Zeitschrift: Mitteilungen der Antiquarischen Gesellschaft in Zürich

Herausgeber: Antiquarische Gesellschaft in Zürich

Band: 63 (1996)

Artikel: Zürcher Fischerei im Spätmittelalter : Realienkunde, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Fischerei im Zürcher Gebiet

Autor: Amacher, Urs

Kapitel: V: Die Bedeutung der Fischerei

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-379003

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: 16.07.2025

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

V. Die Bedeutung der Fischerei

An einem gewöhnlichen Abend des Jahres 1430 hatte es sich so ergeben, dass *«einige gůt gesellen uff der schifflùten stuben miteinander ze nacht ässent, und hattent visch kaufft, und da sy die urten angeleit, kam je der man umb 4 pfennig an vischen»*[1]. Oder 1446 akzeptierte Hans Spervogel einen Vertrag, gemäss welchem er für ein Fach in Hurden 1000 Albeli zinsen musste[2]. Fischessen, Abgabemengen – nur schon diese beiden Quellenbeispiele zeigen, dass die Frage nach der Bedeutung der mittelalterlichen Fischerei auf mehrere unterschiedliche Weisen angegangen werden muss.

A. Die Fischfangmengen

Für das Zürcher Gebiet fehlen jegliche Zahlen, und zwar sowohl absolute (wie Fangerträge) als auch relative (etwa Anteil der verkauften Fische am Gesamtumsatz auf dem Markt). Die Bedeutung der Fischerei anhand der Fangmengen ist deshalb schwierig zu erfassen.

Zwar sind in vielen (meist klösterlichen) Wirtschaftsquellen Zahlen über Fischabgaben vorhanden. Mitte des 12. Jahrhunderts bezog zum Beispiel St. Gallen von Seegräben (Pfäffikersee) 600 und von Riedikon (Greifensee) 500 Felchen[3]. Ueli Heinzelman zinste für sechs Fache in Hurden (Zürichsee) neben 8 Mütt Kernen noch 4000 Albeli und 2 Lachse[4], Hans Spervogel, wie erwähnt, gar 1000 Albeli für ein einziges Fach[5]. Der Rapperswiler Bürger Hans Rotenflu musste von den Fachen bei Hurden jedes Jahr insgesamt 6 Lachse (August/September) und 11100 (Martini) Albeli Abgabe leisten[6]. Ende des 17. Jahrhunderts sollen die Fache bei Hurden mit Zinsen von insgesamt 21740 Fischen belastet gewesen sein[7]. Alle diese Angaben sagen jedoch nichts über die effektiv geleisteten Fischzinse (bei den zwei obenerwähnten Hurdener Beispielen wurde im Vertrag festgelegt, dass die Abgaben notfalls auch mit Geld abgegolten werden könnten[8]), und erst recht sagen sie nichts über die Menge der tatsächlich gefangenen Fische. Sicher ist, dass die Mengen gefangener Fische von Jahr zu Jahr und von Ort zu Ort stark schwanken konnten[9].

Zahlen über effektive Fangerträge sind vom Sempachersee überliefert. Der Seevogt hatte von den Inhabern der Fischerlehen eine kleine Taxe zuhanden der Stadt Luzern einzuziehen und musste deshalb Buch führen über die Zahl der gefangenen Balchen (Felchenart). Das beste Jahr war 1436, als der Seevogt 364860 gefangene Balchen notierte. Der Jahresdurchschnitt 1418 bis 1459[10] betrug rund 180000 Balchen, und nur in drei Jahren machte der Ertrag weniger als 50000 aus. Dabei ist noch zu beachten, dass in dieser Rechnung nicht einmal

alles erfasst wurde, da die kleinen Fischerlehen von der Abgabe befreit waren und deshalb ihre Fänge nicht meldeten; zudem hatte jedes Garn wöchentlich 50 Balchen frei. Des weiteren sind die übrigen gefangenen Fischarten (Hecht, Hasel usw., auch Krebse) hier nicht aufgeführt[11].
Damit die Bedeutung der Fischerei eingeschätzt werden kann, muss geklärt werden, wie wichtig überhaupt Fisch als Nahrungsmittel für die mittelalterlichen Menschen war.

B. Die Bedeutung der Fische in der Ernährung

Welchen Stellenwert hatten die Fische in der Ernährung der mittelalterlichen Menschen? Wer, das heisst, welche Bevölkerungsteile assen (verspeisten, genossen) Fische und bei welcher Gelegenheit?
Die Vorstellungen über diese Thematik sind oft sehr ungenau. Vielfach wird behauptet, dass die Fische in der Ernährung des mittelalterlichen Menschen einen bedeutenden Platz eingenommen hätten, ja eigentliche Volksspeise und damit ein Grundnahrungsmittel gewesen seien.

1. Hinweise aus der Archäozoologie

Bei den älteren Ausgrabungen von am Wasser liegenden mittelalterlichen Wohnplätzen waren die Methoden noch nicht so verfeinert. Zwar kamen dort regelmässig Reste von Fischereigeräten zum Vorschein. In Hallwil wurden Netzsenker und Netzschwimmer, Fischgehren, Harpunen und Angelhaken ausgegraben[12]. Desgleichen förderte Werner Meyer in der Burg Mülenen bei Schübelbach SZ mehrere Netzsenker, Netzschwimmer, Angelhaken und Angelschnurgewichte ans Tageslicht, jedoch – falls überhaupt im Boden vorhanden – keine Überreste von Fischen aus dem nahen Tuggenersee[13].
Erst bei Ausgrabungen in neuerer Zeit wurden unter vielen Tierknochen auch Überreste von Fischen gefunden und identifiziert. Bei der Untersuchung der Fäkaliengruben im Münsterhof Zürich[14] wurden einige Fischknochen ausgegraben, allerdings nur Reste von Cypriniden (Karpfenfischen). Aus der Fundschicht des 12. Jahrhunderts wurden acht Brachsenknochen bestimmt, aus dem 13. Jahrhundert einer[15], und dazu einige Froschschenkel.
Die Auswertung der Tierknochen kommentiert Csont zusammenfassend so:
«Fische sind zwar nur spärlich vertreten, stellen jedoch wohl den Grundstock der Proteinernährung dar.[16]»
Die Forschungsergebnisse der Münsterhof-Grabungen überblickend, kommen die Archäologen im Ernährungskapitel zum Schluss:

«Die fischreichen Gewässer in und um Zürich lieferten damals der Bevölkerung einen wesentlichen Anteil an Eiweiss. Die zahlreichen Fischschuppen und Knochen im Küchenabraum bezeugen jedenfalls, dass die Fischerei gepflegt wurde und Fische wohl zum häufigsten Fleisch auf dem Teller der durchschnittlichen Familie zählten.[17]»

Diese Folgerungen gehen allerdings aus dem Fundmaterial beziehungsweise aus den veröffentlichten Grabungsergebnissen nicht direkt hervor. Die Fischüberreste werden (im Vergleich zu den übrigen tierischen Resten) bei der Auswertung nicht quantifiziert[18]. Selbst wenn man Verluste bei den zerbrechlichen Fischknochen einbezieht, sprechen 9 Fischknochen gegenüber total 1889 bestimmten Tierknochen nicht unbedingt für einen hohen Anteil von Fisch an der Deckung des Eiweissbedarfs[19].

Unter den Tierknochen aus einer Latrinengrube aus dem 13. Jahrhundert im Hofbereich der Stadtkirche Schaffhausen befanden sich in zwei Schichten die Überreste je eines Störs und eines kleinen Fisches[20]. Die Untersuchung zweier Hausgruben am Münsterplatz Basel (Reischacherhof)[21] brachte unter 6000 Knochen nur gerade 2 Fragmente von Fischskeletten zutage, nämlich eine Rippe und einen Wirbel von grossen Salmoniden (Forellen oder Lachse). Der Wirbel stammte von einem über 1 m langen und über 20 kg schweren Exemplar. Selbstverständlich stehen diese Fischüberreste in keinem Verhältnis zum tatsächlichen Konsum von Fischen in der Stadt am Rheinknie.

Dass bei archäologischen Grabungen jeweils nur wenige Überbleibsel von Fischen gefunden werden, hat verschiedene Ursachen. Viele Fisch-Speiseresten werden von Tieren gefressen, und im Boden verderben die extrem heiklen, zerbrechlichen und eher kleinen Fischgräte rascher als die Säugerknochen. Die Fischknochen werden bei der Grabung leicht übersehen; ohnehin würden nur aufwendige Grabungstechniken (Schlämmung) ein vollständiges Bild geben; diese werden aber selten angewendet.

Aus diesen Gründen fehlen in den meisten Grabungen die Fischknochen – auch in jenen, wo aufgrund der Lage (nahe an einem Gewässer) oder der historischen Quellen eigentlich Resultate betreffend Fischfang und Fischverzehr zu erwarten wären. Deshalb kann die archäozoologische Forschung kaum verlässliche Angaben bereitstellen.

Sogar in solch günstigen Fällen wie bei der Ausgrabung in Nidau, wo der Küchenabfall innerhalb des Hauptturmes abgelagert worden und damit vor Sekundärverwertern (Hund, Fuchs, Krähe usw.) geschützt war, muss mit erhöhtem «Knochenschwund» bei den Fischknochen gerechnet werden[22]. Selbst wenn man die Nidauer Ergebnisse mit Vorbehalten betrachtet, sind die dort gefundenen Anteile an Fischknochen doch recht hoch. Von den total 6208 bestimmbaren Knochen stammen 72 Fragmente von Fischen; das entspricht 1% aller identifizierten Knochen oder 15% der Wildtierknochen[23].

Sollte diese Prozentangabe etwa den Anteil der Fische an der Ernährung der mittelalterlichen Menschen darstellen? Die Frage nach der Bedeutung der Fischerei für die Lebensmittelversorgung (insbesondere mit tierischem Eiweiss) muss offenbleiben – auch die archäologische Forschung kann sie nicht beantworten.

2. Die Bildquellen

Bildliche Darstellungen zeigen häufig Fische in den unterschiedlichsten Situationen. Ich wage jedoch nicht, aufgrund dieser Bildquellen allgemeingültige Aussagen über die Bedeutung der Fischerei im mittelalterlichen Leben, insbesondere in den Essgewohnheiten, zu ziehen. Auf Darstellungen von Marktszenen oder Küchen nehmen die Wassertiere oft einen wichtigen Platz ein. Dies braucht jedoch nicht die tatsächlichen Begebenheiten wiederzugeben, sondern dürfte vielmehr der Absicht des Künstlers entspringen, die Vielfalt des Angebots darzustellen.

Auf Bildern mit mittelalterlichen Essensszenen stehen oft Fischgerichte auf dem Tisch; hier dürfte der Fisch als christliches Symbol (Ichthys) eine Rolle spielen.

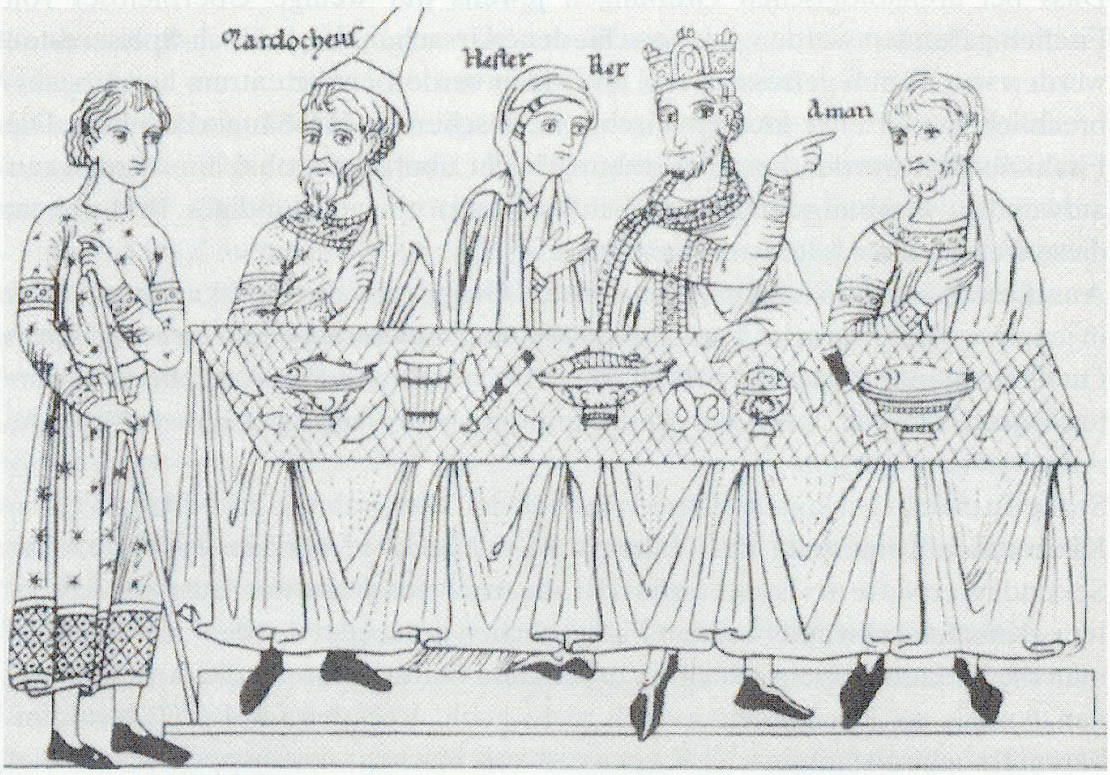

Abb. 58. Königliches Gastmahl mit Fisch, Bretzel und Tranksame.

Abb. 59. Männer bei einem einfachen Mahl. Auf dem Tisch ist Brot und ein Messer zu sehen, ein Gehilfe bringt Wein.

Es ist unbestreitbar, dass die Fische auf dem Markt wie auch das Fangen und Essen von Fisch im Bewusstsein der mittelalterlichen Menschen durchaus gegenwärtig waren; direkte Rückschlüsse von den Bildquellen auf die Alltagswirklichkeit sind aber fragwürdig.
Auffällig ist aber doch, dass gerade bei fürstlichen Gelagen eine Schüssel mit Fisch auf dem Tische steht, und zwar zusammen mit Fleischgerichten. Offenbar durfte die Fischspeise in keinem mehrgängigen Menü – für die Oberschicht – fehlen.

3. Die Jahrzeitstiftungen

Die meisten Seelgeräte enthalten in der Stiftungsurkunde – neben der Vorschrift, in welcher Form die Jahrzeit des Stifters feierlich begangen werden müsse – genaue Angaben, wie das vermachte Geld zu verwenden sei: Die mit der Jahrzeitstiftung bedachten Gotteshäuser erhalten Pitanzen[24], um *«damit ir mal zu bessren»*[25]. Fische werden dabei sehr oft genannt; dies ist nicht verwunderlich, waren doch viele kirchliche Feiertage zugleich Fasttage. Allerdings konnte die Mahlverbesserung sowohl in Fisch als auch in Fleisch bestehen: *«Es*

sije an fischen, an fleisch oder andern stuken, woran si es denn allergernest hand.[26]» Auffällig ist aber, dass die Fische zusammen mit Weissbrot[27] und (allerbestem) Wein[28] den Klöstern gestiftet wurden. Das bedeutet, dass die tägliche Kost der Klosterfrauen und Mönche beträchtlich einfacher war und dass nur dank der Jahrzeitstiftung derart leckere Sachen wie Wein, Semmeln, Kuchen[29] – und eben Fisch – auf den klösterlichen Tisch kamen. Demgegenüber umfassten Spenden zur Speisung der Armen nur Mus und Brot[30].
Aufgrund der untersuchten Jahrzeitstiftungen ziehe ich den vorläufigen Schluss, dass Fisch nur dank der grosszügigen Pitanzen-Spender auf den Refektoriumstisch gelangte und – selbst für eine gehobene Schicht wie die Klostergeistlichen – eine Luxusspeise darstellte.

C. Fisch als Fastenspeise

«Fische waren ein wichtiges Nahrungsmittel wegen des kirchlichen Fastengebots.» Oder: «Man schätzte Fische als Fastenspeise sehr.[31]» Solche geradezu stehende Wendungen in vielen Texten über das Mittelalter sind in ihrer Verkürzung jedoch richtig und falsch zugleich.
Die Aussage, dass die Fischerei wegen der Einhaltung des Fastengebots eine herausragende Bedeutung gehabt habe, fusst auf Quellen aus dem klösterlichen Bereich. Die Mönche von Pfäfers als Beispiel erhielten jeden Mittwoch und Freitag Seefische (pisces de lacu) und in der Fastenzeit am Sonntag, Dienstag, Donnerstag und Samstag frische und getrocknete Fische (*pisces sicci et recentes*)[32]. Es gilt beim Fall von Pfäfers allerdings zwei Dinge zu beachten: erstens handelt es sich um eine normative Quelle, und zweitens betrifft es Angehörige einer Oberschicht.
Wie wichtig für die Klöster die Versorgung mit Fischen tatsächlich war, wird durch viele andere Quellen erhärtet. Den Benediktinern und Zisterziensern war jeglicher Genuss von Fleisch, Fische ausgenommen, verboten; auch die andern Orden kamen ohne weiteres auf 100 Fasttage im Jahr. Praktisch alle Klöster besassen deshalb Einkünfte (Abgaben) in Form von Fischen[33], sicherten sich das Vorkaufsrecht, bevor der Fang auf den Markt kam[34], oder kauften importierte konservierte Fische[35].
Alle diese Angaben in den Quellen sind jedoch nur beschränkt aussagekräftig, da ja nicht verzeichnet ist, wieviel Fische die Klöster effektiv erhielten und verbrauchten. Deshalb stellt ein Eintrag im Rechnungsbuch des Klosters St. Martin auf dem Zürichberg einen besonderen Glücksfall dar[36]. Der Mönch verbuchte zwar auch nicht, wie viele Fische abgeliefert wurden, sondern trug gewöhnlich nur summarisch ins Rechnungsbuch ein, ob jeder Bauer und Fischer die Zinsschuld gänzlich beglichen hatte. Im Jahre 1520 vermerkte er aber zusätzliche

Details und notierte jedesmal mit Datum, wenn vor den Feiertagen der Pächter der klösterlichen Glatt-Fischenz bei der Herzogenmühle Fische für eine oder zwei Mahlzeiten auf den Zürichberg brachte. In der Fastenzeit geschah das zehnmal, im Vorsommer dreimal und zwischen dem 21. Juni und Ende Oktober achtundzwanzigmal. Dadurch wird nachvollziehbar, wie der Schwamendinger Fischer seinen Pachtzins von 5½ Pfund Haller bezahlte, nämlich in periodischen Fischlieferungen an das «Klösterli» vor allem in der Hauptfangsaison.
Fisch war in den Klosterhaushaltungen ein wesentlicher Bestandteil der Nahrung. Je nach Art des Ordens und nach der finanziellen Ausstattung des Klosters bestanden aber erhebliche Unterschiede[37], und die Verhältnisse im klösterlichen Bereich lassen sich auch nicht auf das alltägliche Leben der Laien übertragen.

1. Fleisch-Verbot – nicht Fisch-Gebot

Das Abstinenzgebot untersagt den gläubigen Christen, an bestimmten kirchlichen Feiertagen Fleisch von warmblütigen Tieren zu essen. Fisch war die einzige tierische Nahrung, die an Abstinenztagen genossen werden durfte. Das Abstinenzgebot ist aber eine verbietende Vorschrift, nicht ein aufforderndes Gebot, d. h., es gebietet nur denjenigen, darauf zu verzichten, die sonst an diesem Tag Fleisch verzehrt hätten; sie sollten also fleischlos essen oder allenfalls das Fleisch durch Fische und andere kaltblütige Tiere ersetzen. Keineswegs zwingt das Abstinenzgebot aber jene, die ohnehin kein Fleisch zu sich genommen hätten, an diesem Tag Fisch zu essen[38].
Folglich würde Fisch als Fastenspeise nur besonders wichtig, wenn bei breiten Kreisen häufig Fleisch auf den Tisch kam. Doch welchen Stellenwert hatte der Fleischkonsum in den unterschiedlichen Schichten?

2. Fleisch im mittelalterlichen Essen

Die bäuerliche Alltagsnahrung basierte in überwiegendem Mass auf Brot und anderen Getreideprodukten sowie auf Gemüse. Typisch bäuerliche Gemüsesorten waren Kohl, Rüben, Erbsen, Bohnen oder auch Zwiebeln und Knoblauch. Verschiedene Varianten von Breispeisen auf Gemüsebasis kannte man ebenfalls von alters her. «Man sollte sich allerdings vor Augen halten, dass auch bei ‹besseren› Leuten im Alltag der Tisch nicht viel anders gedeckt gewesen sein wird.[39]»
Fleisch kam nur bei ausreichender Eigenproduktion – wohl hauptsächlich an Festtagen – auf den Tisch (an erster Stelle wohl Schwein, in Berggebieten auch Rind, z.T. Kleinwild[40]), und zwar weniger Braten oder Ähnliches, sondern

Fleisch zusammen mit einem «verlängernden» Gemüse: «Kraut [d.i. Kohl] und Fleisch, Kraut und Speck, in der Fastenzeit Kraut und Fisch, das sind Speisen, auf die man im bäuerlichen Milieu immer wieder stösst – aber nicht nur dort, sondern auch in den Kuchlrechnungen [!] der Herren des Stifts Klosterneuburg bei Wien.[41]»
Die Kost der Bauern war sicher nicht «fleischlos». Aber «Schätzungen über das Verhältnis der Lebensmittelarten zueinander sind aufgrund unserer Quellen kaum möglich»[42]. Einige Alltagsforscherinnen und -forscher vertreten allerdings eine gegenteilige Ansicht, was die Menge und die Qualität des Essens in den unterschiedlichen Schichten betrifft.
Aufgrund mittelalterlicher Kochbücher kommt Winter[43] zum Schluss, dass die Essgewohnheiten in den Haushalten von Fürsten, Klöstern und Stadtpatriziern sich nicht wesentlich voneinander unterscheiden[44]. Da aber Kochbücher der unteren Schichten fehlen, bleibt uns meist unbekannt, was Bauern und Kleinbürger oder das Stadtproletariat eigentlich gegessen haben. Grundsätzlich wird jedoch angenommen, dass deren Nahrung bedeutend eintöniger und einfacher war als die Speise der Oberschichten[45].
Hundsbichler anderseits schliesst aus erzählenden Quellen, dass das bürgerliche Festmahl – überlieferungsbedingte Informationsverluste vorbehalten – offenbar generell einfacher gestaltete Gänge, kleineren Nahrungsmittelaufwand sowie eine andere und auch geringere Fleischauswahl aufwies als das adelige Festmahl[46]. Hingegen stimmt er mit Winter überein, dass die Vielfalt der Speisen, die Zubereitung und die Fleischmenge entsprechend der sozialen Stellung abnahmen[47]. Dabei ist qualitativ ein scharfer Einschnitt unmittelbar oberhalb der Bauern, Arbeiter und Knechte zu beobachten[48]. Im Alltag assen die tieferstehenden Bevölkerungsschichten erwiesenermassen anders als die Oberschicht[49]. Jedoch: Gesichertes Wissen über die alltägliche Ernährungssituation der einfachen Leute fehlt[50], und differenzierte Untersuchungen zur Lebenshaltung unterschiedlicher sozialer Schichten innerhalb der Städte werden eine Aufgabe künftiger Forschung sein[51].
Ohne solchen Arbeiten vorzugreifen, möchte ich hier die Belege aus den Zürcher Quellen anführen und die Speisezettel-Frage etwas zu erhellen versuchen.

3. «Das hertost jar von grosser türe» – Hunger in chronikalischen Quellen

Während der Hungerjahre nach 1340 assen die armen Leute blosse Kräuter, gekocht und mit etwas Butter gewürzt – ohne Brot –, und andere essbare Dinge; viele konnten sich, weil ihnen Butter oder Öl fehlten, nicht einmal eine solche Speise zubereiten[52]. Der Bischof von Konstanz liess die Armen mit *«pane pulmentoque»* versorgen[53].

In der Klingenberger Chronik wird von einer Hungersnot so berichtet: *«Anno dni. 1438 was es das hertost jar von grosser türe* [Teuerung] *in allen landen* [...]; *und maint jederman, es sölt wolfail werden nach der ern, wan es stuond hüpsch korn uff dem feld; aber es beschach nit, wan ee man die gersten ab geschnaid, do hatt man si gessen, und was jederman des nüwen korn fro* [...] *Item es gieng och uff dem land so ubel und so hert von der türe, dass vil lüt was, die in ainem halben jar nie kain brot hatten, denn dass si krut, reben und sölich ding sutten und assent; und wer kü hatt, der lebt wol, dass si ducht, die assent milch und ziger, und sutten krut in der milch, und zugent sich also hin* [...].[54]»
Hier wird gut sichtbar, dass die Ernährung je nach Gruppenzugehörigkeit unterschiedlich war und dass ein Mangeljahr die einzelnen Schichten ungleich hart traf. Zudem gab es selbst bei den Ärmsten noch eine Abstufung in der Essensqualität von Brot abwärts zu Ziger und Milch (eventuell mit Kraut darin) bis hin zu Kraut (Kohl) und Räben.

4. Die Lebensmittelmärkte in Zürich

Die Leute besorgten sich ihre Lebensmittel in Verkaufsständen und auf den Märkten. Das Marktgeschehen in der Stadt Zürich spielte sich hauptsächlich in der Umgebung des Rathauses ab; die Gasse von diesem aus bergwärts galt kurzweg als «der Markt» mit der nördlichen Abzweigung des «Salzmarktes»[55]. So gab es besondere Märkte für Hühner, Obst, Butter, Kirschen und Kefen[56], ebenso für *«krut»* (grünes Gemüse), *«reben»* (Weissrüben) und *«růben»* (Rüben). Hühner, Eier und Milch wurden auf der unteren Brücke (Gemüse- oder Rathausbrücke) gehandelt[57], Gemüse[58] unter den Tilinen[59], Rüben ebenfalls auf der Brücke[60], Erbsen und Bohnen vor dem Kornhaus[61], Obst auf dem Platz beim Rüden[62]. Im unteren Teil des Fischmarktes, unter der «Tili» des Opfikon-Hauses und des Kerzhauses, waren Butter, Käse und Ziger zu erhalten[63]. Selbst Mist wechselte *«am vischmerkt»* den Besitzer[64]. Mit Brot deckte man sich bei den Fochenzern (Kundenbäckern) und Pfistern in der Brotlaube im Erdgeschoss des Rathauses ein[65]. Die *«gesottnen kutlen, můly, fůss und hůipter»* lagen bei den Kuttlern[66], das bessere Fleisch und Würste[67] auf den Bänken der Metzg zum Verkaufe auf[68]. Ebendort hielten die Grämper (Krämer) und Metzger die *«bücking, hering, stockfisch und blatyßli»*, die eingemachten oder getrockneten Meerfische, feil[69].
Der Markt für frische Fische war auf dem Platz zwischen Rathaus und Zunfthaus zum Rüden eingerichtet[70]. Er lag also in der *«mereren»* Stadt nahe am Wasser[71]. Markt gehalten wurde am Montag, Mittwoch, Freitag und Samstag[72].
Der Fischmarkt war übrigens der öffentliche Ort par excellence. Er diente auch als Tanzplatz für die jungen Leute[73], und ausser auf dem Rüden, dem Schneggen

Abb. 60. Das Hüttli in der Limmat als Hinrichtungsstätte: Eine gefesselte Frau wird vom Hüttli aus ertränkt werden.

und den Zunftstuben war das Spielen (Schach und andere Brettspiele) nur dort gestattet[74]. Hier, an der Südostecke des Platzes vor dem Rathaus, stand auch der «Stock», der Schandpfahl mit dem Halseisen[75]. Auch drakonische Strafen wie Handabschlagen wurden auf diesem Platz vollstreckt[76]. Die zum Tode Verurteilten, beispielsweise Waldmann[77], übergab das Gericht auf dem Fischmarkt dem Scharfrichter[78]. Die Hinrichtungen selber fanden in der Regel auf dem Hüttli[79] oder ausserhalb der Mauern statt[80].

Doch zurück zu den Märkten: Das Angebot an Essbarem war also durchaus vielfältig. Die Vielfalt der Märkte sagt aber nichts darüber aus, ob alle Schichten dieses Angebot auch nutzen konnten.

5. *Mus, Brot und was dazugehört*

Felix Tentzler aus Uster hinterliess *«sines suns kinden hundert guldin, fûr sy erziechen, bis sy wol mûs und brot mûgent gwûnnen»*[81]. Mit seinem Vermächtnis sicherte er die Pflege seiner minderjährigen Enkel, bis sie auf eigenen Füssen stehen konnten. Dabei drückt er «selbst für ihren Lebensunterhalt aufkommen» mit Hilfe der Metapher *«mûs und brot»* aus. Diese formelhafte Wendung steht generell für Beköstigung; jemandes Mus und Brot essen heisst aber auch, an dessen Tisch leben und in dessen Dienst stehen[82]. *«Wer sin eignes mûs und brot ißt»*, führt einen eigenen Haushalt, ist ein Haushaltsvorstand[83]. Brot und Brei umschreibt dabei gewissermassen die Grundmahlzeit[84].

In Kloten hatten die frondienstleistenden Bauern ein Anrecht auf Verpflegung, die allerdings nur aus Brot und Knoblauch bestand[85]. Während des Lachsfangs musste der Herr zu Laufen die Fischer am Rheinfallbecken zum Frühstück mit Suppe und Wein, zum Imbiss mit Mus und Zutaten verköstigen[86]. Wenn die *«knecht»* von Ellikon und Rüdlingen während des Lachsfangs am Morgen früh die Lachse zum Kloster Rheinau brachten, erhielten sie *«ir brot»*; kamen die *«knecht»* mit Fischen, die sie untertags gefangen hatten, sollte ihnen der Klosterkeller *«ain subben und trinken»* geben.
Selbst bei besseren Herren, den Chorherren am Zürcher Grossmünster, gab es nicht alle Tage Fleisch. Der Cellerarius teilte an den Festtagen jedem Berechtigten seine Stücke zu; die Skala reichte vom Schweinsbraten bis zu *«inschubelingen»* (Schüblig). Dem Kellner selbst standen beispielsweise am Palmsonntag Wein und *«milchmůs sicut uni canonico»* zu[87].
Das Zürcher Predigerkloster besass in Winterthur und in Baden je ein Haus für seine Bettelmönche. Dieses Haus wurde an Ortsansässige verliehen, welche sich dafür verpflichteten, den Terminierern (Almoseneinsammlern aus Zürich) Unterkunft und Verpflegung bereitzustellen. Dabei musste die *«atzung»* aus demselben Mus bestehen, das die Gastgeber selber assen[88]; sollte dem Almoseneinzüger diese *«kuchÿspÿs»* nicht genügen, so war es ihm freigestellt, Brot, Wein, Fleisch oder Fisch – auf eigene Rechnung – selber hinzuzukaufen[89].
Der Prädikant Niklaus Steiner in Rüti hatte hundert Jahre später Anrecht auf *«all tag vier par brot, wyes der schaffner und die herren åssend. Das åssen soll er selbs jn der kuchi reychen lassen. So man fisch isset, gyt man jm, wyes die herren und die schaffner hand; ist es ein fleyschtag, so gyt man jm und synem volck zů jmbiß drü stuck fleysch und zů nacht drü stuck. Hat man dann ettwas krut oder råben, desglych so man gebrates hat, so gyt man jm ouch. Zů dem mag er allerley můs und hyrs ouch reychen.[90]»*
In ihren Trinkstuben assen die Zünfter Brot und tranken Wein dazu[91]. Mehr anzubieten war dem Stubenmeister auf dem Zunfthaus ja auch nicht erlaubt. Die Zunftgesellen konnten aber auf dem Markt Fleisch oder Fisch auf eigene Rechnung kaufen und dann vom Stubenknecht zubereiten lassen[92].
Sie taten dies jedoch wohl nur bei besonderen Anlässen und begnügten sich im allgemeinen mit einfacher Kost.
Solche Alltagsspeise bestand bei einfachen Leuten wohl vor allem aus Mus[93]. Zur Abwechslung mischten sie Schmalz oder *«gumpost»* unters Habermus[94]. Die Leute (auch in der Stadt Zürich) pflegten ihre Gemüse- und Baumgärten für den Eigengebrauch[95]. Ein Gemüse allein konnte eine ganze Mahlzeit bilden[96]. Daneben kamen Suppe oder *«tünki»* auf den Tisch, wobei die mittelalterliche Suppe ebenso wie die Tunke eine vollständige Mahlzeit (ursprünglich mit einer Flüssigkeit übergossenes Brot) darstellte[97]. An glücklichen Tagen war die Suppe bereichert mit einem Ei[98]. Kleinere Mahlzeiten bestanden aus Käse oder Ziger und Brot[99].

Abb. 61. So wie diese Runde leisteten sich die Trinkstubenbesucher gelegentlich ein Fischessen.

Die wohlhabenden Familien assen sicher «besser» und reichhaltiger; bei ihnen kamen mehr edlere Fleischstücke auf den Tisch, und das Menü war abwechslungsreicher. Dabei verschmähten sie auch Speisen nicht (z.B. Gelünge), welche die Mitteleuropäer des ausgehenden 20. Jahrhunderts verachten[100]. Bei Jacob Meiss gab es für eine diebische Magd einiges zu holen: rohes, gesottenes, getrocknetes und eingelegtes (Rind-)Fleisch, Leber, Lunge, Kutteln, ausgelassenes Fett, Gersten, Erbsen, Brote, Wein, Most[101]. Bei Erhard Griessenberg entwendete der Dieb nebst Gebrauchsgegenständen *«2 stuk rindfleisch, 1 stuk schwinin fleisch, 3 zigerschiben und 10 tür visch»*[102].

Die angeführten Beispiele legen den Schluss nahe, dass Fleisch in den Mahlzeiten – selbst wenn deutliche Unterschiede bei den verschiedenen Schichten vorhanden waren – keineswegs zum Alltag gehörte[103]. Die von Abel errechneten Zahlen über die Grösse des Fleischkonsums im Spätmittelalter dürften also zu hoch sein und finden bei Mediävisten zunehmend Widerspruch[104]. Damit wird das kirchliche Abstinenzgebot für die grosse Mehrheit eher belanglos, was wiederum bedeutet, dass auch Fisch als Fastenspeise für die breite Bevölkerung eine recht untergeordnete Rolle spielte.

D. Der Fisch als Nahrungsmittel

Mit der Folgerung, dass Fisch als Fastenspeise wenig bedeutend war, ist die Frage nach der Bedeutung des Fisches nur zur Hälfte geklärt. Zu untersuchen bleibt noch, wie wichtig denn Fisch generell – unabhängig vom Fasten – für die mittelalterliche Tafel war.

Eine Studie aufgrund von niedersächsischen Haushaltungsbüchern unterstreicht, dass der Fischkonsum in den gehobenen Schichten keineswegs ausserordentlich gross war. In der Menge wie auch in den ausgegebenen Summen blieb er unter dem Verbrauch von Brot und Fleisch. Wertmässig lagen die Ausgaben für Fische etwa im gleichen Rahmen wie die Ausgaben für Gewürze und Südfrüchte, aber meist unter den Ausgaben für Getränke[105]. Der Fischverbrauch in den Haushalten der breiten Bevölkerung hing mit der Schichtzugehörigkeit zusammen.

Bei den damaligen Fischpreisen fällt auf, dass Fisch – verglichen mit den übrigen Nahrungsmitteln – ein relativ teures Konsumgut war[106]. Noch deutlicher wird das, wenn man die Preise je Kalorieneinheit betrachtet. Dass Fisch also ein Grund- und Volksnahrungsmittel war, ist wenig wahrscheinlich[107]. In Heinrich Wittenwilers «Ring» wird ein Hochzeitsgast belehrt, Fisch sei Herrenspeise[108].

Der bürgerliche Mittelstand in den Städten, die selbständigen Handwerker und handeltreibenden Bürger, konnte sich ein Fischessen eher leisten als die lohnabhängigen Handwerker und das Gesinde[109]. Allerdings muss bei solchen Aussagen stets eine Differenzierung nach der Art der Fische vorgenommen werden. Süsswasserfische waren generell relativ teuer, wobei es auch hier Preisunterschiede zwischen den verschiedenen Fischsorten gab[110]. Die Meerfische (Hering und Stockfisch) waren auch in grosser Entfernung von der Küste oft billiger als die Binnenfische[111].

Für Zürich dürfte dasselbe zutreffen: Fisch und Fleisch assen die mittelalterlichen Menschen wohl nur bei besonderen Ereignissen, im übrigen ernährten sie sich überwiegend von Mus und Zugemüse.

Zur Illustration: An einem Aschermittwoch gerieten die Müller auf ihrer Zunftstube aneinander, weil Kramer dem Hertzog Fischgräte an den Kopf warf[112]. Die Müller hatten also ein Fischmahl genossen, und zwar dürfte es sich dabei um ein gesellschaftliches Ereignis und damit um ein Festessen gehandelt haben. Ähnlich verhielt es sich auf der Landschaft. An einen gemeinsamen Schmaus brachten die *«gůt gesellen»* Fische mit[113]. Umgekehrt war ein Fisch-Geschenk der Anlass für eine gesellige Zusammenkunft[114].

In den Zürcher Rats- und Richtbüchern werden etliche Fischdiebstähle aktenkundig[115]. Das deutet darauf hin, dass Fisch anders nicht so leicht zu bekommen war – um so mehr, als einige Male die Beute sowohl aus Fleisch wie auch aus Fischen bestand[116].

Fisch war etwas Besonderes – das zeigt sich auch daran, dass Männer versuchten, mit einem Fischmahl das Herz ihrer Angebetenen zu erobern[117]. Hans von Tobel beispielsweise zog den Schmied von Pfäffikon vor Gericht, denn er sei *«zů siner frowen jn die kuchy komen und hab gesprochen: ‹Wenn wend wir ein fischly miteinandern essen jn einem geheim?›»*[118]. Offensichtlich waren Fische auch als Mittel zur Bestechung geeignet[119], was auf deren Wertschätzung hinweist. Tatsächlich galten *«tûr fisch»* als *«schleckhafte spis»*[120].
Die Taglöhner, die im Holz für das Grossmünster Trottbäume rüsteten, erhielten vom Kellermeister ein einfaches Mittagessen, bestehend aus Brot, Käse und Wein[121], sowie ein Nachtessen zu 8 Pfennig. Als der Meister einmal abwesend war, wollten sich die Schwamendinger nicht mehr mit solch einer frugalen Mahlzeit zufriedengeben, sondern verlangten Fische; das schlug sich mit 16 Pfennigen pro Imbiss in der Rechnung nieder[122]. Diese Einträge im Ausgabenbuch der Propstei bestätigen, dass für die breite Bevölkerung im allgemeinen die Nahrung recht einfach war und dass die Fische eine willkommene Bereicherung darstellten.
Nach heutiger Essgewohnheit gehören zu einer Mahlzeit ein Stück Fleisch und Beilagen. Im Mittelalter waren die Bestandteile umgekehrt gewichtet. Bis ins 17. Jahrhundert gab es beim Essen immer eine Dreiheit von Zentralspeise, Peripherie und Leguminose. Die zentrale Speise umfasste ein stärkehaltiges Nahrungsmittel aus dem «ager», also Brot oder Hirsebrei; sie deckte den Hauptbedarf an Kalorien. Das zweite Element (Peripherie) war eine Beilage aus dem «saltus», die wesentlich als Geschmackslieferant diente, wie Fleisch, Fisch oder Saucen. Dazu assen die Leute ein pflanzliches Nahrungsmittel aus dem «hortus» (Bohnen, Erbsen, Linsen); hierzu gehört auch *«gumpist»* (Eingemachtes). Die Leguminosen lieferten den Hauptanteil am Proteinbedarf[123]. Gemäss diesem Modell, das durch die oben angeführten Quellen aus dem Zürcher Raum bestätigt wird, gehören die Fische also nur zum peripheren Element der Mahlzeiten.

E. Die Lebensmittelpolitik Zürichs

Über das bisher Gesagte hinaus lässt sich an der Politik der Stadtregierung ablesen, welches Gewicht sie der Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln und mit Fischen im besonderen beimass. Die Fische mussten sofort (frisch) auf dem öffentlichen Markt feilgehalten werden, niemand durfte auf dem Zürichsee oder in der Stadt Wassertiere *«uf pfragen»* (zum Weitervertrieb) kaufen, und die Ausfuhr war verboten[124]. Ebensowenig duldete der Rat, dass mehrere Weidleute sich zum gemeinsamen Verkauf zusammenschlossen. Die Fischer sollten ihren Fang aus dem nahen Zürichsee selber vertreiben, nur Ware von ausserhalb des

Bannkreises von Zürich durften sie einem Fischverkäufer zur Vermarktung übergeben[125]. Am See markierte die *«sul»*, die Niklaussäule, diese Grenze[126].
Die Obrigkeit zielte also auf die Versorgung der Stadtbevölkerung mit frischem Fisch in genügender Menge (Qualität und Quantität); gleichzeitig sorgte sie dafür, dass der Wettbewerb spielte. Ausreichendes Angebot und Konkurrenz sollten dämpfend auf die Preise wirken. Selbst in Zeiten, wo ein Überangebot bestand, durften die Fische nicht ausgeführt werden, sondern mussten ins Spital und an die Spanweid geliefert werden[127].
Der Zürcher Rat reglementierte jedoch den Fischhandel nicht strenger als den Vertrieb anderer Waren des täglichen Gebrauchs – im Gegenteil. Für die Fische gab es keine amtliche Preiskontrolle[128] wie für Brot und Fleisch[129]; auf dem Fischmarkt bestimmten das Spiel von Angebot und Nachfrage sowie die Kunst des Feilschens den Preis[130].
Einen Eindruck zur Bedeutung des Fischs (im Verhältnis zum Fleisch) liefert die Zahl der Metzgerbänke, von denen es in der Stadt Zürich 33[131] gab, gegenüber 7 Fischbänken[132] (Verkaufsstände auf dem Fischmarkt). Die Anzahl Fischbänke sagt aber nur etwas aus über die Bedeutung des Fischhandels auf dem städtischen Markt; was die Leute für den Hausgebrauch selber aus dem Wasser holten, wird nicht erfasst[133]. All die Fische, Krebse und anderen essbaren Wassertiere, die mit der Angel, mit dem Storrbären (Beutelnetz für den Fischfang[134]) und mit andern Geräten oder gar von Hand[135] in noch so kleinen Gewässern[136] gefangen wurden, bleiben im dunkeln. Abel schätzt, dass ein hochmittelalterlicher Bauernhof mit einem sechsköpfigen Haushalt den Nahrungsbedarf durch Fischfang jährlich um 40 kg (22 800 Kalorien) verbesserte[137].

F. Fischerei und Reformation

Die Reformation schaffte die Fasten- und Abstinenzgebote ab. Es hätte also ein markanter Rückgang bei der Fischversorgung auftreten müssen; ein solcher Einbruch wird in den Quellen aber nicht sichtbar.
Noch 1536 erneuerte der Rat der Stadt Zürich den Fischereinung und versah ihn mit präzisierenden Zusätzen zum Marktgebot und zu den Schonzeiten[138]. 1538 bekräftigte Zürich sogar das Ausfuhrverbot für Fische: Die Fischerzunft hatte das Gesuch gestellt, den Seevögten die Kompetenz für Ausnahmebewilligungen zu erteilen. Sie argumentierte dabei nicht, es herrsche ein allgemeiner Überfluss an Fischen, sondern sie wollte nur gelegentliche Überschüsse in Baden, Bremgarten oder andernorts verwerten[139]. Der Rat lehnte das Gesuch ab mit der Begründung, der See gehöre den Zürchern und denen sollten nicht nur die schlechten Fische übrigbleiben[140]. Sowohl die Argumentation der Fischer wie jene des

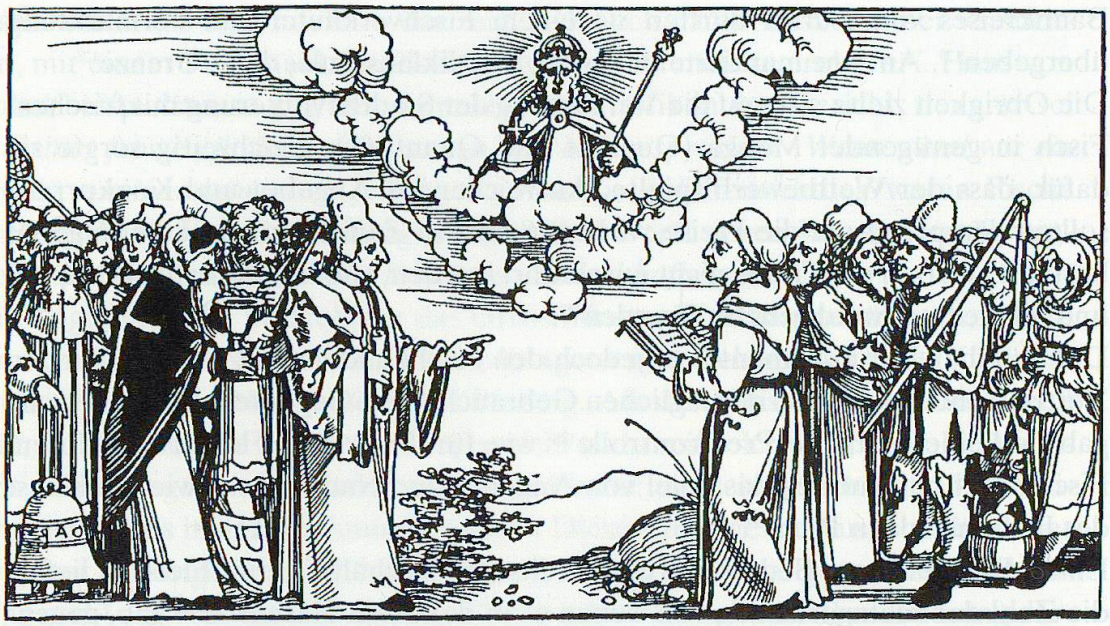

Abb. 62. Geistliche und Berufsleute, die angeblich wegen der Reformation ihren Broterwerb verloren haben, klagen Luther an. Mit dabei ist auch ein Fischer (hinten, erkennbar am Schöpfnetz).

Rats deutet darauf hin, dass die Leute (trotz der Aufhebung des Fastengebots) immer noch eifrig Fische konsumierten.

Man kann nicht behaupten, dass die Fischer wegen der Aufhebung des Fastengebots um ihren Erwerb fürchteten und deshalb generell gegen die Reformation waren. Beispielsweise Ulrich Wädischwyler, Fischer und Zunftmeister der Schiffleute, unterstützte Zwingli[141].

Anders als bei den einheimischen frischen Fischen hat sich der Konsum bei den konservierten Meerfischen offensichtlich geändert, allerdings mit einiger Verzögerung. Der grosse Rat von Zürich hielt erst 1636 fest, *«der gebruch der ÿngesaltznen Fischen [sei] nit mehr so gemein als zur Zÿt, da derselbig [Eidt] gemacht worden, von siderhar ufgehepten Päpstlichen Gebotts wegen»*. Deshalb beschloss er, die Beschau der *Bücking, Hering, Stockfisch und Blatÿßli* zwar weiterhin beizubehalten, die Beschauer aber nicht mehr besonders zu vereidigen[142]. Noch 1604 war der Beschauereid erneuert worden[143]. Zwar wird hier ausdrücklich auf das (abgeschaffte) Fastengebot Bezug genommen, doch auch im 17. Jahrhundert assen die Leute noch so viele Heringe, Trocken- und Pökelfische, dass die Obrigkeit die Lebensmittelkontrolle hier beibehielt und darauf achtete, dass *«gůte werschaft verkoufft werde»*[144].

In den Bauernunruhen auf der Zürcher Landschaft nach der Reformation tauchte in allen Forderungskatalogen die Freigabe der Fischerei auf[145]. In Eglisau veranstalteten 200 aufrührerische Bauern ein gemeinsames Protestfischen in der Glatt[146]. In Pachten der *«gotzhüser»* Wettingen (Katzensee) und Bubikon kamen Übergriffe vor[147]. Wenn die kaltblütigen Tiere wirklich derart

wichtig als Fastenspeise gewesen wären, hätten die Bauern ja wohl nicht gerade nach der Abschaffung des Fastengebotes eine freie Fischerei gefordert.
Diese bäuerlichen Aktionen auf der Landschaft relativieren die Bedeutung des Fastengebotes für das gemeine Volk, unterstreichen aber, wie wichtig Fische und Krebse für die Bereicherung der Mahlzeiten im Alltag der gewöhnlichen Leute waren.

G. Zusammenfassung

Die Bedeutung der Fischerei für die mittelalterliche Nahrungsversorgung ist ambivalent. Unter einem religiösen Blickwinkel betrachtet, hatte der Fisch sicher seinen grossen Stellenwert als Fastenspeise. Gerade für die Klosterfrauen und Mönche war der Nachschub mit Wassertieren wichtig. Das Übergewicht an Quellen aus dem klösterlichen Bereich verstellt aber den Blick auf das Ganze und verschleiert, dass das Abstinenzgebot wohl nur für eine eher dünne Schicht überhaupt zum Tragen kam. Der grösste Teil der mittelalterlichen Bevölkerung ass wenig Fleisch, war folglich gar nicht auf eine eingespielte Versorgung mit Fischen als Fastenspeise (Fleischersatz) angewiesen.
Unter einem weltlichen Aspekt waren die Fische jedoch von grösserer Bedeutung. Zwar kamen sie wohl eher bei einer besonderen Gelegenheit oder bei festlichen Anlässen auf den Tisch. Es wurde aber praktisch in jedem noch so kleinen Gewässer gefischt. Fische oder Krebse waren eine willkommene Bereicherung des Speisezettels wie auch ein Element in der Eiweissversorgung, besonders auch in jenen Schichten, die sich im Alltag eher einfach ernährten.
Zusammenfassend bleibt zu betonen, dass zwei Elemente auseinanderzuhalten sind: Die Bedeutung von Fisch als Fastenspeise muss relativiert werden. Auf das Gesamte gesehen hatte er nicht jenen Stellenwert, der ihm hier gewöhnlich zugemessen wird. Die grosse Bedeutung der Fischerei liegt vielmehr darin, dass Fische praktisch überall vorhanden und damit für die Bevölkerung äusserst wichtig waren zur Bereicherung des Essens und allenfalls als Lieferanten von Eiweiss.