

Tabakplantagen statt Fischerei – Die wechselvolle Geschichte der Fischerei in Oberfranken seit dem Mittelalter

von Prof. Dr. Günter Dippold

Den hohen Rang, den die Fischerei im heutigen Oberfranken während des Spätmittelalters genoss, verdeutlichen die zahllosen damals angelegten Tei-

che, einige von stattlicher Dimension. Das größte Beispiel stellte der 1509 gegrabene „Brandenburger Weiher“ nahe Bayreuth dar. An ihm ist zwei Jahrhunderte später die Planstadt St. Georgen angelegt worden; in der Folge war er für einige Jahrzehnte Ort von Seeschlachten und höfischer Repräsentation. Eine Reisebeschreibung aus der Zeit um 1770 schildert den Brandenburger Weiher bei St. Georgen: 246 Tagwerk groß, werde er alle zwei Jahre abgefischt, dann liefere er „eine so grosse Menge Hechte und Karpfen, daß man jedesmal wohl auf hundert und fünfzig Zentner Fische rechnet“. Zu nennen ist ferner der ausgedehnte

Weissenstädter See. Wohl aufs 15. Jahrhundert zurückgehend, maß er eine Gehstunde im Umfang. Die Obermainregion besaß bis ins frühe 19. Jahrhundert zahlreiche, meist künstlich angelegte Teichflächen; der eindrucksvollste Rest ist der wohl aufs 15. Jahrhundert zurückgehende Neuenseer Weiher. Auch der Schneybach (Krebsbach) speiste eine Kette von fünf Fischteichen im Lichtenfelder Forst, der unweit davon fließende Weiherbach sieben.

Die größten Karpfen

Zumal in den Dörfern längs des Mains wohnte im 16. Jahrhundert ein ganzes Heer von Berufsfischern. Denn noch

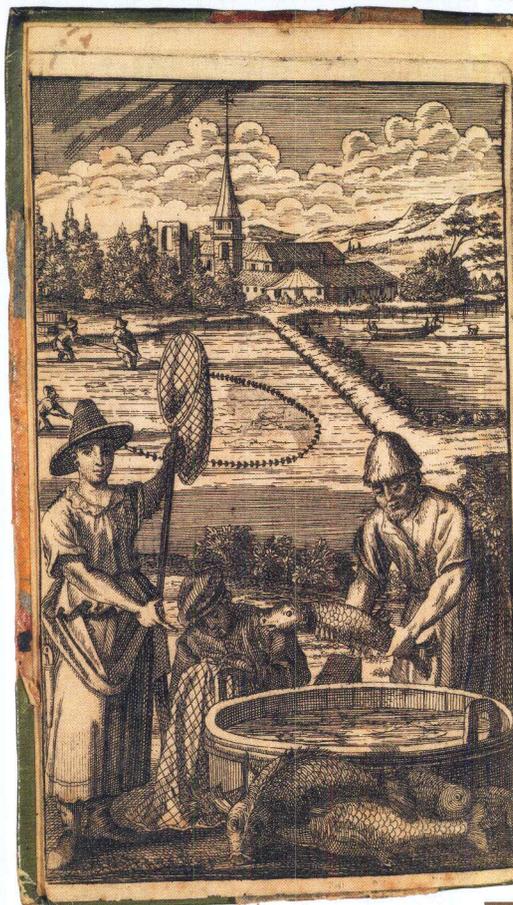


Foto: Stadtarchiv Bamberg

1801 berichtet der Banzer Mönch Johann Baptist Roppelt, der Main sei „ein überaus Fischreicher Strom, welcher einen großen Schatz mancherley Gattungen von Fischen enthält, sonderlich aber die besten und größten Karpfen, ingleichem Hechte, Pertsche, Aalraupen, Rothaugen, Renner [...], Braulinge, Oehrlitzen und andere mehr. Man trifft auch bisweilen fremde Fische, als: Störe und Salme an, die bekannten Maynfische nicht zu vergessen, welche er [...] in Menge liefert.“

Das Fischrecht im Main zwischen Maineck und Bischberg galt, von einem Stück bei Hochstadt abgesehen, als Eigentum des Bamberger Bischofs; die Fischer mussten daher für die Nutzung des Gewässers einen Zins an den Landesherrn zahlen.

Eine Fischordnung von 1565, die über zwei Jahrhunderte hinweg galt, legte die Höchstzahl der Fischer im Amtsbezirk Lichtenfels auf 100 fest – tatsächlich waren es wenige Jahre später mehr als anderthalbmal so viele. Bestimmte Netze, besonders große und sehr dichte, waren untersagt. Die übrigen Fanggeräte wurden zahlenmäßig begrenzt, Schonzeiten festgelegt, das Fischen im zugefrorenen Fluss gere-



Landwirthschäftlicher
Teich-
und
Weyher-Lust/

Oder
Gründliche Information
zur Edlen

Fischeren,

Wie bey dieser so wohl die Teich
und Weyher auf das beste eingerichtet,
als auch in solche die Fisch zum größten Nu-
zen der hoch-löblichen Landwirthschaft eingesetzt
und erzogen werden sollen.

Allen Liebhabern der Edlen Fischeren
nebst einer annectirten kurzen Regul, was
bey der Edlen Fischeren das ganze Jahr durch, ab-
sonderlich in einem jeden Monat am nothwendigsten
zu observiren, das erste mahl im Druck
herausgegeben

Durch **Johann Ludwig Heger.**

Frankfurt und Leipzig /
Verlegt Johann Georg Kochner. A. 1727.

gelt, nächtliches Fischen verboten. Nach dem 16. Jahrhundert beobachteten wir einen Rückgang. In der Stadt Lichtenfels erreichte die Zahl der Fischer den Höchststand um 1550 mit 20 Männern, bis 1800 sank sie auf zehn.

Die Aufklärungszeit veränderte obendrein den Blick auf stehende Gewässer. „Die Teiche nehmen vielen Platz

Teichwirtschaftliches Lehrbuch des fürstbischöflich-bambergischen Beamten Johann Ludwig Heger aus Lichtenfels, erschienen 1727

weg, der oft viel besser, einträglicher und gewisser, durch Acker- Gras- Futter- und Holzbau genutzt werden könnte“, schrieb 1778 der Berliner Arzt Johann Georg Krünitz, dessen Enzyklopädie Spiegel der vorherrschenden Meinung war. So wurden Teiche



Fischmarkt am Kranen (Bamberg)

Foto: Stadtarchiv Bamberg

beseitigt und ihre Fläche in Ackerland oder Wiese umgewandelt.

Trockenlegung

1775/76 wurde der Brandenburger Weiher bei St. Georgen trockengelegt.



Foto: Stadtarchiv Bamberg

Ein Einwohner von Plauen, der Bayreuth 1779 besuchte, berichtete erfreut, man habe „das Weiherland mit Gräben durchzogen, die trockensten Plätze geackert und feuchten zu Wiesen eingerichtet“. Auf dem Gelände sehe man nun Tabakplantagen, „die den besten Ertrag versprechen“. Man habe den Weiher beseitigt, weil die Fläche als Ackerland mehr Ertrag versprach, aber auch, weil „schädliche Ausdünstung einer so großen Masse stehenden und zum Theil sumpfigen Wassers“ als gesundheitsgefährdend galt.

Als bayerische Behörden 1804 einige staatliche Teiche bei Lichtenfels versteigerten, blieb es „der Willkür des Käufers überlassen, diese Weyer [...] auszutrocknen und auf andere Art zu benützen“. Wenig später standen

Fischteiche des aufgehobenen Klosters Langheim zur Verpachtung an, rund 14 Hektar nahe Trieb im Maintal. Sie wurden unter der ausdrücklichen Verpflichtung abgegeben, sie „zu Feld umzuschaffen“.

1811 heißt es in einer Beschreibung des ehemaligen Fürstentums Bayreuth, es seien „in der neuern Zeit viele [Teiche] urbar gemacht worden“. Zwar gab es noch etwa 850 Hektar an stehendem Gewässer im Bayreuthischen, doch sie nahmen weiter ab: Der Weißenstädter See, 130 Tagwerk groß, von dem noch 1813 der zuständige Landrichter schrieb, „die Karpfischerey in selbem [sei] beträchtlich und berühmt“, wurde wenig später aus Staatshand an einen Privatmann verkauft und ausgetrocknet; der heutige See ist erst 1976 am alten Platz neu geschaffen worden. Die Trockenlegung werde, so 1813 der Landrichter, die „Rauheit der Luft um Weisenstadt gewiß mindern und den nahrungslosen Einwohnern von Weisenstadt ein schönes Stück fruchtbaren Landes anbieten“.

Die Auswirkungen solcher Politik auf die Kulturlandschaft waren ungeheuer, wie 1898 der Gymnasiallehrer Alfred Köberlin herausstellte: „Das Verschwinden so vieler [...] Wasserflächen [...] bedeutet ja gewiss einen entschiedenen, freudig zu begrüßenden Fortschritt der Landeskultur, hat aber [...] der Abwechslung und Frische unseres Landschaftsbildes hier und dort erheblichen Eintrag gethan. Die Zahl der trockengelegten Seen, Teiche, Weiher, kurz der ehemals bewirtschaft-

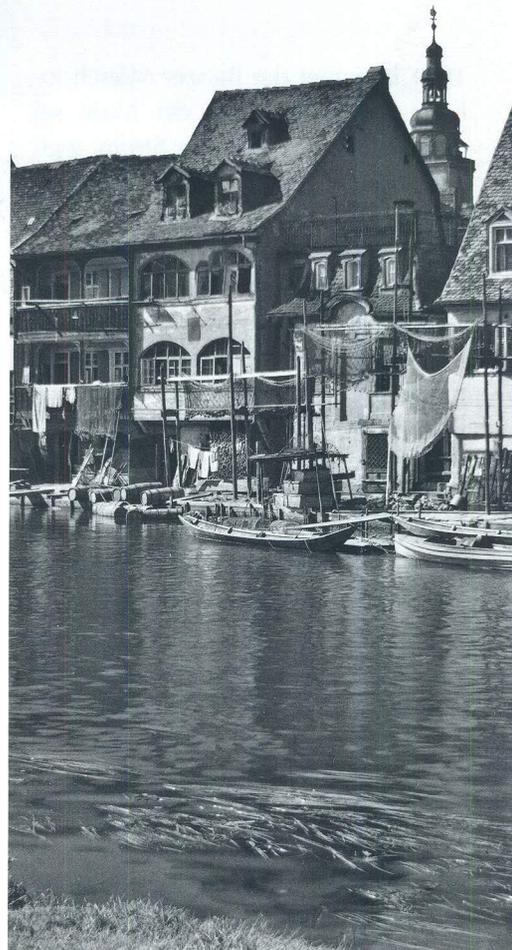


Foto: Stadtarchiv Bamberg

teten stehenden Gewässer beläuft sich im ganzen [Bamberger] Stiftsgebiet sicherlich und ohne jede Überschätzung auf mehrere Hundert.“

Wegen des Wegfalls der Teiche wuchs im 19. Jahrhundert der Fischereidruck auf Flüsse und Bäche: „Durch die erhöhte Nachfrage sind die Fische allen andern Lebensmitteln im Preise vorausgeeilt“, bemerkte 1885 der Bayreuther Privatier Johann Schirmer, „in Folge dessen wurden die Gewässer durch blinde Habsucht und Unverstand höchst irrationell behandelt.“

Karpfen

Quelle: Fotolia



Prüfung der Fischpopulation in der Regnitz durch die Fischereifachberatung des Bezirks Oberfranken Foto: Lehranstalt für Fischerei des Bezirks Oberfranken in Aufseß





Foto: Stadtarchiv Bamberg

Auch Flussbegradigungen blieben nicht ohne nachteilige Folgen, denn nun fehlten Altarme als Laichplätze für die Fische.

Dem Staat lag am Fischrecht wenig. Es wurde, wo sich ein Interessent fand, Stück für Stück verpachtet oder verkauft. Doch „ je kleiner die Strecke“, kritisierte Schirmer, „desto weniger wird geschont und gehegt; solche Fischwasser werden meistens auf kur-

ze Zeit verpachtet, dann bis auf die letzte Gräte geleert und auf Jahre hinaus werthlos gemacht.“

Ferner richteten Umweltgifte immer öfter Schaden an. Dazu 1885 Johann Schirmer: „Durch die Kanalisierung der Städte, sowie durch die sich mehrenden Fabriken, werden den Fischen nicht nur schädliche, sondern oft auch absolut tödtliche Stoffe zugeführt.“ Auch Großbrauereien schädigten durch „die sich jährlich mehrende Entnahme von Eis“ die Fische und mehr noch die Brut.

Nachdem der bayerische König 1852 das Gesetz über Bewässerungs- und Entwässerungsunternehmen erlassen hatte, entstanden vielerorts Wiesenkulturgenossenschaften, die mehrmals im Jahr die Wiesen eines Tals wässerten, was sich nachteilig auf den Fischbestand auswirkte. Zu all dem kämen, so Schirmer, natürliche Schädlinge: Vögel – von der Wasserramsel bis zu Storch und Fischreiher – und vor allem Fischotter.

Ihn zu bekämpfen, war eine Hauptaufgabe des 1881 gegründeten Oberfränkischen Kreisfischereivereins, der auch Besatzmaterial beschaffte und die Errichtung von Fischbrutanstalten anregte. 1910 gab es bereits deren 25 in Oberfranken. Auf sein Drängen hin wurde 1909 die Stelle eines Wanderlehrers für Fischereiwesen geschaffen, aus der die Fachberatung für Fischerei



Foto: Stadtarchiv Bamberg

des Bezirks Oberfranken hervorgegangen ist. Zusammen mit dem Bezirksfischereiverband – Nachfolger des 1881 ins Leben gerufenen Vereins – und der 1975 gegründeten Bezirksteichgenossenschaft wirkt sie zum Wohl der oberfränkischen Fischerei. ■

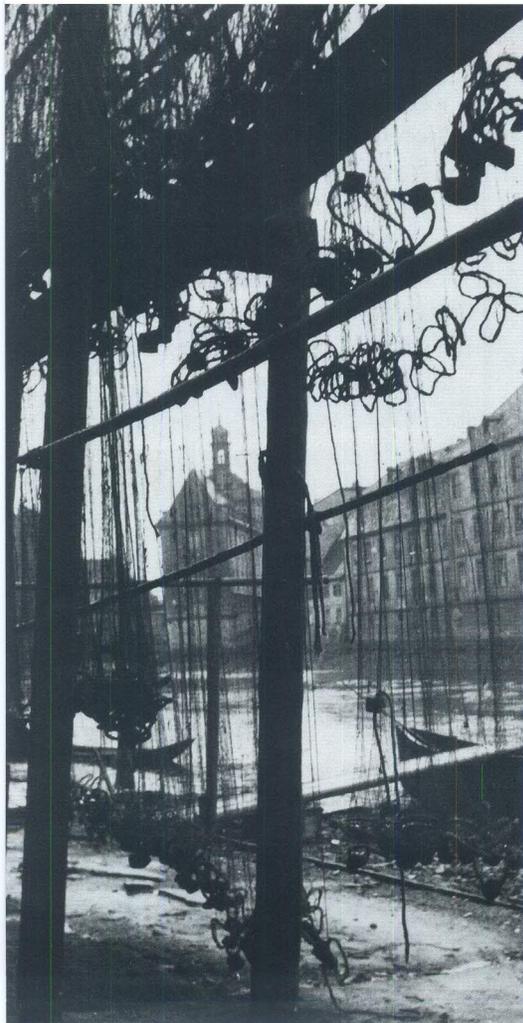
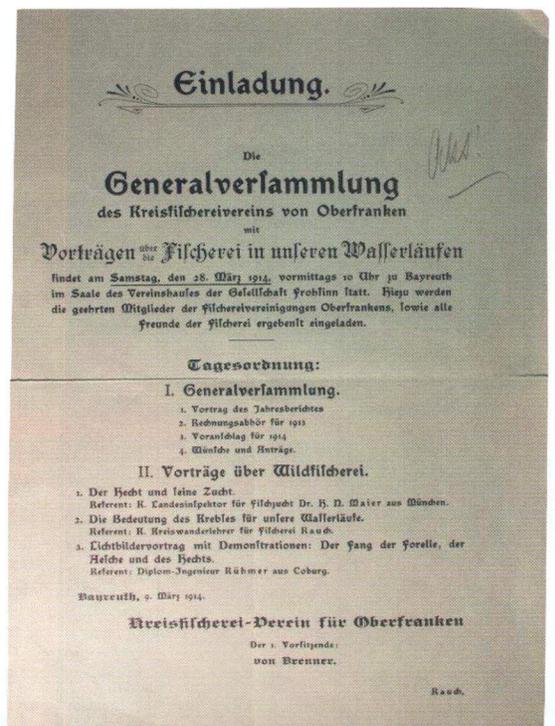


Foto: Stadtarchiv Bamberg



Einladung.

Die Generalversammlung des Kreisfischereivereins von Oberfranken

Vorträgen über die Fischerei in unseren Wasserläufen

findet am Samstag, den 28. März 1914, vormittags 10 Uhr zu Bayreuth im Saale des Vereinshauses der Gesellschaft Frohlinn statt. Hiezu werden die geehrten Mitglieder der Fischereivereinigungen Oberfrankens, sowie alle Freunde der Fischerei ergebenst eingeladen.

Tagesordnung:

I. Generalversammlung.

1. Vortrag des Jahresberichts
2. Rechnungsabhör für 1913
3. Voranschlag für 1914
4. Wünsche und Beiträge.

II. Vorträge über Wildfischerei.

1. Der Hecht und seine Zucht.
Referent: K. Landesinspektor für Fischzucht Dr. E. D. Water aus Münden.
2. Die Bedeutung des Krebses für unsere Wasserläufe.
Referent: K. Kreiswanderlehrer für Fischerei Rauch.
3. Lichtbildervortrag mit Demonstrationen: Der Fang der Forelle, der Hechte und des Hechts.
Referent: Diplom-Ingenieur Röhmer aus Coburg.

Bayreuth, 9. März 1914.

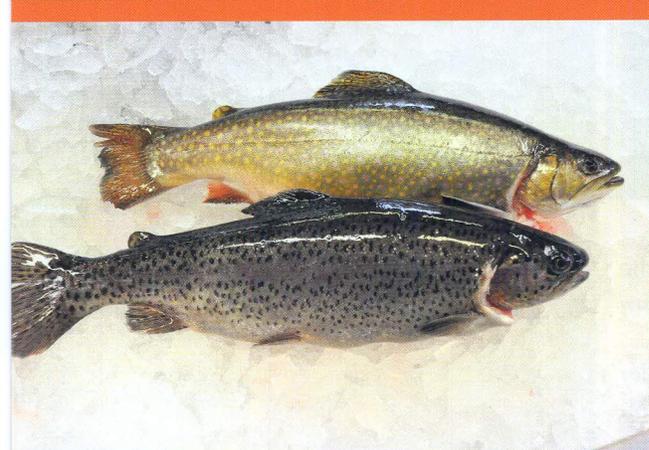
Kreisfischerei-Verein für Oberfranken

Der 1. Vorsitzende:
von Brenner.

Rauch.

Einladung des Kreisfischereivereins 1914
zu einem Fischerei-Vortrag

Archiv: Bezirk Oberfranken



Ein Grillfest gehört bei sommerlichen Temperaturen und schönem Wetter einfach zum echten Sommergefühl dazu. Mit der richtigen Kohle, selbst gemachten Dips und Saucen sind Würstchen und Steaks jedes Jahr wieder die Renner auf dem Rost. Doch es müssen nicht immer Fleisch oder Bratwürste sein, die auf dem Grill landen – Fische sind eine leckere und gesündere Alternative. „Gegrillte Fische aus heimischen Gewässern oder auch Seefische sind viel bekömmlicher und gerade bei Sommerhitze die bekömmlichere und leichtere Kost“, weiß Kurt Werner Humann, Inhaber vom Fischland Lautertal bei Coburg. Er hat festgestellt, dass sich seine Kunden immer häufiger gerade beim Grillen für Fisch entscheiden. Besonders geeignet sind Forellen, Saiblinge oder Lachsforellen aus heimischen Gewässern, aber auch Seefische wie Doraden oder Wolfsbarsche. „Grillen kann man jeden Fisch, nur bei der Zubereitung gibt es ein paar Tricks“, so der Fachmann.

Tipps vom Fachmann

Fische sind empfindlicher als Fleischprodukte, sie können auf dem Grill schnell auseinanderbrechen, was den Fisch weder schöner macht noch besser, vor allem wenn er erst einmal durch den Grillrost gefallen ist. Deshalb empfiehlt Kurt Werner Humann, die Fische im Ganzen zu grillen, am besten in einer speziellen Grillzange oder einem Fischkorb, die im Fachhandel in verschiedenen Größen angeboten werden. Dazu sollten die Fische vorher mariniert werden. Er und seine Frau Sandra bieten in ihrem Fisch- und Feinkosthandel Marinaden mit verschiedenen Geschmacksrichtungen an, wie

Die Fische in die Zange nehmen

Forelle, Saibling und Lachsforelle sind die Lieblinge auf dem Grill

von Iris Kroon-Lottes

Fotos: Sandra Humann



Bärlauch-, Kräuterbutter-, scharfe Pfeffer- oder mediterrane Tomatinomarinade. „Es reicht aber auch, die Fische mit Olivenöl zu bestreichen und mit frischen Kräutern wie Rosmarin oder Thymian, Gemüse oder Zitrone zu füllen, der Geschmacksvielfalt sind da keine Grenzen gesetzt“, so Humann. Wichtig sei es, vor dem Grillen die Grillzange oder den Rost mit Öl zu bestreichen, damit die empfindliche Fischhaut später nicht daran kleben bleibt. Der Fisch muss dann, je nach Größe, bis zu 15 Minuten auf dem Grill gegart werden. Wichtig ist, dass er dabei mehrmals gleichmäßig gewendet wird.

Fleisch und Fisch dürfen auf dem demselben Grill zwar Seite an Seite liegen, aber mit einem gewissen Abstand. Fleisch braucht zum Garen nicht nur mehr Zeit, sondern auch eine höhere Temperatur. Fischfleisch gart sehr viel schneller und sollte vor allem bei niedrigeren Temperaturen gegrillt werden. Wird der Fisch zu stark erhitzt, ist er später von außen trocken und schwarz, während er innen noch roh ist. Ob ein Fisch bereit zum Verzehr ist, lässt sich an der Rückenflosse feststellen – ist die beim Herausziehen noch glasig, ist auch der Fisch noch nicht durch.

Wer seinen Fisch weniger rösch und angebraten mag, der sollte ihn in Alufolie verpackt grillen. Auch hier können Kräuter oder Gemüsesorten mit gegart werden. In der Folie entsteht zwar keine Kruste, aber der Fisch bleibt wunderbar zart und saftig. ■

