

Bemerkungen über den Salm

„Das Einhorn lebt von Ort zu Ort/nur noch als Wirtshaus fort.“¹ Was Christian Morgenstern vom Einhorn sagte, hätte er auch vom Salm sagen können; nur daß es diesen (anders als jenes) wahrhaftig gab und sogar noch gibt; nur eben nicht mehr dort, wo die Wirtshäuser noch seinen Namen tragen.

Nach dem Salm nennen oder nannten sich Wirtschafthen in Karlsruhe, in Rastatt und Rotenfels, in Baden-Baden, in Lichtenau, in Offenburg, Zunsweier und Wolfach, in Friesen-

heim, Ettenheim und Herbolzheim, in Weil, Laufenburg, Jestetten und anderswo wohl auch. Aber dort, wo diese Orte liegen, also am Rhein und an seinen Nebenflüssen, denen die Aufzählung in aufsteigender Linie folgte – dort gibt es schon lange keine Salme mehr.

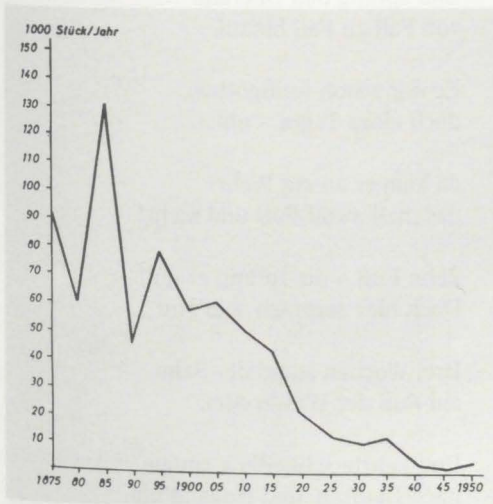
Aber früher gab es sie, und nicht eben selten. „Der gemeine Salm oder Lachs (*Salmo salar*), der aus den nördlichen Meeren besonders in den Rhein hinaufsteigt und da häufig gefangen wird, ist berühmt wegen seines wohl-



Salmfalle am Oberrhein (aus: Alfons Paquet, Der Rhein. Vision und Wirklichkeit. 2. Aufl. Düsseldorf 1941)

schmeckenden rötlichen Fleisches; er wird bis sechs Fuß lang und zwölf bis zwanzig Pfund schwer.“² Er gehört zur Familie der Salme, wie etwa auch die See- und Bachforelle, der Huchen, die Äsche und der Stint, und er stieg, nämlich um zu laichen, in solchen Mengen den Rhein hinauf, daß man ihn als Hauptfangfisch, als sogenannten „Brotfisch“ betrachtete.³ Es soll sogar Verträge gegeben haben, die die Dienstboten in Basel oder anderswo davor schützten, öfter als zwei- bis dreimal wöchentlich mit Salm traktiert zu werden – was zwar wahrscheinlich nicht stimmt, aber doch gut erfunden ist.⁴

Es gab ihn wohl, den Fisch. In ganzen Scharen schwamm er den Rhein hinauf und auch wieder hinunter, auch den Rheinflall wieder hinunter. „Weit hinter Gischt und Geschäum, hinter Strudel und Gebraus sammeln die Lachse sich; schwer atmend und blitzenden Auges verhalten sie, die Köpfe gegen den Strom gewendet, fernher noch das Getöse erhorchend. Manch einer ist nicht mehr aus den kreisenden Wassern getaucht, hinter denen Hecht und Barsch, Wels und Forelle ihre Raubwinkel haben und behaglich sich nähren während der großen Wanderzüge der Edelleute, deren viele vom Sturz zerquetscht und umhergewirbelt, kopflos von Gebraus und Gedröhn, ihnen zu leichter Beute werden.“⁵ So heißt es jedenfalls



Rückgang der deutschen Salmfänge im Rhein von 1875 bis 1950 (nach: Götz Kuhn, *Die Fischerei am Oberrhein* . . . Abb. 18)

in einem inzwischen völlig vergessenen Roman, der den Lebenslauf von Laikan, einem Lachs oder Salm, nachzuzeichnen versuchte.

Es gab den Fisch. Noch 1891 fing man bei einem Fischzug in der Murg bei Kuppenheim 146 Salme von jeweils sechs bis sieben Kilo Gewicht, was aber schon eine Ausnahme war.⁶ Wilhelm Hausenstein erinnerte sich daran, daß sein sonderbarer Onkel Robert – aus dem Hause der Herzöge von Hamilton! – im heimatlichen Hornberg aus der Gutach stieg, „den Rheinsalm im hölzernen Behälter“⁷. Und Emil Rudolf Weiß hat die Salme noch „als junger Mensch (...) in den Stromschnellen von Laufenburg am Oberrhein springen sehen“⁸.

Und in Birsfelden bei Basel sah Carl J. Burckhardt noch als Kind eine sogenannte Salmfalle, „eine kleine, wie eine Pfahlbauanlage über das Wasser gebaute fensterlose Hütte, die nur mit einem Guckloch versehen war. Über dieser Hütte sah ich vier Stangen, an denen Schnüre befestigt waren. Diese Stangen reichten weit hinaus über den Wasserspiegel, und an ihnen hing etwas, das sich unter der Wasseroberfläche befand. Was bedeutete das lange seitliche Holzgitter, das dem Steg und der Hütte entlang aus dem Fluß ragte? Es war wohl angebracht, um einen stromaufwärts schwimmenden Fisch zu zwingen, genau dort vorüberzuziehen, wo der unbekannte Gegenstand an den Stangen hing. Nichts hörte man nun außer dem Rauschen des jungen Rheins, dem Rascheln des jungen Laubes, wenn bewegte Luft kurz aus Westen einfiel. Plötzlich trat das Ereignis ein: Die Schnüre wurden straff, aus dem Wasser schnellte an den hochgerissenen Stangen ein viereckiges Netz, das sich augenblicklich zu einem Beutel zusammenzog, und in dem Beutel sprang, immer wieder zurückfallend, sich drehend, schlagend, ein großer Fisch. Aus der Hütte trat ein älterer Mann, ergriff den Beutel und faßte in die Kiemen eines gefangenen Salms. Er verschwand in der Hütte. Die Schnüre wurden wieder locker, dann trat der Mann nochmals hervor, öffnete das Netz, die Stangen senkten sich aufs neue, und es versank wieder unter dem Wasserspiegel.“⁹

Die zitierten Zeugnisse stammen durchweg aus denselben Jahren, den letzten des 19. und den ersten des 20. Jahrhunderts; da war der Salm schon rar geworden, und dies aus man-

Salm zu siedem.

Dieser wird mit 1 Theil Eßig, 2 Theil Wein, 1 Theil Wasser, einer Hand voll Salz, etlichen Lorbeerblättern, einer halben zerschnittenen Zitronen, ein paar ganzen Zwiebeln, etlichen ganzen Nagelein, einigen Wachholderbeeren, Rosmarin, Basilikum und Dragon gesotten, der Salm aber nicht eher hineingetan, bis das Wasser zu siedem anfängt. Sind die Stücke nicht groß, so wird er nur so lang, wie ein paar harte Eyer gesotten, wenn er zu viel siedet, wird er ganz hart. Auf diese Art kommt er warm zu Tisch. Wird er aber kalt gegeben, so läßt man ihn in seiner Sauce liegen, und kann ihn 8 Tage darinn aufhalten. Eine Kappern-Sauce mit Eyer gelb, wie solche bey den Forellen angezeigt ist, kann auch dazu gegeben werden.

Salm zu braten.

Es werden nach Belieben Stücklein geschnitten, solche eine halbe Stunde eingesalzen, mit breiten Salbeyblättern umbunden, zuvor mit etwas Pfeffer bestreut, auf einem Rost mit Butter abgebraten, oder in ein breites Geschirr, worinn Butter und Salbey ist, gelegt, und auf Kohlen langsam gebraten. Sie werden auf die letzte Art saftiger als auf dem Rost. Wenn der Faden abgenommen, und der Salm angerichtet ist, stellt man Eßig und Del oder Zitronen dazu auf.

Salm zu mariniren.

Er wird eben so wie zum braten zu Stücklein geschnitten, nur daß er über Nacht eingesalzen,

und aus dem Salz mit einem Tuch rein abgetrocknet werden muß, dann wird er erst mit Salbeyblättern umbunden, auf dem Rost mit Provencenz Del gebraten, und wenn er kalt ist, wie der marinierte Kal behandelt.

Salm zu räuchern.

Er wird 3 Tage nur mit gewöhnlichem Salz eingesalzen, dann mit einem Tuch abgetrocknet, mit dünnem Papier umwickelt, mit einem starken Faden durchgezogen, und in den kalten Rauch gehängt. So groß der Salm ist, so groß schneidet man 2 Finger dicke Stücke.

Der Lachs wird wie der Salm zubereitet, nur zum Mariniren und zum Räuchern ist er nicht so dauerhaft.

Sardenfisch in einer Sauce.

Nach dem Waschen krümmt man ihn wie eine Forelle, macht in einem tiefen Geschirr süße Milch siedend, es kann auch die Hälfte Wasser dazu genommen werden, legt den Fisch darein, und läßt ihn schnell siedem. Wenn er fertig ist, wird eine gebrochene Serviette auf eine Platte und der Fisch darein gelegt, mit Petersilie gestreut, und gleich zu Tisch gebracht. Man stellt zerlassene frische Butter, auch guten Senf und eine starke Sardellen-Sauce dazu auf. Zur Letztern nimmt man 8 Loth Sardellen, wascht sie, reinigt sie von den Gräten, hact eine kleine Hand voll Petersilie, schneidet die Sardellen dazu klein, röset einen Kochlöffel voll Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft das Gehackte darinn, und thut einen Schöpfel voll Fleischbrühe, nebst etwas Mustaten

Die Zubereitung des Salms (aus: Oeconomisches Handbuch für Frauenzimmer Bd. 1, 1. Abteilg. 4. Aufl. Stuttgart 1806)

chen Gründen.¹⁰ Die Rheinregulierung durch Tulla hatte die Oberfläche des Flusses erheblich verkleinert, allein in Baden um rund 10 000 Hektar, vor allem um Nebenarme, die Laichgründe geboten hatten. Zugleich hatte sich die Fließgeschwindigkeit vergrößert, so daß die Wasserstände schneller zurückgingen und der Laich ins Trockene geriet, wo er natürlich verdarb; auch mußten die aufsteigenden Salme gegen eine stärkere Strömung kämpfen. Die Dampfschiffe schadenen durch die Wellen, die sie schlugen, ebenfalls dem Laich, spülten ihn weg. Die Verschmutzung des Rheins und seiner Nebenflüsse nahm stetig zu. Die Stautufen, die der Stromgewinnung dienten, stellten fast unüberwindliche Hindernisse dar. Dazu nochmals Christian Morgenstern:

Ein Rheinsalm schwamm den Rhein
bis in die Schweiz hinein.

Und sprang den Oberlauf
von Fall zu Fall hinauf.

Er war schon weißgottwo,
doch eines Tages - oh! -

da kam er an ein Wehr:
das maß zwölf Fuß und mehr!

Zehn Fuß - die sprang er gut!
Doch hier zerbrach sein Mut.

Drei Wochen stand der Salm
am Fuß der Wasser-Alm.

Und kehrte schließlich stumm
nach Deutsch- und Holland um.¹¹

Damit dergleichen nicht mehr vorkommt,
werden an den Stautufen in Iffezheim und

Gambsheim derzeit, für 30 Millionen Mark, Fischtreppen gebaut, die unter anderem dem Salm den Aufstieg wieder möglich machen sollen. (Und sauberer sind die Gewässer auch geworden.) Alles deutet darauf hin, daß der Salm fortleben wird: als Tier, nicht „nur noch als Wirtshaus“.

Anmerkungen

- 1 Christian Morgenstern, *Das Einhorn*. In: Chr. M., *Alle Galgenlieder*. Leipzig 1938, S. 196.
- 2 Friedrich Schoedler, *Das Buch der Natur*. 2. Theil. 15. Aufl. Braunschweig 1865, S. 483.
- 3 Vgl. dazu: Götz Kuhn, *Die Fischerei am Oberrhein*. Geschichtliche Entwicklung und gegenwärtiger Stand. (= Hohenheimer Arbeiten/Reihe Agrarökonomie Heft 83). Stuttgart 1976, S. 24 f.; Irmtraud Farrenkopf, *Arbeit am Rhein/Le travail sur les bords du Rhin*. Elchesheim-Illingen 1995, S. 24-37.
- 4 So heißt es etwa bei Franz Schneller, es bedürfe „keiner Verordnung mehr, die das Gesinde vor allzu reicher Salmenspeisung bewahrt“ (*Brevier einer Landschaft*. Freiburg 1947, S. 101). Auch in England hieß es, nach Henry Williamson, „daß in längst vergangenen Zeiten die Verträge zwischen Jungknecht und Moorbauer eine Klausel enthalten hätten, nach der dem Knecht nur an drei Wochentagen während eines Jahres Lachs vorgesetzt werden sollte. Dieser Bericht wurde oft in Büchern der bekannten Art wiederholt, die weiter nichts sind als eine Wiederholung anderer Bücher“ (*Salar der Lachs*. Frankfurt a. M. 1953, S. 171); also auch hier hat sich ein Beweis nicht finden lassen. – Daß man, dessen ungeachtet, keinen Mangel litt, zeigt die Tatsache, daß Fürst Menschikoff in Baden-Baden ein-

mal eine Suppe servieren ließ, deren Einlage aus den Bäckchen von 1000 Forellen bestand (vgl. Ivo Puhonny, *Von alten Villen in Baden-Baden und ihrem Zauber*. In: Hermann Eris Busse [Hrsg.], *Der Ufgau. Oos- und Murgtal* [= *Badische Heimat Jahreshaft* 1937]. Freiburg 1937, S. 250-259; hier S. 255).

- 5 Josef Wenter, *Laikan der Lachs*. Roman. Salzburg 1952, S. 133 f. – Daß „Laikan der Lachs“ (zuerst, unter leicht variiertem Titel, 1931) und „Salar the Salmon“ (1935) irgendwie zusammenhängen, kann einstweilen nur vermutet werden. Allerdings unterscheidet sich das deutsche Buch vom englischen dadurch, daß es den gnadenlosen Kampf ums Überleben zum – damals zeitgemäßen – Hauptthema macht.
- 6 Vgl. Kuhn, a. a. O. S. 23.
- 7 Johann Armbruster (d. i. Wilhelm Hausenstein), *Lux Perpetua*. Summe eines Lebens aus dieser Zeit. Bd. 1 (= *Geschichte einer Jugend aus des neunzehnten Jahrhunderts Ende*). München 1947, S. 20.
- 8 Zit. n.: Reinhard Piper, *Briefwechsel mit Autoren und Künstlern 1903-1953*. Hrsg. von Ulrike Bürgel-Goodwin und Wolfram Göbel. München/Zürich 1979, S. 431.
- 9 Carl J. Burckhardt, *Memorabilien*. Erinnerungen und Begegnungen. 2. Aufl. München 1977, S. 44 f.
- 10 Zwar versuchte man schon früh – etwa durch Fangbeschränkungen oder künstliche Nachzucht – das Blatt zu wenden, aber letztlich ohne Erfolg.
- 11 Christian Morgenstern, *Der Salm*. A. a. O. S. 198.

Anschrift des Autors:
Dr. Johannes Werner
Steinstraße 21
76477 Elchesheim-Illingen