

# Die Haltbarmachung und Zubereitung der Fische

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Antiquarischen Gesellschaft in Zürich**

Band (Jahr): **63 (1996)**

PDF erstellt am: **10.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## IV. Die Haltbarmachung und Zubereitung der Fische

Tote Fische verderben sehr schnell – stinkender Fisch ist geradezu sprichwörtlich. Der Fischmuskel hat eine besondere (segmentierte) Struktur; auch bleibt im Fischfleisch wegen des langen Todeskampfes der pH-Wert hoch, was es anfällig macht für mikrobiellen Verderb<sup>1</sup>. Deshalb beginnen die Fische sehr bald nach dem Tod zu faulen. Zuweilen (z.B. wenn die Netze lange nicht eingezogen werden) setzt bereits im Wasser die Verwesung ein<sup>2</sup>.

Dass Fische sehr rasch verderben, war auch im Mittelalter als Problem bekannt. Nicht von ungefähr waren schon im ersten Zunftbrief der Oberwasser-Fischer (d.h. der Fischer auf dem Zürichsee) zwei Aufsichtspersonen bestimmt, die *«alle tage den vischmargt Zürich beschöwen, und was si fuler und arger vischen sehent, die suln si in den sê schütten»*<sup>3</sup>. So kam es, dass Fische, die am Morgen auf den Markt gebracht wurden, bereits am Nachmittag nicht mehr verkauft werden konnten<sup>4</sup>. Und die Fischmarktordnung von 1396 verbot, Fische zu zerteilen, bevor diese begutachtet worden waren<sup>5</sup>.

Tatsächlich kam es hin und wieder zu Anständen, als auf dem Markt verdorbene Fische angeboten wurden<sup>6</sup>. Selbst wenn die Fischer einen ungewöhnlich grossen Fang taten, durften sie die unverkauften Fische nicht nochmals auf dem Markt anbieten, sondern mussten die überschüssigen Fische in die Spitäler schicken<sup>7</sup>.

### A. Die Konservierungsmethoden im Überblick

Die wichtigsten Verfahren im Mittelalter, um Lebensmittel haltbar zu machen, waren das Beizen in Essig (z.B. von Kabis), das Einsalzen und das Dörren (besonders von Obst); Fleisch wurde durch Einpökeln oder Räuchern, z.T. auch durch Beizen vor dem Verderben geschützt.

Fische konnten lebend in Fischbecken (Vivarien) frisch gehalten werden. Um die toten Fische länger haltbar zu machen, wurden sie gesalzen, getrocknet, geräuchert, geliert oder in Öl eingelegt. Fische für den Fernhandel, besonders Hering, aber auch Kabeljau, Lachs, Hecht, Barsch, Aal und andere Fischarten, konservierte man gewerbsmässig, indem man sie einsalzte und in Fässer verpackte<sup>8</sup>.

### B. Das Frischhalten der Fische

Um Fische vor dem Verderben zu bewahren, war es das einfachste, sie lebendig zu behalten. Tatsächlich kamen vor allem kleinere Exemplare lebend auf den Markt<sup>9</sup>.



Die Fischer hielten die Fische in Weihern<sup>10</sup> (Vivarien, *Gehalter*), bis sie zum Verkauf bereit waren<sup>11</sup>. Eine gewisse Zeit konnten die gefangenen Wassertiere auch in einer «*sasse*»<sup>12</sup>, einem «*flossschiff*» oder «*gransen*» aufbewahrt werden<sup>13</sup>, d.h. in einem mit Wasser gefüllten Bottich beziehungsweise in einem im See oder Fluss treibenden oder im Vorderteil des Bootes eingebauten Behälter. Den Greifenseefischern verbot der Zürcher Rat allerdings diese Methode, da er fürchtete, die Leute würden krank vom Verzehr der altgefangenen Fische<sup>14</sup>. 1431 errichteten die Zürcher einen Röhrenbrunnen auf dem Fischmarkt<sup>15</sup>. Die Fischverkäufer benutzten diesen Brunnen, um ihre Fische frisch zu halten<sup>16</sup>. In der Tat gab es kaum weitere Möglichkeiten, die gefangenen (toten) Fische vor dem raschen Verderben zu bewahren, da es an Kühlvorrichtungen fehlte. Gewiss war es in den Kellern der Häuser kühler als auf dem Marktplatz an der Limmat. Die Obrigkeit wirkte jedoch darauf hin, dass Lebensmittel in genügenden Mengen auf dem Markt angeboten wurden, und untersagte deshalb das Zurückhalten von Fischen in den Häusern<sup>17</sup>.

### C. Das Zurüsten

Unabhängig davon, ob die Fische frisch oder konserviert in den Handel gebracht wurden, musste man sie vorerst zurüsten, d.h. aufschneiden und die Innereien entfernen<sup>18</sup>. Bei frischem Fisch waren die Fischhändler auf dem Zürcher Markt allerdings verpflichtet, den Käufern das «*kröß*» (Innereien) mitzugeben<sup>19</sup>.

Waren die Fische zum Trocknen bestimmt, mussten sie zum Aufhängen vorbereitet werden. Wie man dabei genau verfuhr, ist aus den Quellen nicht ersichtlich. Denkbar wären jene drei Methoden, die beim Stockfisch angewandt wurden: Je zwei geköpft und ausgeweidete Fische wurden an den Schwanzenden zusammengebunden. Die grösseren Fische wurden der Länge nach gespalten, so dass sie nur noch am Schwanzende zusammenhingen, oder sie wurden von der Bauchseite her ganz aufgeschnitten, dass die beiden Hälften nur noch längs des Rückgrates verbunden blieben<sup>20</sup>. Vor allem kleinere Fische wurden aufgehängt, indem man ihnen dünne Stäbe durch den Kopf stiess<sup>21</sup>.

### D. Die einzelnen Konservierungsmethoden für Fisch

#### 1. Das Braten

Eine einfache Möglichkeit, bei den Fischen den Prozess des Verderbens zu verlangsamen, war das Braten. Die Zürcher Schiffsleute braten die Blaulinge und



bereiteten sie so für den Transport nach Baden vor<sup>22</sup>. Diese Methode war aber nur für kurzfristige Haltbarmachung geeignet<sup>23</sup>.

### 2. Das Gelieren

Fische und Fischstücke wurden auch durch Gelieren haltbar gemacht<sup>24</sup>. Durch Auskochen von Kalbs- oder Schweinsfüssen oder von Fischstücken wurde vorerst ein Absud zubereitet. Anschliessend wurden die zu konservierenden Fischstücke in diesen Absud, der beim Abkühlen gallertartig erstarrte, eingelegt. Der in Gallerte (Gelée, Sülze) eingebettete Fisch war (weil unter Luftabschluss) nicht nur länger haltbar, sondern zugleich eine Delikatesse<sup>25</sup>.

### 3. Das Einsalzen

Die Haltbarkeit wurde um einiges verbessert, indem man die Fische einpökelte. Das Salz bewirkt eine Proteindenaturierung (das Eiweiss gerinnt) und eine Zellschrumpfung durch Wasserentzug – dadurch wird das Fischfleisch konserviert<sup>26</sup>.

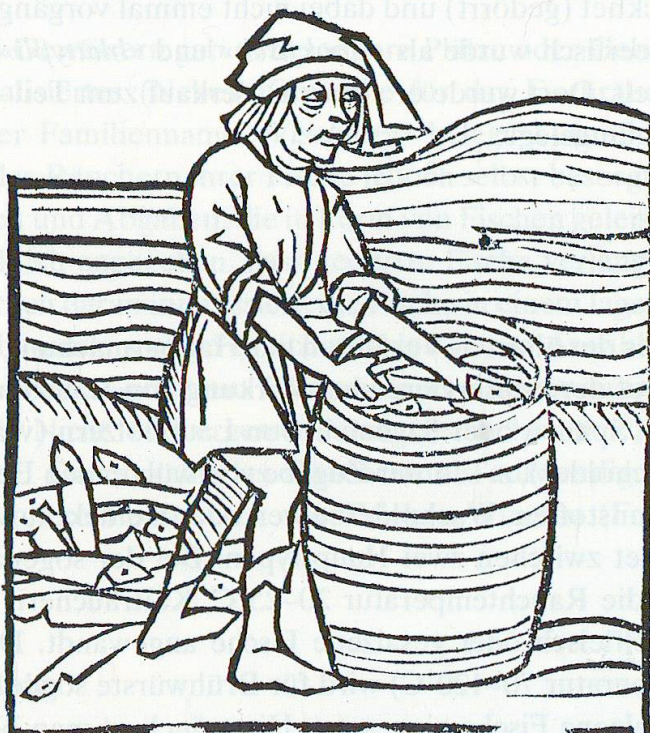


Abb. 57. Die Fische wurden durch Einsalzen haltbar gemacht. Hier werden Heringe eingesalzen und in ein Fass eingelegt.



Vorerst wurden die Fische gut gereinigt und ausgenommen. Dann legte man sie entweder in eine Lake (Pökelflüssigkeit, wässrige Salzlösung), oder man strich sie mit Salz ein und bestreute sie mit Gewürzen<sup>27</sup>. Anschliessend schichtete man sie in Fässchen. Bei der Hochseefischerei wurden die Heringe (Pöklinge, Bücklinge, «*bucking*») von Frauen verarbeitet<sup>28</sup>, bei der weniger arbeitsteiligen Binnenfischerei besorgten die Fischer das Zurüsten der Fische wohl selber<sup>29</sup>.

An der Nord- und Ostseeküste wurden Meerfische im grossen Stil eingesalzen<sup>30</sup> und auch nach Zürich spedit. Die analoge Verarbeitung mit Salz ist in den Zürcher Quellen nicht beschrieben. Trotzdem muss sie für Fische – beispielsweise für Blalig und Albeli<sup>31</sup> – sehr gängig gewesen sein<sup>32</sup>, ebenso für Fleisch<sup>33</sup>. Auf dem Markt und im Handel wurden die Fische klar unterschieden in frische oder grüne und in gesalzene<sup>34</sup>. Das Salzen als Konservierungsmethode war jedoch nicht immer erfolgreich<sup>35</sup>, und auf dem Markt mussten hin und wieder «*ful gesalzen albellen*» beanstandet werden<sup>36</sup>.

#### 4. Das Trocknen

Mit billigeren Fischarten aus den einheimischen Gewässern wurde weniger Aufwand getrieben. Weissfische wie Wingeren oder Laugelen<sup>37</sup> wurden bloss an der Sonne getrocknet (gedörnt) und dabei nicht einmal vorgängig eingesalzen<sup>38</sup>. Getrockneter Meerfisch wurde als «*stockfisch*» und «*blattybli*»<sup>39</sup> auf der Metzgerlaube gehandelt. Dort wurde er vor dem Verkauf zum Teil – höchstens drei Tage – in Wasser eingelegt<sup>40</sup>.

#### 5. Das Räuchern

Räuchern ist eines der ältesten Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. Es beruht auf der konservierenden Wirkung von Rauch aus schwelenden kleinen Zweigen, Spänen oder Sägemehl von Laubhölzern (v. a. Eiche, Buche, Erle, Ahorn, Wacholder), z. T. unter Zugabe von würzenden Bestandteilen, wie harzhaltigen Brennstoffen, Wacholderbeeren oder Heidekraut.

Man unterscheidet zwischen zwei Haupttypen: Bei der sogenannten Kalträucherung beträgt die Rauchttemperatur 20–25 °C; Kalträuchern wird für Speck, Rohwürste, Pökelfleisch oder gesalzene Fische angewandt. Die Heissräucherung (Rauchttemperatur 70–120 °C) wird für Brühwürste sowie für wenig gesalzene oder ungesalzene Fische eingesetzt. Hier räuchert man bei hell brennendem Holz, damit diese Fleischwaren durch den heissen Rauch gleichzeitig gar werden.



Die Dauer des Räucherns kann schwanken zwischen wenigen Stunden (z. B. bei Fisch) und mehreren Wochen (z. B. bei ganzen Schinken). Das *Prinzip des Räucherns* besteht darin, der Ware durch Wärme Wasser zu entziehen; die Lebensmittel trocknen von der Oberfläche her aus, der Wassergehalt sinkt um 10–40 %. Gleichzeitig dringen Geschmacksstoffe und bakterizid (keimtötend) bzw. bakteriostatisch (Wachstum und Vermehrung der Keime hemmend) wirkende Substanzen (u. a. Formaldehyd [desinfizierendes Gas], Acetaldehyd, Phenole [Karbolsäure], Ameisensäure, Essigsäure) in die Lebensmittel ein; durch Ablagerung von Russteilchen kommt es zu einer Dunkel-färbung der Oberfläche<sup>41</sup>.

In der Praxis wurde zuerst eine Lake aus Salzwasser und Gewürzen angesetzt<sup>42</sup>. Man legte die Fische in ein Gefäss und übergoss sie mit der Lake, so dass die Flüssigkeit den Inhalt vollständig bedeckte; das Ganze wurde über Nacht kühlgestellt. Anderntags nahm man die Fische aus der Lake und liess sie trocknen. Die trockenen Fische wurden nochmals leicht eingesalzen<sup>43</sup>. Anschliessend stiess man ihnen einen Stab durch die Augen, hängte sie in die *Fischröüchi* oder *Fischteeri* und setzte sie dem Rauch aus. Auf jeden Stab wurden 10 bis 12 Fische aufgesteckt<sup>44</sup>.

Das Räuchern von Fleisch – und natürlich auch von Fischen – war die gängigste Methode zur Haltbarmachung. Salz war seit dem 13. Jahrhundert auch auf der Landschaft<sup>45</sup> sicher genügend vorhanden<sup>46</sup>, und beinahe jedes Haus besass eine Rauchkammer<sup>47</sup>.

An fischreichen Gewässern gab es besondere Plätze oder Gebäude, wenn nicht sogar ein spezialisiertes (Neben-)Gewerbe für das Fischräuchern. Jedenfalls ist in Meilen der Familienname «*Vischtüry*» belegt<sup>48</sup>. Im allgemeinen hat die Fischerfamilie das Räuchern ihrer Fische jedoch selbst besorgt<sup>49</sup>.

Bei vielen Zinsen und Abgaben, die in Form von Fischen geleistet werden mussten, ist ausdrücklich angegeben, dass gedörrte Fische verlangt sind. Die Herrschaft war natürlich daran interessiert, die Fische in einem lagerfähigen Zustand zu bekommen, besonders wenn es sich um eine grosse Anzahl handelte<sup>50</sup>. Auch waren gedörrte Fische – nicht nur für den Markt – besser zu transportieren und zu handhaben<sup>51</sup>. Nicht zu vergessen, dass geräucherter Fisch ausnehmend schmackhaft ist<sup>52</sup>. Dabei kam das Räuchern als aufwendiges Verfahren vor allem für wertvollere Fischarten wie Felchen, *forenen* (Forelle)<sup>53</sup>, Aal und Lachs in Frage.

## E. Die Zubereitung

«*Visch süden, prätten, bachen, sultzen*» – in Abt Ulrich Röschs Küchenordnung<sup>54</sup> sind die vier Möglichkeiten, aus Fisch ein köstliches Mahl zuzubereiten, in knap-



per Form aufgezählt. Dass bei dieser Auflistung das Sieden der Fische an erster Stelle genannt wird, ist kein Zufall; Fisch «blau» (gekocht in einem Sud) stand wahrscheinlich auch in der Beliebtheit an vorderster Position.

In der Tat macht es den Anschein, dass im Mittelalter das Sieden von Speisefisch die häufigste Zubereitungsart war. Die Rezeptbücher nennen jedenfalls das Sieden der Fische meist an erster Stelle<sup>55</sup>. Auch an den wenigen Quellenstellen, wo wir etwas vom Zubereiten der Fische erfahren<sup>56</sup>, wird mehr als einmal berichtet, man habe die Fische gesotten<sup>57</sup>. Die Beschauer der «*bûcking, hering, stockfisch und blatyssli*» sollten diese Fische «*geflissentlich beschowen und etwan mit sûden ald braten probieren und gût sorg han [...]*»<sup>58</sup>.

Gängig war also auch das Braten der Fische<sup>59</sup>, und zwar auf dem Grill<sup>60</sup> oder am Spiess. Dass man damals eher die «billigeren» Fische gebraten verzehrte<sup>61</sup>, ist nicht gesagt<sup>62</sup>. Auch gebackener<sup>63</sup> Fisch wurde alles andere als verschmäht<sup>64</sup>.

Neben dem Sieden, Braten, Backen und Verarbeiten zu Sülzen kannte man auch das Zubereiten des Fisches als Suppe,

*hechtsuppe: uss den hecht gstucket*

*sied den jn wasser, saltz es, so er uff sin statt gsotten, sich das wasser ab und schutt anchen daran, lass wol sieden, imber, zimet und pfeffer spar nit*<sup>65</sup>.

Auch wenn das Resultat nicht immer schmackhaft war – es gab vielfältige Zubereitungsarten, und der Phantasie für Rezepte waren keine Grenzen gesetzt.

## F. Zusammenfassung

Da im Mittelalter die Kühltechnik noch nicht vorhanden war, mussten zur Haltbarmachung der Fische andere Verfahren gefunden werden. Die Palette der Konservierungsmethoden war breit. Das wohl wichtigste und dauerhafteste Verfahren war das Räuchern. Daneben waren Rezepte zum Haltbarmachen gebräuchlich, die heute fast vergessen sind, wie das Gelieren oder Trocknen von Fisch, wobei gerade diese einfacheren Methoden keinen hundertprozentigen Schutz vor dem Verderben boten.