

# Fischereiwirtschaft und Fischereibiologie

## Historische Fischökologie des Bodensees Das Fischbuch des Gregor Mangolt, 1557

### *Fischbuoch*

### *Von der natur und eigenschafft der vischen*

*insonderheit deren so gefangen werdend im Bodensee  
und gemeinlich auch in anderen seen und wasseren  
durch den wolgelehrten Gregorium Mangolt beschriben  
vormals nie gesähen.*

GERHARD VIOLAND

Grünau 28, A-6973 Höchst

#### **Einleitung**

Eines der ältesten deutschsprachigen Druckwerke über die im Bodensee vorkommenden Fische wird in der einschlägigen Fischereiliteratur (Wagner, 1993) überhaupt nicht erwähnt. Es ist offensichtlich in Vergessenheit geraten. Dies ist deshalb umso verwunderlicher, als das Büchlein im Jahr 1905 als Nachdruck wiederum erschienen ist. Angesichts des wirklich beachtlichen Wissens über die Fische des Bodensees erscheint dem Autor, 100 Jahre nach dem letzten Nachdruck, eine genauere Beleuchtung des Werkes des »Fischökologen« Gregor Mangolt in mehreren Fortsetzungen angebracht. In der Folge ist auch eine Neuauflage des Fischbuches beabsichtigt.

#### **Die erste Drucklegung**

Das Buch mit dem für heutige Verhältnisse etwas lang geratenen Titel ist vor fast 450 Jahren unter äußerst dubiosen Umständen, sogar ohne Wissen und Bewilligung des Autors, gedruckt und veröffentlicht worden. Gregor Mangolt hat dazu in einem noch erhaltenen Originalmanuskript festgehalten, dass er das Fischbuch auf Bitte guter Freunde zusammengestellt hatte. Einige Zeit später, im Jahr 1557, kam der bedeutende Gelehrte, heute geradezu als »Vater der Naturwissenschaften« bezeichnete Dr. Conrad Ges(s)ner (Freudenberg, 1999), der bereits 1553 ein Fischbuch in lateinischer Sprache herausgegeben hatte, zu ihm und bat, das Manuskript »daheim überlesen« zu dürfen. Mangold übergab ihm das Manuskript, und bald darauf erhielt er von Andreas Ges(s)ner, einem Vetter Conrads Ges(s)ners, der in Zürich eine Buchdruckerei und eine Buchhandlung betrieb, einige gedruckte Exemplare seines Fischbuches überreicht. Überrascht hielt er dazu schriftlich fest, dass sein Manuskript vom Buchdrucker völlig in der Reihenfolge verändert und mit Holzschnitten und Versen aus einem Kalender illustriert worden war. Der Verdacht, dass bei der Drucklegung doch Conrad Ges(s)ner als Sachkundiger die Hände im Spiel gehabt hatte, wird durch diese Aussage noch bestärkt. Mangolt war ob dieser Vorgangsweise völlig zu Recht mehr als verwundert und notierte dazu, dass er weder an einen Druck eines Buches gedacht noch diesen bewilligt hatte.

Originaldrucke finden sich noch in der Stadtbibliothek Zürich und der Thurgauer Kantonsbibliothek. Ein Originalmanuskript bildet den Schluss der von Gregor Mangolt unter dem Pseudonym Vigilantius Seutlonius verfassten »Chronik der Städte und Landschaften am Bodensee« in der Stadtbibliothek Zürich. Eine Drucklegung dieser Chronik ist von ao. Univ.-Prof.

Dr. Markus J. Wenninger (Wenninger, 2005), Institut für Geschichte der Universität Klagenfurt, beabsichtigt.

Ein Neudruck von Dr. Johannes Meyer aus dem Jahr 1905, der in F. Müllers Buchdruckerei erschienen ist, befindet sich in der Bibliothek des Vorarlberger Landesmuseums. Dieser diente dem Autor als wesentliche Bearbeitungsgrundlage und Bildquelle.

In der Vorarlberger Landesbibliothek ist eine weitere Druckversion des Büchleins in Kopie vorhanden. Es dürfte sich dabei um eine spätere Wiederauflage handeln, die sich durch die Schreibweise und geänderte Abbildungen deutlich von der Erstausgabe unterscheiden lässt.

### **Der Autor Gregor Mangolt (1498 – nach 1583)**

Gregor Mangolt wurde am 12. März 1498 als Sohn des Dr. jur. Wolfgang Mangolt in Tübingen (D) geboren. Nach seiner schulischen Ausbildung, die er auf Grund öfterer Wohnortswechsel des Vaters in St. Gallen (CH), Lindau (D) und im Kloster Reichenau (D) erhielt, studierte er Sprachen an der Universität in Tübingen. 1520 schloss er sein Studium als Magister ab.

Nachdem er 1522 zum Priester geweiht wurde, wendete er sich dem Gedankengut der Reformation zu. Noch im selben Jahr ging er nach Konstanz (D). Dort arbeitete er kurze Zeit als Diakon. 1523 verdiente er sein Geld als Korrektor in der Buchdruckerei Christoph Froschauer in Zürich. 1524 heiratete er und zog wiederum nach Konstanz, wo er 1526 einen eigenen Buchhandel eröffnete.

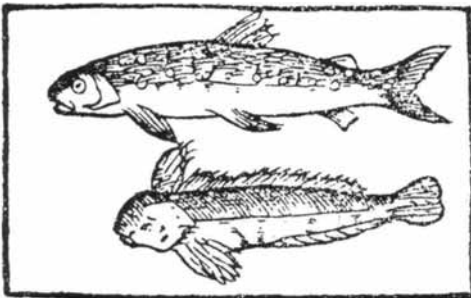
Im Jahr 1548, als das reformierte Konstanz von Österreich erobert wurde, flüchtete er unter Zurücklassung seines Eigentums und ging wiederum nach Zürich. Hier hat er dann das Manuskript über die Fische des Bodensees fertiggestellt und erfolgte auch die erste Drucklegung. Nach dem Tod seiner ersten Frau heiratete er 1576 ein zweites Mal. Nach 1583 enden seine historischen Spuren.

### **Zum Inhalt**

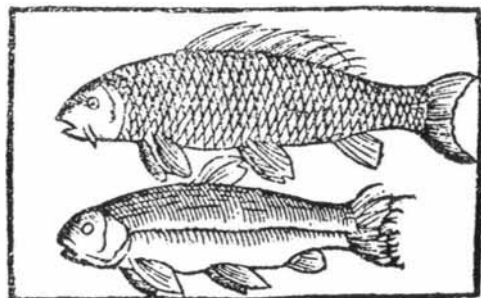
Im ersten Teil, dem Fischbuch, beschreibt Mangolt insgesamt 30 Fischarten für den Bodensee. In Form eines Monatskalenders mit je zwei Fischarten werden so 24 Fischarten auch mittels Holzschnitten vorgestellt. Weitere sechs Fischarten sind im Textteil erwähnt bzw. beschrieben. Bemerkenswert für die damalige Zeit ist vor allem die in der Einleitung von Mangolt vertretene Ansicht zur Notwendigkeit der Einhaltung von Schonzeiten für die verschiedenen Fischarten, damit die Vermehrung der Fische sichergestellt werden kann. Ob dieser Hinweis von ihm selber stammt oder vielleicht den zu dieser Zeit am Bodensee bereits vorhandenen Fischereordnungen (Strigel, 1910) entnommen wurde, bleibt derzeit offen.

Darüber hinaus gibt er bei vielen Fischarten, insbesondere den bereits damals intensiver genutzten, Hinweise zu Laichzeiten, Laichwanderungen, Laichverhalten und Fangorten im Bodensee bzw. den wichtigsten Zuflüssen und anderen Seen.

Außergewöhnlich sind jedenfalls die Hinweise auf Fischkrankheiten, die keinen Zweifel daran lassen, dass es sich um Fischparasiten (Hechtbandwurm) handelt. Last but not least finden sich interessante Anhaltspunkte zur deutschen Namensgebung (Petz-Glechner, 2004) einzelner Fischarten.



Forelle und Koppe



Karpfen und Schleie

Im Anschluss an den »fischökologischen« Teil stellt Mangolt 30 verschiedene neuartige Techniken und alchemistisch anmutende Rezepturen zum Fang von Fischen, Krebsen und Vögeln vor. Eine Übersicht über jene Monate, in denen die verschiedenen Fischarten am besten für die Küche geeignet sind sowie eine Charakterisierung einzelner Fischarten und deren Zuordnung zu mittelalterlichen Ständen bzw. Berufen beenden das Buch.

#### LITERATUR

- Freudenberg, M. (1999): Biographisch-bibliographisches Kirchenlexikon, Bd. XV, Spalten 635–650.  
Petz-Glechner, R. (2004): Die Namen unserer Fische – eine etymologische Spurensuche; in: Österreichs Fischerei 57 (7), S. 170–172.  
Strigel, A. (1910): Die Fischereipolitik der Bodenseeorde in älterer Zeit unter besonderer Berücksichtigung von Überlingen; in: Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung, 39, S. 94–156.  
Vorarlberger Landesbibliothek, Bregenz, Signatur Bod 000 TLA 720 Mang.  
Vorarlberger Landesmuseum, Bregenz, Bibliotheks-Inv.-Nr. 2296.  
Wagner, B., H. Löffler, T. Kindle, M. Klein, E. Staub, (1993): Bodenseefischerei. Geschichte – Biologie und Ökologie – Bewirtschaftung, Thorbecke, Sigmaringen.  
Wenninger, J. M (2005): E-Mail vom 25. März 2005.

**Kontaktadresse:** FM Gerhard Violand, allgemein beideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger für Fischerei, Grünau 28, A-6973 Höchst, E-Mail: [Gerhard.Violand@vol.at](mailto:Gerhard.Violand@vol.at)

## REZEPTE

### Reinankenfilet in Knoblauchrahm

Das Reinankenfilet wird nach Müllerinnenart gebraten und warm gestellt. Im Bratfett vom Filet werden zerdrückte Knoblauchzehen angeschwitzt und mit wenig Mehl gestaubt. Mit verdünntem Schlagobers oder Kaffeesahne aufgießen und einkochen lassen. Auf Teller gießen und die Filets darauflegen. Mit einem Tupfer Schlag und Schnittlauch garnieren und mit Naturreis servieren.

### Reinanke in Folie

Alufolie (in der Länge des Fisches) wird mit Butter bestrichen und dick mit gemischten Kräutern bestreut. Reinanke außen und innen salzen, darauflegen und einwickeln. Bei 250 Grad ca. 20 bis 25 Min. backen. In der Folie servieren, da sonst der gute Saft ausrinnt.

### Hecht im Speckmantel

Mit dünnen Scheiben »flaxenfreien« Bauchspecks werden kleine Hechte im Ganzen, von größeren Exemplaren nur die Koteletts, eingewickelt und der Speck mit Zahnstochern fixiert. Den Fisch vorher nur leicht salzen.

Eine Backform mit wenig Butterschmalz vorheizen, den Hecht oder die Koteletts einlegen und braten. Einige Male mit Most oder trockenem Weißwein löschen.

Ein Hecht mit ca. 1 kg braucht bei 200 Grad ungefähr 30 Minuten.

### Lachsforelle im Rohr

Wie die meisten großen Fische, eignet sich die See- und Lachsforelle sehr gut zum Braten im Ganzen. Der Fisch wird gut gesalzen und in Mehl gewendet. Eine große Bratform mit Butterschmalz im Rohr vorheizen (250 Grad) und den Fisch dann einlegen. Nach 5–10 Minuten umdrehen, nach weiteren 10 Minuten mit Most oder Wein aufgießen. Je nach Größe wird der Fisch insgesamt 30–45 Minuten zum Garen brauchen.

Sehr gut können Sie in Scheiben geschnittene oder ganze rohe Erdäpfel mitbraten.

### Seeforelle an Basilikumsauce

*Zutaten für 4 Portionen:*

1–2 Seeforellen, groß (1 kg), kochfertig  
1/2 TL Salz

**Für den Sud:**

2,5 dl Weißwein

2,5 dl Wasser

1,5 Teelöffel Salz

1 Stück Zwiebel, geschält und gevierteilt

1 Stängel Lauch, in Ringe geschnitten

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2006

Band/Volume: [59](#)

Autor(en)/Author(s): Violand Gerhard

Artikel/Article: [Historische Fischökologie des Bodensees Das Fischbuch des Gregor Mangolt, 1557 169-171](#)