

# Inhaltsverzeichnis

## Vorwort

1. Einleitung	9
1.1. Fischerei und mittelalterliche Ernährung	9
1.2. Fischerei und Interdisziplinarität	12
1.3. Fischereigeschichte als Forschungsdesiderat	14
2. Quellen	19
2.1. Quellenart und Quellenkritik	19
2.2. Formale Untersuchung der Herrscherurkunden	22
2.2.1. Die Anzahl der Urkunden und die Empfänger	22
2.2.2. Terminologie	25
2.2.3. <i>Piscatio</i> als Bestandteil der Pertinenzformel	29
2.3. Die Fischerei in anderen Quellengattungen: Hagiographie, Geschichtsschreibung und Fischkunde	32
3. Bedarf	37
3.1. Ernährung	37
3.1.1. Fische als Eiweißspender	37
3.1.2. Die christlichen Fastengebote	41
3.2. Klöster	42
3.2.1. Das Fleischverbot der Benediktusregel	42
3.2.2. Fischreste in Klöstern	52
3.2.3. Fischreste in nichtchristlichen Siedlungen	60
3.3. Städte	64
3.3.1. Fische in der städtischen Nahrungsversorgung	65
3.3.2. Fischreste aus städtischen und ländlichen Siedlungen	69
3.3.2.1. Nichtstädtische Siedlungen	70
3.3.2.2. Städtische Zentren	74
4. Produktion	81
4.1. Die Fischereirechte	81
4.1.1. Die Fischerei in den Volksrechten	81
4.1.2. Die 'Fischereirechte' im Mittelalter	83
4.1.2.1. Die Fischerei als Annex des Grundeigentums	83
4.1.2.2. Die Fischerei als königliches Regal	86
4.1.2.3. Die 'Fischereirechte' in den Gebieten östlich von Elbe und Saale	88
4.1.2.4. Einschränkungen von Fischereirechten	93
4.2. Binnenfischerei	98
4.2.1. Die Geräte der Binnenfischerei	98
4.2.1.1. Die Angelfischerei	101
4.2.1.2. Die Netzfischerei	103
4.2.1.3. Die Wehrfischerei	105

4.2.2. Die Organisation der Binnenfischerei	110
4.2.2.1. Vergabe, Verkauf und Verpachtung von Fischereien	110
4.2.2.2. Die Organisation des großen Garns: Fischwehre und Wadenzüge	116
4.2.3. Fischer	118
4.3. Die Teichwirtschaft	124
4.3.1. Forschungsstand	125
4.3.2. Entstehung und Verbreitung	126
4.3.3. Klöster als Vermittler antiker Teichkultur	131
4.3.4. Die Karpfenzucht	134
4.3.5. Lage, Bau und Bewirtschaftung	138
4.4. Seefischerei	141
4.4.1. Bergen	142
4.4.1.1. Die Verarbeitung zu Stockfisch	142
4.4.1.2. Die Hansen in Bergen	145
4.4.2. Schonen	149
4.4.2.1. Entwicklung	150
4.4.2.2. Die Hansen in Schonen	155
4.4.2.3. Der Fang und die Verarbeitung des Herings	159
4.4.3. Rügen	163
4.4.4. Pommern	168
4.4.5. Yarmouth	172
5. Handel	174
5.1. Salz als Konservierungsmittel	175
5.2. Der Ostseehandel	178
5.2.1. Lübeck	178
5.2.2. Der hansische Dreieckshandel	180
5.2.3. Die Zölle im Hansehandel	185
5.3. Der Binnenhandel	188
5.3.1. Die Träger des Fischhandels	188
5.3.2. Die Orte des Fischhandels	192
5.3.3. Die städtischen Kontrollmaßnahmen	197
6. Schluß	203
English Summary	210
Abkürzungsverzeichnis	216
Bibliographie	219
A. Quellenverzeichnis	219
B. Literaturverzeichnis	226
Abbildungsnachweis	257
Register	258
Anhang: Abbildungen	273