

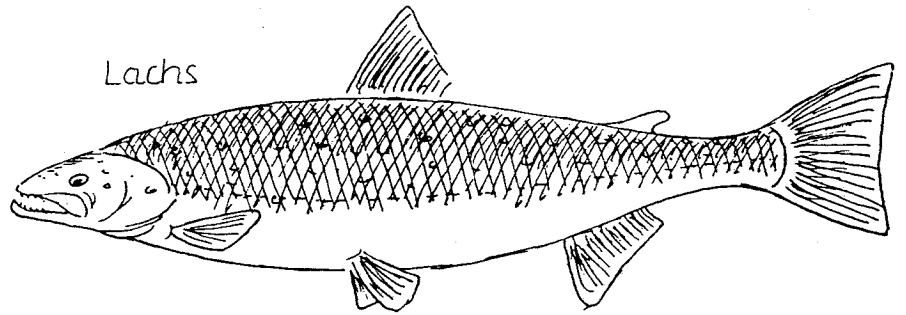
Schwerte, eine Fischerstadt?!

(RS) Daß Schwerte im ausgehenden Mittelalter eine Handwerker- und Kaufmannsstadt war, wissen wir. Daß sie dem Hansebund angehörte, auch. Doch wer weiß, daß neben dem Ackerbau und der Viehzucht eine der wichtigsten wirtschaftlichen Grundlagen Schwertes die Fischerei war? Und doch ist es so!

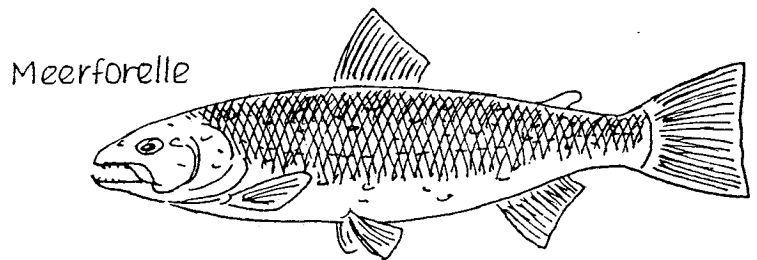
Wenn wir vom heutigen Zustand der Ruhr und ihrem doch guten Fischbestand auf mittelalterliche Verhältnisse schließen wollen, gehen wir in die Irre. Damals war alles ganz anders. Die Wasserverhältnisse der Ruhr sind aufgrund der meteorologischen und geographischen Gegebenheiten ihres Einzugsgebietes gekennzeichnet von extremen Hoch- und Niedrigwasserständen (Prof. Dege: 1 : 700). Die Beseitigung der Auenwälder seit der Bronzezeit durch Holzung und Weidewirtschaft schuf die Voraussetzung zu hochwasserbedingten Flußbettverlagerungen. Neben den intakten Fließarmen gab es dadurch eine große Anzahl gefluteter und allmählich verlandender Altwasserarme. Dieser Prozeß ist erst durch die neuzeitliche Regulierung der Ruhr abgestoppt worden. Zahllos sind die bis heute erhaltenen Relikte alter Flußbettverlagerungen zwischen Langschede und Hohensyburg.

Hier mein Aufruf an die Leser der AS: Bitte bewaffnen Sie sich mit Kamera, Zeichenblock und einer Karte (1 : 5000), möglichst noch mit der gleichen maßstabsgerechten Luftbildkarte (erhältlich beim Katasteramt Unna) und dokumentieren Sie den jetzigen Zustand. Ganz besonders bin ich an Hochwasserfotos interessiert, die die gefluteten Altwasserarme zeigen, wenn möglich in verschiedenen Stadien! Als Preis setze ich ein Gemälde und 2 Aquarelle von Alt-Schwerte aus. Jeder Einsender nimmt an der Verlosung teil. Einsendeschluß ist der 01.05.1991! Doch nun zu Schwerte, als Fischerstadt.

Alle heute noch vorkommenden Standfische der Ruhr spielten im Mittelalter nur eine untergeordnete Rolle; das nicht aus Qualitäts-, sondern aus Quantitätsgründen. Hecht, Bachforelle, Äsche, Flußbarsch, Schleie und Aal waren damals wie heute vorzügliche Speisefische.



Lachs



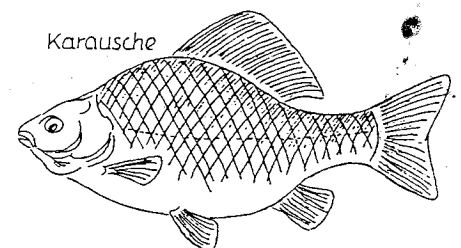
Meerforelle

Brackwasserfische, wie Brassen, gab es hier nicht. Die Ruhr war ein klarer, sauberer Fluß, den man der Forellen- bis Barbenregion zuordnen konnte.

Wichtigste Nahrungsfische des Mittelalters waren der Lachs und die Meerforelle, wobei in der Regel aufgrund der Ähnlichkeit nicht zwischen beiden unterschieden wurde. Von Juni bis September stieg ein Millionenheer von Lachsen und Meerforellen aus dem Atlantik kommend den Rhein empör und zog ruhraufwärts zu ihren Laichplätzen in Volme, Lenne, Hönne, Möhne, Sorpe, Wenne und Henne! Die Meerforelle wanderte teilweise bis in die Bachregionen der Oberläufe. Der Lachs, bis zu 1,5 m lang und 70 kg schwer, in der Regel natürlich erheblich leichter, konnte an den Stromschnellen mit der Hand gefangen werden, indem man ihn am Schwanz ergriff und aus dem Wasser zog. Durch die gedrungene dickere Form des Schwanzes funktionierte dies bei der Meerforelle nicht, sie mußte mit der Fischgabel gespeert werden. Einen Eindruck von der Größe dieser Fische vermitteln 3 im Museum Hohenlimburg aufbewahrte Holzmodelle in Originalgröße von 2 dort gefangenen Lachsen und einem Hecht aus den Jahren 1730 - 35! Welchen Stellenwert Lachs und Meerforelle für die Ernährung der Menschen an der Ruhr besaßen, zeigt ein Klageschreiben der Knechte und Mägde

des Herzogtums Westfalen an ihren Landesherrn, dem Erzbischof, indem sie sich darüber beklagten, daß sie alle Tage nur noch Lachs zu essen bekämen. Interessant ist auch noch eine mittelalterliche Kölner Ratsverordnung die besagt, daß die Dienstboten nur noch viermal in der Woche Lachs bekommen dürfen.

Heute gibt es in Rhein und Ruhr keine Lachse mehr. Dafür hat u. a. der Mensch durch Überfischung gesorgt. Auch die Verschmutzung unserer Flüsse ist keineswegs erst ein Thema unseres Jahrhunderts, sondern war bereits vor 300 Jahren aktuell! Zahllose Hammerwerke, Drahtrollen und Papiermühlen des Sauerlandes vergifteten mit ihren Abwässern die Bäche und Flüsse. Die vielen Stauwehre, die Schlachten, notwendig zum Betrieb der zahlreichen Mühlen- und Hammerwerke längst der Ruhr und ihrer Nebenflüsse, hinderten die Lachse am Aufstieg zu ihren Laichplätzen. Die Hauptursache der Vernichtung unserer heimischen Lachsbestände ist jedoch im Zustand des Rheines zu suchen. In der Zeit von 1500 bis



Karasche

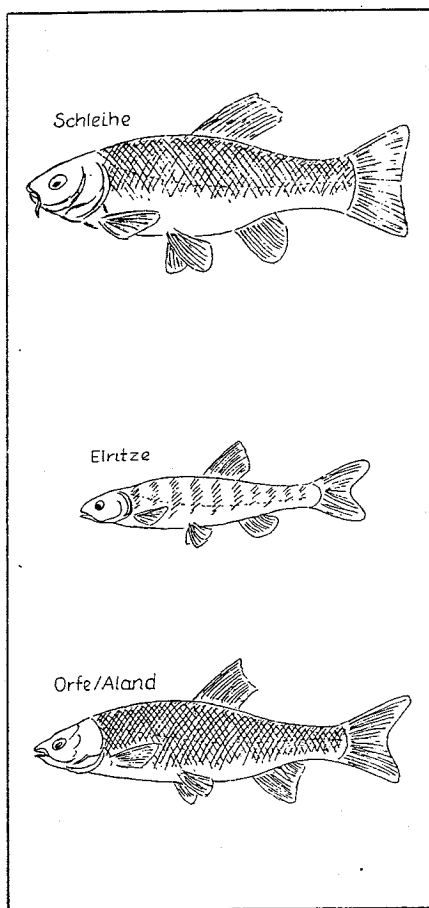
1800 wurde der Rhein zu dem, was er heute ist - einer Kloake Europas! Ein für den Rhein und den Unterlauf der Ruhr wichtiger Nutzfisch war der Maifisch, daneben Alse und die kleinere Finte. Der Maifisch war nicht so wohlschmeckend wie der Lachs und galt nach dem Rückgang der Salmoniden als Armeleutesessen. Für Schwerte spielte er keine Rolle. Ein weiterer Ruhrgast war die Orfe, auch Aland genannt, der zur Familie der Weißfische zählte und alljährlich zur Laichzeit von April - Juni in großen Schwärmen ruhr-aufwärts zog.

Die Ruhr war der nördlichste Laichfluß Westfalens für Lachse und Meerforellen. Absatzmärkte Schwerter Fischer waren die Städte der Hellwegeebene und des Münsterlandes. Der nach dem Lachs wohl wichtigste Nutzfisch, der aus Schwerte exportiert worden sein dürfte, ist das Rümpchen - die Elritze, ein knapp 8 - 12 cm langes dünnes Fischchen der Forellenregion, das im Mittelalter als eine ausgesprochene Delikatesse galt. Die Stadt Köln z. B. importierte davon jährlich riesige Mengen, zumeist aus der Ahr. Dieses auch heute noch in der Ruhr in Schwärmen vorkommende Fischchen kam in der Regel gekocht und in Weidenrinde verpackt auf den Markt. Gekocht wurde es in einem Sud aus Wasser, Lorbeerblättern, schwarzen Pfefferkörnern, Zwiebeln und Salz.

Die erkalteten Fische wurden mit Essig und Öl übergossen, mit Salz und Pfeffer nachgewürzt und so verzehrt. Die Elritzen wurden nicht geschuppt und auch nicht ausgenommen. Das mag seltsam klingen, aber werden heute nicht auch Krabben und Muscheln mit „Inhalt“ gegessen?

Frisch gefangene Elritzen wurden mit Salz abgerieben, gewaschen und abgetrocknet. Butter wurde in einer Pfanne erhitzt, die Fische kurz hineingetaucht, dann in Mehl gewälzt und in der Butter knusprig gebraten.

Werfen wir einmal einen Blick auf die rechtliche Seite des Schwerter Fischereiwesens. Die Fischereirechte der Ruhr lagen bei den Grundherrschaften, den Adligen und Klöstern. Den Bürgern Schwerter stand zur Fischerei nur ein schmales Uferteilstück längst der Ruhr zur Verfügung sowie der Lauf des damals breiten Strangs, soweit er Schwerter Stadtgebiet berührte. Die Lachssaison war relativ kurz



(rund 3 Monate). Das reichte natürlich nicht aus, die Stadt ganzjährig mit Fisch zu versorgen. Darum hat sich auch in Schwerte kein Berufsfischerstand etablieren können. Eine besondere Bedeutung kam darum damals den wassergefüllten Stadtgräben zu, die wir uns bedingt durch die Schräglage unserer Stadt als einen Ring von Stauteichen vorstellen müssen.

Wie uns das Privilegienbuch der Stadt von 1448 mitteilt, wurden die Gräben als Fischteiche genutzt und standen den Bürgern zum Fischen zur Verfügung. Der Fischbesatz dürfte aus Weißfischen, wie Rotaugen und Rotfedern sowie Karauschen bestanden haben. Die Karausche, auch Bauernkarpfen genannt, ist ein hochrückiger, karpfenähnlicher typischer Teichfisch, der selbst noch in trüben Dorfteichen leben kann. Der Karpfen selbst war im Mittelalter unbekannt und ist erst später bei uns eingebürgert worden. Gleichfalls die Teich- oder Regenbogenforelle, die aus Amerika eingeführt wurde und heute der wohl wichtigste Süßwasserfisch Deutschlands ist.