



Fischer aus Leidenschaft: Hermann Weber ist in aller Herrgottsfrühe auf dem See.

FOTOS: HEKSTONE/ALESSANDRO DELLA BELLA, HEINER N. SCHMITT

Fischerei: Draussen auf dem See

Berufsfischer Hermann Weber über umweltschonende Fischerei, den Felchenfang und die Wasserqualität der Schweizer Seen.

RENÉ SCHULTE

Der frühe Vogel fängt den Fisch. – Das muss sich wohl auch der Graureiher denken, der morgens um fünf Uhr über den oberen Zürichsee (Obersee) angesegelt kommt und auf dem Boot von Hermann Weber landet. Der Berufsfischer wirft ihm einen der frisch gefangenen Fische zu. Keine drei Sekunden später hat der Vogel den Leckerbissen geschluckt und fliegt zufrieden davon. Weber macht sich wieder an die Arbeit. Meter um Meter zieht er sein Schwebenetz aus dem dunkelblauen Wasser. Das grobmaschige Fanggerät schwimmt in etwa zehn bis

zwanzig Metern Tiefe und ist primär auf Felchen ausgelegt. «Man muss den Fisch dort fangen, wo er ist», sagt Weber.

Hechte schwimmen gewöhnlich über oder unter dem Netz hindurch. Und Egli sind meist zu klein, um darin hängen zu bleiben. Dasselbe gilt für ganz junge Felchen. Sie gehören nicht ins Netz und können deshalb problemlos durchschlüpfen. «Ein Fisch muss mindestens einmal in seinem Leben ablaichen können», erklärt Weber. «Erst dann ist er gross genug, um von uns gefangen zu werden.» Damit ist gewährleistet, dass sich die Tiere auch vermehren können. Doch das ist nur eine von mehreren Massnahmen.

Um die Fischbestände im Zürichsee nachhaltig bewirtschaften zu können, gibt es Schonzeiten, in denen nicht gefischt werden darf. Hinzu kommt der jährliche «Laichfang» von Felchen und anderen Fischen: Dabei werden im Dezember alle gefangenen, reifen Felchen-Weibchen unter Aufsicht des kantonalen Fischeretaufsehers gestreift (Entnahme der Fischeier), die Fischeier befruchtet und schliesslich in der Brutanstalt in Stäfa ZH ausgebrütet. Sind die Jungfische gross genug, kommen sie zurück in den See; und das sind jedes Jahr mehrere Dutzend Millionen Stück. «Wir Berufsfischer nehmen dem See nicht einfach nur

etwas weg», sagt Weber, «wir geben ihm auch etwas zurück.»

Heute ist der Felchenbestand im Zürichsee nach einigen besonders schwachen Jahren wieder sehr gut. Trotzdem: «Die Fischpopulationen», sagt Weber, «sind in den letz-



Beliebte Speisefische: Felchen.

ten zehn bis fünfzehn Jahren in sämtlichen Schweizer Seen zum Teil massiv zurückgegangen.» Das habe aber nichts mit Überfischung zu tun, denn die Art und Weise des Fischfangs sei genau dieselbe wie früher. Das Problem liege eher in der Wasserqualität: Mit dem starken Bevölkerungswachstum seit 1945 nahm die Belastung vieler Seen durch Schmutz- und Nährstoffe zu. Die Antwort darauf waren moderne Kläranlagen, werden doch viele Schweizer Gewässer als Trinkwasserreservoir genutzt. Der Nachteil: Sie speisen unsere Seen mit zu sauberem oder, wie Weber etwas überspitzt formuliert, mit «totem», also nährstoffarmem Wasser: «Wenn gewisse Grundlagen fehlen, wächst kein Plankton. Und

ohne Plankton haben die Felchen nichts zu fressen...» Am Ende wirkt sich das nicht nur auf die Nahrungskette und das Ökosystem im See aus, sondern auch auf die Fangmengen. «Wenn der Mensch so in die Natur eingreift», sinniert Weber, «dann hat das früher oder später immer Folgen.»

Die Netze sind eingeholt, die Felchen an Bord. «Ein guter Fang heute», sagt Weber zufrieden, wirft den Aussenbordmotor an und gibt Schub. In ein paar Minuten wird er am Seeufer bei Hurden ZH anlegen und im Familienbetrieb die Fische verarbeiten. Einen Teil davon liefert er (je nach Menge) an einige ausgesuchte Coop-Filialen am oberen Zürichsee.

Schweizer Bio-Fisch

Es muss nicht immer Meerfisch sein! Wer auf **heimische Fische** aus Bio-Zucht setzt, hilft mit, die Ozeane zu schützen.

Leer gefischte Ozeane, zerstörte Küstengebiete, kaputte Korallenriffe – moderne Fangflotten und industrielle Fischzuchten machen dem Ökosystem Meer den Garau. Eine Möglichkeit, dem Raubbau entgegenzuwirken: Schweizer Fisch essen! Zum Beispiel Bio-Forellen (Coop Naturaplan) aus den Knospe-zertifizierten Zuchten «Blausee» im Berner Oberland oder August Nadler in Rohr AG. Beide erfüllen seit 2001 die strengen Richtlinien der Bio Suisse und werden regelmässig kontrolliert. Die Fische

leben in tierfreundlichen Naturteichen und Fliesswasserkanälen. Schattenplätze, ruhige Hinterwasserbereiche und eine niedrige Populationsdichte sorgen für ein stressfreies Leben. Die Tiere erhalten Bio-Futter, das heisst Bio-Getreide sowie Fischeiweiss/-öl aus Nebenprodukten der Speisefischverarbeitung. Verboten sind gentechnisch veränderte Organismen, leistungssteigernde Medikamente, Hormone und andere Zusätze.

link www.coop.ch/naturaplan



Schutz der Meere Coop engagiert sich

Bereits 80 Prozent der Fischbestände in den Weltmeeren sind bedroht oder massiv überfischt. Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, hat Coop im Juni 2007 als erstes Mitglied die **WWF Seafood Group** mitbegründet. Mehrere bedrohte Arten wurden seither aus dem Sortiment genommen, für andere zusammen mit dem WWF ökologisch vertretbare Alternativen erarbeitet, und der Anteil aus MSC-zertifizierter, umweltschonender Wildfang-Fischerei erhöht. Zudem verfügt Coop mit

rund 40 Artikeln über das grösste Bio-Fisch- und Bio-Krustentierangebot der Welt. Weitere Infos zum Coop-Engagement und den WWF-Einkaufsratgeber (der übrigens einheimische Seefische und Bio-Fische sehr empfiehlt) finden Sie unter:

link www.coop.ch/seafoodgroup



Mehr Bilder von Hermann Webers Fischfang:

www.coopzeitung.ch/zuerisee