



Weltkulturerbe
Stiftsbezirk St. Gallen
Klosterhof 6d
9000 St. Gallen · Schweiz

T +41 71 227 34 16
info@stiftsbezirk.ch
www.stiftsbezirk.ch

Herangezoomt – Der Hof zu Wil

Forelle blau bevorzugt?

Die Fische hat Hans Suter dem Hof zu Wil, einer Residenz der Fürststäbte, abzuliefern. Was nicht frisch verzehrt wird, muss sehr schnell gesalzen, getrocknet, geräuchert, geliert oder in Öl eingelegt werden. Fische sind im klösterlichen Alltag wichtige Nahrungsmittel, weil den Mönchen der Verzehr von warmblütigem Fleisch im Prinzip verboten ist. Abt Ulrich Rösch (1426–1491) zählt in seiner Küchenordnung vier Arten der Fischzubereitung auf: «Visch süden, pränten, bachen, sultzen». Da das Sieden auch in Rezeptbüchern jeweils an erster Stelle steht, war es wahrscheinlich die häufigste Zubereitungsart – Forelle blau eben.