerte von Ende Mai bis Anfang August; dies war die Zeit der «Salmenwaagen», auf die wir im nächsten Kapitel eingehen werden. Die zweite setzte mit der Laichzeit Ende September ein und endete üblicherweise Anfang Januar; dies war die Saison der «Lachsweiden»[7].

Die grössten Lachsfänge machten die Fischer im November («zwischen Allerheiligen und St. Andreas»), weshalb sich für diese Zeit eigentliche Monopole herausbildeten. Auch in der Kleinfischerei gab es solche «Hochsaisons», und zwar ebenfalls beim Aufstieg zum Laichen: bei den Aeschen im März, bei Egli und Hecht im April, bei Brachsmen und Alzeln im Mai (darum die Bezeichnung der letzteren als «Maifische»), bei den Karpfen im Juni.

Die Fische wurden zum Selbstverbrauch, vor allem aber zum Verkauf gefangen. Gemäss einer Umfrage des Bezirksamts Säckingen von 1872 wurden die Edelfische an die örtlichen Gastwirte verkauft oder nach Basel und «in die Bäder und frequentierten Gasthöfe der Schweiz und des Grossherzogtums Baden exportiert». Zahlreiche Wirte hielten Aale, Barben und Forellen, mitunter sogar Salme und Lachse, lebend in laufenden Brunnen. Im übrigen gelangten sie getötet, aber frisch («grün») auf den Markt. Lediglich Alet und vor allem Nasen, von denen zwar am meisten gefangen wurden, deren Fleisch jedoch nicht sehr begehrt war, machte man haltbar; sie wurden im Rauch «gedörrt» und so in die benachbarte Schweiz, nach Baden und sogar ins Elsass verschickt, wo sie als Leckerbissen von der ärmeren Bevölkerungsschicht bei Wein und Bier verspeist wurden. Bis in das 18. Jahrhundert wurden auch Salme und Lachse konserviert; man salzte sie ein und lieferte sie dann in Fässchen mit einem Inhalt von etwa zehn Pfund auf die Märkte der Städte oder in Klöster und an Fürstenhöfe[8].

Die erwähnte unterschiedliche Qualität von Salm und Lachs wirkte sich auch auf den Marktpreis aus: Die ersten frischen Salme im Frühling erzielten die höchsten Preise; dann sanken sie unaufhörlich. So galten Salme in den Jahren 1624–1627 7–10 Gulden je Stück, Lachse aber nur 2 Gulden. Die Rentamtsrechnungen der Herrschaft Rheinfelden verzeichneten für das Buchhaltungsjahr November 1768 – Oktober 1769 Einnahmen aus Salmen von 139 Gulden, aus Lachsen jedoch lediglich 38 Gulden. Noch im 19. Jahrhundert wichen die Durchschnittspreise um 100% voneinander ab: Nach Angaben des Rheinvogts Bitter betrug der Kilopreis für Lachs 1872 1 Gulden, für Salm aber 2 Gulden. Im gleichen Jahr bezahlte man für Forellen und Aeschen ebenfalls 2 Gulden bis zu 2 Gulden 20 Kreuzer je Kilo (wobei 1 Gulden = 60 Kreuzer), für Hechte, Trüschen, Barsche (Egli) und Aale 48 Kreuzer bis 1 Gulden und für Weissfische 12–16 Kreuzer je Kilo[9].

Im Zusammenhang mit dem Verkauf der Fische überliefert uns P. Albert Delfosse eine Anekdote, welche ihm Albert Schauli, der letzte Berufsfischer von Kaiseraugst erzählt hat: Vor Jahrzehnten fuhr einer seiner Vorfahren auf einem Floss rheinabwärts. In einer «Stande» voll Wasser führte er lebende Fische mit sich. In Basel verliess er den Floss, stemmte den Bottich auf seinen Kopf und trug ihn so auf den Fischmarkt. Doch der Boden fiel unterwegs heraus; der Mann war tropfnass, und die Fische zappelten auf der trockenen Strasse. Der Kommentar des Pechvogels habe mit Beten nicht viel zu tun gehabt!

Fangmethoden und Geräte

Im Jahre 1868 führte das Bureau für schweizerische Statistik in Bern eine Umfrage über die damalige Fischerei durch. Die knappe Antwort der Bezirksverwaltung Rheinfelden und die ausführlichere aus Laufenburg sind erhalten. In den folgenden Ausführungen stütze ich mich auf diese Beschreibungen sowie die Arbeiten von Johann Vetter und Karl Herbster[10].

Die *Lachsfischerei* erfolgte – laut Bericht des Bezirksverwalters von Rheinfelden von 1868 – in Mumpf, Wallbach, Rheinfelden und Kaiseraugst je nach Jahreszeit auf unterschiedliche Art:

April–Oktober: mit Salmenwaagen und Lachsgarn,
November/Dezember: mit kleineren Garnen,
Januar–März: durch Zünden zur Nachtzeit.

Die *Salmenwaage* stellte ein typisches, ausgeklügeltes Fanggerät am Hochrhein dar. Es handelte sich dabei um ein am Ufer, jedoch über dem Wasser