

ANGELSPORT

Fritz Merwald

Von alter Fischerherrlichkeit

Es ist manchmal ein sehr vergnügliches Tun, in alten Aufschreibungen zu blättern, in Büchern genußvoll zu schmökern und allerlei Erinnerungen nachzuhängen. Dabei wird man immer wieder zu der bitteren Erkenntnis kommen, wie sehr sich unser Herzgut, die Fischerei, zu ihrem überaus großen Nachteil geändert hat. Es sind dies harte Tatsachen und nicht allein die Erinnerung, die das Vergangene in einem helleren und verklärtem Licht erscheinen läßt. Obgleich selbst ein ausgesprochener Gegner der immer wieder aufgestellten Behauptung von der sogenannten guten alten Zeit, muß doch zugegeben werden, daß sie, was die Fischerei betrifft, wahrlich köstlicher und erlebnisreicher, aber auch stimmungsvoller war. Blickt man zurück auf die Zeit vor 40, 50 Jahren, in der man soviele Tage am Wasser verbrachte, mit Angel und Blinker, aber auch mit Netz und Reuse fischte, wird man ihrer mit Wehmut gedenken. Blättert man aber erst in Berichten über die Zeiten, in denen die Ströme noch unverbaut waren und keinerlei schädliche Abwässer in sie eingeleitet wurden, so erkennt man erschreckend, wie weitgehend sich die von Menschen verursachten Veränderungen der Umwelt auf die Fischwelt ausgewirkt haben.

Heute erscheint es uns beinahe unglaublich, wenn wir lesen, welche Mengen von Schuppenwild in vergangenen Jahrhunderten auf Märkten angeboten, von Händlern verfrachtet und auf klösterlichen und herrschaftlichen Tafeln, aber auch auf bürgerlichen Tischen verspeist wurden. Für den, der diese nüchternen Zahlen zu beleben versteht, kann aus ihnen das Bild einer geradezu biblisch-reichen Fischerherrlichkeit entstehen. Ist es doch heute kaum mehr vorstellbar, daß in der Stadt Linz, wie aus einem alten Steuerbuch hervorgeht, im Jahre 1480 allein sechs, in den Jahren 1504 und 1505 aber sogar neun Menschen von dem Handwerk mit Zille und Netz leben konnten. An der Traun werden in der Mitte des 16. Jahr-

hunderts sogar 94 Berufsfischer genannt. Kaum glaubhaft erscheint auch die Angabe, daß noch zu Ende des 18. Jahrhunderts in Oberösterreich 349 Menschen vom Fischfang und vom Fischhandel allein lebten.

Es ist heute kaum mehr vorstellbar, wie groß früher der Verbrauch von Fischen auf herrschaftlichen Tafeln, aber auch bei den »kleinen Leuten«, besonders in der Fastenzeit war. Man bedenke doch, daß man sich damals an vielen Feiertagen und außerdem an allen Freitagen und Samstagen das ganze Jahr hindurch, aber natürlich auch in der Zeit des vierzigtagigen Fastens und im Advent, der fleischlichen Nahrung enthielt. Auch in der durch Prunk und Maßlosigkeit der Reichen gekennzeichneten Barockzeit spielte der Fisch in Klöstern und Schlössern, aber auch bei den Bürgern eine überaus große Rolle. Wie weit dies ging, geht aus einer Weigerung von Diensthofen in Linz hervor, die Fischgerichte an mehr als drei Tagen in der Woche nicht essen wollten. Dies ist durchaus verständlich, wenn man liest, welche uns heute beinahe märchenhaft erscheinenden Mengen von Süßwasserfischen, damals gefangen, vorrätig gehalten und verspeist wurden. So waren zum Beispiel in dem Testament eines Linzer Fischhändlers, der 1750 verstarb, als vorhandene Fische unter anderen 83 Pfund Rutten, 30 Pfund Forellen und – heute kaum mehr vorstellbar – 50 Pfund Huchen angegeben. Im Fischkalter eines im Jahre 1772 verstorbenen Händlers waren, um nur einige besonders auffallende Zahlen zu nennen, ein halber Zentner Schleien, 15 Pfund Rutten, fünf Pfund Aale und ein halber Zentner Forellen aufbewahrt. In dieser Aufstellung fallen vor allem die Aale auf, da zu Ende des 18. Jahrhunderts solche in unseren Gewässern noch nicht ausgesetzt wurden. Die Fische waren als Nahrung damals so sehr geschätzt, daß zu gewissen Zeiten die von den Herrschaften, die damals Fischwasserbesitzer waren, bevollmächtigten Fischer bestimmte Fische als »Verehrung« übergeben mußten. In Linz wurden, wie 1699 berichtet wird, zu bestimmten Anlässen große und schöne Fische dem Bürgermeister und dem Fischwöger »verehrt«.

Recht heiter ist nachstehende Episode, die den Linzern den zunächst unverständlichen Namen »Karpfentränker« eingebracht haben

soll. Um nämlich den Besuch des Kaisers Leopold I. besonders feierlich zu gestalten, kaufte der Linzer Rat für die kaiserliche Tafel ausgesucht schöne Karpfen an. Um sie möglichst geschmackvoll servieren zu können, ließ man sie in dem städtischen Fischkalter, der in der Donau schwamm, einige Zeit »auswassern«. Dies war zwar sehr gut gemeint, doch rechnete man nicht mit der Tücke des Objekts. Die Karpfen konnten nämlich durch ein lockeres Brett im Boden des Kalters entweichen. Die zutiefst erschrockenen Stadtväter, die vielleicht schon von dem erlesenen Mahl für den Landesherrn geschwärmt haben mögen, fanden in ihrer Verwirrung eine möglichst ungeschickte und natürlich viel belachte Entschuldigung. Sie behaupteten nämlich, daß die für den Kaiser bestimmten Fische über Nacht ertrunken seien.

Die Halterung von Fischen in einer Zeit, in der es noch keine Kühlvorrichtungen gab, war naturgemäß sehr schwierig und, besonders zur warmen Jahreszeit, häufig mit Verlusten verbunden. Einfach war es, wenn man die Gefangenen in Teichen, in die frisches Wasser floß, unterbringen konnte. Wesentlich schwieriger und verlustreicher war die Aufbewahrung in Kaltern, die im rinnenden Wasser hängen mußten. Aus meinen Fischartagen kann ich mich noch erinnern, daß wir vor 40, 50 Jahren die in Kaltern untergebrachten Fische möglichst bald verwenden mußten, weil sonst, besonders zur warmen Jahreszeit, nicht wenige von ihnen »umstanden«. In der damaligen Zeit, in der man Kühl-schränke noch kaum kannte, war für uns der Transport von lebenden Fischen schwierig und verlustreich. Wenn wir einmal etwas mehr Brachsen, Näslinge und andere Weiße hatten, was freilich selten genug der Fall war, fuhren wir manchmal auf den Linzer Markt. Wir benützten ein Fahrrad mit Anhänger, in dem ein kleiner Kalter stand. Man kann sich unschwer vorstellen, wie oft »gewassert« werden mußte, um unsere Beute lebend nach Linz zu bringen. Wie schwierig muß es erst gewesen sein, die früher so großen Mengen von Schuppenträgern, die gefangen wurden, lebend auf Märkte oder zu Händlern zu bringen. Auf dem Wasserweg war dies noch verhältnismäßig einfach, da man eigene Transportschiffe oder Flöße mit eingebauten Kaltern benützte. Unvergleichlich schwieriger und zeitraubender aber war es, lebende Fische auf dem Landweg zu befördern. Für den Kundigen gehört nicht viel Vorstellungsgabe dazu, um sich vorzustellen, wie oft man damals »wassern«, die Fischbehälter mit fri-

schem und, wenn möglich, kaltem Wasser versorgen mußte. Man kann sich auch unschwer vorstellen, daß diese umständlichen und verlustreichen Transporte die Preise der Fische wesentlich erhöhten.

In den zwanziger Jahren unseres Jahrhunderts wurde, wie man mir erzählte, in dem Stück Donau, in dem ich später fischte, ein überaus seltsamer und ungewöhnlicher Fisch gefangen. Keiner der ihn neugierig und staunend Begaffenden soll das mehr als ungewöhnliche Wassergeschöpf gekannt haben. Es war etwa einen Meter lang und hatte einen spindelförmigen, graubraun gefärbten Körper, an dem die rüsselartige, leicht aufgebogene Schnauze mit den vier befransten Bartfäden besonders auffiel. Eine sofort auffallende Merkwürdigkeit dieses ungewöhnlichen Fisches war das Fehlen von Schuppen, die durch knöcherne Schilder am Rücken, an den Seiten und am Bauch ersetzt waren. Der so ehrfürchtig bestaunte, am Fischerstammtisch ausgiebig besprochene Wunderfisch war, wie sich schließlich herausstellte, ein Sterlet, ein Fisch des Schwarzen Meeres sowie der Ströme Nordrusslands und Sibiriens, der früher häufig zur Laichzeit in unsere Gewässer gewandert war. Mit seiner Länge von höchstens einem Meter ist er gegenüber seinem wesentlich bekannteren Verwandten, dem Hausen, ein recht kleiner Fisch. Erreicht dieser doch eine Länge bis zu neun Metern und ein Gewicht bis zu 1400 Kilogramm. Im Mittelalter, aber auch noch später, zog der gewaltige Fisch in seiner Laichzeit die Donau aufwärts und wurde in unserer Gegend, wie aus einem Privileg des Jahres 1716 hervorgeht, der Hausenhandel von den Händlern gemeinsam durchgeführt. Die Beliebtheit, der sich der gewaltige Fisch auf den Tafeln der Adeligen und der Bürger erfreute, war so groß, daß Kochbücher zahlreiche Anleitungen bringen, um ihn bestens zuzubereiten. So führt die »Curieuse Köchin«, ein im Jahre 1706 in Nürnberg erschienenes Kochbuch, unter vielen Rezepten von »erdenklichen Fisch-werck« auch eine Reihe von Anleitungen an, die uns heute zum Teil wunderlich erscheinen. So wird angegeben, wie ein »gesaltzener Hausen in einer braunen Kirschen-Brühe« oder mit »Austern und klein geschnittenen Asparagus« zuzubereiten oder auf dem Rost mit Baumöl zu braten ist.

Es wurde nun wiederholt auf die riesigen Mengen von Fischen hingewiesen, die im Mittelalter, und auch noch später, gefangen und in den Haushalten der armen und rei-

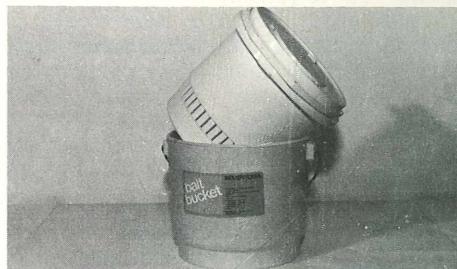
chen Leute verspeist wurden. Heute erscheinen uns diese Angaben zum Teil beinahe unvorstellbar. Aber noch zu Beginn unseres Jahrhunderts wurden, wie aus den Marktberichten der Landeshauptstadt Linz hervorgeht, von den Donau- und Traunfischern heute fast nicht mehr vorstellbare Mengen von Fischen angeliefert. Es sollen, um den Neid der heutigen Petrijünger zu erwecken, daher einige Zahlen der im Jahre 1905 in Linz feilgehaltenen Fische angeführt werden. Sie sind nüchterne Angaben aus den amtlichen Marktberichten. So wurden im Jahre 1905 zum Beispiel zusammen 15.299 Näslinge, 5824 Hechte, 4768 Barsche und 53 Huchen von den Fischern aus der Umgebung von Linz am Markt verkauft. Beinahe unglaublich erscheinen uns auch die Fischmengen, die vor dem Ersten Weltkrieg in einer Linzer Fischhütte jährlich abgesetzt wurden. Laut dem Tagebuch des Händlers waren es zum Beispiel durchschnittlich bis zu 2000 kg Huchen und gleich viele Hechte, 500 kg Schille und 300 kg Waller. Alle die genannten Fische stammten aus österreichischen Gewässern. Lediglich Schille wurden zusätzlich auch in Ungarn angekauft.

Die angeführten Zahlen aus vergangenen Jahrhunderten, aber auch aus einer Zeit, die wir Ältere noch selbst erlebt haben, müssen den heutigen Petrijüngern beinahe unglaublich erscheinen. Die Ursachen für die so überaus großen Rückgänge der Fischbestände in unseren Gewässern wurden von Wissenschaftlern eingehend untersucht und Anregungen zu ihrer Herabsetzung in zahlreichen Abhandlungen gegeben. Der einfache Fischer aber wird, in Sack und Asche trauernd, der für immer vergangenen Tage alter Fischerherrlichkeit gedenken.



allen Sportlern in kalten Tagen Wärme wann immer sie wollen und wo immer sie wollen.

Info: »Sailer«-Accessoires,
Jörgerstraße 55, 1170 Wien.



NEUHEIT

Hot-Gel Wärmekissen

Das Hot-Gel Wärmekissen erzeugt Wärme durch einfaches Biegen einer im Beutel eingebauten Feder und hält diese in dem Hot-Belt Nierengürtel bzw. Hot-Jacket ca. 3 bis 4 Stunden. Die absolute Novität besteht darin, daß sich das Hot-Gel Wärmekissen bis zu 100 x wiederverwenden läßt. Dies bietet

Köderfischbehälter (USA)

- 9 l Inhalt
- schwimmt auch in gefülltem Zustand
- massiv
- auch als Hocker verwendbar

Preis: S 350,- inkl. 20% MwSt., freibleibend, ab Lager Wien, verzollt

E. SCHMALZ Ges.m.b.H.

Telefon 0 22 2 / 88 42 46-0 u. 88 55 61-0

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1987

Band/Volume: [40](#)

Autor(en)/Author(s): Meerwald Friedrich (Fritz)

Artikel/Article: [Von alter Fischerherrlichkeit 49-51](#)