

Fisch gehörte zu den basalen Handelsgütern des Mittelalters und der Hanse. Nach der Christianisierung Europas war die Nachfrage nach Fastenspeisen sprunghaft angestiegen, da die kirchlichen Regeln 140 bis 160 (F.-) Fastentage pro Jahr vorsahen und der Bedarf aus den vorhandenen, natürlichen F.gewässern nicht gedeckt werden konnte. Das hatte mehrere Folgen. Zum ersten gerieten die vormals freien F.gewässer spätestens seit salischer Zeit unter das Bannrecht der Herrscher, was mit der Auslegung der Verordnungen des 2. Hoftages von Roncaglia 1154 als Fischereiregal festgeschrieben wurde, das alle natürlichen, größeren binnenländischen Fischereigewässer, Flüsse, Auen und Seen umfasste. Auf den Meeren konnten die Könige von Dänemark ihr Fischereiregal für die Sunde und Belte nicht behaupten, dort wurde es auf das Strandrecht reduziert. Nur der Deutsche Orden konnte ein aus vorchristlicher Zeit stammendes Verfügungsrecht über das Meer ausüben. Zum zweiten führte der Bedarf an F. zur Anlage künstlicher F.teiche und zur Teichwirtschaft. Die F.teiche entwickelten sich von schon im Capitulare de Villis erwähnten Rückhaltebecken zu konkret für die F.zucht angelegten F.teichen. Vor allem die Verbreitung des Zisterzienserordens führte zu einer Intensivierung der Teichwirtschaft und der geregelten Anlage von Streichteichen (zum Abläichen), Brutvorstreckteichen, Streckteichen und Abwachsteichen. Die gleichzeitige Verbreitung der Wassermühlen mit ihren Mühlteichen führte ebenso zur Intensivierung der Teichwirtschaft. Zum dritten führte die erhöhte Nachfrage nach Fastenspeisen seit ca. 800 zu einer Verdichtung der Handelskontakte mit den Meeresanrainern und einem Import von konserviertem Meeresf.

Zur Sicherstellung der Versorgung mit Fastenspeisen strebten Institutionen, Höfe oder Städte nach Erhalt von Fischereiprivilegien unter Ausnutzung des Fischereiregals. Städtische Marktordnungen regelten nicht nur die Qualität und den Verkauf des F., sondern die Städte sorgten auch für eine regelmäßige Zulieferung von Frischf. So verordnete z.B. die Stadt Neustadt a.d. Ostsee 1474, dass die städtischen Fischer mittwochs, freitags und sonnabends sowie vor allen Feier- und Fastentagen ihren Fang nur auf dem städt. Markt anbieten durften. Die Fischer verkauften ihren Fang entweder selbst auf den F.markt oder im F.kaufhaus (Köln) oder gaben ihn an F.menger weiter, die den Kleinverkauf übernahmen. Die städtische Gewerbeaufsicht, in Lübeck die Wette, in Köln der F.marktmeister, sicherten nicht nur die Einhaltung der Privilegien, sondern auch der Qualität und des Preises des angebotenen F. Vielfach, so in Köln, wurden verschiedene F.sorten an getrennten Orten in der Stadt angeboten. In den Städten wohnten die Fischer häufig in eigenen, sozial segregierten Quartieren, in den wendischen Städten auf dem sogenannten Kiez. Die städtischen Fischer gehörten vielfach zu den ärmsten Teilen der Bevölkerung. Klöster verpflichteten ihre Fischer zur regelmäßigen Lieferung bestimmter Mengen wie auch die Verwalter von Residenzen bei Anwesenheit des Hofes. Fischereirechte gehörten zu den häufig umstrittenen Privilegien, da Besitzverhältnisse schwer zu markieren und die Nutzung durch andere schwer zu überwachen waren.

Die durch die Klöster intensivierte Teichwirtschaft führte vor allem zur Introduktion des Karpfens von Südosteuropa nach West- und Nordeuropa und seit dem 13. Jh. zur Zucht des domestizierten Karpfens. Neben dem Karpfen gab es eine große Palette weiterer Teichf., der um 1040 geschriebene Ruodlieb kennt allein 19 Arten. Daneben standen eine Reihe von Flussf. wie Lachs, Aal, Forelle, Neunauge, Plötz oder Weißfisch. Süßwasserf., mit Ausnahme des Lachses, galten als teuer und "bessere" F., da ihr Geschmack durch die mittelalterliche Kochkunst "verbessert" werden konnte. Allerdings waren sie nur in eingeschränktem Umfang zu erhalten, vor allem zu den winterlichen Fastentagen zwischen Martini und Ostern. Die Ressourcenknappheit von Süßwasserf. kann als Grund für den umfangreichen Import von Meeresf. ins europäische Binnenland seit dem 9. Jh. gesehen werden. Da nicht konservierter F. nur 1 bis 2 Tage haltbar ist, ließ sich Meeresf. bis in 19. Jh. hinein nur in gesalzener oder getrockneter Form über längere Strecken transportieren. Aus diesem Grund wurden nahezu ausschließlich gesalzene Heringe und getrockneter Dorsch oder Kabeljau verhandelt.

Hering erscheint als Wort seit dem 10. Jh. im Althochdeutschen und wird 1035 als Speisef. im Kloster St. Gallen erwähnt, wobei die Binnenländer die gekehlte und gesalzene Form des F. vielfach für dessen natürliche hielten. Der Heringshandel wurde zuerst aus dem Nordseeraum über die Rheinroute und aus dem Ostseeraum über Bardowick abgewickelt. Hierbei entwickelte sich der für die Hanse grundlegende Austausch von Lüneburger Salz gegen rügischen / schonischen Hering, der dazu führte, dass alle anderen Fischereien bis zum Ende des 15. Jh. unbedeutend blieben. Nach 1189 wurde Lübeck zum Zentrum des nordwestdeutschen Heringshandels. Daneben importierten viele binnenländische Städte auch direkt Hering aus dem Ostseeraum. Neben Lübeck stiegen Köln und Krakau zu zentralen Stapelplätzen für Ostseehering auf.

Ein ausgeklügeltes System sicherte die Qualität des gehandelten F. Neben Regulierung der Fangzeiten und Maschenweiten überwachten Qualitätsgutachter, Wracker, die Verarbeitung, das Einsalzen und die Verpackung von Hering auf den Schonischen Messen. Die Qualität wurde durch ein Zeichen, Zirkel, auf der Tonne neben der Kaufmannsmarke eingebraut und auf den großen Stapelplätzen erneut von Wrackern untersucht. Hierdurch ließ sich die Produktionskette zurückverfolgen. Die Stadt Straßburg sandte so zwei Mal jährlich die Zeichen verdorbener Waren über Köln nach Lübeck, das wiederum die Kaufleute am Produktionsort regresspflichtig machte. Hierdurch wurde ein hoher Qualitätsstandard gehalten.

Ostseehering wurde in einem Gebiet von Lemberg bis Irland und Bergen bis Rom regelmäßig gehandelt u. gegessen. Der F. galt vor allem als Grundspeise ohne besonderen kulinarischen Reiz und findet sich in zahlreichen Hospitals-, Burg-, Arbeits- oder Stadtrechnungen wieder. Preiskurven liegen so u.a. für Würzburg (1490-1800), Frankfurt a.M. (1475-1733), Leipzig (1572-1820) und Speyer (1514-1800) vor. Die Heringsproduktion auf den Schonischen Messen lässt sich nicht genau bestimmen. Ausfuhrziffern liegen teilweise für die Jahre 1375 (Malmö) und 1494 (Skanör/Falsterbo) vor, nicht aber für die Gesamtproduktion.

Neben Hering gehörte Stockf. zur zweiten wichtigen F.sorte des hansischen Handels. Bei Stockf. handelt es sich um luftgetrockneten Dorsch resp. Kabeljau, der vor allem in Norwegen hergestellt wurde. Spätestens seit dem 13. Jh. transportierten hansische Kaufleute Stockf. von Norwegen vor allem nach England, aber auch auf den Kontinent. Seit dieser Zeit war der Handel auf die Stadt Bergen konzentriert. Der von den Fischern gefangene und getrocknete F. wurde in Bergen gegen Lebensmittel und andere Waren eingetauscht, was die norwegische Ökonomie in eine gewisse Abhängigkeit vom Hansehandel brachte. Der F. selbst wiederum diente den Kaufleuten zum Zwischenhandel auf der Route Bergen-Boston-Brügge oder als primäre Handelsware. Allerdings lässt sich die Quantität des aus Norwegen exportierten Stockf. nicht bestimmen.

Bei Stockf. unterscheidet man verschiedene Verarbeitungsformen: Rundf. (Langen), geköpfter und ausgenommener F., wobei jeweils zwei F. am Schwanz zusammengebunden wurden, sowie Rotscher, gespaltener F. Seit 1446 gab es einen Stapelzwang und eine Wracke für diesen F. in Lübeck, seit 1476 in Bergen selbst. Am Ende des 15. Jh. führte die verstärkte Konkurrenz englischer Kaufleute zur Besetzung Islands und später Kanadas und zum Export von Stockf. von dort. Da dieser F. jedoch deutlich härter ist, mussten in vielen Städten Stockf.mühlen gebaut werden, um ihn verzehrfertig zu klopfen. Der Schiffbruch des italienischen Kaufmanns Pietro Querini auf den Lofoten 1432 führte zudem zur Etablierung eines direkten Stockf.handels nach Italien, wo in Venetien bis heute Baccalà alla Vicentina geschätzt wird. Die Verbreitung des Stockf.handels im Binnenland entspricht dem des Herings, allerdings liegen für dessen Umfang und Wert kaum Zahlen vor. Neben diesen beiden Hauptf.sorten wurden weiterhin zahlreiche andere, konservierbare F. gehandelt, u.a. Hecht, Rochen, Lachs und Schollen, aber auch Austern (aus der Nordsee) und Muscheln. Der Handel mit Krabben kam allerdings erst im 19. Jh. auf. Der Handel mit F. gehörte zum allgemeinen Alltagshandel im Mittelalter. Er besaß eine große Bedeutung, stand im Ruhm allerdings weit im Schatten des Handels mit Luxuswaren.

Carsten Jahnke

Lit.: B. Kuske, Der Kölner F.handel vom 14.-17. Jh., Westdeutsche Zeitschrift für Geschichte und Kunst 24 (1905), 227-313; C. Jahnke, "Und ist der fisch- und Heringsfangh das Erste beneficium...", Zeitschrift der Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte 122 (1997), 289-321.