

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: IV: Die Haltbarmachung und Zubereitung der Fische
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-379003>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.11.2024

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

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 Verderb¹. 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 ein².

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»*³. So kam es, dass Fische, die am Morgen auf den Markt gebracht wurden, bereits am Nachmittag nicht mehr verkauft werden konnten⁴. Und die Fischmarktordnung von 1396 verbot, Fische zu zerteilen, bevor diese begutachtet worden waren⁵.

Tatsächlich kam es hin und wieder zu Anständen, als auf dem Markt verdorbene Fische angeboten wurden⁶. 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 schicken⁷.

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 verpackte⁸.

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 Markt⁹.

Die Fischer hielten die Fische in Weihern¹⁰ (Vivarien, *Gehalter*), bis sie zum Verkauf bereit waren¹¹. Eine gewisse Zeit konnten die gefangenen Wassertiere auch in einer «*sasse*»¹², einem «*flossschiff*» oder «*gransen*» aufbewahrt werden¹³, 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 Fische¹⁴. 1431 errichteten die Zürcher einen Röhrenbrunnen auf dem Fischmarkt¹⁵. Die Fischverkäufer benutzten diesen Brunnen, um ihre Fische frisch zu halten¹⁶. 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 Häusern¹⁷.

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 entfernen¹⁸. Bei frischem Fisch waren die Fischhändler auf dem Zürcher Markt allerdings verpflichtet, den Käufern das «*kröß*» (Innereien) mitzugeben¹⁹.

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 blieben²⁰. Vor allem kleinere Fische wurden aufgehängt, indem man ihnen dünne Stäbe durch den Kopf stiess²¹.

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 vor²². Diese Methode war aber nur für kurzfristige Haltbarmachung geeignet²³.

2. Das Gelieren

Fische und Fischstücke wurden auch durch Gelieren haltbar gemacht²⁴. 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 Delikatesse²⁵.

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 konserviert²⁶.

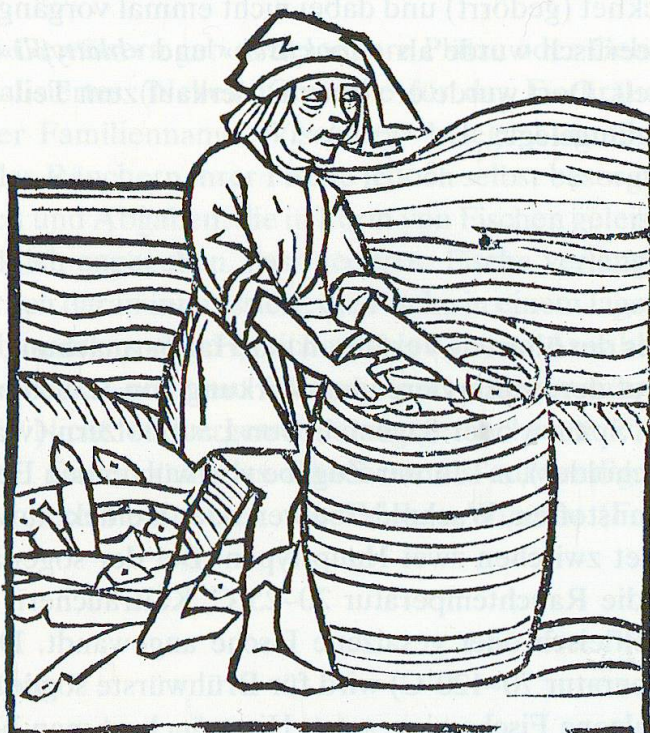


Abb. 57. Die Fische wurden durch Einsalzen haltbar gemacht. Hier werden Heringe eingesalzen und in ein Fass eingelegt.

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 Gewürzen²⁷. Anschliessend schichtete man sie in Fässchen. Bei der Hochseefischerei wurden die Heringe (Pöklinge, Bücklinge, «*bucking*») von Frauen verarbeitet²⁸, bei der weniger arbeitsteiligen Binnenfischerei besorgten die Fischer das Zurüsten der Fische wohl selber²⁹.

An der Nord- und Ostseeküste wurden Meerfische im grossen Stil eingesalzen³⁰ 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 Albeli³¹ – sehr gängig gewesen sein³², ebenso für Fleisch³³. Auf dem Markt und im Handel wurden die Fische klar unterschieden in frische oder grüne und in gesalzene³⁴. Das Salzen als Konservierungsmethode war jedoch nicht immer erfolgreich³⁵, und auf dem Markt mussten hin und wieder «*ful gesalzen albellen*» beanstandet werden³⁶.

4. Das Trocknen

Mit billigeren Fischarten aus den einheimischen Gewässern wurde weniger Aufwand getrieben. Weissfische wie Wingeren oder Laugelen³⁷ wurden bloss an der Sonne getrocknet (gedörnt) und dabei nicht einmal vorgängig eingesalzen³⁸. Getrockneter Meerfisch wurde als «*stockfisch*» und «*blattybli*»³⁹ auf der Metzgerlaube gehandelt. Dort wurde er vor dem Verkauf zum Teil – höchstens drei Tage – in Wasser eingelegt⁴⁰.

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 Oberfläche⁴¹.

In der Praxis wurde zuerst eine Lake aus Salzwasser und Gewürzen angesetzt⁴². 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 eingesalzen⁴³. 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 aufgesteckt⁴⁴.

Das Räuchern von Fleisch – und natürlich auch von Fischen – war die gängigste Methode zur Haltbarmachung. Salz war seit dem 13. Jahrhundert auch auf der Landschaft⁴⁵ sicher genügend vorhanden⁴⁶, und beinahe jedes Haus besass eine Rauchkammer⁴⁷.

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*» belegt⁴⁸. Im allgemeinen hat die Fischerfamilie das Räuchern ihrer Fische jedoch selbst besorgt⁴⁹.

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 handelte⁵⁰. Auch waren gedörrte Fische – nicht nur für den Markt – besser zu transportieren und zu handhaben⁵¹. Nicht zu vergessen, dass geräucherter Fisch ausnehmend schmackhaft ist⁵². Dabei kam das Räuchern als aufwendiges Verfahren vor allem für wertvollere Fischarten wie Felchen, *forenen* (Forelle)⁵³, Aal und Lachs in Frage.

E. Die Zubereitung

«*Visch süden, prätten, bachen, sultzen*» – in Abt Ulrich Röschs Küchenordnung⁵⁴ 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 Stelle⁵⁵. Auch an den wenigen Quellenstellen, wo wir etwas vom Zubereiten der Fische erfahren⁵⁶, wird mehr als einmal berichtet, man habe die Fische gesotten⁵⁷. Die Beschauer der «*bûcking, hering, stockfisch und blatyssli*» sollten diese Fische «*geflissentlich beschowen und etwan mit sûden ald braten probieren und gût sorg han [...]*»⁵⁸.

Gängig war also auch das Braten der Fische⁵⁹, und zwar auf dem Grill⁶⁰ oder am Spiess. Dass man damals eher die «billigeren» Fische gebraten verzehrte⁶¹, ist nicht gesagt⁶². Auch gebackener⁶³ Fisch wurde alles andere als verschmäht⁶⁴.

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*⁶⁵.

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.