

## Zur Versorgung des Klosters Aldersbach mit Fisch

Nach der Regel des Heiligen Benedikt, nach der auch die Aldersbacher Zisterziensermönche lebten, „soll das Kloster, wenn möglich so angelegt werden, dass sich alles Notwendige Wasser, Mühle und Garten innerhalb des Klosters befinden und die verschiedenen Arten des Handwerks dort ausgeübt werden können.“ Neben dem allgemeinen Auftrag zur Selbstversorgung haben sich gerade die Zisterzienser zu exzellenten Wasserbauspezialisten entwickelt. Für den Zisterzienserorden können eine Reihe von europaweit geltende landschaftsgestaltende Charakteristika festgestellt werden. Dazu zählen als „typisch zisterziensisch“

- eine hohe Kompetenz im Wasserbau mit ausgeklügelten Systemen zur Ver- und Entsorgung der Klöster mit Trink- und Brauchwasser sowie
- eine ausgedehnte Nutzung der Teichwirtschaft für die Eigenversorgung wie auch gelegentlich für den Markt.<sup>1</sup>

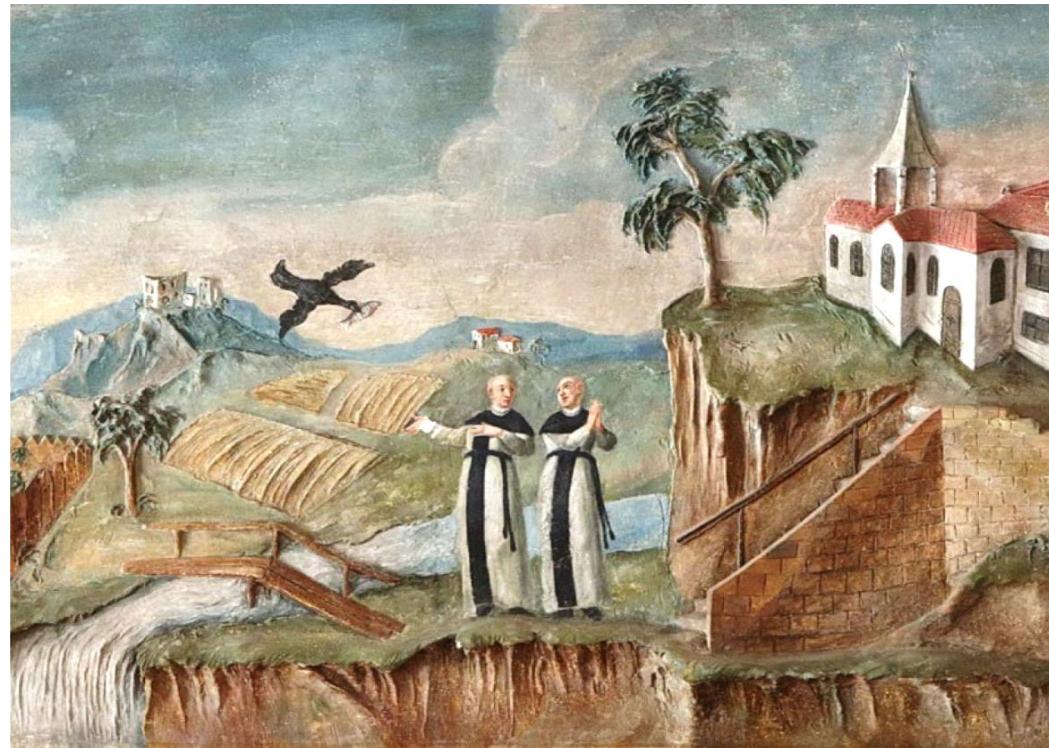
Letzteres steht auch in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Gebot zum Fasten, dem Verbot des Verzehrs von warmblütigen bzw. vierfüßigen Tieren, was wiederum zum verstärkten Genuss von Fisch führte.

Beide Kernelemente zisterziensischer Identität sind in Aldersbach vorhanden, wenn auch nicht im gleichen Umfang ausgeprägt wie in manch anderen Abteien. In der umfangreichen Literatur zum Kloster Aldersbach ist zur „Teichwirtschaft“ nichts zu finden. Immerhin bieten Quellen des Klosters zahlreiche Hinweise auf das Thema „Fisch“. Ganz allgemein kommt bei der Betrachtung der klösterlichen Fischversorgung die „Flussfischerei“ ebenso zu kurz wie der Zukauf von Meeresfisch. Und gerade hierzu

---

<sup>1</sup> Malzer u.a. 2021, 488f.

leisten die Rechnungsbücher des Klosters Aldersbach einen interessanten Beitrag. Wegen der überschaubaren Anzahl ausgewerteter Quellen kann die nachfolgende Darstellung nur als Einstieg in das Thema, nicht aber als abschließende Dokumentation betrachtet werden.



*Abbildung 1: Ganz so einfach – per Luftfracht – war die Fischversorgung dann doch nicht. Fresko im großen Modlersaal des Klosters Aldersbach, entstanden um 1750 (Foto: Ulrich Pietrusky).*

## **Ein kurzer Blick auf die wasserbautechnischen Einrichtungen in Aldersbach**

Die Fähigkeit als versierte Wasserbauer stellten die Aldersbach Zisterzienser schon bald nach der Klostergründung unter Beweis. Abt Wolfgang Marius (1514–1544) hob vor allem die Maßnahmen von Abt Hugo (1295–1308) hervor: „Was ich nun aufschreiben werde, ist nicht der kleinste Dienst des Abtes Hugo. Mit der Hilfe Gottes und der hochgebenedeiten Jungfrau Maria beschaffte er nämlich in seiner Rührigkeit eine Wasserleitung bzw. eine Waschmöglichkeit und ließ diese mit nicht geringen Kosten

erstellen. So geschehen im Jahr 1303. Herr Abt Hugo führte seine Wasserleitung aus dem Ort Gumperting herbei.“<sup>2</sup>

Bei der „Wasserleitung“ handelt es sich um zwei wasserbautechnische Einrichtungen: Einmal um den zur Brauchwasserversorgung künstlich angelegten später so genannten „Mühlkanal“, der, vom Aldersbach gespeist, auf Höhe von Gumperting abgeleitet wird und zum anderen um eine Trinkwasserleitung. Deren artesische Quelle wurde bei Gumperting gefasst und in einer unterirdischen Leitung zum Kloster geführt.

Die beiden anderen Chronisten, Abt Höger (1651–1669) und Mannsdorf, fügten noch ein paar Details dazu. „Diß aber preiset Abbt Wolfgang nit ein wenig das Abbt Hugo habe das Wasser von Gumperting in das Kloster gefierth, ob aber dies der Prunne oder der Milbach seye, zweiflt er selbers.“<sup>3</sup> „..., so war er (Abt Hugo) der Urheber einer dem Kloster höchst nützlichen Wasser-Leitung, mittelst welcher das Brunn-Wasser von Gumperting eine viertl Stund weit herein geführet worden. Er leitete den Bach durch einen Gewölbten Gang unter dem Hoff durch.“<sup>4</sup> Nach einem halben Jahrhundert ließ Abt Konrad II. (1343–1361) die inzwischen schadhafte „Wasserleitung“ erneuern.<sup>5</sup> Die „Rohrfahrt“ zum Kloster war etwa einen Kilometer lang. Details dazu hat Klugseder<sup>6</sup> zusammengetragen, weitere Untersuchungen zu den wasserbautechnischen Anlagen vor allem im Klosterareal laufen.

---

<sup>2</sup> Annales, Kap. 18, S. 80; im Quellenverzeichnis unter Hubert Kalhammer / Alois Kapsner.

<sup>3</sup> Höger-Chronik, 23.

<sup>4</sup> Mannstorf 1747, 16.

<sup>5</sup> Höger-Chronik, 31.

<sup>6</sup> Klugseder 2021, 451ff.

## Einige allgemeine Vorbemerkungen zur klösterlichen Teichwirtschaft

Der nachhaltige Verzehr von Fisch in den Klöstern war auch der gebotenen Zurückhaltung gegenüber tierischem Fleisch und einer Verpflichtung zum Fasten geschuldet. Diese Form der Enthaltsamkeit war seit der frühen Kirche bekannt und wichtig, hat aber im Laufe der Zeit Modifikationen von erlaubten Speisen erfahren.

Wir können hier keine kulturhistorische Darstellung zum Fleisch- oder Fischkonsum oder zum Fasten im Kloster liefern. Dass die Thematik reichlich komplex ist, kann dem Kommentar zur Benediktus-Regel von Abt Wolfgang Marius von Aldersbach entnommen werden. Zunächst einmal hielten sich die Zisterzienser streng an das Gebot der Regel, dass nur Kranken und Schwachen der Verzehr von Fleisch „vierfüßiger“ Tiere erlaubt sei. Bereits die Interpretation, dass damit der Konsum von „zweifüßigem“ Geflügel statthaft wäre, wurde kontrovers diskutiert. Mit der Zeit hat man in den Klöstern kreative Wege gesucht und gefunden, das Fleischverbot zu umgehen. So begab man sich zum Essen ins Krankenrefektorium oder erklärte die im Wasser lebenden Biber und Fischotter zu Fischen und damit zur zulässigen Fastenspeise.

1475 wurden die Zisterzienser von Papst Sixtus IV. vom allgemeinen Abstinenzgebot befreit, wenngleich das Fleischverbot für die zahlreichen Fasttage weiter bestand. Dazu kam noch in vielen Klöstern ein Verzicht auf Eier und Käse. Der Fisch wurde zu einer besonders wichtigen Eiweißquelle und willkommenen Abwechslung zur sonstigen Getreide- und Gemüsekost. Schließlich gestand das Generalkapitel im Jahr 1481 den Äbten eine örtliche Dispensvollmacht zu. Das 1486 in der Abtei Eberbach eingeführte Zugeständnis, sonntags, dienstags und donnerstags Fleisch auf den Tisch zu bringen, wurde bald zur allgemeinen Regel. Abt Wolfgang Marius tendierte zu den ursprünglich scharfen Vorgaben, wusste aber genau, dass bei deren Durchsetzung – analog zum Weingenuss – die Gewinnung von Mönchnachwuchs ziemlich aussichtslos gewesen wäre.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> Vgl. Hauschild 2006, 135ff, 313 ff.

Noch vierzig Jahre zuvor musste ein Beschluss des Basler Konzils herbeigeführt werden, damit dem Abt Johannes und dem Konvent von Aldersbach den auswärts weilenden Brüdern der Fleischgenuss ausnahmsweise gestattet sei, sofern Fische oder die „*vorgeschriebene Kost*“ nicht erhältlich sind.<sup>8</sup> Fasten wie Fischkonsum waren nicht nur hinter den Klostermauern üblich. So verzichtete Barbara Jörgen Preyters (Bereiter in St. Peter?) Witwe zu Aldersbach „*auf ihres Hauswirt`s Gut*“ zugunsten einer lebenslangen Versorgung mit Lebensmitteln, darunter „*während des Fastens drei Heringe*“.<sup>9</sup>

In der Gesellschaft unterlag der Fischkonsum auch Schwankungen. Sofern man nicht gerade mit dem Handwerk selbst betraut war, wurde Fisch vor allem auf den Tisch bürgerlich vermögender Familien öfters aufgetragen. „*Im 16. bis 17. Jahrhundert waren die Fische sehr beliebt und es wurden vielfach die Landesfürsten, Adelige und die hohe Beamtenwelt mit Fischpräsenten beehrt.*“ So schenkte die Stadt Vilshofen im Jahr 1591 Herzog Wilhelm V. einen 89 Pfund schweren Waller. Der Transport nach München kostete das Doppelte vom Wert des Fisches.<sup>10</sup> Diesen Anmerkungen ist zu entnehmen, dass Fisch ein durchaus wertvolles Gut war. Fisch wurde zu Zeiten „*Modespeise*“ und als Statussymbol zur „*Herrenspeise*“. Am Übergang vom Mittelalter zur Neuzeit entstand im Böhmischem das geflügelte Wort: „*Schäfereien, Brauhäuser und Teich machen die böhmischen Herren reich.*“<sup>11</sup>

Es gab zahlreiche Gründe gerade für Klöster für eine nachhaltige Teichwirtschaft. Trotz intensiver Auseinandersetzung mit dem Thema konnte Knapp keinen Beginn der zisterziensischen Teichwirtschaft nennen. Für Oberschwaben wird ein Beginn im 14. Jahrhundert angenommen, wobei die Aktivitäten im 15. Jahrhundert ihren Höhepunkt erreichten. Danach sind Rückgänge nicht untypisch.<sup>12</sup> Das Kloster Waldsassen in der Oberpfalz und die Klöster im fränkischen Aischgrund sollen im 12. Jahrhundert mit dem Bau der ausgedehnten Teichanlagen begonnen haben.<sup>13</sup> Für die Zisterze Wilhering ist um 1270

---

<sup>8</sup> Monasterium net. DE-BayHStA [KU Aldersbach 00864](#).

<sup>9</sup> Monasterium net. DE-BayHStA [KU Aldersbach 01274](#).

<sup>10</sup> Scharrer 1897, 100.

<sup>11</sup> Poschlod 2015, 296.

<sup>12</sup> Knapp 2020, 260.

<sup>13</sup> Poschlod 2015, 195.

der erste Fischweiher belegt.<sup>14</sup> Obwohl erste schriftliche Belege der Aldersbacher Weiher aus den 14. Jahrhundert vorliegen, spricht nichts gegen eine mögliche frühere Anlage.

## Rechtliche Rahmenbedingungen der Fischerei

Wenngleich das Kloster Aldersbach im Wirkbereich seiner Fischwässer im großen Umfang Grundherr war, so ist zumindest zu bedenken, dass der Grundbesitz allein nicht zur Ausübung der Fischereirechte ausreichte. Das galt sowohl für die Fluss- als auch die Teichfischerei. Diese waren als Regal der weltlichen Herrschaft vorbehalten.<sup>15</sup> Wann und von wem dem Kloster Aldersbach Fischereirechte verliehen oder gestiftet wurden, ist nicht bekannt. Dies mag auch dem Umstand geschuldet sein, dass der Umfang der Fischteiche sehr begrenzt war, diese so gut wie nicht in ein übergeordnetes Gewässersystem eingegriffen haben und sich die Fischereirechte an Fließgewässern auf den Unterlauf des Aldersbach, kurze Abschnitte der Vils, womöglich auch an Wolfach und Rott, beschränkten. Das Fischrecht umfasste dabei nicht nur den Fang von Fischen mit Angel, Netzen oder Reusen, sondern auch die Entnahme anderer im Wasser lebenden Tiere wie Krebse oder Muscheln.

Dass Fischereirechte nicht ganz einfach zu erlangen waren, belegt die gut dokumentierte Fischversorgung des Zisterzienserklosters Wilhering bei Linz. Das Kloster konnte erst 1493 ein bescheidenes Fischrecht an der unmittelbar vorbeifließenden Donau aufgrund einer Schenkung durch Kaiser Friedrich III. erlangen. Beschränkt auf nur einen Fischer, stritt man sich mit den Konkurrenten in Ort und Herrschaft Ottensheim mit deren elf Fischern viele Jahrhunderte über den genauen Umfang. Bereits zweihundert Jahre vorher erfolgten Schenkungen von Fischrechten etwa an Traun, Innbach oder dem Atterssee.<sup>16</sup>

---

<sup>14</sup> Jungwirth 2007, 273.

<sup>15</sup> Knopp 2020, 55.

<sup>16</sup> Jungwirth 2007.

## Voraussetzungen für eine erfolgreiche Teichwirtschaft

Formal betrachtet gilt als Teichwirtschaft die Fischzucht von Binnenfischen mit herkömmlichen Methoden in künstlich angelegten Teichen, welche planvoll bewirtschaftet werden. Dabei unterscheidet man zwei Formen: die Karpfenteichwirtschaft und die Forellenteichwirtschaft. Letztere war im Umfeld des Klosters Aldersbach nur eingeschränkt möglich, weil dafür die natürlichen Voraussetzungen, nämlich die Zufuhr von reichlich kühlem, sauerstoffreichem Frischwasser, nicht günstig waren.

Nicht nur die Anlage, sondern auch die Bewirtschaftung von Fischteichen war und ist mit erheblichem Aufwand verbunden. Dazu gehört neben der Teichanlage selbst vor allem das Umsetzen der heranwachsenden Fische zu möglichst größengleichen Einheiten, das turnusmäßige Ablassen der Teiche, das Abfischen, das Entfernen von Schlamm, das Austrocknen der leeren Teiche durch Frost im Winter (u.a. zur Säuberung von parasitischen Fischkrankheiten), die Sicherung der Ufer und schließlich das Wiederbesetzen. Das regulierbare Ablaufbauwerk eines Weiher tritt noch heute allgemein den fachlichen Namen „Mönch“ und verweist damit auf die große klösterliche Tradition.

Damit die Teiche zu optimalen Fischweiden etwa für Karpfen werden können, müssen einige wesentliche Voraussetzungen erfüllt werden: eine möglichst große Fläche, eine eher geringe Tiefe (nicht über 1,50 Meter), damit genügend Sonnenlicht auf den Teichgrund trifft und das Wachstum von Pflanzen (Algen, Makrophyten) und Kleinstlebewesen (u.a. Zooplankton, Würmer, Schnecken) ermöglicht. Um Fische in verzehrbarer Größe zu erhalten, waren früher ohne Zufütterung mehrere Jahre Aufzucht notwendig. Als typische Teichfische wurden und werden Karpfen und Schleie, daneben auch Hechte und Barsche und Schleien gehalten. Grundsätzlich können zwei Arten unterschieden werden: Eine wenigstens dreistufige Teichwirtschaft mit einer nach Jahrgängen getrennten Fischzucht. Die setzt mindestens drei, nach Möglichkeit miteinander verbundene, Weiher voraus. Bei der anderen Möglichkeit wurden die Fische vom Laichstadium bis zum Fang im selben Weiher gehalten und aufgezogen. Diese weniger effiziente Art wurde in Aldersbach praktiziert.

## Der Umfang der klösterlichen Teichwirtschaft im Vergleich

Das Ausmaß der Teichwirtschaft war von Kloster zu Kloster verschieden, hing wesentlich vom natürlichen Wasserangebot und schließlich vom Engagement des jeweiligen Abtes ab. Wenn wir nachfolgend einige Vergleiche heranziehen, so dient dies vor allem der Einordnung der Aldersbacher Teichwirtschaft.

So betreibt heute noch, beruhend auf einer 700jährigen Tradition, das Stift Zwettl eine wirtschaftlich erfolgreiche Fischwirtschaft in 15 Teichen und 90 Hektar Wasserfläche. Für das Kloster Maulbronn konnte Knapp für viele der Klosterweiher konkrete Flächenangaben im 17. und 18. Jahrhundert ermitteln.<sup>17</sup> Danach brachten es 12 der etwa 20 Teiche auf über 60 Hektar Wasserfläche. Manche davon dienten gleichzeitig als Speicher für das Brauchwasser des Klosters. Auf Betreiben des Zisterzienser-klosters Waldsassen entstand zwischen Tirschenreuth, Mitterteich und Wiesau in der Oberpfalz eine Vielzahl von Fischteichen. Nur eine relativ „kleine“ Zahl gehörte in der „Tirschenreuther Teichpfanne“ unmittelbar zum Kloster. Zum Stift rechnete man im Jahr 1571 immerhin 161 Weiher unterschiedlicher Größe.<sup>18</sup> Die Anlage von Fischweiichern konnte nicht nur zu einem wesentlichen Wirtschaftsfaktor des Klosters werden, sondern führte etwa im Fall vom Stift Waldsassen zu einer charakteristischen Landschaftsprägung, welche bis heute anhält. Die „Tirschenreuther Teichpfanne“, auch „Land der tausend Seen“ genannt, soll in historischer Zeit um die 3600 Weiher umfasst haben. Deren Zahl ist bis heute auf „nur“ 1440 zurückgegangen. Das zweite, von den Mönchen aus Waldsassen initiierte Teichge-biet, das „Charlottenhofer Weihergebiet“ ist mit 1660 Teichen aktuell noch größer. Beide zusammen bedecken heute eine Fläche von 2100 Hektar.

---

<sup>17</sup> Knapp 2020, 170ff.

<sup>18</sup> Knapp 2020, 57.



Abbildung 2: Ausschnitt aus der „Teichpfanne“ westlich von Tirschenreuth in einem Flurplan 1:5000 um 1825. (Quelle: BayernAtlas, historische Karten).

Auch die „Lausitzer Teichlandschaften“ rühmen sich mit Eintausend Weiichern, während man laut Werbebotschaft in der „Fränkischen Teichlandschaft“, im „Aischgrund“, das Zählen aufgegeben hat. Tatsächlich soll es hier historisch 16.000 Weiher gegeben haben, an denen die Zisterzienser von Birkenfeld maßgeblichen Anteil hatten. Heute sind es immerhin noch über 3600 Teiche mit einer Wasserfläche von 1550 Hektar. Schließlich sei noch das „Priorteich-Sachsensteingebiet“ des Zisterzienserklosters Walkenried mit 350 Teichen im ausgehenden Mittelalter genannt.<sup>19</sup>

Dass der Großbetrieb von Fischteichen bei den Zisterziensern nicht die Regel war, zeigt das Beispiel Wilhering. Dort begann die Teichwirtschaft zunächst mit drei Weiichern, wurde später auf vier bis fünf und schließlich auf sieben bis acht von überschaubarer Größe gesteigert. Dazwischen lagen allerdings Phasen, in denen die Teichwirtschaft nahezu zum Erliegen kam. Ganz maßgeblich hing der Umfang der eigenen Fischzucht vom Interesse und Engagement des jeweiligen Abtes ab.<sup>20</sup> Letzteres kann auch in Aldersbach vermutet werden.

Diese ausgedehnten landschaftsprägenden Teichgebiete waren es, welche den Zisterziensern das Image der meisterhaften „Fischteich-Gestalter“ einbrachte. Die großen Teichlandschaften waren wohl eher die Ausnahme als die Regel. Wie sich nachfolgend zeigt, waren die Aldersbacher von diesem Zweig der Landwirtschaft weitaus weniger angetan.

---

<sup>19</sup> Poschlod 2015, 195.

<sup>20</sup> Jungwirth 2007.

## Die „Vischwaid“ des Klosters an Fließgewässern in der Region

Das Kloster Aldersbach besaß Fischereirechte, die „Vischwaid“, an einigen Fließgewässern der Region: natürlich am Aldersbach, an Abschnitten der Vils, Rott und Wolfach. Diese Nutzungsrechte sind im Rahmen von Käufen, Schenkungen und insbesondere Seelgerätstiftungen erworben worden. Man hat sie meist wieder verpachtet. Nur im Nahbereich verband das Kloster damit die Auflage, eine bestimmte Menge an Fisch zu liefern.

Ulrich von Leublfing, herzoglicher Hofmeister, vermachte 1304 mit seiner Frau und seiner Kinder Einverständnis dem Kloster Aldersbach als Seelgerät einen Hof in Bachhausen sowie einen zu Perbing (südöstlich Eichendorf) und das „*obere Fischwasser zu Brunn*“ (an der Vils, westlich von Eichendorf) und 60 Pfennig Geld daselbst. Die fromme Gabe war mit der Auflage verbunden, dass an bestimmten Tagen, u.a. am „*Jahrtag*“ des Stifters, dem Konvent ein Mahl mit Fischen und „*ein Trunkhen welschen Weines\* oder guten Oster Weines\*\* und ein Semel*“ bereitet werde.<sup>21</sup> \*italienischer, \*\* österreichischer Wein

Albert von Baumgarten verkaufte dem Kloster Aldersbach im Jahr 1317 mit seines Bruders Alram „*gunst und willen*“ eine „*vischwaid*“ am Kollbach bei Roßbach als Seelgerät für 22 Pfund Regensburger Pfennige. Die Edlen von Baumgarten waren – mit ihrem Sitz zwischen Aldersbach und Pfarrkirchen – im hohen Mittelalter als Vogte über Aldersbacher Güter in ihrem Herrschaftsbereich und durch Schenkungen dem Kloster Aldersbach als Gönner („*generosi*“) eng verbunden. So überließ bereits Dietrich von Baumgarten 1284 neben zwei Höfen in Roßbach und einer Mühle am Kollbach auch seine Weinergartenbesitzungen in Neusiedl und Henzing in Österreich dem „*Altar der Marienkirche in Aldersbach*“. Dietrich bekam für die übertragenen Güter von Abt Heinrich (1280-1295) als Gegenleistung 85 Pfund Regensburger Pfennige, eine halbe Fuhre Wein und das Versprechen, dass der Konvent für das Seelenheil des Stifters und seiner Vor- und Nachfahren beten würde.<sup>22</sup>

---

<sup>21</sup> BayHStA KU Aldersbach 00161.

<sup>22</sup> Monasterium net. De-BayHStA KU Aldersbach 0081.

Albrecht und Friedrich „*die Vischer zu Eichendorf*“ einigten sich 1369 mit dem Kloster Aldersbach wegen des „*Fischwassers und der Mühle zu Eggendorf*“. Sie sollten alljährlich ein Drittel vom Vilswasser an die Mühle führen. Bemerkenswert ist der Hinweis, dass das Fischwasser herzogliches Lehen war.<sup>23</sup> Die Lokalisierung breitet etwas Probleme. Eggendorf liegt nordwestlich von Eichendorf und nördlich von Adldorf rund ein bis anderthalb Kilometer von der Vils entfernt. Der Weiler wird zwar von dem kleinen Eggenbach durchflossen, doch ein Fischwasser und eine Begrenzung der Wasserentnahme machen hier keinen Sinn. Vielleicht ist mit der „*Eggendorfer Mühle*“ jene gemeint, welche sich am westlichen Rand von Adldorf an der Vils befindet.

Nach dem Jahr 1440 hat das Kloster Aldersbach ein Fischwasser zu Heft am Aldersbach nahe Aidenbach dem dortigen Fischer Fridel überlassen. Als Gegenleistung sollte er jeden Freitag Fische oder Krebse im Wert von 10 Pfennig an das Kloster liefern. Daraüber hinaus waren noch die Pfarrer von Rotthalmüster und Beutelsbach und der Klosterrichter in Aldersbach mit Krebsen zu versorgen.<sup>24</sup> Im Jahr 1461 verkaufte Christian von Frauenberg zu Haidenburg sein Fischwasser zu Heft nahe Aidenbach an das Kloster Aldersbach mit allen zugehörigen Rechten und Nutzungen.<sup>25</sup> Im Jahr 1481 schlichtete Jörg von Frauenberg zu Haidenburg einen Streit zwischen dem Kloster Aldersbach und den Bürgern von Aidenbach wegen des Flachsröstens und der Fischweide im Fischwasser des Aldersbach. Offensichtlich hatten die Aidenbacher in der „*Vischwaide*“ gewildert.<sup>26</sup>

Nicht immer war das Verhältnis des Klosters zu ihren Flussfischern ungetrübt. Jobst Vischer zu Galgweis, geriet 1481 wegen einer Schuld dem Kloster gegenüber ins Gefängnis: Er hatte sein Jahressoll an zu liefernden Fischen nicht erfüllt! Nachdem seine Freunde, Lienhard Paeck zu Gergweis und Hansen Vischer zu Gainstorf, ihm als Bürgen für richtige Bezahlung der Dienste zur Seite sprangen, behielt Jobst Vischer zu Galgweis sein bisheriges Gut zu freier Stift samt Fischwasser, das er „*stiftlich und*

---

<sup>23</sup> KU Aldersbach 00470.

<sup>24</sup> BayHStA KAAA 342.

<sup>25</sup> Monasterium net. De-BayHStA KU Aldersbach, 00964.

<sup>26</sup> Monasterium net. De-BayHStA KU Aldersbach, 01134.

*baulich halten und von dem er die Gilt leisten soll“.<sup>27</sup>*

Im Jahre 1565 musste ein anderer Streit vom Landauer Gericht zwischen dem Kloster und dem „*Wolf Tattenpeckhn*“ von Obertattenbach wegen eines Fischwassers „*bei der Schnatermühle*“ beigelegt werden. Dabei handelte es sich wohl um die „*Suttenmühl*“ an der Rott (heute Gemeinde Bayerbach) unterhalb von Obertattenbach (heute Bad Birnbach).<sup>28</sup> Schließlich wurden nach Aufhebung des Klosters Fischrechte von der Wiesmühle an der Wolfach bis zur Brücke nach Rainding an den Raindinger Wirt Franz Hubersberger verkauft.<sup>29</sup>

## **Die Fischweiher des Klosters Aldersbach**

Anzahl und Größe der Fischweiher des Klosters Aldersbach waren sehr überschaubar, deren zeitliche Einordnung war nur punktuell anhand von einzelnen Fundstellen in Archivalien möglich.

### **Der Weiher – wohl eher Fischhälter – im Klosterareal**

Auf Veranlassung von Abt Konrad II. (1343–1361) wurde ein „Fischteich“ im Klausurbereich des Klosters in der Nähe der Pforte zusammen mit einem weiteren außerhalb der Klostermauer „*hinter dem großen Vorplatz*“ angelegt.<sup>30</sup> „*Daß Pauwesen betr. hat Er das Schlafhauß erpauet unnd in drey Jahren vollendet, den Weyher auch in dem Closter unnd wie ich dafür halte die schwemm hat Er auch lassen zurichten und graben.*“<sup>31</sup> Die Klosterrechnungen des Jahres 1355/56 bestätigen die Ausgaben für „*laboratoribus ad piscariam*“.<sup>32</sup>

Auch wenn wir den exakten Standort beim unmittelbaren Klosterareal nicht kennen, dürfte es sich bei der „*schwemm*“ um die Pferdeschwemme handeln, welche üblicherweise dem inneren Bereich des

---

<sup>27</sup> Monasterium net. De-BayHStA KU Aldersbach 01146.

<sup>28</sup> Monasterium net. De-BayHStA KU Aldersbach 01411.

<sup>29</sup> BayHStA Kurbayern Landesdirektion von Bayern in Klostersachen Aldersbach 1368.

<sup>30</sup> Annales, Kap. 30, 98f.

<sup>31</sup> Hörger-Chronik, 31.

<sup>32</sup> Lübers 2009, 338.

Klosters nachgelagert war und vom Ab- oder Brauchwasser durchflossen wurde. Eine Fischhaltung in der Schwemme erscheint ausgeschlossen.

Bei dem „Fischteich“ im Klausurbereich handelt es sicher nicht um einen Aufzuchtteich, der hier natürlich gut geschützt vor Fischfrevel gewesen wäre, sondern um einen Fischhälter. Dieser, auch Fischkälter oder Fischgrube genannt, diente der Zwischenlagerung der gelieferten eigenen und zugekauften Fische, bevor sie in der nahegelegenen Klosterküche verarbeitet wurden. Die Fischgrube innerhalb der Klostermauern garantierte einen genügenden Vorrat und einen jederzeitigen Zugriff auf frische Ware. Typus und Situation entsprechen dem allgemeinen Muster in den Zisterzienserklöstern. Wir wissen allerdings nicht, ob es sich bei der frühen Anlage um einen einfachen Erdteich oder um ein fest ausgebautes Bassin handelte. Die Lage unmittelbar gegenüber dem Durchgang bei der Portenkirche gestattete eine ebenso gute Frischwasserversorgung wie auch Entsorgung innerhalb des ausgeklügelten klosterinternen Systems. Der Fischhälter musste intern wenigstens nach Raub- und Friedfischen abgetrennt sein.

Ein zeitgenössisches Gedicht, welches die Bautätigkeiten von Abt Bartholomäus Madauer (1552-1577) beschreibt, befasst sich auch mit einem Fischhälter im Klosterareal.<sup>33</sup>

„1563, Vischhalter

*Nun zu disem Gepau\* / hat sich wollen schicken auch  
ein Halter zu den Vischen / darin sy sich möchten erfrischen  
welcher ist gemacht fein / mit einem Grannd von Mermelstein  
darein das Wasser fliest / daß die Visch werden gespeist.“ \* das Krankenhaus*

Neben dem Umstand einer konkreten Nennung eines Fischhälters, ist auch die Beschreibung der Bauart von Interesse. Es handelt sich um einen Grand aus Marmor, wie er auch in den Stallungen der

---

<sup>33</sup> BayHStA KAAA 50, zitiert aus Klugseder 2023.

Schwaige verwendet wurde.

Zwei Jahre später wird ein Hälter für Krebse und Fische aktenkundig, der nicht ganz eindeutig zuordnenbar ist. Er liegt in der Nähe der „*Pforte unten am Bach*“ (des Aldersbach) welcher an der westlichen Klostermauer vorbeifloss. Es ist schwer vorstellbar, dass dieses „*hübsch*“ gebaute Bassin zur schnellen Versorgung der Küche außerhalb der Mauern und damit diebstahlgefährdet lag. Wahrscheinlich handelte es sich um einen Vorläufer des in Abb. 3 dargestellten Fischhälters. Die letzten Sätze des Gedichts lassen Raum für einen möglichen Fischweiher bei der Schwaige. Ein solcher ist denkbar, zumal in alten Plänen dort westlich anschließend an die Ökonomiegebäude noch ein Weiher dargestellt ist.

„1565, Fisch- und Krebshalter

*Wol unnden an dem Pach / nahennd bey des Portners Gemach  
ist über die massen hübsch / ein Halter der Krebsen unnd Visch  
zugericht, das ist gar gut / wanns die Notturfft\* erfordern thut  
kan man in kurtzer Weil / etwas haben mag in der Eyl.*

\* Bedarf an Lebensmittel

Der Bestandsplan des Klosters Aldersbach aus dem Jahre 1803 dokumentiert das Vorhandensein eines Fischhälters mit der entsprechenden Wasserversorgung.<sup>34</sup> In der leicht vereinfachten Skizze sind die Bauten wie auch ihre Bezeichnungen originalgetreu übernommen. Auch wenn die Vorlage nicht ganz lage- und maßstabsgerecht erscheint, so darf angenommen werden, dass es sich bei dem rechteckigen Bassin um eine gemauerte oder wenigstens mit Holz ausgekleidete Fassung handelte. Auch nach der Klosteraufhebung taucht explizit der Fischhälter in den Urkunden auf. Zum recht späten Verkauf des

---

<sup>34</sup> BayHStA Plansammlung 20663/II.

„Sommerhauses“ nach 1808 im Klosterareal heißt es: „Das Sommerhaus samt Eingang bis zum Anfang der Spalier und zum Fischhälter für 120 fl an Theresia Schmidthin aus Langenkünzing“ verkauft.<sup>35</sup> Bei dem „Sommerhaus“ handelt es sich offenbar um das „Pfarrgartenhaus“ im Bestandsplan von 1803.

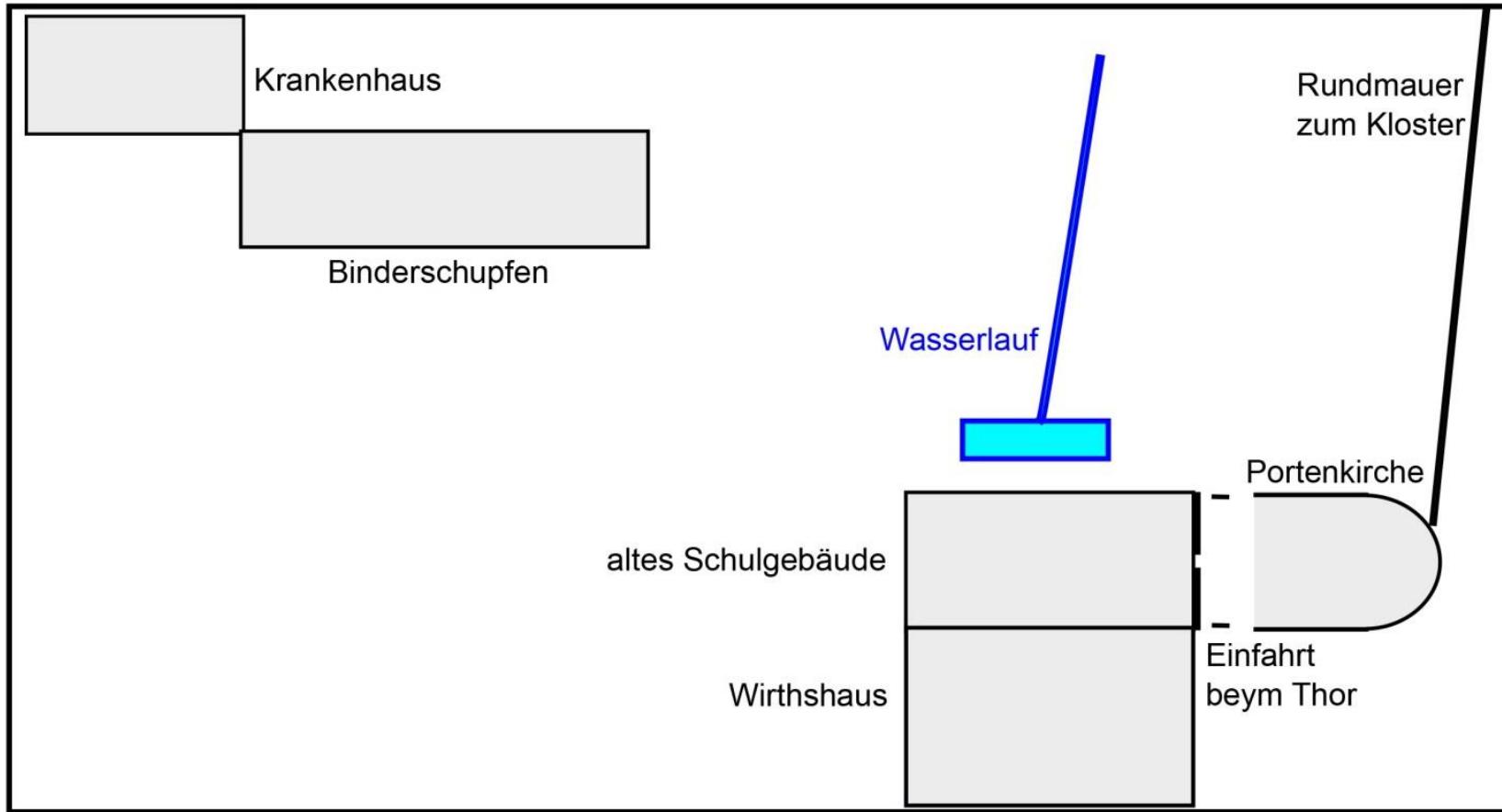


Abbildung 3: Skizze zum Fischhälter im Kloster Aldersbach nach dem Bestandsplan von 1803. Die Bezeichnungen wurden von der Vorlage übernommen.

<sup>35</sup> BayHStA Kurbayern Landesdirektion von Bayern in Klostersachen 1363, fol. 530f, undatiert.

Ähnlich wie in Wilhering<sup>36</sup> dürfte auch in Aldersbach das Küchenamt für die Fischversorgung und insbesondere die Weiher zuständig gewesen sein. Da für deren Mitbetreuung kein eigenes Personal zur Verfügung stand, war das Interesse sicherlich begrenzt und wesentlich Arbeiten mussten gegen Bezahlung mit fremden Arbeitskräften geleistet werden.

### **Der Kammerer-Weiher**

Im Bereich der nach ihm benannten Straße im heutigen Aldersbacher Industriegebiet bestand der Kammerer-Weiher wohl von alters her als Fischteich. Abt Vitus (1463–1466) ließ um 1465 „auch den unteren Fischweiher in der Nähe unserer Wiesen mit einer Größe von zwei Joch neu ausgraben und vollenden. Er war vernachlässigt und bis in unserer Zeit herein niemals gesäubert worden. Weil er von Schlamm fast aufgefüllt und von Schilf und wertlosem Gras überall zugewachsen war, so daß er völlig unnütz war, ließen wir ihn schon zu Beginn unserer Amtstätigkeit säubern“ (nach 1515).<sup>37</sup> Abt Höger präzisierte den Standort für „den weyer gegen Schenhering zue, ...“.<sup>38</sup>

Er stand funktional noch in enger Verbindung mit dem Klosterareal und entsprach der Ideallage unterhalb des Klosters. Über die Abwasserleitung konnten Abwässer in den Teich geführt werden, was für den Laien etwas seltsam anmuten mag. Die Abwässer förderten aber das Wachstum von Wasserpflanzen wie so manchem Kleingetier und damit die Nahrungsgrundlage für viele Fischarten. Forellen hätten diese Zugabe verweigert, sind sie doch auf sauerstoffreiches und sauberes Wasser angewiesen.

Der Kammerer-Weiher sollte auch später keine besondere Zuwendung erfahren. In dem außerordentlich detaillierten landwirtschaftlichen Klostergrunde von 1803 finden sich als eigene Nutzungsartegorie auch zwei vermessene Teiche: Einmal ein Gewässer westlich von Sankt Peter und eben der Kammerer-Weiher. „Die dem Kloster gehörigen Fischwässer - der Aldersbach bis zur Vils nächst der Mautmühle, nichtweniger der Kammererweyher, und der sogenannte WengerSee“ waren nach der

---

<sup>36</sup> Jungwirth 2007, 284.

<sup>37</sup> Annales, Kap. 51, S. 132.

<sup>38</sup> Höger-Chronik, 23.

Säkularisation an den Pfarrer von Schönau verpachtet. Nach dessen Abgang bestand die Notwendigkeit einer Neuvergabe im Wege einer öffentlichen Versteigerung. Laut Protokoll vom 10. Oktober 1806 war der „*damalige Bräuhausinhaber, Johann Nepomuk Koller, in Aldersbach*“ der einzige Bieter für den Kammerer-Weiher und den Unterlauf des Aldersbach. Mit Schreiben vom 5. März 1807 bat man darum, die Fischwässer für sechs Jahre an Koller verpachten zu dürfen, was wohl auch erfolgte.<sup>39</sup> Der Kammerer-Weiher kam später mit einer Fläche von 7400 Quadratmetern mit Teilen des Klosters in das Eigentum der Freiherrn von Aretin. Im Urkataster der Gemeinde Aldersbach (1843) wird der Teich noch in voller Größe aufgeführt, sein Wert allerdings als gering angesetzt, da „*ohne Fischertrag*“.

### **Die Schöfbacher Weiher**

Unter Abt Simon Kastner (1486–1501) wurde um 1488 der obere Fischweiher beim klostereigenen Wald in Schöfbach angelegt. „*Abt Simon liesse den Fisch-Teuch graben in Scheffbach, zu großem Nutzen des Closters, und mehr anderes veranstaltete er tauglich.*“<sup>40</sup> Dreißig Jahre später wurde ein zweiter Teich hinzugefügt. „*Im folgenden Jahr (1517) wurde der Fischweiher diesseits unseres Waldes in Unterschöfbach, benannt nach dem Bauern Hösinger, erneuert und vollendet. Die Arbeit war für 60 Gulden vergeben; wenn man aber die Lebensmittel zurechnet, steigt der Preis auf fast 100 Gulden.*“<sup>41</sup>

Die Schöfbacher Weiher sollten dem Kloster auf Dauer keine große Freude bereiten und noch weniger Ertrag bringen. Die Bürger aus dem benachbarten Markt Aidenbach, zur Herrschaft Haidenburg gehörig, erwiesen sich als ebenso dreiste wie hartnäckige Fischdiebe. So notierte Abt Otto Doringer am 17. Oktober 1787 frustriert in sein Tagebuch, „*dass unsere zwei Fischteiche in Schöfbach für unser Kloster keinen Nutzen mehr bringen, da die Fischteiche mehrmals mit großen Kosten gereinigt werden mussten und die nahen Aidenbacher oft den größten Teil unserer Fische wegfingen. Nach einer Besprechung mit den Mitbrüdern gab ich die beiden Weiher für 400 Gulden zwei Bauern in Schöfbach auf*

---

<sup>39</sup> BayHStA, Kurbayern Landesdirektion von Bayern in Klostersachen 1309.

<sup>40</sup> Mannstorf 1747, 25.

<sup>41</sup> Annales, Kap. 63, 151.

*Leibgeding, die daraus einen Acker machten.“<sup>42</sup> Zur Ehrenrettung der an einer Fastenspeise hoch interessierten Aidenbacher sei angemerkt, dass einen solchen Fischfrevel viele Klöster zu beklagen hatten. So führte in Wilhering der Frust des Abtes über Fischdiebstahl 1839 dazu, dass alle Teiche verpachtet wurden.*

### **Fischweiher in Penzing**

Analog zur topographischen Situation von Schöfbach gab es zu Zeiten südwestlich von Penzing einen wohl größeren Fischweiher des Klosters. Der vorbeifließende Mistlbach, ein westlicher Zufluss des Aldersbaches, war deutlich länger und damit auch wasserreicher als etwa der Schöfbach. Interpretiert man die Konfiguration der Grundstücke nach der Uraufnahme um 1825, so könnte dieser Teich eine Ausdehnung von maximal vier Hektar gehabt haben. Ein Hinweis aus dem Urbar, übersetzt mittels ChatGPT aus dem Lateinischen, lautet: „*Chunradus Weys und Steffanus Herler von Pentzing sind verpflichtet für 2 Joch auf der Schwärz mit 2 Pfund Wiener Pfennigen zu zahlen. Auf dieser Wiese ließ Herr Vitus Abt im Jahr 1465 einen Teich anlegen.*“<sup>43</sup>

### **Der namenlose Weiher westlich von St. Peter**

Der Weiher westlich von Aldersbach-St. Peter, der sich von der Straße nach Walchsing entlang des heutigen Wegs „Im Moos“ entlang zog, hatte keinen Namen. Mit etwa 11.000 Quadratmeter vermessener Fläche war er immerhin größer als der heute noch bekannte Kammerer-Weiher. Im Plan der landwirtschaftlichen Gründe von 1803 war er noch als Wasserfläche eingezeichnet. Er hatte die Form eines langgezogenen „T“ und lag zwischen der „Küh- und Viehweide“. Das deutet darauf hin, dass der Fischteich eventuell auch als Viehtränke genutzt worden ist.<sup>44</sup>

Man findet weder einen Zu- noch einen Ablauf, so dass es sich beim ihm um einen sogenannten „Himmelsteich“ handelt. (Der Name steht im Zusammenhang mit der Wasserspende von oben und weist

---

<sup>42</sup> Zauner 1972, 34.

<sup>43</sup> Urbar BayHStA KAAA 361, 109.

<sup>44</sup> BayHStA Plansammlung Nr. 74.

nicht etwa auf das frommen Kloster hin.) Er wurde ausschließlich durch das Niederschlagswasser gespeist, welches man in kleinen Zulaufgräben sammelte. Denkbar ist auch, dass das Grundwasser angestochen wurde, welches in diesem Bereich oberflächennah ansteht. Über die unnatürliche Form des Weiher kann nur gemutmaßt werden. Zunächst einmal ist es leicht, diesen durch eine Art Holzgitter in zwei Bereiche aufzuteilen. Und da er nicht abzulassen war, musste er per Netz abgefischt werden, was bei der jeweils schmalen Form und bei vollem Wasserstand effizient geschehen konnte.

Anlässlich der Klosteraufhebung wurde auch dieser Weiher verwertet. Die Aufstellung über Entschädigungen für „*Taglöhner und Professionisten*“ weist einen Jakob Häring aus dem „*Neuhaus*“ in St. Peter als Besitzer mit der Bemerkung aus: „*Der Weiher B ist sein bisheriger Umschnitt.*“<sup>45</sup> Der wenig gebräuchliche Begriff „Umschnitt“ bezeichnet im Rahmen der Aldersbacher Säkularisation Flächen, welche ehemaligen Klosterbeschäftigte für den Verlust ihrer Arbeitsstelle und insbesondere eines althergebrachten Rechts etwa auf eine (kostenlose) Grünlandnutzung vom Staat zugestanden wurden. Sie waren von der Versteigerung der Klosterimmobilien ausgenommen. Besonders großzügig zeigte sich der Staat bei der Entschädigung nicht, denn er ließ dafür keine wertvollen Ackerflächen, sondern nur kleine und wenig produktive Grünlandflächen ausweisen. Diese reichten eher für eine Ziege denn für eine Kuh. Der neue Besitzer war offensichtlich kein passionierter Fischer und schüttete den Weiher zu. Laut Urkataster vom Jahre 1843 war die Fläche Grünland und gehörte nunmehr zur „*Schreinerstubb im Steinhouse von St. Peter*“, nicht etwa zur „*Fischerstubb*“ im selben Anwesen (Neuhaus).

Die Abb. Nr. 4 ist eine Zusammenschau der Pläne von 1803<sup>46</sup> und der Uraufnahme um 1825 (Bayern-Atlas, historische Karten). In ersterer ist der Weiher noch als solcher eingezeichnet, doch bei der Bebauung hat der Planfertiger gespart. Sein Thema waren ja auch die landwirtschaftlichen Grundstücke des Klosters. In der Uraufnahme findet sich die identische Konfiguration des Weiher in Form der Grundstücksgrenze, allerdings ist statt dem Wasser nunmehr Grünland eingezeichnet.

---

<sup>45</sup> BayHStA, Kurbayern Landesdirektion von Bayern in Klostersachen 1301, Fol. 16–121.

<sup>46</sup> BayHStA Plansammlung Nr. 74.

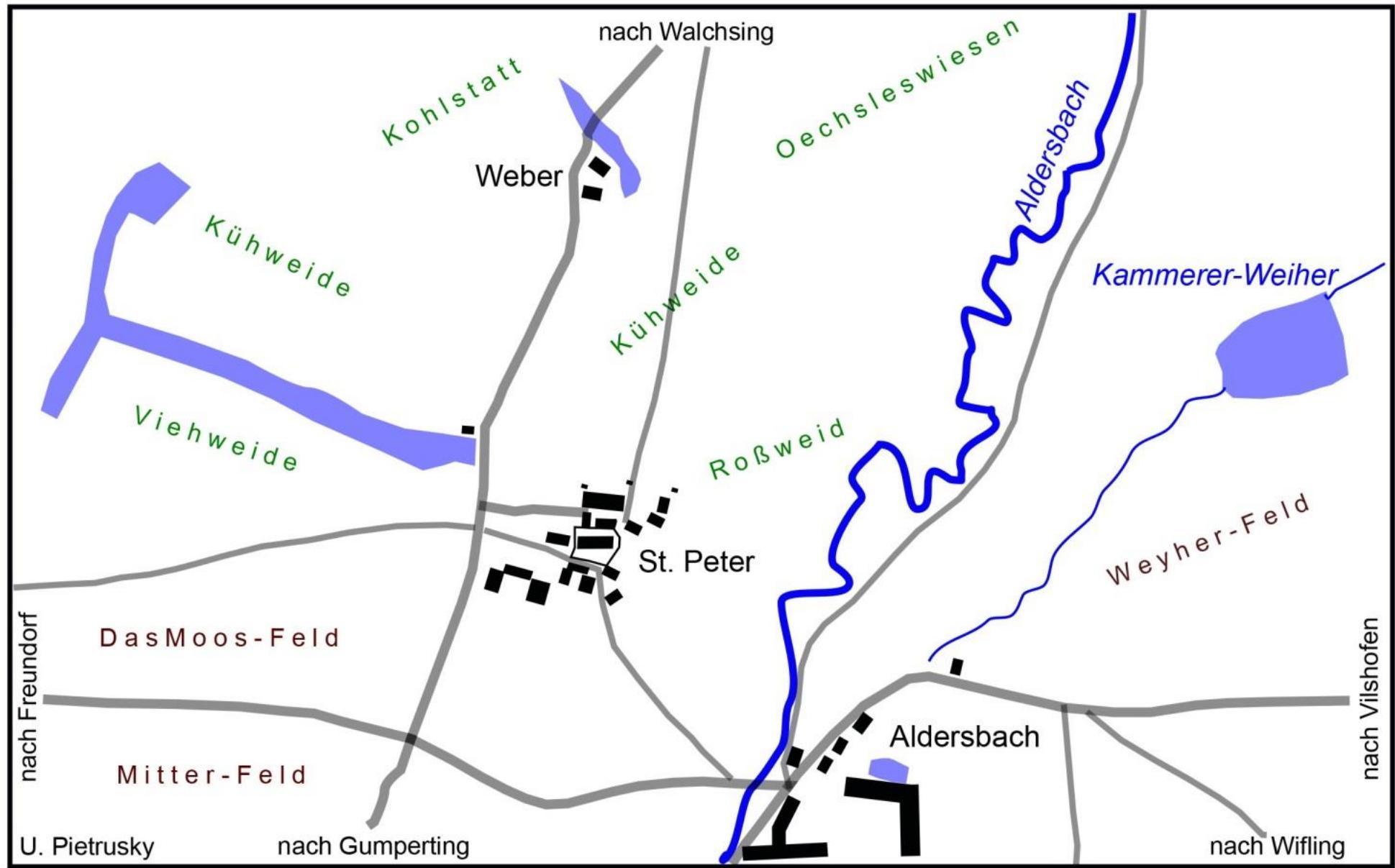


Abbildung 4: Lageskizze von Kammerer-Weiher und dem Weiher westlich St. Peter.

## Der Wenger-See

Ebenso wie der Weiher von St. Peter ist ein „Wenger-See“ nicht im Ortsgedächtnis verhaftet. Er ist aber in den Archivalien zur Klosteraufhebung und überraschenderweise sogar in alten topografischen Karten dokumentiert. Ebenso wie der Kammerer-Weiher fand er bei einer ersten Versteigerung der Klostergründe keinen Liebhaber und Käufer. Später kam er in den Besitz des großen Wismairhofes in Weng, wobei sich dieser Partien mit dem Nömerhof in Weng und einem Miteigentümer aus Gainstorf teilte. Damit kehrte der See besitzrechtlich an seinen Ursprungsort zurück. Anna die Fronfischerin, des Michel Fronfischers Witwe, verkaufte 1416 ihren freieigenen Hof, auf dem Chunrad der Wismair saß, samt Selden (Sölde) und „piscina“ dem Kloster Aldersbach unter Vorbehalt des Rückerwerbs innerhalb von vier Jahren, während der sie eine Gilt erhält.<sup>47</sup>

Chunrad Salher und seine Hausfrau veräußerten im Jahr 1420 ihren eigenen freien Hof zu Weng, auf dem Chunrad der Wismair saß, mit „See“ (piscina) und der von Michael Fronfischer herührenden Selden an das Kloster Aldersbach.<sup>48</sup> Das Gewässer musste damals also eine ansehnliche Größe gehabt haben, um die Bezeichnung „See“ zu rechtfertigen.

Obwohl der Wenger-See namentlich als solcher im „*Topographischen Atlas vom Königreich Bayern 1:50.000, Blatt Nr. 65 Passau von 1838*“ und in einem entsprechenden „*Positionsblatt 1:25.000*“ eingezeichnet und benannt war, weist das Urkataster von 1843 nur mehr eine bescheidene Restwasserfläche von 80 Quadratmetern „ohne ständigen Fischertrag“ auf. In der dazu passenden Uraufnahme im Maßstab 1:5000 von 1828 findet sich der Name „Wengersee“ bereits überwiegend auf Grünlandflächen. Die Konfiguration der Parzellen lässt auf eine ursprüngliche Wasserfläche von zweieinhalb bis drei Hektar schließen, welche zum Namen „See“ etwas besser passen würde. Nach Lage und Zuschnitt könnte es sich um einen ehemaligen Altwasserarm der Vils handeln, welche in historischer Zeit weit

---

<sup>47</sup> Monasterium net. De-BayHStA KU Aldersbach 00688.

<sup>48</sup> Monasterium net. De-BayHStA KU Aldersbach 00711.

ausgreifend mäandrierte. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts hatte der Wenger-See weder Zu- noch Abfluss. Insofern weist das Stillgewässer nicht die typischen Merkmale eines künstlich angelegten und nachhaltig bewirtschafteten Fischweihers auf.

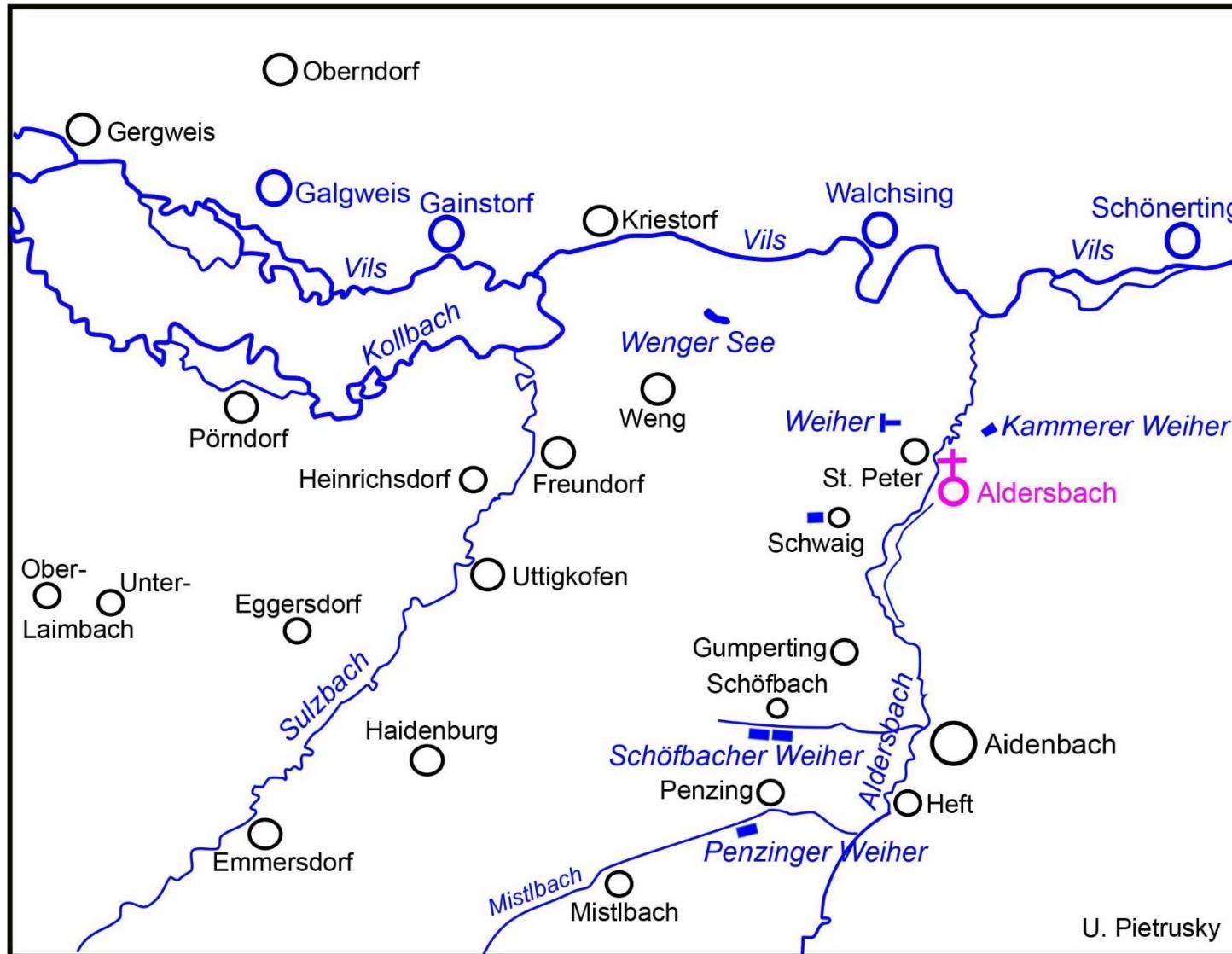


Abbildung 5: Übersicht über die Aldersbacher Klosterweiher und die Standorte der Fischlieferanten an der Vils (jeweils blau).

## **Weiher Gumperting?**

Weiher bei den Siedlungen, insbesondere auch bei Einzelgehöften, waren keine Seltenheit. Sie dienten als Reservetränke für das Vieh, als Schwemme und später auch als Löschweiher. Die Haltung von Fischen darin muss eher skeptisch betrachtet werden. Das gilt auch für das nahe Gumperting mit den Klosterhöfen. Nach den Urkunden gab es im 16. Jahrhundert einen „oberen und unteren Teich“. Im „Hausbuch“ des Abtes Marius von 1518 ist für Gumperting vermerkt: „*Andreas doliator de ii iug(eribus) circa piscinam inferiorem i lb. x d.*“ Die „piscina“ des Fassbinders Andreas muss nicht zwangsläufig mit „Fischweiher“ übersetzt werden. Der Begriff „piscina“ stand für Weiher, Teich allgemein, sogar für ein Schlammloch. Die Uraufnahme um 1825 weist einen etwas größeren Weiher beim Anwesen Hs.Nr. 75 aus und weitere sechs bis sieben kleine Tümpel verstreut nördlich des Weilers. Insbesondere letztere wären für eine Fischhaltung ungeeignet gewesen.

## **Das Kloster beschäftigte auch einen eigenen Fischer und Fischteichmeister**

Das Kloster Aldersbach beschäftigten nach einer Übersicht über die Klosterangestellten (familia abbatis) der Jahre 1449 bis 1566 durchgehend einen eigenen Fischer (piscator) und kurzzeitig auch einen Fischteichmeister (pistrini ianitor).

Mit Ausnahme des Jahres 1451 verzeichnen die Archivalien in der Zeit von 1450 bis 1472 einen Klosterfischer namens Oswald. 1451 erhielt der Fischer Thomas einen Lohn von 12 Solidus, ein Paar Schuhe im Jahr, drei Gastbrote und zwei Seidl Bier pro Tag. Sein Kollege Oswald wurde mit vier Pfund und der Befreiung von der Haussteuer entlohnt und bekam gelegentlich ein Paar „Beinschienen“, welche wohl Vorläufer unserer modernen Wathosen waren.

Von 1487 bis 1494 führte man in den Büchern einen Fischer Johannes, welcher ebenfalls vier Pfund als Jahreslohn bekam, dazu jenes Paar „Beinschienen“ und dazu noch ein bis zwei Paar Schuhe.

1504 findet sich ein Fischer namens Stefan und 1566 ein Fischer mit Namen Georg Bramayr, welche ebenfalls je vier Pfund bekamen, letzterer dazu noch ein paar Stiefel.

In den Jahren 1463 und 1464 wurden die Fischteichmeister Johannes und Simon mit jeweils 10 Solidus im Jahr entlohnt, sie erhielten also deutlich weniger als die Fischer.<sup>49</sup>

Wo und wie die klostereigenen Fischer eingesetzt waren, lässt sich nicht nachvollziehen.

## Der Zukauf von Fisch durch das Kloster Aldersbach

Bei den Betrachtungen zum Thema „Fisch“ steht meist die Versorgung aus der klostereigenen Teichwirtschaft im Fokus. Selten wird auf die ergänzende Funktion der Flussfischerei verwiesen und noch seltener auf den Konsum von Meeresfisch auch weit im Binnenland.

### Die Fischversorgung nach den Rechnungsbüchern der Jahre 1291 bis 1373.

Wie die Klosterrechnungen der Jahre 1291 bis 1373<sup>50</sup> dokumentieren, wurde bereits im hohen Mittelalter vom Kloster Aldersbach Fisch zugekauft. Für den Zeitraum der editierten Klosterrechnungen sind über 70 Buchungen bzw. Ausgaben zum Thema Fisch verzeichnet. Darunter fallen in den Jahren 1311/12 und 1316/17 Aufwendungen für nicht näher bezeichnete „Fischerei“, im Rechnungsjahr 1354/55 solche in Kröhstorf (Eichendorf). Die Angaben handeln von Fischern, deren Arbeit wohl auch in Naturalien (Weizen) abgegolten wurde.

Ansonsten finden sich nahezu jährlich wenigstens einmal Ausgaben für Fisch(e) („*pro piscibus*“). Die Höhe der Ausgaben schwankte und wir erfahren weder etwas über die Herkunft, die Lieferanten oder über die bezogenen Fischarten. Gelegentlich wurden die Fische in einer Summe mit *anderen „leiblichen Bedürfnissen“* verbucht, etwa mit Butter, Eier, Käse und zweimal sogar zusammen mit Fleisch. Letzteres ist für die Jahre 1331 und 1346 insofern bemerkenswert, weil ein Dispens vom Verbot des

---

<sup>49</sup> Klugseder, Robert: Die Klosterangestellten (Familiares) der Jahre 1449 – 1566. <https://www.alderspach.de/forschung/familiares>.

<sup>50</sup> Lübbbers 2009.

Fleischgenusses erst viel später in den 1480er Jahren erfolgte.

In Ausnahmefällen finden sich zwei bis drei Einträge für Fischbezug in einem Rechnungsjahr. Neben dem normalen Verbrauch wurden besondere Aufwendungen für Verpflegung separat ausgewiesen. Dies war der Fall, wenn der Abt Visitation, Edelleute oder den Herzog (1355/56) samt illustrem Gefolge zu Gast hatte. Da kamen – neben teuren Weinen – auch schon mal Krebssuppe und Edelfische auf den Tisch. Diese Tafelrunden schlugen überproportional bei den Fischkosten zu Buche. Ansonsten hielten sich die Ausgaben für Fischspeisen im Gästehaus im Rahmen. Ab und zu kamen bei hohen kirchlichen Feiertagen auch die Mitglieder des Konvents in den Genuss einer Extraration Fisch.

Im „Hausbuch“ von Abt Marius aus dem Jahr 1518 gibt es auch eine kurze Darstellung des Fischverzehrs im Kloster. Eine ungefähre Übersetzung mittels ChatGPT lautet: „*Fische werden nicht gegeben, außer an Bekannte im Gästehaus und zwar nur an den vier Fastenzeiten und an besonderen Wachnächten, wenn sie vorhanden sind. Der Koch und der Fischer, sofern der Konvent Fisch isst, erhalten auch ihren Anteil. Ebenso der Hofmeister, der Schneider, der Fassmacher, der Schuhmacher, der Bader und der Töpfer, wenn sie an den Fastentagen und Festtagen anwesend sind, werden mit Fisch versorgt. Darüber hinaus auch die Maurer, Zimmerleute, Tischler und ähnliche Handwerker. An den bereits erwähnten Tagen sollen sie ihren Anteil an Fisch erhalten.*“<sup>51</sup>

Die Versorgung mit Fisch war demnach nicht ein Privileg des Konvents. Es kamen in den Genuss von Fisch auch Klosterbedienstete und offenbar auch solche externen Handwerker, welche nur für eine begrenzte Zeit Arbeiten im Kloster verrichteten.

---

<sup>51</sup> BayHStA KAAA 379.

## Die Fischversorgung nach den Rechnungsbüchern der Jahre 1565 bis 1567

Die Rechnungsbücher des Klosters Aldersbach der drei Jahre 1565 bis 1567<sup>52</sup> aus der Zeit von Abt Bartholomäus Madauer (1552–1577) liefern uns eine Fülle von Detailinformationen zu den wirtschaftlichen Aktivitäten des Stifts. Allerdings muss darauf hingewiesen werden, dass in diesen Büchern nur die Außenbeziehungen dokumentiert sind, nicht aber die innerklösterlichen Leistungen im Sinne einer Kostenstellenrechnung. Daher taucht die eigene, ohnehin bescheidene, Teichwirtschaft nicht auf. Die Rechnungsbücher gestatten jedoch einen interessanten Blick über der Weiherrand hinaus auf die Zusatzversorgung mit externem Fisch. Zunächst einmal soll der Aufwand für bezogenen Fisch größtmäßig eingeordnet werden. Dabei nehmen wird das Mittel aus den drei Jahren, um die vorhandenen Schwankungen etwas zu glätten.

Im erfassten Zeitraum beliefen sich die gesamten verbuchten Ausgaben im Durchschnitt auf 3450 Gulden pro Jahr. Davon entfielen wiederum 1565 Gulden auf „Lebensmittel“. Dieser hohe Anteil war aber dem Weinbezug geschuldet, welcher mit 72 Prozent weit überproportional zu Buche schlug. Lässt man diesen außen vor, so summieren sich die Aufwendungen für Lebensmittel auf rund 460 Gulden. Davon gab man 295 Gulden (oder 66 Prozent) für „*Fleisch und Schlachtvieh*“ und 86 Gulden (19 Prozent) durchschnittlich für „*Vische und Krebse*“ aus. Letzterer Betrag entspräche einer Kaufkraft von rund 23.000 Euro.<sup>53</sup>

Der hohe Fleischkonsum warmblütiger Tiere erstaunt zunächst. Wir erinnern uns, dass das strenge Fleischverbot bereits vor knapp einhundert Jahren aufgehoben worden ist. Weiterhin ist zu bedenken, dass die Klosterküche neben den Mönchen eine Vielzahl von festen Beschäftigten, Taglöhnnern und Gästen zu verköstigen hatte. Eher wenige von ihnen wären von einer rein fleischlosen Kost erbaut gewesen.

---

<sup>52</sup> BayHStA KAAA355 – R1565–1567.

<sup>53</sup> Klugseder 2023.

Die Rechnungsbücher der drei Jahre verzeichneten eine abnehmende Zahl von abgerechneten Fischlieferungen aus heimischen Gewässern wie auch aus Nord- und Ostsee: 66 im Jahr 1565, 48 im Jahr 1566 und 35 im Jahr 1567. Diese Zahlen sagen uns noch wenig. Daher soll das gut vergleichbare Kloster Wilhering herangezogen werden, wo die Zahl der Fischlieferungen bei 163 im Jahr 1730 und 200 im Jahr 1760 betrug.<sup>54</sup>

In der wiederkehrenden Rubrik „*Vische und Krebse*“ war zu erwarten, dass auch letztere bezogen worden sind. Dies war sicher der Fall, doch die Beträge waren wohl für eine eigene Buchung zu gering. Immerhin finden sich in der „*Einnahmen-Ausgaben-Aufstellung de anno 1802*“ unter den detaillierten Aufwendungen die Positionen „*Fische 754 Gulden, Krebse und Frösche 39 Gulden*“.<sup>55</sup> Von den Krebsen wurden Krebssuppen und Krebsstrudel hergestellt. Die Frösche wurden meist gebacken serviert. In der Zisterze Wilhering verspeisten die Mönche als Fastenkost viele Tausend Schnecken, Muscheln und Austern sowie hunderte Sumpfschildkröten in Form von Suppe.<sup>56</sup> Dabei sei nur kurz angemerkt, dass es entsprechend der Rangordnung im Konvent wie auch unter den Klosterangestellten abgestufte Speisepläne und Menüfolgen gab.

Die Position „*Vische und Krebse*“ zählt innerhalb aller Ausgaben zu den umfangreichsten überhaupt. Sie dokumentiert nahezu wöchentliche Lieferungen kontinuierlich über das ganze Jahr hinweg. Die Aufwendungen waren im erfassten Zeitraum rückläufig und betragen 96 Gulden 1565, 84 Gulden 1566 und 79 Gulden 1567. Nun können wir mit diesen wertmäßigen Angaben nur wenig anfangen. Von einigen Ausnahmen abgesehen, finden sich in den Büchern keine Mengen- oder Gewichtsangaben.

Die Einträge „*27 Pfund Kerrpen zu 5 kr*“ und „*umb 23 Schaiden zu 6 kr*“ ließen hoffen, daraus nun auch das Gewicht ermitteln zu können, zumal Scharrer<sup>57</sup> mit der Angabe von „*6 kr pro Pfund Fisch*“

---

<sup>54</sup> Jungwirth 2007, 325.

<sup>55</sup> BayHStA Kurbayern, Landesdirektion von Bayern in Klostersachen 1408.

<sup>56</sup> Jungwirth 2007, 329f.

<sup>57</sup> Scharrer 1897, 100.

für die Zeit um 1600 eine willkommene Bestätigung lieferte. Legt man die beiden Pfundpreise zu grunde, wären im Jahr vom Kloster Aldersbach durchschnittlich 7350 bzw. 8820 Pfund Fische bezogen worden. Wenngleich Fische die klassische „*Fastenspeis*“ waren, tritt dieser Begriff häufig als Zusatz zu den „*Vischen*“ auf. Unter der separaten Rechnungsposition „*Fastenspeis*“ wurden darüber hinaus mehr oder weniger exotische Produkte gelistet: Mandeln, Rosinen, Feigen, (Dörr-)Zwetschgen oder „*Bau-möl*“ (Olivenöl aus Italien).

## Süßwasserfische in erster Linie aus der Vils

Die Fische aus der Vils wurden von Fischern aus Schönerting, Walchsing, Gainstorf und Galgweis gefangen und geliefert. Dabei dominierten der oder die Fischer aus Schönerting mit etwa dreiviertel Anteil die Lieferungen. Zu Schönerting bestanden alte Beziehungen. So stiftete der Fischer von Schönerting 1341 seinen Zehnten in Walchsing dem Kloster Aldersbach als Seelgerät.<sup>58</sup> Als im Jahr 1423 Hans von Fraunberg von Johann und Georg von Leuchtenberg die Herrschaft Haidenburg erwarben, wurde im Kaufvertrag u.a. „*das Fischwasser*“ von Schönerting als wichtiger Bestandteil aufgeführt. Von 1538 bis 1750 war die Hofmark im Besitz der Closen von Haidenburg. Zum Ende dieser Phase dokumentierten die Hofanlagebücher in Schönerting einen „*1/8 Fischer und 1/8 Fischmädl*“.

Mit deutlich geringerem Lieferumfang rangieren die Fischer aus Walchsing an zweiter Stelle. Es könnten zwei gewesen sein. Um 1750 war ein „*1/4 Fischerpauer*“ Grundholde beim „*Sitz Walchsing*“ im Besitz der Familie Goder, während ein „*1/8 Fischer*“ zum Gotteshaus Uttigkofen grundbar war.<sup>59</sup> Die Fischer von Galgweis und Gainstorf waren zwar stetig, aber nur gering beteiligt. 1566 hat „*Siegmund vischer zu Gunnerstorff visch gebracht*“ und dafür zwei Gulden erhalten. Das Kloster betrachtete die Beziehung zu ihnen wohl auch im Sinne einer stets aktivierbaren Reserve.

Nach dem Fang in der Vils kamen die Fische in ein erstes „*Zwischenlager*“. Das waren perforierte und

---

<sup>58</sup> Klugseder 2021, 441.

<sup>59</sup> Jungmann-Stadler 1972, 216, 225.

verschließbare Holzkisten, welche in der Vils abgelassen, vom Flusswasser durchströmt wurden. Diese Methode konnte man noch in den 50er Jahren an der Vilshofener Fischerzeile beobachten. Kam genügend Ware zusammen, wurden die Fische auf flache Holzkisten oder Fässer verladen und per Fuhrwerk nach Aldersbach gebracht. Am Kloster angekommen, wurden die Fänge in die oben beschriebene Fischgrube verbracht und gehältert. Das mehrtägige Hältern ohne Zufütterung erfüllt bei den Karpfen noch einen angenehmen Nebeneffekt: Sie „mooseln“ nicht mehr. Sofern nicht alle Fische unmittelbar auf den Tisch kamen, konnten die restlichen durch Räuchern haltbar gemacht werden.

### **Welche Süßwasserfische wurden geliefert und verspeist?**

Eher selten wurden die Fische in den Rechnungsbüchern mit ihrem Namen bezeichnet. Immerhin zeigt die Nennung von Karpfen, Hecht, Schied, Lachs, Hausen, Stör und Weißfisch bereits eine breite Auswahl für die Speisekarte. Ein Teil der genannten Fische ist uns heute wohl bekannt, ein anderer Teil löst eher Verwunderung aus, weil wir sie nicht in der Region vermuten (Stör, Hausen) oder in einen anderen Begriffszusammenhang stellen (Lachs). Ohne ein Vorbereitungsseminar für die Fischerprüfung anbieten zu wollen, sollen zu den Fischen doch einige erläuternde Anmerkungen gemacht werden.

In einem Fall wurde eine Mengenangabe „*27 Pfund Kerpffen*“ mit einer Preisangabe „*zu 5 kr*“ verbunden. Dem standen Ausgaben von zwei Gulden, einem Schilling und 22 Kreuzer gegenüber. Rechnet man zurück, so hat ein Pfund Karpfen tatsächlich 17,5 Kreuzer gekostet. Selbst wenn man einen sehr teuren Transport in der Höhe eines nochmaligen Pfundpreises unterstellt, bleibt eine nicht erklärbliche Differenz. Der Hausen schlug sogar mit 35 Kreuzer je Pfund zu Buche. Der Ankauf eines (nachfolgend beschriebenen) Hausen kostete die Stadt Vilshofen 10 Kreuzer je Pfund.

### **Karpfen**

Anfang 1565, als der Aldersbacher Rechnungsführer noch detaillierter verbuchte, gab er für „*15 Pfund Kerpffen*“ einen Gulden und einen Schilling, ein andermal für „*27 Pfund Kerpffen zu 5 kr*“ zwei Gulden und einen Schilling aus. Der Karpfen braucht nicht weiter erläutert werden, gilt er doch als der ebenso klassische wie robuste Vertreter der (klösterlichen) Teichwirtschaft. Er kommt aber auch in Flüssen

vor. Der Karpfen, der erste in Europa domestizierte Fisch, machte den Ausbau der Teichwirtschaft überhaupt möglich. Sehr flexibel konnte er in großen wie kleinen, aber stets relativ flachen Teichen gehalten werden. Sein Konsum war weit verbreitet, wie der böhmische Bischof Johannes Dubravius von Olmütz 1547 schrieb: „*Daß aber der Karpfen allenthalben unter die Tafelfreuden gezählt wird, ist jedermann bekannt, denn selbst der Ärmste lässt ihn bei seinem Gastmahle nicht fehlen; ganz abgesehen von den Vornehmen. ... Und es ist kein Wunder, wenn sein Ruhm immer mehr wächst, sein Preis täglich steigt, da doch alle um die Wette zum Kaufe zusammenlaufen.*“<sup>60</sup> Den Karpfen servierte man variantenreich entweder gekocht („blau“), gebacken mit oder ohne gelbe oder schwarze Soße.

## **Weißfische**

Weißfische wurden gelegentlich als Art Beifang mitgeliefert. Der Begriff „Weißfisch“ findet sich in keiner biologischen Klassifikation, sondern gehört von alters her zur Angler- und Küchensprache. Er bezeichnet eine Vielzahl von karpfenartigen Fischen, darunter etwa Barbe, Nase oder Rotauge die in der Vils vorkommen und allgemein den „Edelfischen“ gegenübergestellt werden. Weißfische können durchaus wohlgeschmeckend sein, werden aber wegen ihrer meist geringen Größe und einer Unzahl an Gräten in der Küche und auf dem Esstisch wenig geschätzt.

## **Hechte**

Hechte zählen zu den bekannten Raubfischen, sind zwar grätenreich, aber schmackhaft. Einst beteuerte ein Fischer: „*Er kenne nichts Delikateres als einen gebackenen Hecht.*“ 1566 vermerkt das Rechnungsbuch: „*um 114 Hechtl geben*“ drei Gulden, fünf Schilling. Bei der Bezeichnung „*Hechtl*“ darf man durchaus von ausgewachsenen Modellen ausgehen, denn für kleine Besatzfische fehlt jedes Indiz für eine umfangreiche Zucht. 1567 verbuchte man eine größere Menge: „*zu Osterhofen ein Centner Hechten gekaufft*“, für zehn Gulden.

---

<sup>60</sup> Poschlod 2015, 196.

## **Lachs**

Ende 1566 kaufte das Kloster „*von der Landacherin 45 1/2 Pfund Lachsen*“ für fünf Gulden und zwei Schilling, am 22. Februar 1567 musste der Kämmerer „*zu Passau um 35 Pfund Lachs*“ vier Gulden ausgeben. Der Fisch war durchaus nicht billig wie aus einer Abrechnung des Haushalts von Abt Madauer in Vilshofen aus der Karwoche des Jahres 1578 hervorgeht. Drei Pfund Kalbfleisch kosteten sechs Kreuzer, drei Pfund Lachs hingegen 20 Kreuzer.<sup>61</sup>

Die Bezeichnung „Lachs“ irritiert etwas, weil man heute darunter den in Flüssen atlantischer Regionen gefangenen „Wildlachs“ oder in Farmen gezüchteten Atlantischen Lachs versteht. Dieser ist sicher nicht bis nach Aldersbach gelangt. Wir gehen nicht fehl, wenn wir auf dem Speiseplan unsere Bachforelle vermuten, welche zur Familie der Lachsfische rechnet. Diese fühlt sich allerdings in den frischen und sauerstoffreichen Gewässern des Vorwaldes eher wohl als im näheren Umfeld des Klosters Aldersbach. Am ehesten wahrscheinlich erscheint die Bezeichnung „Lachs“ für den Huchen. Dieser wurde auch „Donaulachs“ oder „Donausalm“ genannt. Er erreichte ausgewachsen eine Länge von 60 bis 120 Zentimeter, bevorzugte die Donau und ihre schnellfließenden und sauerstoffreichen Nebenflüsse und war als Raubfisch ein sehr geschätzter Speisefisch. Heute ist er stark vom Aussterben bedroht.

## **Schied**

Am 19. Oktober 1565 musste man „*Umb 23 Schaiden*“ zu 6 kr“ zwei Gulden und zwei Schilling geben. Dabei fällt der höhere Preis von sechs Kreuzer pro Pfund gegenüber dem Karpfen auf. Dies erscheint etwas verwunderlich, weil der Schied, auch Rapfen genannt, wegen seinem Grätenreichreichtum eigentlich ein wenig begehrter Speisefisch ist. Er kann auch nicht typisch für die Vils gelten, da er schnell fließende Gewässer mit starker Strömung liebt.

---

<sup>61</sup> Klugseder 2023

## Hausen

Der Hausen ist wohl der interessanteste unter den genannten Süßwasserfischen. Anfang 1565 verbuchte man „*Umb 22 Pfund Hausen*“ für drei Gulden vier Schilling und Ende des Jahres für „*12 Pfund Stör*“ einen Gulden und einen Schilling. Weder „Stör“ noch „Hausen“ sind heute als heimische Fische geläufig. Im zeitlichen Kontext mit den Aldersbacher Rechnungsbüchern beschrieb Hans Sachs 1560 den Fisch wie folgt: „*Der Hausen ist ein großer fisch, hat viel crüspel\* und wenig pein\*, findet man in der Donau allein*“.<sup>62</sup> Diese Beschreibung ist ebenso kurz wie zutreffend. \* Knorpel, Knochen

„*Am 16. Dezember 1605 fing der hiesige Fischer Wolf Aidler in der Donau nächst oberhalb der Stadt (Vilshofen) bei St. Barbara einen 163 Pfund schweren Hausen. Der Magistrat kaufte denselben um 16 fl. (Gulden) und schickte ihn an Herzog Max I. in München mit 3 Rossen in eigener Fuhr, die gerade um ½ fl. höher zu stehen kam, als der Fisch selbst. Der Hausen ist für die obere Donau nunmehr wie ausgestorben.*“<sup>63</sup> Tatsächlich ließ sich die Stadt Vilshofen für den Fisch selbst acht und den Transport ebenfalls acht Gulden kosten. Die letzte Aussage ist durchaus bemerkenswert, gilt als Ursache für das Verschwinden des Hausens aus der Donau deren Ausbau mit Staustufen, welche aber erst Jahrzehnte später stattfand. Wahrscheinlich störte sich der Fisch bereits an dem „sanften“ Ausbau mit Buhnen und Leitwerken, welcher zur Verbesserung der Schifffahrt schon früher einzusetzte.

Der Fang eines 163 Pfund schweren Fisches klingt ein wenig nach Anglerlatein. Beschäftigt man sich näher damit, erschließen sich erstaunliche Eigenschaften. Der Europäische Hausen oder Beluga-Stör ist die größte Fischart aus der Familie der Störe und einer der größten Knochenfische überhaupt. Er ist eigentlich im Schwarzen und Kaspischen Meer beheimatet und stieg früher in die den Meeren zufließenden Ströme zum Laichen auf, so auch bis zur oberen Donau. Ein ausgewachsener Hausen konnte bis sechs Meter lang werden und dabei ein gewaltiges Gewicht von einer Tonne erreichen!

---

<sup>62</sup> Schmeller 2002, I 1383.

<sup>63</sup> Scharrer 1897, 100.



Der Hausen aus der Donau war nicht nur ein eigen-nütziges Geschenk an den Landesherrn, sondern auch eine „milde Opfergabe“ der hohen Geistlichkeit. Der Passauer Bischof Vivilo (um 739–744?) und der Regensburger Bischof Gaubald (739–761) übersandten dem Benediktinerkloster Fulda jährlich Hausen aus der Donau zur Deckung des Lebensunterhalts der dortigen Mönche. Diese Tradition von Fischspenden hielt bis in das 17. Jahrhundert an.<sup>64</sup> Der Hausen wurde meist gebraten mit Kren oder mit Soße serviert. Für den Transport über längere Strecken wurde der Hausen mit Salz konserviert. Für das Kloster Wilhering galt eine Mautfreiheit für in Fässern eingelegten Hausen, welcher auch aus Ungarn kam.<sup>65</sup>

Mit dem Hausen als Wanderer zwischen Salz- und Süßwasser haben wir eine elegante Überleitung zu den im Kloster Aldersbach konsumierten Meeresfischen.

Abb. 6: Der Kaiser Sigismund (1410-1437) auf der Waag, einem Nebenfluss der Donau. Unter dem Schiff sind zwei mächtige Hausen abgebildet. Die Darstellung stammt aus Eberhard Windecks (1380-1441) „Kaiser Sigmunds Buch“ (Quelle: Wikipedia, Europäischer Hausen).

<sup>64</sup> Wikipedia, Europäischer Hausen.

<sup>65</sup> Jungwirth 2007, 309.

## Der Bezug von Seefisch (Meeresfisch)

Der Bezug von Meeresfisch entsprechend den Klosterrechnungen hat erst einmal Erstaunen hervorgerufen, hätte doch das Potential von einheimischen Fischen aus Teichen und Fließgewässern zur Versorgung des Klosters ausgereicht. Möglichweise sollte die Speisekarte vor allem während der langen Fastenperioden aufgewertet werden. Damit gab es eine Parallele zum Wein, wo man neben den großen Mengen an eigenem Wein aus Österreich so manchen edlen Tropfen „Welschwein“ aus Italien oder Wein aus dem Rhein-Main-Gebiet teuer zugekauft hat.

Das Kloster Aldersbach war beim Bezug von Salzheringen, Stock- und Klippfisch nicht allein. Die Klosterrechnungen etwa der Zisterzienserinnen von Heiligenkreuztal belegen den Konsum der exotischen Fische ab 1520.<sup>66</sup> Bei näherer Betrachtung stellte sich heraus, das in historischer Zeit die Verwendung von Meeresfisch in fernen Binnenland nicht außergewöhnlich war. So verzeichnete auch das Kloster Wilhering umfangreiche Lieferungen von Stockfisch oder Platteisen. Die konservierten Fische aus Nord- und Ostsee wurden vor allem über Regensburg gehandelt und dann donauabwärts verfrachtet. Auf den Linzer Märkten gab es eigene Stockfisch-Hütten.<sup>67</sup>

Anfang 1565 bezog man in Aldersbach „*ein Tunnen Hering*“ für 15 Gulden drei Schilling sowie „*3 Schoch Platteiß*“ für zwei Gulden und vier Schilling. Ende 1566 hat man „*zu Passau ein Tunnen Hering geben*“ 14 Gulden und „*umb Stockvis geben*“ sechs Gulden. Im Februar 1567 zahlte das Kloster für „*Stockvis*“ acht Gulden. Eine Tonne (als Behälter!) musste dabei üblicherweise tausend große oder zwölfhundert kleine Heringe beinhalten.

Im Jahre 1745 verbrauchte vergleichsweise der Klosterhaushalt in Wilhering während der Fastenzeit „*2 Centen Stockfisch, 8 Schock Plateißl, 1 Tunna Hering und 1/2 Vässl Tänzinger Brickhen*“ sowie 100 Pfund Hausen.<sup>68</sup> Die „*Tänzinger Brickhen*“ werden von uns als „*Danziger Bricke*“ interpretiert:

---

<sup>66</sup> Knapp 2020, 55.

<sup>67</sup> Jungwirth 2007, 314.

<sup>68</sup> Jungwirth 2007, 328.

Bricke war die volkstümliche Bezeichnung für das Flussneunauge, ein besonders im Mittelalter beliebter Speisefisch. Als Meeresfisch wandert er zum Laichen in die Flüsse und findet sich noch heute auf den Speisekarten östlicher Ostseeanrainer.

Auffällig ist, dass der Bezug von Meeresfisch ausschließlich in die kalten Wintermonate fiel. Man wäre geneigt anzunehmen, dass man einem Ausfall von heimischem Fisch bei extremem Frost vorbeugen wollte. Zutreffender allerdings ist die Interpretation, dass der konservierte Meeresfisch, allen voran Stockfisch und Hering, eine weit verbreitete Fastenspeise war. Immerhin dauerte die längste Fastenzeit von Aschermittwoch bis Ostern ganze 40 Tage. Ob die konservierten Meeresfische auch eine wohlschmeckende Bereicherung der Klosterküche waren, kann nicht pauschal beantwortet werden.

### **Hering**

Die Lieferung von Hering in Tonnen (Fässern) war üblich. Dabei handelt es sich um einen durch Einsalzen und anschließendem Räuchern haltbar gemachten Salzhering, der über weite Entfernung transportiert werden konnte und auch wurde. So hat man ihn von der Nordseeküste bis nach Südeuropa gehandelt. Belegt ist etwa eine Sendung 1396 von Flandern in die Toskana. Der Hering wurde nach dem Wässern und Zubereiten auf Kraut, mit Essig und Öl oder in Rahmsoße auf den Tisch gebracht. Ob er jedermann mundete, sei nach dem Spruch dahingestellt: „*Allein sein Geruch vertreibt den Hunger*“.

### **Platteis**

Bei dem Begriff wäre der Unkundige geneigt, die Lagerung des Meeresfisches in einer Eispackung zu vermuten, wie dies heute üblich ist. Bei dem Platteis handelt es sich um einen meist „platten“ Meeresfisch, welcher viele Namensvarianten hat: Scholle, Heilbutt, Steinbutt, Plattfisch, Flunder, Seezunge oder nur Butt. „Schock“ war eine Mengenbezeichnung allgemein von 60 Stück. Es ist davon auszugehen, dass der Platteis getrocknet oder/und gesalzen und damit gut haltbar nach Aldersbach gelangt ist. Die mehrtägige Wässerung der konservierten Fische diente nicht dazu, das Fleisch weicher zu bekommen, sondern dessen Salzgehalt zu mindern.

## Stockfisch

Stockfisch ist ein durch Lufttrocknung haltbar gemachter, ausgenommener Fisch ohne Kopf. Ursprünglich wurden besonders Kabeljau, Seelachs oder Schellfisch paarweise an den Schwanzflossen zusammengebunden an Holzgestellen (norwegisch „stokk“) aufgehängt. Seit dem Mittelalter ist der Stockfisch eine beliebte und weit verbreitete Fastenspeise. Er ist von jeher auch ein fester Bestandteil der mediterranen Küche. Stockfisch kann roh verzehrt oder gewässert zubereitet werden. Dafür musste man den Fisch mehrere Tage in kühlem Wasser lagern. Vom Stockfisch zu unterscheiden ist der Klippfisch, der vor der Trocknung stark gesalzen wird. Der Stockfisch wurde „*abgebrennt, abgeshmölzt*“, gedünstet, auch mit verschiedenen Soßen und schließlich in Form von Stockfischsuppe gereicht.<sup>69</sup> Nicht zu verwechseln mit dem Stockfisch ist der gegrillte Steckerlfisch, der in Bayern und Österreich gern im Biergarten zu einer frischen Maß Bier genossen wird.

## Fazit

Das Kloster Aldersbach hat ganz im Sinne der zisterziensischen Identität auch Teichwirtschaft betrieben. Allerdings war dieser Wirtschaftszweig, gemessen an der Lage und Größe der Teiche sowie der Nachhaltigkeit des Betriebs keine Herzensangelegenheit der Aldersbacher. Es ist nicht sicher, dass die bescheidene Teichwirtschaft überhaupt über die Jahrhunderte kontinuierlich existierte. Sieht man von den Schöfbacher Weihern mit ihrer zeitlichen Begrenzung, der Fischgrube innerhalb der Klostermauern und dem Wenger-See ab, so gab es nur zwei kleine Fischteiche: dem Kammerer-Weiher und den Weiher westlich St. Peter. Damit war keine rentierliche Fischzucht und noch weniger Eigenversorgung mit Fisch möglich. Dafür wären wenigstens ein halbes Dutzend Teiche notwendig gewesen, deren Anlage und Pflege entlohnte Fremdarbeitskräfte hätten übernehmen müssen.

Nun waren die Aldersbach Zisterzienser sowohl traditionsverbunden als auch kluge Wirtschafter. Sie machten sicherlich eine Kosten-Nutzen-Rechnung auf und kamen offensichtlich zu dem Schluss, dass

---

<sup>69</sup> Jungwirth 2007, 342 f.

der Zukauf von Fisch günstiger ist als der Eigenbetrieb von Teichanlagen. Die Zahlen bestätigen eine solche Ansicht: Die Anlage eines Schöfbacher Weiher kostete – ohne Berücksichtigung hoher Aufwendungen für den Unterhalt - 100 Gulden, die jährlichen Ausgaben für den Fischbezug frei Haus im Mittel 86 Gulden im Jahr. Eine kostensparende Auslagerung von Arbeit praktizierten die Aldersbacher Mönche auch in ihrer Weinwirtschaft, indem sie zahlreiche Schritte von der Weinbergpflege bis zum Transport des Fertigprodukts an Subunternehmer vergaben und schließlich nur das Endprodukt bezahlen mussten. Die ökonomisch sinnvolle Nutzung von externen Ressourcen war von den Aldersbacher Zisterziensern schon praktiziert worden, lange bevor das moderne „Outsourcing“ zur Modeerscheinung wurde.

## Quellen- und Literaturverzeichnis

Bayerisches Hauptstaatsarchiv, München (BayHStA), u.a. Bestand Kloster Aldersbach Amtsbücher und Akten (KAAA), KU Aldersbach und in Monasterium.net.

Hauschild, M. Katharina: Abt Wolfgang Marius von Aldersbach (1514–44) und sein Regelkommentar. II. Teil, in: *Analecta Cisterciensia*, Heiligenkreuz, Annus LVI, 2006, 3–333.

Hörger-Chronik: Chronik und Amtsbuch des Abtes Gerhard Hörger (reg. 1651–1669), BayHStA KAAA 364, zitiert nach der von Robert Klugseder digitalen Transkription (Entwurfsfassung).

Jungmann-Stadler: Der Landkreis Vilshofen. Der historische Raum der Landgerichte Vilshofen und Osterhofen. = Historischer Atlas von Bayern, Teil Altbayern, H. 29, München 1972.

Jungwith, Regine: Fischereigeschichte des Stiftes Wilhering, in: *Analecta Cisterciensa*, Bd. 57, 2007, 195–370.

Kalhammer, Hubert / Kapsner, Alois (Hg.): Jahrbücher oder Chronik des Hauses (Kloster Aldersbach) herausgegeben von Bruder Wolfgang, Abt, in: Klugseder, Robert (Hg.): 850 Jahre Zisterzienserkloster Aldersbach 1996, 49–165 (deutsche Übersetzung).

Klugseder, Robert: Daten zur Baugeschichte des Klosters Aldersbach, in: Klugseder, Robert (Hg.): Beiträge zur mittelalterlichen Geschichte des Klosters Aldersbach (= Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige), Sankt Ottilien 2021, 391–472.

Klugseder, Robert: Abt Bartholomäus Madauer von Aldersbach: Gelehrter, Klosterbauherr und Häretiker zur Zeit der Glaubensspaltung, in: Vilshofener Jahrbuch 31 (2023).

Knapp, Ulrich: Die Zisterzienser und das Wasser. Unter besonderer Berücksichtigung der Abteien Bebenhausen, Maulbronn und Salem, Petersberg 2020

Lübbers, Bernhard: Die ältesten Rechnungen des Klosters Aldersbach (1291–1373/1409) (= Quellen und Erörterungen zur Bayerischen Geschichte, NF, Bad 47/3), München 2009.

Malzer, Christian, Schenk, Winfried und Büttner, Thomas: Zur Raumwirksamkeit zisterziensischer Narrative und deren Persistenzen in aktuellen Landschaften, diskutiert an den Abteien Aldersbach und Ebrach, in: Klugseder, Robert (Hg.): Beiträge zur mittelalterlichen Geschichte des Klosters Aldersbach (= Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige), Sankt Ottilien 2021, 473–495.

Mannstorff, Michaelem de: Epitome Chronicorum Alderspacensum. ... Stadt am Hof nächst Regensburg 1747.

Poschlod, Peter: Geschichte der Kulturlandschaft. Entstehungsursachen und Steuerungsfaktoren der Entwicklung der Kulturlandschaft, Lebensraum- und Artenvielfalt in Mitteleuropa, Stuttgart 2015.

Scharrer, Franz Seraph: Chronik der Stadt Vilshofen von 791 bis 1848, Vilshofen 1897.

Schmeller, Johann Andreas: Bayerisches Wörterbuch (1872–1877), Jubiläumsausgabe, München 2002.