

Sauberer See, wenig Fische

Jeden Tag geht Fischer Karl Frank mit grossen Netzen im Buochser Seebecken auf Fang. Doch die Erträge sinken. Es geht an die Existenz.

VON PIRMIN BOSSART

Das Boot tuckert los, wenn es noch dunkel ist. Früher Morgen, es ist still auf dem See. Rundherum tritt langsam der Kranz der Voralpen aus der Dämmerung, am Horizont leuchten die Schneekuppen. «In diesen Stunden, wo du allein mit ein paar Wasservögeln auf dem See bist, kommst du manchmal schon ins Philosophieren über Gott und die Welt», sagt Berufsfischer Karl Frank. Der 48-Jährige ist einer der drei Berufsfischer, die es im Kanton Nidwalden noch gibt. Sein Betrieb – das Seehuisli in Ennetbürgen – liegt direkt am Vierwaldstättersee. Hier verarbeiten und verkaufen die Franks bereits in der vierten Generation Fische frisch aus dem See. Albeli und Felchen. Je nach Saison auch Egli oder Hecht.

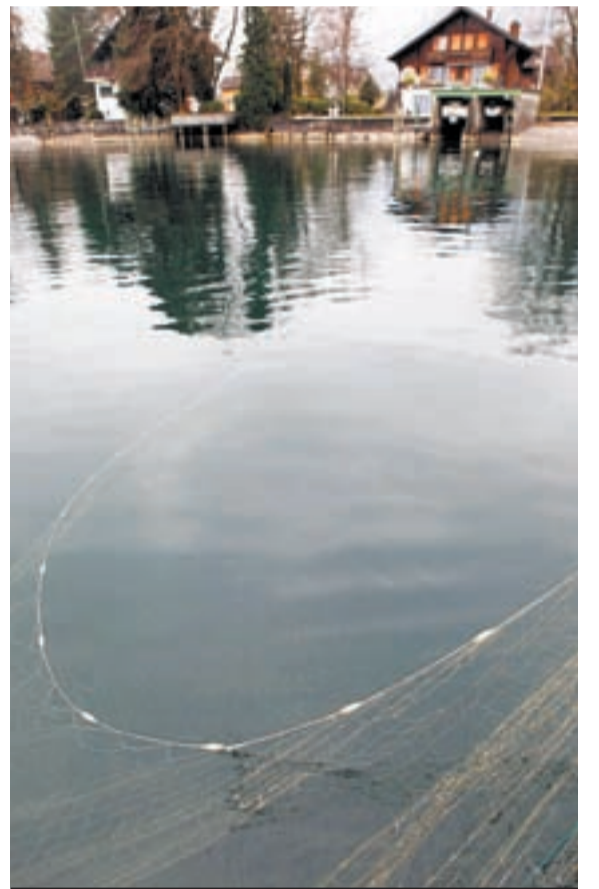
400 Meter lang

In der Winterzeit lässt Frank die Netze im See draussen. Jedes Netz ist 80 Meter lang und 6 Meter hoch. Fünf Netze sind zusammengehängt, das ergibt eine stattliche Länge von 400 Metern. An beiden Enden befindet sich je eine lange Leine, die am Seegrund mit einem Stein verankert ist.

Netz um Netz mit zappelnden Fischen holt Frank aus dem Wasser. Er ist zufrieden mit dem heutigen Fang: 32 Kilo. «Manchmal bringe ich im Winter nur die Hälfte an Kilos heim.» Im Sommer liegen die täglichen Erträge bei 40, 50 und mehr Kilos, in sehr seltenen Fällen bis zu 100 Kilos. Aber Frank zieht nicht einfach heraus, was er kann. Zum einen gibt es gar nicht mehr so viele Fische, zum andern lautet sein Credo: «Ich fische nicht auf Vorrat, sondern nur so viel, wie ich verwerten kann.»

Viel Handarbeit

Im Seehuisli weiss der Kunde, was er bekommt: «Frische Fische, direkt aus dem See. Das ist, was wir Berufsfischer anbieten können und was die Leute wollen.» Im Raum hinter dem Verkaufslokal werden die Fische maschinell entschuppt und in zwei Filets geschnitten. Vollen Einsatz verlangt das Wegschneiden der Seitengräte, das noch immer Handarbeit ist. Karl Frank erhält hier Unterstützung von seiner Frau und seiner Mutter. Nachdem die Filets gewa-



Karl Frank frühmorgens auf der Fahrt zu den ausgelegten Netzen (oben). Nach dem Fang wartet auf den Fischer viel Handarbeit beim Ausnehmen und Filetieren der Fische. Ausgelegte Netze in der Bucht von Ennetbürgen (unten rechts). BILDER MISCHA CHRISTEN

schen sind, gelangen sie in den Kühlraum oder direkt auf den Ladentisch.

Wie seine Berufskollegen in den andern Anrainerkantonen ist Frank damit konfrontiert, dass der Vierwaldstättersee nicht mehr die Spitzenerträge produziert, wie das von Mitte der Sechzigerjahre bis Anfang der Neunzigerjahre der Fall war. Damals gelangten die Siedlungsabwässer ungeklärt in den See. Das brachte Nährstoffe (Phosphor) ins Wasser und verhalf den Felchen und Albeli zu Wachstum.

Zu sauber

Inzwischen ist dank der Kläranlagen der Phosphorgehalt im Vierwaldstätter-

see massiv gesunken. «Es ist ein heikles Thema, aber es betrifft uns Berufsfischer ganz direkt», sagt Frank. Die Klärung der Abwässer sei bitter nötig gewesen, «aber jetzt sind wir beim andern Extrem. Der See hat so wenige Nährstoffe, dass die Albeli und Felchen kleiner geworden sind und es insgesamt weniger Fische gibt.»

In einer ersten Phase habe man die Maschenweiten der Fischernetze verkleinert. «Ohne diese Massnahme gäbe es schon längst keine Fischer mehr.» Frank

hat Angst, dass der nährstoffarme See in absehbarer Zeit zu einer Existenzfrage für die Fischer wird. «Wenn die Nährstoffwerte noch weiter absinken, wird es problematisch.»

«Der Vierwaldstättersee hat so wenige Nährstoffe, dass die Fische kleiner geworden sind.»

KARL FRANK, BERUFSFISCHER

Im Brienzersee sei die Fischerei bereits zusammengebrochen.

Als mögliche Lösung bringt Frank ein Phosphor-Management ins Spiel. «Man könnte den Nährstoffeintrag doch über die Kläranlagen steuern, indem man den Phosphorausfall bei der Reinigung etwas reduziert.» Der

Berufsfischer ist sich bewusst, dass diese Überlegung (noch) konträr zu allen Massnahmen steht, die man in den letzten 30 Jahren mit Nachdruck verfolgt hat (siehe Kasten unten links). Zudem kämen die Interessen der Berufsfischerei sowieso «erst weit hinten», ist Frank überzeugt. «Wieder etwas mehr Phosphate in den See zu lassen, würde die Nährstoffbasis für Fische verbessern.» Aber: «Es fragt sich, ob man das will.»

HINWEIS

► Weitere Informationen, inklusive Fischrezepte und Fischknusperli-Abende beim Berufsfischer unter: www.seehuisli.ch

BEWIRTSCHAFTUNG DER SEEN

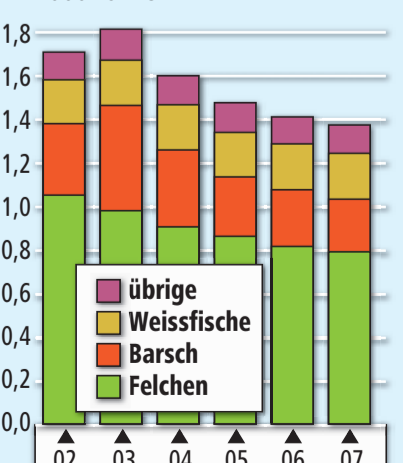
Künstlicher Nachwuchs

Aufgrund der Topografie und Bewirtschaftung ihres Einzugsgebietes sind die Nährstoffverhältnisse im Sempachersee, Baldeggersee und Hallwilersee nach wie vor komplett anders als im Vierwaldstättersee: «Die Nährstoffkonzentration ist zwar zurückgegangen. Aber sie ist noch immer so hoch, dass sich die Felchen nicht natürlich fortpflanzen können», sagt Josef Muggli, Fischereiverwalter des Kantons Luzern.

Mit andern Worten: Alle Felchen, die im Sempachersee gefangen werden, stammen aus Fischbrutanstalten, von wo sie in verschiedenen Altersstufen wieder in den See ausgesetzt werden. «Der Sempachersee ist wohl der am intensivsten bewirtschaftete See der Schweiz. Aufgrund von leistungsfähigen Brutanstalten ist es gelungen, über all die Jahre hohe Felchenerträge zu erzielen. Ziel ist, dass sie auch im See wieder natürlich heranwachsen.»

BERUFSFISCHEREI

Jahreserträge in der Schweiz in 1000 Tonnen



Quelle: Bafu Grafik: Janina Noser

Obwohl er um die Sorgen der Berufsfischer am Vierwaldstättersee weiss, äussert sich der Fischereiverwalter sehr skeptisch zum Vorschlag eines Phosphormanagements. «Gesetzlich ist das zurzeit nicht möglich. Und niemand weiss, wie das vernünftig zu machen wäre.» Handkehrum müssten immer noch grosse Summen aufgewendet werden, um die Phosphorkonzentration in den Mittellandseen zu reduzieren.

Muggli glaubt, dass es in Zukunft weniger Fischereibetriebe am Vierwaldstättersee geben wird. Die verbleibenden Fischer müssten auf regionale und womöglich zusätzlich veredelte Spitzenprodukte setzen, für die der Konsument bereit sei, einen hohen Preis zu zahlen. «Es gibt weder Preisgarantien noch Importbeschränkungen oder Subventionen. In der Fischerei haben wir EU-Bedingungen seit eh und je. Die Fischerei ist reine Marktwirtschaft.» pb

FISCHBRUTANSTALTEN VERHINDERN AUSSTERBEN

Zuger Erfindung erobert die Welt

Der Zuger Röteli: Im Wörterbuch wird er rudimentär als autochthone Art des Seesaiblings bezeichnet. Für Zug aber ist der Savelinus alpinus fast so wichtig wie die Zuger Kirschtorte. Der 1281 erstmals erwähnte Röteli diente bis ins Spätmittelalter gar als Zahlungsmittel in der Region. Doch ohne Aufzucht gäbe es den Edelkarpfen im Zugersee gar nicht mehr – denn der See ist durch Nährstoffe enorm belastet.

Röteli: Heikle Aufzucht

«Die Eier der Seeforellen und Röteli werden in einem Brutsieb ausgebrütet. Es dauert 75 bis 90 Tage, bis die Larven schlüpfen. Das Wasser muss exakt fünf Grad betragen», erklärt Franco Keller, der Präsident des Fischereivereins Zug und Leiter des Fischereimuseums, die heikle Aufzucht.

In der Brutsaison 2007/08 konnten trotz mässigem Laichfischfang über

190 000 Röteli-Vorsommerlinge, so nennt man die Jungfische, die im Zugersee ausgesetzt werden. Einfacher ist die Aufzucht von Felchen und Hecht. Dies vor allem dank einer Zuger Erfindung: dem Zuger Brutglas.

Felchen und Hecht

Stadtrat Christian Weiss entwickelte ab 1882 verschiedene Methoden und Geräte zur künstlichen Erbrütung der Fische. Das Glas ermöglicht, den Wasserfluss einfach zu regulieren. Es minimiert die Gefahr der Klumpenbildung des Laichs und dessen Pilzbefall. «Das Zuger Brutglas ist genial», schwärmt Keller. Die heute zur Brut verwendeten Gläser hätten heute noch die gleiche Form wie früher – lediglich andere Ausmasse. Und Kellers Vorgänger Rolf Longhi sagt stolz: «Ob in Kanada oder China, es heisst Zuger Brutglas.» kk