©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

vischen Staaten bis Kanada, daneben aber auch unsere österreichischen Gewässer, und unsere weiteren und näheren Nachbarn: Ungarn, Polen, ČSSR, Schweiz und Jugoslawien. Die Reisen werden in Zusammenarbeit mit guten Hotels und Fluggesellschaften organisiert und bieten für jeden Geschmack, Zeitraum und Geldbeutel das richtige. Versuchen Sie es doch einmal auf diese Weise!

Fritz Merwald

Auf dem Fischmarkt

Wo ich auch immer auf meinen Reisen und Wanderungen hinkomme, immer besuche ich gern die Märkte. Sie ziehen mich mit ihren bunten Farben, ihrem lauten Treiben und ihrer ganz besonderen Stimmung an und vermitteln mir besonders eindringlich die Eigenart der Menschen, die dort ihre Waren verkaufen. Natürlich sind es vor allem die südlichen Märkte, die mich mit ihrem farbigen Leben, mit ihrem Geruch, Gedeut und Geschrei ganz besonders begeistern. Und dort, wo Fische angeboten werden, bin ich meist kaum mehr wegzubringen.

Ich denke an das wirre Stimmengebraus des Fischmarktes in dem sizilianischen Städtchen Milazzo, an die dröhnenden Markthallen in Athen und an die Fischversteigerungen in Blanes an der Costa Brava. Zur bleibenden Erinnerung wurde mir das farbigbunte, fremdartige Marktleben in der ostafrikanischen Hauptstadt Kampala und im tunesischen Kairouan. Unvergeßlich ist mir auch der Fischmarkt in Venedig an der Rialtobrücke, wo auf Tischen und Pulten Meerbarben, Katzenhaie und Makrelen mit Langusten, Tintenfischen und Hummern beisammenlagen und die Verkäufer mit überlauten, schrillen oder heiseren Stimmen ihre Ware anboten. Denke ich an den Fischmarkt in Stralsund, so ist mir, als spürte ich den salzigen Geruch des Meeres und den brandigen Qualm der Flunderräuchereien, als hörte ich die harten Schreie der Möwen und sähe auf den Verkaufstischen die Kabeljaue, Heringe, Aale und Dorsche in fast militärischer Ordnung liegen und dahinter die wetterharten Gesichter der Fischer.

Der mir am besten bekannte Fischmarkt war der meiner Heimatstadt Linz, östlich der alten Donaubrücke. Dort standen zweiundzwanzig in je zwei Abteilungen unterteilte Betonbehälter, durch die Wasserleitungswasser strömte. Beschickt wurde der Markt ausschließlich von Berufsfischern, und zwar an jedem Freitag, am Aschermittwoch, in den letzten Tagen der Karwoche und am 24. Dezember.

Es gab kaum einen Freitag, an dem ich nicht schon am frühen Morgen, meist eine Stunde vor Arbeitsbeginn, auf dem Fischmarkt war. Kannte ich doch viele der Männer mit den harten Gesichtern und den ruderschwieligen Händen, die dort ihre Fänge anboten. Mit manchen von ihnen habe ich selbst gefischt, habe Satzgarne gestellt, bei sinkendem Wasser Gräben mit Reusen abgesetzt und Würfe mit dem Leitergarn gemacht. Da stand man eine Weile beisammen, besah fachkundig die Näslinge, Brachsen und Barben, die Rotaugen, Seider oder Hechte, die in den Betonbehältern schwammen, schwatzte über den Erfolg der Fänge und stimmte mit ein in das unvermeidliche Loblied der alten, fischreichen Tage und in den beweglichen Jammer über die mehr als traurige Jetztzeit. Interessiert und manchmal auch einen Rat erteilend, verfolgte man den damals noch recht patriarchalischen Verkauf der Fische. Diese wurden nämlich nicht gewogen, sondern „dem Gesicht nach" mit viel preisenden Worten angeboten.

„Schaun S', gnä' Frau, a schena Portionsfisch, da san S' net angschmiert, da ham S' was Guats!"

©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Der Kastler hielt einen zappelnden Näsling in seiner hartschwieligen Hand einem Käufer vor das Gesicht: „A schena Fisch, im hoaßn Schmalz außabacka, scho a Delikateß!"

Die Käufer unterteilten sich sehr deutlich in solche, die nichts oder nur wenig von Fischen verstanden, und in solche, die sich selbst eine oft überschätzte Fachkenntnis zugute hielten. Natürlich gab es nicht selten ein langes Handeln und Feilschen über den angemessenen Preis eines Hechtes oder einer Rutte, in das sich manchmal auch die fast immer zahlreichen Zuschauer mit teils zutreffenden, teils unrichtigen oder witzigen Bemerkungen einmengten. War der Kauf abgeschlossen, so wurde der Fisch mit einem kurzen Holzprügel „abgeschlagen" und — wenn gewünscht — auch „ausgenommen"

Auf dem alten Linzer Fischmarkt wurde die schuppige Beute von Berufsfischern aus der näheren und weiteren Umgebung angeliefert. Allerdings war es eine ausgesprochene Schinderei, wenn man in aller Herrgottsfrühe von St. Peter oder Steyregg, von Plesching oder Abwinden mit einem Handwagerl, das ein wassergefülltes Lagel voller Fische beschwerte, bis zur Linzer Donaubrücke fahren mußte. Heute bereits kaum mehr vorstellbar sind die Fischmengen, die früher auf dem Markt verkauft wurden. So lieferten die Berufsfischer im Jahre 1930 zusammen 53.827 Stück Fische an, während 1954 nur mehr 9 620 Stück verkauft wurden. Bessere Fische, wie Welse, Huchen und große Hechte, wurden manchmal an Gasthäuser, meist aber an den Fischhändler verkauft. Dieser setzte vor dem ersten Weltkrieg im Durchschnitt jährlich 2000 kg Huchen und gleichviele Hechte sowie 300 kg Welse um. Freilich beschwerte er sich oft über die Fischer, die nicht selten das Gewicht ihrer Ware aufbesserten, indem sie Schottersteine durch das Maul ihrer großen Beutestücke steckten. Die Fischer wiederum sprachen nicht selten zu ihrer Rechtfertigung erhebliche Zweifel über die Zuverlässigkeit der Fischwaage des Händlers aus.

Noch im Jahre 1919 wurden am Linzer Fischmarkt die sogenannten Stockfische verkauft. Es waren dies halbierte und luftgetrocknete Kabeljaue, die in nur einige Zentimeter dicken, beinahe lederharten Stücken angeboten wurden. Bevor man sie essen konnte, mußte man sie allerdings einer langwierigen Prozedur unterziehen. Zuerst wurden sie eingewässert, dann geklopft, in eine dünne Kalkbrühe eingelegt und schließlich wiederum ausgiebig, das heißt tagelang, in fließendem Wasser ausgewässert.

Häufig verkaufte man am Markt auch die heute wiederum so beliebt gewordenen Steckerlfische oder Spießgebratenen. Freilich wurden damals noch keine Makrelen oder andere Meeresfische, wie dies heute üblich ist, geräuchert, sondern nur Näslinge, Rotaugen, Blaunasen oder kleine Barben. Die Fischer hielten viel darauf, sie schön knusprig braun und richtig gesalzen auf den Markt zu bringen.

Heute hat der Linzer Fischmarkt, der seit 1950 auf dem Südbahnhofplatz abgehalten wird, fast gänzlich seine frühere Bedeutung verloren. Selbstgefangene Süßwasserfische werden kaum mehr angeboten, da sich die Fischerei nicht mehr lohnt.

Internationale Fischereiausstellung

Eine der größten Fischereiausstellungen, die jemals gezeigt wurden, wird anläßlich des fünfundzwanzigjährigen Jubiläums des Anschlusses Neufundlands an Kanada vom 16. bis 20. September 1974 in St. Johns, Neufundland, abgehalten. Hiermit soll die Bedeutung Neufundlands für die Handelsfischerei verdeutlicht werden, die diese Provinz für Kanada besitzt. Bei der Grand Banks und der Küste von Labrador befinden sich hervorragende Fischgründe und ein großer Prozentsatz der Bewohner Neufundlands sind in der Fischereiindustrie beschäftigt. Gleichzeitig finden auch Wettbewerbe für die Verbreitung von Fischgerichten statt, die von Chefköchen aus mehreren Ländern durchgeführt werden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1974

Band/Volume: 27

Autor(en)/Author(s): Merwald Fritz [Friedrich]

Artikel/Article: Auf dem Fischmarkt 63-64