

oder die Wahl einer großen plastischen Gruppe, würden die Harmonie der Raumwirkung zerstören und zersprengen. Die Dreiecksbildung der Altarretable folgt der Triangulatur des Mittelschiffquerschnitts. [...] Seine Fernwirkung ist dadurch erreicht, daß das Gold seines Aufbaues von der satten Farbtonung des Hintergrundes, nämlich des um das Chorghaupt in einer Höhe von ca. 4 m sich ziehenden teppichartigen tiefroten Wandbehanges prächtig sich abhebt. Auf der breiten Mensa ruht die Leuchterstufe. Von ihr aus steigt ein Dreieck empor, das den Tabernakel birgt [...]. Der Expositionsthronos ist von einem Baldachin überwölbt, welcher der originellen Lösung einer Papsttiara gleichkommt. Die ganze Retable ist in leuchtendes Glanzgold getaucht [...].<sup>7</sup>

Anmerkungen:

- <sup>1</sup> Peter Igl: Der Kirchenbau Leiden Christi. In: Obermenzing – Geschichte und Geschichten, Bd. II. München 1990, S. 149–155.
- <sup>2</sup> Kath. Pfarrgemeinde Leiden Christi (Hrsg.): Gemeinde am Stadtrand – Festschrift zum 75jährigen Jubiläum der Pfarrkirche Leiden Christi. München 1999, S. 8.
- <sup>3</sup> Hugo Schnell: Zeichnen und Bauen. Albert Boßlet 1880–1940. München 1940, S. 20.
- <sup>4</sup> Richard Hoffmann: Die Passionskirche in Obermenzing. München o. J. [1925], S. 11.
- <sup>5</sup> Hoffmann (vgl. Anm. 4), S. 11/12.
- <sup>6</sup> August Hoff/Herbert Muck/Raimund Thoma: Dominikus Böhm. München/Zürich 1962, S. 76.
- <sup>7</sup> Hoffmann (vgl. Anm. 4), S. 12.

Anschrift des Verfassers:  
Dr. Lothar Altmann, Glockenstraße 14, 82110 Germering

(Fortsetzung folgt)

## Fischlieferungen aus der Glonn bei Weichs 1699

Von Andreas Bertold

Zwischen alten Pfarrakten der Pfarrei Weichs fand sich eine Aufstellung mit genauer Abrechnung aus dem Jahre 1699 über Speisefischlieferungen vom »Fischer-gütl« in Weichs an kirchliche Abnehmer in Altomünster und Sittenbach. Warum nicht das Kloster Indersdorf in Frage kam, dürfte darin begründet sein, dass dieses Kloster aus eigenem Besitz und regelmäßigen Zehentlieferungen von dem an das Weichser Wasser angrenzenden Glonnabschnitt in Jedenhofen beliefert wurde. Die aufgefundene und nachfolgend ausgewertete Liste stellt als Quelle einen Überraschungsfund dar. Insgesamt sind 93 Positionen aufgelistet, wobei regelmäßig der »Dekan« des Rural-Capitels Sittenbach und pauschal »Altomünster« als Bezieher aufgeführt werden. Ob es sich dabei um das Kloster handelt, geht aus der Aufstellung nicht hervor, ist aber wahrscheinlich. Da 370½ Pfund, also fast vier Zentner Fische, in kleinen Lieferungen verteilt über ein Jahr verkauft wurden, muss von einem größeren Liebhaberkreis ausgegangen werden. Weichs war sicherlich nicht der einzige Lieferant. Aus Weichs kam, was die Barbenregion der Glonn zu bieten hatte, als Ergänzung zu den Weiherfischen und den Edelfischen der kleineren Gewässer der oberen Glonn. Genaue Datumsangaben fehlen. Gefragt war der regelmäßige Einkauf, wie er für die kirchlichen Fast- und Festtage gebraucht wurde, denn frisch angeliefert schmecken die Fische immer noch am besten. Der weite Transport bis Altomünster, immerhin eine Wegstrecke von 16 Kilometern, dürfte einige Probleme bereitet haben und es wäre sicherlich interessant zu wissen, wie sie gelöst wurden, zu Fuß oder zu Pferde, mit welchen Behältern, lebend oder geschlachtet?

Die Masse der grätenreichen Weißfische bildete die unterste und leicht erschwingliche Preisklasse mit 6 bis 7 Kreuzern für das Pfund. Die etwas größeren und im Fleisch feineren Exemplare konnte man als Bratfische zwei Kreuzer teurer verrechnen. Siedfische werden blau, das heißt gekocht serviert. Auch Barben wurden zu diesem Preis von 10 Kreuzern verkauft, waren jedoch anscheinend nicht besonders gefragt, da nur

neun Pfund einen Abnehmer fanden, obwohl sie damals in Mengen gefangen werden konnten.

Aus der Liste läßt sich einiges zur Qualität und zum Preis der verschiedenen Fische sagen:

Fischart	Pfundpreis	Liefermenge	in Prozent
Backfische:	6 oder auch 7 Kreuzer	185 Pfd.	= 49,93 %
Bratfische:	8 oder 9 Kreuzer	38½ Pfd.	= 10,39 %
Siedfische:	10 Kreuzer	43½ Pfd.	= 11,74 %
Barben:	10 Kreuzer	9 Pfd.	= 2,43 %
Hechte:	12 Kreuzer	50 Pfd.	= 13,50 %
Krebse:	12 Kreuzer	14 Pfd.	= 3,78 %
Rutten:	15 Kreuzer	30½ Pfd.	= 8,23 %
		370½ Pfd.	= 100,00 %

Hechte und Krebse erzielten nahezu den doppelten Preis wie Weißfische der Backfischklasse. Rutten hatten den höchsten Marktwert mit 15 Kreuzern und für vier Pfund dieser heute in der Glonn ausgestorbenen Schellfischart mit einem Bartel als Kennzeichen konnte man einen Gulden Verkaufserlös erzielen. Sie wurden in der kalten Jahreszeit, also im Winter, gefangen. Das ergibt sich auch aus der Aufstellung. Es fehlt zwar die genaue Datumsangabe, da sie jedoch am Anfang und am Ende der langen Liste stehen, muß von einer zeitlichen Folge im Jahreslauf ausgegangen werden und die größte Nachfrage nach Fischen war immer schon in der Karwoche.

Gewogen wurde großzügig auf ganze und halbe Pfunde. Nur bei den Rutten brauchte man wegen des Preises den Vierling (fierling)! Gefragt war auch das beste Speisegewicht von einem Pfund aufwärts. Übergröße und überalterte Fische, die es sicherlich auch gab, musste man anderweitig absetzen. So widerspiegelt die Verkaufsrechnung mit Sicherheit nicht die Gesamtfänge der Flussstrecke. Wir wissen nichts über anderweitige Absatzmärkte und den Eigenverbrauch der Fischerfamilie und im Schloss. Auch ist ungewiss, ob

die Fische im oberen oder unteren Abschnitt der Glonn gefangen wurden. In Weichs gab es nämlich einen Oberfischer und einen Unterfischer. Dies hängt mit der Erbteilung aus dem Jahre 1458 zusammen, als sich der Herrschaftsbesitz in  $\frac{1}{2}$  Weichs und  $\frac{1}{2}$  Weichs aufspaltete.<sup>2</sup>

Welche Rückschlüsse ergeben sich nun daraus für den Fischbestand der Glonn vor 300 Jahren?

Der Fluss war damals noch nicht reguliert und floss ruhig und gemächlich in vielen Schleifen und Windungen durch das Glonnal. Er galt als enorm fischreich, doch war die Zusammensetzung der Arten sicherlich anders als heute. Über Edelfische sowie über Karpfen und Schleien finden wir keine Aussage. Zahlenmäßig mussten sie also die Ausnahme darstellen. Die Masse der Weißfische begegnet uns in den Sammelbegriffen wie Backfisch, Bratfisch und Siedfisch.<sup>3</sup> Dass die Glonn ein hervorragendes Hecht- und Krebsgewässer war, ist hinreichend bekannt. Es überrascht die Bedeutung der Rutte, die heute nur noch in wenigen Gewässern der Alpenregion vertreten ist, zum Beispiel im Walchensee. Sicherlich war sie als Laichräuber weniger gern gesehen, doch ihr Marktwert war dafür ein willkommener Ausgleich. Aale fehlten in unseren Flüssen allgemein. Die Bedeutung und Wichtigkeit der Glonnfische für eine abwechslungsreiche und gesunde Ernährung spiegelt sich in der großen Nachfrage und dem Preisvergleich.

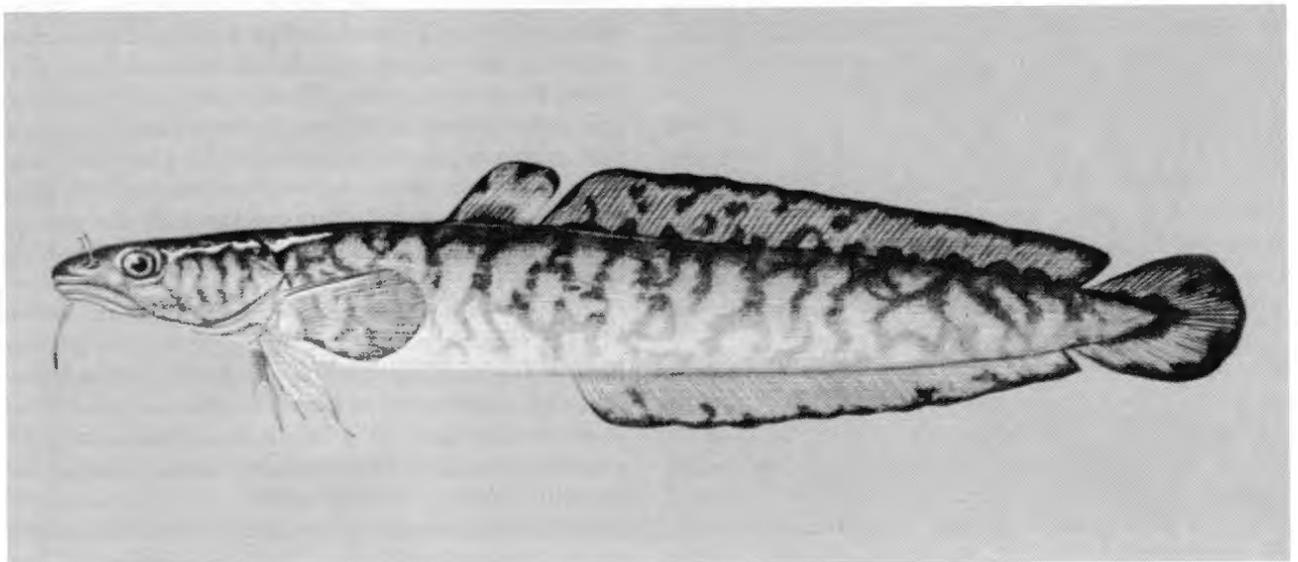
Aus heutiger Sicht überraschen uns vor allem die Gewichtsangaben.

Sicher gab es auch damals schon Prittelmaße, also Schonmaße. Berufsfischer orientierten sich schon immer mehr nach den Verbraucherwünschen. Wenn also der für Weichs zuständige Dekan nach dem Portionsfisch verlangte, wurde er auch prompt geliefert. Eine Forelle mit einem Pfund Gewicht wird auch heute noch als ein pfundiger Fisch bezeichnet. Diese Aussage kann jedoch nicht für den einpfündigen Hechtsetzling gelten und ist auch bei der Rutte als problematisch anzusehen. Da wir doch aus der Aufstellung nicht erse-

hen können, ob die Fische wirklich genau gewogen oder nach dem Speisegewicht geschätzt wurden, eventuell ohne Kopf und Innereien, könnte der »pfundige Hecht« auf einen Fisch zwischen 40 und 45 Zentimeter Länge zutreffen, eben eine Mahlzeit für eine Person. Bei den Weißfischen spielte mehr das Gesamtgewicht eine Rolle. Größere Hechte mit dem besten Speisegewicht ab drei Pfund sind nur fünfmal aufgeführt.

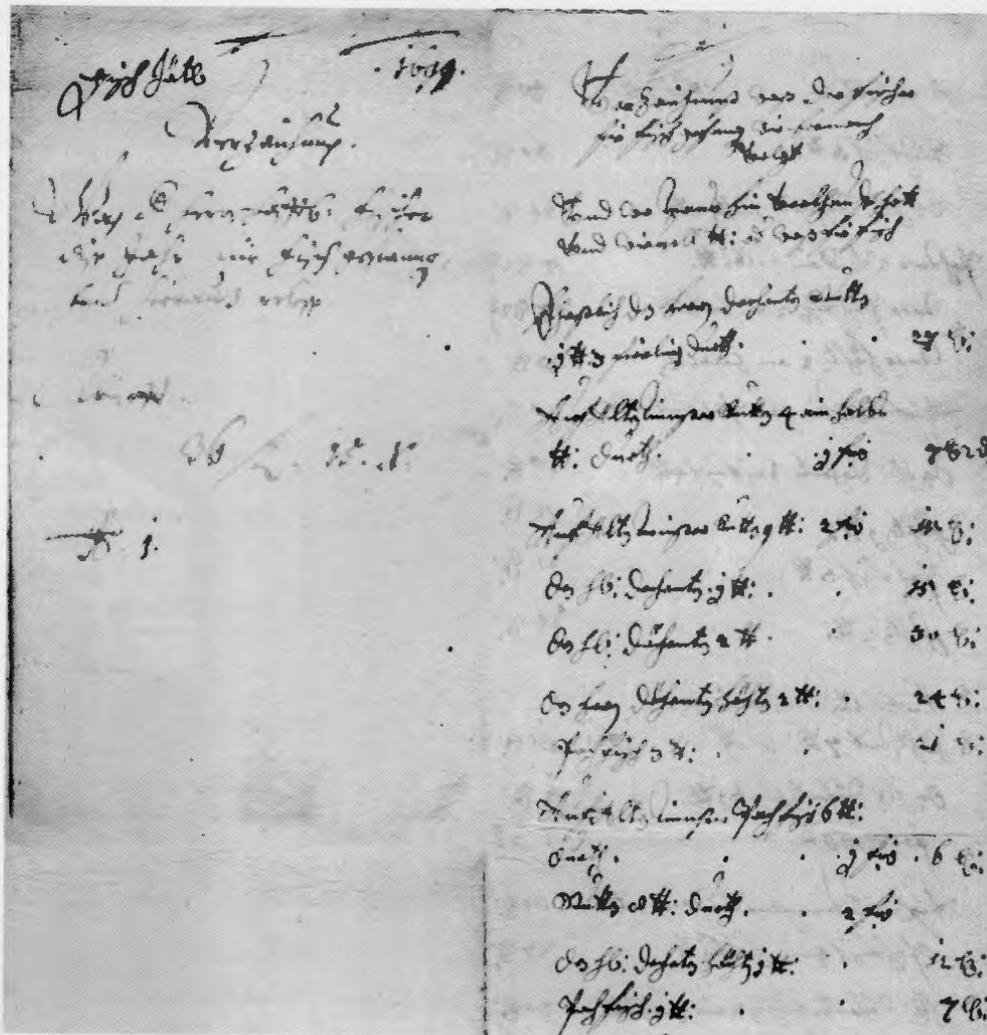
Fassen wir zusammen: Worin liegt die Aussagekraft der Aufstellung von 1699?

1. Der Fischbedarf für das Kloster Altomünster konnte nicht allein durch Eigenerzeugung in der näheren Umgebung am Zeitlbach gedeckt werden, sondern wurde durch regelmäßige Einkäufe aus der mittleren Glonn bei Weichs gesichert.
2. Von den Einnahmen erhielt der Fischwasserbesitzer, hier der Freiherr von Weichs,  $\frac{1}{3}$  des Geldbetrages, der Fischer als Freistifter auf dem Fischeranwesen  $\frac{1}{3}$  der Einnahmen für seine Mühen beim Fang und der Lieferung. Der Hofmarksschreiber hatte die Aufgabe einer genauen Buchführung über die Mengen und die Einnahmen, also die Abrechnung.
3. Die Aufstellung über die Lieferungen lässt Rückschlüsse auf den Fischbestand der Glonn im 17. Jahrhundert zu. Hauptfische waren mit Sicherheit die Weißfische wie Rotaugen, Rotfedern, Brachsen, Nasen, Aitel, Barben usw., die auch einen hohen Prozentsatz des Verkaufs ausmachten. Sie erbrachten eine Einnahme von 6 bis 10 Kreuzern pro Pfund Gewicht. Leider fehlen detaillierte Angaben über Karpfen und Schleien. Sie gehören auch nicht zu den Weißfischen und werden mit Sicherheit der höheren Preisklassen der Brat- bzw. Siedfische mit 8 bis 10 Kreuzern zugeordnet. Die erlesene Fischmahlzeit mit 12 Kreuzern stellten Krebse und Hechte dar, also mit Sicherheit ein Festessen für die hohen Herren.
4. Von Bedeutung sind die Aussagen über eine Fischart, die heute im gesamten Glonnbereich ausgestorben ist. Rutten waren damals zwar rar, bildeten aber einen festen Bestandteil der Fischfauna der



Ein Rutte oder Quappe.

Foto: Autor



Die Quelle »Fischzähl 1699«.  
Foto: Autor

Glonn. Man könnte grob geschätzt auf einen Bestand von etwa 10 % des Fischvorkommens schließen. Wenn für ein Pfund bestes Schweine- oder Ochsenfleisch damals 4 bis 5 Kreuzer bezahlt wurden, mussten die Ruttten als Delikatesse eingestuft werden. Mit 15 Kreuzern für das Pfund Gewicht erbrachten sie klingende Münze für die Berufsfischer und die Fischereiberechtigten. Zu allen Zeiten galt vor allem die Rutttenleber als hoch geschätzter Leckerbissen.

Betrachten wir die Quellenangaben im Originaltext:

#### Fischzähl<sup>1</sup> 1699

#### Verzeichnung<sup>5</sup>

Was d(er) herrschaftl(iche) Fischer dies Jahr für Fisch gefangen vnnd hieraus erlest<sup>6</sup> Trüff<sup>7</sup> 36 fl<sup>8</sup> 15 X<sup>9</sup>

Angegeben sind der Empfänger, die Fischart, das Gewicht und der Preis.

Die Auflistung ähnelt in der Form einer Tabelle. Eingefügt ist nur die Nummerierung der einzelnen Positionen.

(1.) Erstlich den Hr. Dechanten Rutt<sup>10</sup>  
1 Pfd. 3 vierling<sup>11</sup> dueth<sup>12</sup>

27 Kr

(2.) Auf Alten Minster <sup>13</sup> Rutt <sup>n</sup> 4 ain halbs Pfd. dueth	1 fl 7 Kr 2 Pf
(3.) Auf Alten Minster Rutt <sup>n</sup> 9 Pfd.	2 fl 15 Kr
(4.) Den Hr. Dechanten 1 Pfd. (Rutt <sup>n</sup> )	15 Kr
(5.) Den Hr. Döchanten 2 Pfd. (Rutt <sup>n</sup> )	30 Kr
(6.) Den Herrn Döchanten Höchn <sup>14</sup> 2 Pfd.	24 Kr
(7.) Pachfisch <sup>15</sup> 3 Pfd.	21 Kr
(8.) Auf Alten Minster Pachfisch 6 Pfd. dueth	1 fl 6 Kr
(9.) Rutt <sup>n</sup> 8 Pfd. Dueth	2 fl
(10.) Den Hr. Dechanten Höchn 1 Pfd.	12 Kr
(11.) Pachfisch 1 Pfd.	7 Kr
(12.) Auf Alten Minster Pachfisch 10 Pfd. dueth	1 fl
(13.) Höchn 3 Pfd.	30 Kr
(14.) Den Hr. Döchanten 2 ain halbs Pfd. Pachfisch dueth	17 Kr
(15.) Höchn ain und ain halbs Pfd.	18 Kr
(16.) Pachfisch 1 Pfd.	7 Kr
(17.) Rutt <sup>n</sup> 1 Pfd.	15 Kr
(18.) Höchn 1 Pfd.	12 Kr
(19.) Pachfisch 1 Pfd.	7 Kr
(20.) Höchn 1 Pfd.	12 Kr

dueth 52 Pfd. an gelt 11 fl 44 Kr 2 Pf

(61 Pfd. 1 Vierling) 11 fl 42 Kr 2 Pf<sup>16</sup>

(21.) Auf Alten Minster Pachfisch 7 Pfd. 45 Kr  
(22.) Siedfisch<sup>17</sup> 3 Pfd. 30 Kr  
(23.) Den Hr. Dechanten Höchn 2 Pfd. 24 Kr

(24.)	Mer <sup>18</sup> Pach (fisch) 2 ain halbs Pfd.	17 Kr 2 Pf
(25.)	Mer Pachfisch 2 ain halbs Pfd.	17 Kr 2 Pf
(26.)	Mer Höchtn 2 ain halbs Pfd.	33 Kr
(27.)	Auf Alten Minster Pachfisch 5 Pfd.	30 Kr
(28.)	Den Hr. Dechanten Pachfisch 4 Pfd.	28 Kr
(29.)	Höchtn 1 Pfd.	12 Kr
(30.)	Pachfisch 3 Pfd.	21 Kr
(31.)	Höchtn 2 Pfd.	24 Kr
(32.)	Auf Alten Minster 1 großn Höcht mit 7 Pfd. Dueth	1 fl 15 Kr
(33.)	Den Hr. Döchanten Höchtn 1 Pfd.	12 Kr
(34.)	Pachfisch 1 Pfd.	7 Kr
(35.)	Auf Alten Minster Siedfisch 5 Pfd.	50 Kr
(36.)	Pachfisch 4 ain halbs Pfd.	27 Kr
(37.)	Hr. Döchanten Höchtn 2 ain halbs Pfd.	30 Kr
(38.)	Pachfisch 1 Pfd.	7 Kr
(39.)	Höchtn 5 Pfd. dueth	1 fl
(40.)	Pachfisch 3 ain halbs Pfd.	24 Kr
(41.)	Auf Alten Minster Siedfisch 7 ain halbs Pfd. Dueth	1 fl 5 Kr
(42.)	Pachfisch 3 ain halbs Pfd.	21 Kr
(43.)	Prattfisch <sup>19</sup> 11 ain halbs (Pfd.)	1 fl 32 Kr
(44.)	Siedfisch 6 Pfd. dueth	1 fl
(45.)	Pachfisch 8 Pfd.	48 Kr

dueth 71 Pfd. an gelt 12 fl 19 Kr  
(101 ½ Pfd.) (14 fl 20 Kr)

(46.)	Hr. Dechanten Siedfisch 3 ain halbs Pfd. dueth	35 Kr
(47.)	Mer Pachfisch 3 Pfd. dueth	21 Kr
(48.)	Mer Pachfisch 3 Pfd.	21 Kr
(49.)	Ain Pärm <sup>20</sup> 4 Pfd. dueth	40 Kr
(50.)	Pachfisch 4 Pfd. dueth	28 Kr
(51.)	Auf Alten Minster Pachfisch 5 Pfd.	30 Kr
(52.)	Höchtn 1 ain halbs Pfd.	18 Kr
(53.)	Mer 40 ain halbs Pfd Pachfisch	4 fl 3 Kr
(54.)	Prattfisch 15 Pfd.	2 fl 20 Kr
(55.)	Siedfisch 4 Pfd.	32 Kr
(56.)	Hr. Dechanten Höchtn 2 ain halbs Pfd.	30 Kr
(57.)	Pachfisch 6 Pfd.	42 Kr
(58.)	Rutt <sup>n</sup> 1 Pfd.	15 Kr
(59.)	Auf Alten Minster Prattfisch 12 Pfd.	1 fl 36 Kr
(60.)	Siedfisch 8 ain halbs Pfd.	1 fl 25 Kr
(61.)	Pachfisch 8 Pfd.	48 Kr
(62.)	Hr. Dechanten Hecht <sup>l</sup> 1 Pfd.	12 Kr
(63.)	Pachfisch 2 Pfd.	14 Kr
(64.)	Pachfisch 1 ain halbs Pfd.	17 Kr

125 Pfd. an gelt 16 fl 7 Kr  
dueth<sup>21</sup> die Summe angeht (126 Pfd.) (40 fl 7 Kr 2 Pf)

(65.)	Hr. Dechanten Pachfisch 2 ain halbs Pfd. dueth	17 Kr 2 Pf
(66.)	Chrebs <sup>22</sup> 1 Pfd. dueth	12 Kr
(67.)	Pachfisch 3 Pfd.	21 Kr
(68.)	Perm 1 Pfd.	10 Kr
(69.)	Chrebs 2 Pfd.	24 Kr
(70.)	Alten Minster Pachfisch 9 Pfd.	54 Kr
(71.)	Höcht <sup>l</sup> 1 Pfd.	10 Kr
(72.)	Hr. Dechanten Chrebs 1 Pfd.	12 Kr
(73.)	Auf Dachau Chrebs 6 ain halbs Pfd. dueth	1 fl 18 Kr
(74.)	Hr. Dechanten Pachfisch 1 Pfd.	7 Kr
(75.)	Höcht <sup>l</sup> 1 Pfd.	12 Kr
(76.)	Auf Alten Minster Pachfisch 5 ain halbs Pfd.	33 Kr
(77.)	Hr. Dechanten ain Perm mit 4 Pfd.	40 Kr

(78.)	Höcht <sup>l</sup> 1 Pfd.	12 Kr
(79.)	Alten Minster Pachfisch 5 Pfd.	30 Kr
(80.)	Siedfisch 1 ain halbs Pfd.	15 Kr
(81.)	Hr. Döchanten Höcht <sup>l</sup> 2 Pfd.	24 Kr
(82.)	Pachfisch 2 Pfd.	14 Kr
(83.)	Chrebs 3 ain halbs Pfd.	42 Kr

48 Pfd.: in gelt 7 fl 47 Kr 2 Pf  
(53 ½ Pfd.)

(84.)	Hr. Döchanten Höcht <sup>l</sup> 3 Pfd.	36 Kr
(85.)	Pachfisch 1 Pfd.	7 Kr
(86.)	Alten Minster Siedfisch 4 ain halbs Pfd.	45 Kr
(87.)	Pachfisch 4 Pfd.	24 Kr
(88.)	Hr. Döchanten Höcht <sup>l</sup> 3 Pfd.	42 Kr
(89.)	Pachfisch 1 Pfd.	7 Kr
(90.)	Hr. Dechanten Pachfisch auf 2 mahl 8 Pfd.	55 Kr
(91.)	Höcht <sup>l</sup> 1 ain halb Pfd.	18 Kr
(92.)	Rutt <sup>n</sup> 3 siehring	11 Kr 2 Pf
(93.)	Den Hr. Döchanten 1 und ain halbs Pfd. Rutt <sup>n</sup>	22 Kr 2 Pf

28 Pfd. 4 (fl) 28 (Kr)<sup>23</sup>

Summarund obig völlig<sup>24</sup> Fischer-  
gelts trüffe<sup>25</sup> 54 fl 25 Kr  
hieraus aber das drittel dem  
Fischer mit 18 fl 8 Kr noch  
gehörig, also gnädiger Herrschaft<sup>26</sup>  
noch zuestanndig 36 fl 15 Kr

#### Anmerkungen:

<sup>1</sup> *Schmeller* Bayerisches Wörterbuch, Band 1/1, S. 844: Als Gewicht ist der Vierling der vierte Teil des Pfundes.

<sup>2</sup> In der Ortschronik des Lehrers Johann Holdenried aus den Jahren 1880–1885 heißt es im Teilungsvertrag von 1458: »Vom Schloßgarten und Sedelhof zu Weichs erhielt jeder Bruder den dritten Teil, dagegen blieben die Tafern zu Weichs, die Holzmark, das Fischwasser, die Hofstätte des Amtmannes, der Ziegelstadel, sowie die Lehenschaft und die eigenen Leute vorläufig ungeteilt.«

<sup>3</sup> Die Begriffe Backfisch, Bratfisch und Siedfisch sind Sammelbegriffe für die Zubereitung. Eine eindeutige Zuordnung nach Fischarten konnte in der einschlägigen Literatur nicht gefunden werden. Nach Auskunft der Bundesforschungsanstalt für Fischerei in Cuxhaven kommen alle auf dem Fischmarkt gängigen Fischarten für die Zuordnung in Betracht. Regional haben sich bestimmte Vorlieben und Gepflogenheiten entwickelt, die über den Preis geregelt wurden.

<sup>4</sup> Fischzettel

<sup>5</sup> Verzeichnis

<sup>6</sup> Erlöst hat

<sup>7</sup> trifft

<sup>8</sup> Gulden

<sup>9</sup> Kreuzer

<sup>10</sup> Rutt<sup>n</sup>

<sup>11</sup> Vierling

<sup>12</sup> macht

<sup>13</sup> Altomünster

<sup>14</sup> Hechte

<sup>15</sup> Backfische

<sup>16</sup> Korrigierte Addition

<sup>17</sup> Kochfische

<sup>18</sup> dazu

<sup>19</sup> Bratfisch

<sup>20</sup> Barbe

<sup>21</sup> Was die Summe angeht

<sup>22</sup> Krebse

<sup>23</sup> Gewichtssaddition fehlt, entspricht 28 Pfd. 1 Vierling

<sup>24</sup> gesamtes

<sup>25</sup> trifft, macht

<sup>26</sup> Dem Freiherrn von Weichs

Anschrift des Verfassers:

Andreas Bertold, Flurstraße 9, 85256 Vierkirchen