Schweizer Berufsfischer

Verbandsmitteilungen 2 · 2015

SBFV
ASPP

BEDROHUNG FÜR DIE ÄSCHE

IMPRESSIONEN 90. ORDENDLICHE GV

FRISCHE FISCHWIRTE

BERUFSFISCHERTAGUNG 2015

Der neue YAMAHA 8 PS

Der neue, mit Spannung erwartete F8F von YAMAHA ist da! Als Nachfolgemodell des meistverkauften Motors in der Schweiz übertrifft er selbst die höchsten Erwartungen...

SCHÖN & PRAKTISCH
- Modernes YAMAHA-Design
- Grosse Traggriffe für bequemen Transport
- Doppelbedienung: Pinne und Steuerstand (optional)
- Kurz- und Langschaft zum gleichen Preis

BENUTZERFREUNDLICH
- Ergonomischer Schalthebel an der Pinne erleichtert das Manövrieren
- Steuerbremse für gewünschten Widerstand
- Elektrischer Anlasser (F8FWHS/L) zum Starten auf Knopfdruck
- Tilt-Funktion inkl. Flachwasserstellung vorne am Motor zu bedienen

KRÄFTIG
- 7.5% mehr Hubraum für besseres Drehmoment!
- Beste Effizienz für sparsamen und ruhigen Betrieb
- Vorteile des 2-Zylinder-Viertakters sind hör- und spürbar!

EURO-VORTEIL!
JETZT KURSBEREINIGTE CHF-PREISE MIT PREISSENKUNGEN VON BIS ZU 22% VS. 2014!

PROMOT AG

www.promot.ch

Generalvertretung: Emil-Frey-Strasse, 5745 Safenwil, Tel. 062 788 81 44, Fax 062 788 81 40, www.promot.ch, marine@promotag.ch

YAMAHA YANMAR ZODIAC Buster YAM pioner CAPELLI

Mit ZODIAC, Bombard, Capelli und YAM… das umfassendste Schlauchboot-Angebot der Schweiz! Direkt an der Autobahn Zürich-Bern.

Starthilfe . . . . . Regula Bättig 4
Bedrohung für die Äsche . . . . . Claudia Peter 8
Impressionen 90. GV . . . . . Marina Züger 10
Meisterprüfung . . . . . Starnberg 12
Berufsfischertagung 2015 Einladung/Programm . . Thomas Hofer 13
99 Jahre Fischerei Wespe. . . . . Marina Züger 14
Fischessen 2015 Einladung . . . . . Fam. Braschler. 16
ARGO IRIS PERU . . . . . Evelyne Kaiser 20
Berufsfischertag Ufenau . . . . . Ueli Zoss 22
Danksagung Josef Klingenstein . . . . . Trudi Krieg 24
Mediadaten 26
Rezeptseite 30

Für Schweizer Fisch gibt es unsere Berufsfischer.

Für alle anderen Fische gibt es uns.

STADEL FISCHIMPORT AG
Lachmattstrasse 1
Postfach
CH-4133 Pratteln 1
www.stadel.ch
Telefon 061 227 98 00
Fax 061 227 98 20
eMail stadel@stadel.ch
MwSt.No. CHE-101.925.473

TERMINE

Berufsfischertagung 2015. . . . . 20.10.2015
Fischessen 2015, Pfäffikon SZ. . . . . 23. – 25.10.2015
Redaktionsschluss «Schweizer Berufsfischer» 1-2016 . . . . . 31.01.2016
SBFV – GV 2016 in Leissigen am Thunersee, März 2016

Titelbild: Fritz Hulliger

STARTHILFE: FÜR FEINEN FISCH

Bei Kartoffeln ist klar: Von nichts kommt nichts: Wer im Frühling nicht pflanzt, wird im Herbst nichts ernten. Bei Fischen ist das nicht anders.

Ab und zu entdeckt Hans-Ueli Zwimpfer spezielle Gesellen in seinen Netzen. «Es kommt immer wieder vor, dass ich einen Goldfisch fange. Aber auch Koi-Karpfen gibt es gelegentlich.» Ausgesetzt von ihren Besitzern, eine leide Sache. Doch auch der 34-jährige Berufsfischer setzt jeden Frühling Fische im Sempachersee aus: Allerdings nicht, weil er ihrer überdrüssig geworden ist. Im Gegenteil. Die Monate davor hat er damit zugebracht, diese mit viel Herzblut aufzupäppeln. «Es ist ja nicht so, dass wir einfach Fische aus dem See ziehen können», sagt der junge Sempacher, der den Familienbetrieb in 13. Generation führt. «Würden wir keine Fische künstlich erbrüten, wäre damit bald einmal Schluss.»

Stecknadel? Nein, Fisch!

Grad im Falle des Sempachersees: Obwohl sich dieser seit seinem Kollaps 1984 mit dem grossen Fischsterben wieder recht gut erholt hat, fehlt es in 10 bis 15 Metern Tiefe – also da, wo die Felchen ihre Laichplätze haben – noch immer an Sauerstoff. Keine Chance daher, dass sich die Fische selber fortpflanzen. Neben Zwimpfer setzen daher auch die zwei in Sursee und Oberkirch ansässigen Berufsfischer jeden Frühling zig Millionen von Fischchen aus.

Wobei der Ausdruck Fischchen leicht übertrieben ist: Wenn die frisch geschlüpften Felchen ausgesetzt werden, sind diese nur wenige Millimeter lang und nahezu durchsichtig. Sprich: Sie haben mehr Ähnlichkeit mit Stecknadeln denn mit Fischen. «Die ersten acht Wochen sind entscheidend: insbesondere, ob genug Plankton da ist, damit sie sich ernähren können», sagt Zwimpfer, während er Eimer um Eimer mit Felchen in die Freiheit entlässt. «Das ist immer ein schöner Moment», stellt er mit Blick auf die kleine Wolke neben dem Boot fest – und wirkt wie der stolze Vater beim ersten Schultag seines Sohnes. «Die ersten acht Wochen sind entscheidend.»

Hans-Ueli Zwimpfer, Fischer in der 13. Generation

Wichtiges Utensil: Schwanenfeder

Nicht weiter erstaunlich eigentlich, denn auch er hat schon einiges mit den Kleinen erlebt: Los ging es in der Brutstation – von Zwimpfer liebevoll «Brueti» genannt – bereits im Dezember und Januar mit dem «Streifen», dem Abstreifen der Eier der Weibchen beziehungsweise der Milch der Männchen. In speziellen Gläsern – sogenannten Zuger Gläsern, denn in Zug wurden sie erfunden – gedeihen die Eier etwas mehr als zwei Monate, bis die Felchenbrütlinge schlüpfen. «Die Eier brauchen viel Sauerstoff, damit sie sich entwickeln können», erklärt Zwimpfer. Daher fliesst laufend frisches, 4 bis 7 Grad kaltes Seewasser durch die Gläser, hin und wieder greift er zusätzlich noch zur Schwanenfeder, um die recht klebrigen Eier in den ersten Wochen vom Glasboden zu lösen. «Man muss ständig dran sein»,

erklärt er. «Abgestorbene oder unbefruchtete Eier müssen entfernt werden, sonst können sich Pilze entwickeln.» Täglich bedeutet das 2 bis 3 Stunden Aufwand.

Kaum geschlüpft, kommen die Tiere in den See. Die letzte Generation bleibt jedoch immer etwas länger in der «Brueti». In grossen Becken wird sie mit Plankton gefüttert, bis sich die feinen Nädelchen zu etwa 2,5 bis 3 Zentimeter grossen Fischchen gemausert haben – die natürlich viel bessere Überlebenschancen haben. Mit allen kann er den Aufwand nicht betreiben: Dazu reichen weder Platz noch Zeit.

Nur ein Bruchteil wird gross

Alles in allem wird Hans-Ueli Zwimpfer dieses Jahr wieder gegen 15 Millionen Felchen in die Freiheit entlassen. «Viel Aussetzen heisst allerdings nicht, dass ich viel raushole», erklärt er. «Da spielen so viele Faktoren mit: das Wetter, die Temperatur, das vorhandene Futter, wie viele Fressfeinde unterwegs sind …» Wenn alles gut gehe, seien 1 bis 2 Prozent der heute ausgesetzten Felchen in vier Jahren fangbereit. «Leider gibt es immer wieder schlechte Jahre.» 2008 war ein solches: nur 27 Tonnen Felchen wurden am Sempachersee gefangen, während die Erträge in normalen Jahren 50 bis 80 Tonnen betragen. Bitter, denn Felchen sind der Brotfisch der Schweizer Berufsfischer, sie machen weit über 90 Prozent der Fänge aus.

Beim Fisch ist er Purist

Das «leider» bezieht Zwimpfer, der schon als Bub vom Fischerdasein träumte, auch auf die Kunden. «Mir tut es immer weh, wenn ich jemanden enttäuschen muss, der sich auf ein frisches Felchenfilet gefreut hatte.» Selber isst er natürlich auch Fisch – wenn auch nicht grad täglich. «Ich hab halt auch gern ein Stück Fleisch», meint er fast entschuldigend. Beim Fisch erweist er sich als Purist: «Am liebsten mag ich in Butter gebratene, nur mit etwas Salz und Pfeffer gewürzte Felchenfilets.»

Klar auch, dass jemandem wie Hans-Ueli Zwimpfer die Natur am Herzen liegt. Er begrüsst daher, dass beim Aussetzen der Felchen darauf geachtet wird, dass die von See zu See genetisch leicht unterschiedlichen Felchen nicht vermischt werden. Selbst dem Kormoran, dem erklärten Feind vieler Fischer, kann er einiges abgewinnen. «Klar, wenn sich wie im letzten Herbst gegen 600 Exemplare hier am See aufhalten, futtern die so einiges weg.» Selbst bei vorsichtigen Schätzungen komme man da auf rund 27 Tonnen Fisch. «In guten Jahren steckt man das weg: Aber in schlechten Jahren, wenn man selber Verluste schreibt, ist das schon hart.» Aber: «Die Tiere sind echt clever», erzählt er. «Manche warten in der Nähe des Boots, bis wir die Netze hochziehen und holen sich die Fische dann dort raus: Richtige Schlitzohren sind das.»

Coopzeitung Nr. 14 vom 30. März 2015 / Regula Bättig

EINZIGE SCHWEIZER • NETZ-MANUFAKTUR • seit 1910

Sallmann-Fehr AG

Fischernetze Sicherheitsnetze Sportnetze Spezialnetze

EINZIGE SCHWEIZER • NETZ-MANUFAKTUR • seit 1910

FISCHERNETZE

REUSEN

FISCHER- UND REGENKLEIDER

NETZWINDEN

elektrisch 12V, 24V • hydraulisch • Benzinmotor

Büro-Öffnungszeiten: Täglich 08.00 bis 12.00 Uhr

Anita Bänziger nimmt gerne Ihren Anruf entgegen.

Sallmann-Fehr AG
Netzfabrik

Gottlieberstrasse 11
CH-8274 Tägerwilen

Telefon 071 667 00 50
Telefax 071 667 00 55

www.sallmann-netze.ch
info@sallmann-netze.ch

YAMAHA

F40F... das Arbeitstier der Berufsfischer

Mit elektr. Benzineinspritzung deshalb äusserst sparsam!
Mit Trolling-Tempomat an der Pinne und elektr. Wegfahr- bzw. Startsperre.

Alles ohne Aufpreis!

- 4Takt-Motor mit Elektrostart
- 29.4kW (40PS) / 5500 t/min
- 3 Zylinder, 747 cm^3
- elektronische Benzineinspritzung
- Spez. Pinne mit integrierter Schaltung, Zündschloss und Trolling-Tempomat, speziell für Berufsfischer
- einfache + handliche Steuerbremse
- Pneumatische Hebevorrichtung oder elektro-hydraulischer Power Trim & Tilt
- Oeldruckwarnung
- Überhitzungswarnsystem
- Höchstdrehzahlbegrenzer
- 26 verschiedene Propeller lieferbar
- 25 lt sep. Tank mit Pumpe und Leitung

YAMAHA ... seit 1985 die Nr. 1 in der Schweiz
Kenner vertrauen YAMAHA ! Und Sie ?

Generalvertretung
Tel. 062 788 81 44
Fax 062 788 81 40

PROMOT AG

5745 Safenwil
marine@promotag.ch
www.promot.ch

NEUE BEDROHUNG FÜR DIE ÄSCHE

Rheinau Erst langsam erholen sich die Bestände der Äsche vom Hitzesommer 2003. Doch jetzt droht der gefährdeten Fischart eine neue Gefahr: Ein aggressiver und tödlicher Pilz breitet sich in Rhein aus.

Es ist ein erbärmlicher Anblick: Grosse, weisse Pilzflächen haben sich über den Kopf, den Körper und die Flossen des Fisches ausgebreitet. Sie schwächen das Tier so sehr, dass es entweder leichte Beute für einen Raubfisch oder -vogel wird oder an den Folgen des Pilzbefalls stirbt. «Das tut jedem Naturfreund und jedem Fischerherz weh», sagt Samuel Gründler, Biologe beim Schweizerischen Fischereiverband (SFV). Dass es im Frühjahr zu Pilzerkrankungen insbesondere bei lachsartigen Fischen wie der

Äsche kommt, sei an sich nichts Neues, sagt Gründler. Besonders schockierend sei aber, die hohe Zahl der Fälle dieses Jahr und dass die Pilzkrankheit neu auch bei Jungfischen ausbreche. Der Verband hat deshalb gestern Alarm geschlagen: Der aggressive Pilz Saprolegnia parasitica töte immer mehr Fische in Schweizer Gewässern. Besonders gefährdet sei die Äsche, die auch im Rhein heimisch ist.

Umweltschützer machtlos

Es ist eine weitere Bedrohung für eine bereits gefährdete Fischart. Die Äsche leidet immer noch an den Folgen des Hitzesommers von 2003. Die damaligen hohen Temperaturen im Rhein und anderen Verbreitungsgebieten des Fisches haben zu einer massiven Verkleinerung des Bestandes geführt. «Die Äsche ist ein extrem temperaturempfindlicher Fisch», sagt Thomas Ammann, Wasserexperte beim WWF. In besonders warmen Sommern wie jenem von 2003 fehlen ihr aber in der Schweiz häufig die Ausweichmöglichkeiten in kühlere Nebenarme der Flüsse, weil diese verbaut sind. «Zudem gibt es immer weniger kiesige Laichplätze für die Äsche.» Flussrevitalisierungen können helfen, die Bestände zu stabilisieren. Der neuen Bedrohung durch den Pilz allerdings stehen Umweltschützer ebenso wie Behörden machtlos gegenüber. «Wir können nicht sicher sagen, dass ein grösserer Fischbestand die Ausbreitung des Pilzes besser überstehen würde», räumt Amman ein.

Von Vögeln mitgeschleppt

Auch konkrete Massnahmen gegen die Ausbreitung des Pilzes können kaum getroffen werden, wie Andreas Hertig vom kantonalen Amt für Fischerei ausführt: Der Pilz wird zum Beispiel via Boote oder Fischereigeräte von einem Gewässer ins nächste gebracht. Er wird aber auch von Wasservögeln wie dem Kormoran mitgeschleppt. Dies macht es schwierig, die Ausbreitung einzudämmen. «Wir können die Vögel ja nicht kontrollieren.» Auch müsse erst untersucht werden, ob es nicht noch weitere Verbreitungswege gibt. In Rheinau ist der Pilz bereits angekommen. Man habe dieses Jahr befallene Fische gefunden, bestätigt Hertig. Aus den weiter

flussabwärts liegenden Regionen Dachsen und Flaach habe er noch nichts gehört, es sei dort aber nicht auszuschliessen. Dass der Pilz auch in die Thur gelangt ist, sei ebenfalls denkbar. «Es ist ja immer auch Glücksache, wie viele kranke oder tote Fische man findet», sagt er. Genaue Angaben über die Ausbreitung des Pilzes seien deshalb fast unmöglich. Er teilt aber die Sorge des SFV: «Der Pilz ist eine potenzielle Gefahr für die Fische.»
Claudia Peter

Äsche mit tödlichen Pilzwucher ungen an der Flosse. Die Krankheit trif ft neu vermehrt auch Jungfische.

NUR TROCKENE BOOTE IN NEUE GEWÄSSER LASSEN

Die Eindämmung des Pilzes Saprolegnia parasitica ist schwierig, weil er nicht nur durch den Menschen, sondern auch durch Wasservögel von einem Gebiet ins nächste mitgeschleppt wird. Trotzdem empfehlen das kantonale Amt für Fischerei und der Schweizerische Fischereiverband folgende Grundregeln für

- Fischer, Bauern und Bootsfahrer:
  Fischer sollten kein Wasser und keine Fische zwischen verschiedenen Gewässerabschnitten transportieren.
- Alle Angelgeräte, Wathosen und Stiefel sollten vor dem Fischen an einem anderen Gewässer getrocknet und mittels Hitze oder Desinfektionsmittel desinfiziert werden.
- Es sollten nur Köderfische verwendet werden, die aus dem befischten Gewässerabschnitt stammen.
- Bootsfahrer sollten darauf achten, dass ihre Boote überall komplett trocken sind, bevor sie in einen anderen Gewässerabschnitt transportiert werden.
- Bauern sollten Wasser aus Flüssen nicht weit herumtransportieren, sondern darauf achten, dass es wieder ins gleiche Gewässersystem fliesst.

Der Krankheitserreger Saprolegnia parasitica
verursacht in Doubs, Birs, Aare und Rhein Fischsterben und breitet sich weiter aus, wie der Schweizerische Fischereiverband mitteilt. Dieser gefährliche, ansteckende Pilz verursacht an Kopf und Flossen der Tiere Wucherungen und führt zum Tod. Die Übertragung erfolgt über Wasservögel und infizierte Fischereigeräte. Für Menschen ist der Erreger ungefährlich. Clp

Der Landbote 21. April 2015 / Claudia Peter

90. ORDENDLICHE GENERALVERSAMMLUNG DES SBFV

BBZ Arenenberg, Salenstein TG 14./15. März 2015

Aussteller-Nachmittag…

90. ORDENDLICHE GENERALVERSAMMLUNG DES SBFV

Abendessen und gemütliches beisammen sein…

GV am Sonntag-Vormittag…

Das Protokoll der 90. ordendlichen GV. erscheint in der nächsten Ausgabe.

RundumFisch AG

R.Fässler, Muschelbergweg 11, 8852 Altendorf

Tel. 055 212 38 28

- Futterautomaten, Wasserbelüfter
- Kescher, Elektrofanggeräte, Tötungsgeräte
- Schlachtmaschinen etc.

- Fleisch- u. Fisch Räucheröfen
- Räuchermehl und Gewürze
- Hähnchen-/ Spanferkel-/Ochsengrill
- Profi Holz- u. Gasgrill, Vakuumgeräte

RundumFisch AG

www.rundumfisch.ch

«AM MUT HÄNGT DER ERFOLG» - MEISTERAUSZEICHNUNG FÜR FISCHWIRTE AN DER LFL IN STARNBERG

24. März 2015

An der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Institut für Fischerei in Starnberg schlossen in diesem Jahr 14 von 17 Teilnehmern erfolgreich die Fortbildung zum Meister ab. Mit Mut, Einsatz, Zielstrebigkeit und Durchhaltevermögen absolvierten die neuen Fischwirtschaftsmeister die auf zwei Jahre verteilten Fortbildungsblöcke und bewiesen in den Prüfungen meisterhafte Fertigkeiten und Kenntnisse.

Der neue Fischwirtschaftsmeisterin Sabina Hofer gratulieren wir ganz herzlich zur Erfolgreich bestandenen Meisterprüfung und wünschen Ihr weiterhin viel Erfolg.

“Petri Heil“

BESICHTIGUNG LACHSRÄUCHEREI DYHRBERG IN KLUS/BALSTHAL

Liebe Fischerinnen und Fischer

Im Herbst besuchen wir die wohl älteste und grösste Fischräucherei der Schweiz. Für uns Berufsfischer dürften die hochtechnisierten Verarbeitungsräume von grossem Interesse sein. Trotzdem wird aber nach alter Tradition mit Holz geräuchert.

Datum:	Dienstag, 20. Oktober 2015
Zeit:	09:30 Uhr Treffpunkt bei Dyhrberg AG 10:00 Uhr Beginn der Führung
Kosten:	Fr. 30.– / Person inkl. Apéro (wird vor Ort einkassiert)
Anzahl Pers.:	30 Personen
Adresse:	Dyhrberg AG Solothurnerstrasse 40 4710 Klus/Balsthal
Anreise:	Klus/Balsthal ist gut mit der Bahn zu erreichen (Bahnstation Klus), 10 Minuten Fussweg
Anmeldung:	Thomas Hofer, Telefon: 079 735 11 70 oder e-Mail: thhofer@bluewin.ch

Wir hoffen, Euer Interesse geweckt zu haben und freuen uns auf Euer Kommen.

SBFV i.A. Thomas Hofer

FRISAG AG

Reinigungs- und Desinfektionsprodukte,
die professionell alles sauber schaffen.
Für Gastronomie, Industrie und Gewerbe.

FRISAG AG Industriestrasse 10
6345 Neuheim

Telefon 041 - 755 30 30
Telefax 041 - 755 30 31
www.frisag.ch

FISCHEREI WESPE 99 –JAHRIGES JUBILÄUM, LINTH –TOUR

Bringt Kleinbetriebe gross ins Geschäft

VC999 TS200 Schalensiegel-Verpackungsmaschine

VC999 VERPACKUNGSSYSTEME

Vakuumpumpe integriert

- bewahrt die Frische Ihrer Fische
- kompakt
- leistungsstark
- leicht zu bedienen
- schnell einsatzbereit

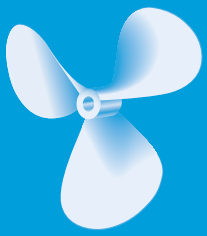
Profitieren Sie jetzt von unserem vorteilhaften Starter-Kit! Wir schenken Ihnen Deckfolie und Schalen für die ersten 500 Verpackungen.

VC999 Verpackungssysteme AG | Melonenstrasse 2 | 9100 Herisau | Tel. 071 35 35 900 | info@vc999.ch | www. vc999.ch

Höchste Qualität

Ihr Spezialist für Propeller und Antriebsanlagen

Infanger Propeller AG



Infanger Propeller AG
Breitenweg 6
CH-6370 Stans
Telefon +41 41 620 15 71
info@infanger-propeller.ch
www.infanger-propeller.ch

LECKERE FISCHROLLEN MIT SPINATFÜLLUNG

Das beliebte traditionelle Fischessen, das von der Berufsfischerfamilie Braschler aus Hurden organisiert wird, hat einen neuen Standort gefunden. Die Turnhalle im Schulhaus Steg, rund 200 Meter oberhalb der Mensa, wird vom 23. bis 25. Oktober die neue Örtlichkeit für den Fischspezialitätengeniesser sein. In der gut eingerichteten Küche werden vier Profiköche wieder kunstvoll wirken, damit Sie, liebe Feinschmecker, kulinarisch verwöhnt werden können.

Vom Freitag bis Sonntag, 23. bis 25. Oktober, stehen wiederum Kochkünstler in der Turnhalle vom Schulhaus Steg, in Pfäffikon, am Herd und bereiten die feinsten Fischgerichte zu. Wir servieren am Freitag, ab 17.30 Uhr, Samstag ab 17.30 Uhr und Sonntag ab 11.00 Uhr. Diesen Herbst können sich die Fischliebhaber an einer neuen Spezialität erfreuen.

Zum ersten Mal werden die fein abgeschmeckten «Fischrollen mit Spinat gefüllt» aus dem Backofen serviert. Ausserdem wird im Wok das asiatische Curry-Fischgeschnetzelte zubereitet. Neben geräucherten Felchenfilets, ganzen Albeli und Felchenknusperli mit Tartarsauce finden Sie eine leckere Fischsuppe und Fischsalat. Die guten Tropfen Wein stammen aus der Kümin-Weinhandlung.

Im rund 200 Personen fassenden Speiseraum mit einladend schön gedeckten Tischen wird bereits zum neunten Mal das begehrte Fischessen durchgeführt. Die Fischerfamilie Braschler, auch bekannt für Catering und Partyservice, freut sich über die zunehmende Beliebtheit für die Fischspezialitäten. Die kulinarischen Leckerbissen mit Fischen aus dem Zürichsee werden kunstvoll und professionell zubereitet.

Um an den Gaumenfreuden mit riesigem Salatbuffet, mit feinen Saucen, mit exklusiven gebackenen, gekochten oder gebratenen Fischen teilnehmen zu können, ist eine Voranmeldung erforderlich.

Bitte Anmelden unter der Internetseite www.fischerei-braschler.ch oder per Telefon 055 410 23 68 kann man sich anmelden.
Bitte benützen Sie die genug zur Verfügung stehenden öffentlichen Parkplätze.
Jeden Morgen von 8 bis 12 Uhr kann man an Werktagen auch die fangfrischen Fische direkt im Fischereiladen in Hurden einkaufen. (pd)

Andreas und Silvia Braschler laden zum traditionellen Fischessen ein.

Die nächste Generation ist da. Einführung des neuen **HDS-Gen3**.

Das sind die Vorteile.

- Sehr benutzerfreundliche Bedienung !
- 7, 9 oder12" Breitbild-Multitouch-Display mit LED-Hintergrundbeleuchtung
- Integriertes CHIRP & StructureScan® Sonar für Klarsicht unter Wasser
- Sehr schnelles Netzwerk für Integration von Radar, Motorendaten etc.

GO FREE™ | Herunterladen und Hochladen von persönlichen bearbeiteten Seekarten und Tiefenlinien mit Insight Genesis™

LOWRANCE®
WWW.LOWRANCE.COM

SENERO AG
In der Au 5
CH - 8406 Winterthur
phone +41 52 203 66 55 info@senero.ch www.senero.ch

Fischtechnik GmbH

Beratung und Verkauf von Material für die Teichwirtschaft

Thomas Wettstein
Dipl. Fischwirt
Feldernstrasse 68
3113 Rubigen
Tel. 031 722 00 20
Fax 031 722 00 19

info@fischtechnik.ch www.fischtechnik.ch

Neu im Sortiment, Geräte zur Arbeitserleicherung

- FTC **Electric Pinboner** für leichtes Entfernen von Gräten aus frischen Filets
- KT-S **Fish Scaler** das Entschuppungsgerät
- Klein **Grätenschneider** bringt alle Gräten zum Verschwinden und eignet sich auch zum Streifenschneiden von Weissfischen
- **ZAHND** Messerschleifmaschinen – Generalvertretung Schweiz

Gerne machen wir Ihnen eine unverbindliche Vorführung. Zögern sie nicht uns anzurufen und profitieren Sie von unserer langjährigen Berufserfahrung

..und vieles mehr, fragen Sie uns
oder besuchen Sie unsere Hompage

Waagen

Für jeden Bedarf

- **Wiegen**
- **Auszeichnen**
- **Industriewaagen**

Schnelle und präzise Arbeitsweise

ToWa Waagen und Maschinen
Waldeggstrasse 8, 8405 Winterthur
Tel. 052 233 10 71 , Fax 232 53 30
e-mail: info@towa.ch, www.towa.ch

900
SERIES
>Echolot / Fishfinder mit GPS
>Grosse 20,3 cm Bildschirm-diagonale
>Interne GPS Antenne
>NMEA 2000 kompatibel
>Deutsche Menuführung
>Einfache Bedienung
HUMMINBIRD
SIMPLY. CLEARLY. BETTER.
Vertrieb:
Bucher + Walt - St-Blaise - www.bucher-walt.ch

Mit Prisma Druck
auf Fang
PRISMA DRUCK
Prisma Druck GmbH
Schufelistrasse 6a
8863 Buttikon SZ
Tel. 055 464 30 30
Fax 055 464 30 31
info@prismadruck.ch

ARCO IRIS PERU

Evelyn Kaiser
Seeblickstr.10
8645 Jona

Tel.: 055 535 43 32
Handy: 078 858 51 20

Webseite:
www.arcoirisperu.ch

E-Mail:
evykaiser@hotmail.com

Berufsfischer vom Obersee und Artho Claire
Restaurant Schiffahrt
8715 Bollingen

24. Januar 2014

Spende Arco Iris Peru

Grüezi Frau Artho und Berufsfischer vom Obersee

Vielen herzlichen Dank für Ihre Spende für Arco Iris Peru!

Bei uns ist wieder was los! Unsere Powerfrau und Sozialarbeiterin Ruth Dignös weilt gerade bei ihren geliebten Kids in Lima. Sie hat im Kinderhaus Weihnachten und Silvester gefeiert.
Während ihres 5-wöchigen Aufenthaltes im Kinderhaus arbeitet sie mit den Helferinnen und Kindern projektorientiert und überprüft den Einsatz der Spendengelder. Momentan wird gerade der 3.Stock des Kinderhauses ausgebaut und eine stabile Eingangstüre montiert.

Anfangs Januar fand das Sternsingen von Schulkindern in Rapperswil-Jona statt. Dieses Jahr gingen die Spenden unter anderem an Arco Iris. Ich bin persönlich mit meinen Schülerinnen und Schülern von Haus zu Haus gegangen und habe mitgesungen.

Ein riesiges Dankeschön im Namen von Arco Iris Peru für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen!

Herzlichst
Ihre Evelyn Kaiser

BIANCHI
Hier riechts
nach frisch.
www.bianchi.ch
G. Bianchi AG - Allmendweg 6 - 5621 Zufikon

IN DIE GEHEIMNISSE DES FISCHENS EINGEWEIHT

Die Berufsfischer haben am Wochenende Einblick in ihr Metier geboten. Auf der Ufenau erzählten sie aus einem Beruf, dem am Zürichsee immer weniger nachgehen.

Das Motorschiff Säntis legt bei der Insel Ufenau auf dem Zürichsee an. Zahlreiche Passagiere betreten die grösste Insel der Schweiz, die nicht über eine Brücke mit dem Festland verbunden ist. Ein Wegweiser zeigt an, wo es nun langgeht. Die Insel ist nur über den Uferweg begehbar. Gleichzeitig weist ein Schild auf den Anlass hin, der am Samstag auf der Insel durchgeführt wird. «Schweizerischer Tag der Fischerei» steht geschrieben.

Der Hinwiler Markus Dietrich nimmt zusammen mit Sohnemann Moreno das Stück unberührte Natur unter die Füsse. Beim Bootshaus mit Steg bleiben sie stehen. Fischernetze sind überall aufgespannt oder liegen auf dem Boden, das Fischerboot Möve ist angetaut.

Es gehört Berufsfischer Peter Grieser aus Obermeilen, der zusammen mit seinem Berufskollegen Kurt Weidmann aus Männedorf schon früh am Morgen Stellung bezogen hat und diese bis spät in den Nachmittag halten wird, um am nationalen Tag der Fischerei der Bevölkerung ihr Metier näherzubringen. Beide tragen einen Strohhut, ihre gesunde Gesichtsfarbe lässt darauf schliessen, dass sie die letzten Tage und Wochen an der Sonne verbracht haben.

Referat über Fangtechniken

«Nein, ich habe nicht gewusst, dass dieser Anlass stattfindet», sagt Markus Dietrich. Das sei spannend hier, sagt er aber zu seinem Sohn. «Hören wir doch zu, was die Fischer zu sagen haben.» Am Reden vor einer Handvoll Zuhörer ist Kurt Weidmann. Fachmännisch erklärt er die verschiedenen Fangtechniken, referiert über die Fischbestände, erklärt in diesem Zusammenhang, dass der relativ nährstoffarme Zürichsee für viele Fischarten von Natur aus keine idealen Bedingungen zur Fortpflanzung biete und auch die warmen Temperaturen den Fischen zu schaffen machen. «Manchmal sind die Netze leer, manchmal voll», sagt er.

Allgemein ist die Rede davon, dass die Bedingungen, die ein Auskommen erlauben, für die Berufsfischer schwieriger geworden sind. In der Tat ist im Zusammenhang mit dem Schweizerischen Tag der Fischerei bekannt geworden, dass die professionelle Fischerei zu verschwinden droht. 632 Berufsfischer zählte man noch 1970, derzeit sind es rund 280, wobei viele einer zweiten Tätigkeit nachgehen. Nur noch vier Betriebe weist der Bestand der Berufsfischer am rechten Ufer auf.

Seepolizei bringt Jungfischer

Viel Betrieb kommt beim Bootshaus auf, als ein Boot der Seepolizei des Kantons Schwyz am Steg anlegt. Der Schwyzer Fischereiverband hat mit dem

regionalen Fischereiverband Zürichsee/Walensee für den Anlass auf der Ufenau zusammengespannt. Das Boot bringt rund ein Dutzend Jungfischer des Sportfischereivereins March an Land.

Die jungen Hobbyfischer hören den Worten des Berufsfischers Weidmann aufmerksam zu, stellen fachmännische Fragen und folgen ihm zum Eingang ins Bootshaus, wo eine Anzahl Fische aus Schweizer Seen auf Eis gelagert sind. Weidmann nimmt einen Egli in die Hand: «Wenn dieser Fisch noch lebt, müsst ihr aufpassen, wie ihr ihn anfasst», sagt er zur Jungschar und weist auf Kiemen wie ein kleines Sägewerk und auf Flossen mit Stacheln hin. «Kommt man damit in Berührung, kann das schmerzhaft sein.»

Fischessen inklusive

Dreimal am Tag bringt die Seepolizei Jungfischer auf die Ufenau. Zwischendurch verbringen Kurt Weidmann und Peter Grieser auch ruhigere Momente. «Wir gehen davon aus, dass jedes Mal, wenn ein Kursschiff anhält, einige Besucher zu uns kommen werden», sagt Weidmann.

Seine Annahme trifft zu: Das MS Wädenswil hat angelegt. Heerscharen von Spaziergängern steigen aus. Kaum einer von ihnen weiss über den Anlass Bescheid. Aber viele von ihnen schalten bei den beiden Berufsfischern eine Marschpause ein, ehe sie zum Restaurant Ufenau aufbrechen. Auf dessen Speisekarte sind die Felchenknusperli sehr begehrt. Sie stammen aus dem Zürichsee.

Zürichsee-Zeitung von Ueli Zoss, 31.08.2015

Alles verändert sich, aber dahinter bleibt etwas Ewiges
Johann Wolfgang von Goethe

Zum Gedenken

EIN LEBEN MIT DER FISCHEREI UND DEM BODENSEE

Josef Klingenstein ist am 14. Januar 2015 nach einem reicherfüllten Leben gestorben. Er wurde 1917 in Steinach in einer Fischerfamilie geboren und wuchs dort am See mit der Fischerei auf, die sein Leben bis ins hohe Alter prägte. Offenheit, Fortschritt, internationale und Schweiz weite Zusammenarbeit im Fischereigewerbe waren ihm stets ein grosses Anliegen.

Der Bodensee mit seinen Weiten, dem feurigen Morgen- und Abendglühen, den Nebelschwaden die ihn zum Meer mutieren lassen, aber auch mit seinen unberechenbaren Stürmen, war Josef Klingensteins Heimat von den ersten Fischfängen an, zu denen sein Vater den kleinen Jungen mitnahm, bis zum Lebensabend. Dabei war er immer traditionsbewusst und zugleich fortschrittlich eingestellt. Seemannslieder wie „die Nordseewellen“ mochte er besonders gern.

Auf Umwegen zur Fischerei

In den wirtschaftlich schwierigen Dreissigerjahren sah sein Vater keine gute Zukunft im Fischereigewerbe. Er wollte, dass sein Sohn „etwas Rechtes“ lernte und schickte ihn zu einem Bäckermeister in die Lehre. Peppi, wie Josef unter Kollegen genannt wurde, zog es aber bald wieder zur Fischerei, der er ein Leben lang treu blieb. Er half vorerst seinem Vater und gründete später ein eigenes Geschäft. Das war noch die Zeit, als der Fischfang zu zweit ausgeführt wurde. Die Fischer hatten Knechte, welche ihnen halfen die schweren Klusgarne und Wättli einzuziehen.

Fischerei im Wandel

Eine grosse Wende brachte in den Fünfzigerjahren der Übergang von der bewegten zur stillen Fischerei, als die Netze und Reusen aus Naturfasern wie Hanf und Baumwolle durch Kunststoff ersetzt wurden. Josef Klingenstein war der Zeit voraus. Als einer der ersten durfte er aus den neuen Materialien gefertigte Probenetzte setzen. Nach der definitiven Einführung des Schwebsatzes mit den Kunststoffnetzen und dem Verbot der Klusgarne wurde die Fischerei vermehrt ausschliesslich mit Familienangehörigen betrieben, da keine Knechte mehr benötigt wurden.

Petri Heil

Der Fischfang auf dem Bodensee nahm international grossen Aufschwung. Marketing und Verkauf waren bis in die späten Fünfzigerjahre hauptsächlich Sache der Fischhändler. Josef Klingenstein merkte relativ früh, dass die Fischer sich besser vom Grosshandel unabhängig machen sollten. Er und viele Berufskollegen nahmen Marketing und Verkauf zunehmend selber in die Hand. Fischersfrauen wie Margrit Klingenstein unterstützten dabei ihre Männer tatkräftig. In Restaurants, Läden und bei Privatpersonen boten die Fischer ihren Fang an, den sie möglichst pfannenfertig präparierten. Fischbeizen entstanden und Spezialitäten wie die „Chnusperli" von Öski Rechsteiner in Steinach begannen vom Bodensee aus ihren kulinarischen Siegeszug durch Küchen, Imbissbuden und Restaurants am See. Die Internationale Zusammenarbeit mit Berufskollegen aus der Schweiz, Baden Württemberg, Bayern und Österreich und auch die Zusammenarbeit der Fischer mit der Gastronomie rund um den See waren innovativen Leuten, wie es Josef Klingenstein stets war, immer ein Anliegen.

Stark durch Zusammenschluss in Verbänden

Josef Klingensteins Weitblick ging über die Bodenseeregion hinaus zu Berufskollegen in der ganzen Schweiz. Lange war er Präsident der St. Galler Berufsfischer und Kassier beim Schweizerischen Berufsfischerverband. Zusammen mit Noldi Martin, Kurt Weidmann, Sebastian Hofer und Franz Hiestand setzte er sich im Vorstand für eine Zusammenarbeit auch über die Deutsch - , Welsche Sprachgrenze hinaus ein. Auch für den Beitritt der Berufsfischer zur Agrosuisse. Damit wurde die Förderung und Vermarktung von einheimischem Fisch professionalisiert und vorangetrieben. Ökologische und biologische Entwicklungen in den Gewässern, Fang, Vermarktung, Umgang mit Gesetzen und Vorschriften gemeinsam beobachten und im Gespräch bleiben miteinander, war ihm immer ein Anliegen.

Josef Klingensteins Sohn Peter führt den Fischereibetrieb seines Vaters weiter und sucht wieder vermehrt die Zusammenarbeit auch mit den welschen Kollegen. Aus eigener Erfahrung, aus Erzählungen von seinem Vater und Grossvater kennt er sich aus in einem Jahrhundert Geschichte der Bodenseefischerei. Es könnte sich der eine oder andere Junge doch wieder überlegen, mit der Fischerei weiterzumachen. Reich werde man nicht, aber Fische habe es immer im See, und zu essen brauchen die Menschen auch immer.

Trudi Krieg

Schweizer Berufsfischer

Inserieren im "Schweizer Berufsfischer" bringt Erfolg!

Sehr geehrte Damen und Herren

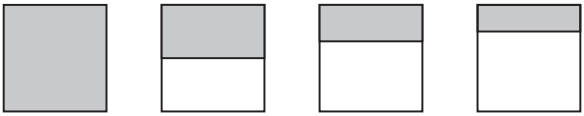
Der **"Schweizer Berufsfischer"** ist die erste unabhängige schweizerische Fachzeitschrift der Berufsfischerbranche. Sie wird vom **Schweizerischen Berufsfischerverband SBFV** herausgegeben und hat zum Ziel, Berufsfischer und alle Interessierten mit aktuellen Informationen über Fischkunde, technische Neuerungen, praxisbezogene Tips, Betriebsführung usw. zu versorgen. Der "Schweizer Berufsfischer" erscheint zweimal pro Jahr und bietet Ihnen die Möglichkeit, mit einem Inserat einen nicht zu unterschätzenden Wirtschaftszweig und dessen Umfeld anzusprechen. **Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!**

Besuchen Sie uns im Internet ⇨ **www.schweizerfisch.ch**
Der "Schweizer Berufsfischer" steht als Download unter *www.schweizerfisch.ch → Bulletin* zur Verfügung.

Technische Angaben:

Auflage :	**ca. 400 Exemplare**	Umfang :	**32 - 48 Seiten**
Format :	**A5 hoch**	Sprache :	**deutsch**

Insertionstarif Inserate:



	1/1 Seite	1/2 Seite	1/3 Seite	1/4 Seite
maximale Inserate-Grösse:	124 × 190 mm	124 × 95 mm	124 × 63 mm	124 × 47 mm
schwarz-weiss:	**Fr. 325.--**	**Fr. 195.--**	**Fr. 140.--**	**Fr. 108.--**
farbig:	**Fr. 560.--**	**Fr. 335.--**	**Fr. 240.--**	**Fr. 185.--**
Frontseite farbig:	**Fr. 850.--**			

Beilagen:
(max. 1 Beilage pro Inserent und Jahr)

1 Blatt A5 oder A4 gefalzt:	**Fr. 500.--**
Mehrpreis pro zusätzliches Blatt:	**Fr. 50.--**
evtl. Verrechnung bei Portosprung	

Preisbasis: ab druckfertiger Vorlage

Rabatte: 2 Inserate pro Jahr **5 % Rabatt**
Gönner-Rabatt: Gönnerbeitrag min. Fr. 200.--/Jahr **10 % G-Rabatt**

Rezeptseite: Gelegenheit für Hotels und Restaurants, eigene Rezepte zusammen mit Logo und/oder Adresse (max. 1/4 Seite) zu publizieren **Fr. 100.--**

Publikationsrecht: Rezepte uneingeschränkt für den SBFV

Verrechnung: Gesamtpreis nach 1. Erscheinen, zahlbar innert 30 Tagen

Tauschbörse, Aktionen, Occasionen: Kleinanzeigen Fr. 30.-- / Fr. 50.-- (Mitglied SBFV / Nichtmitglied)
Bitte Geld in Couvert beilegen

Abonnementspreis:

Jahresabonnement für 2 Hefte	**Fr. 12.--**
Jahresabonnement Ausland für 2 Hefte	**Fr. 16.--**

Erscheinungsdaten: **Februar / August**

Inserateverwaltung: **Sohm Design, Laubisrütistrasse 54, 8712 Stäfa**
Tel. 044 202 12 22, Fax 044 796 17 26, info@sohmdesign.ch

Petri heil!

Andi Braschler
fischt mit Hasler

Machen Sie einen guten Fang mit einem massgeschneiderten **Hasler-Berufsfischerboot**.
Als Spezialist für robuste Aluminium- & Stahlboote setzen wir Ihre Wünsche um, allwetterfest und individuell, auch mit Kabine.
Melden Sie sich noch heute unter **041 610 13 10**, gerne informieren wir Sie unverbindlich über die vielseitigen Möglichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hasler
Bootswerft AG

6362 Stansstad/Rozloch
Fon 041 610 13 10, Fax 041 610 17 33

Ihr Partner für:
• **Bootsbau nach Mass** • **Wartung** • **Reparaturen** • **Bootszubehör** • **Motoren**

Schweizerischer Berufsfischerverband SBFV

Ihr Werbebanner auf der Homepage des SBFV

www.schweizerfisch.ch

Nutzen Sie die Möglichkeit, Ihr Werbebanner auf der Homepage des Schweizerischen Berufsfischerverbandes zu platzieren.

Unsere Konditionen:

Banner auf www.schweizerfisch.ch/home

Grösse: 170 x 60 Pixel
Anzeige: rechts vom Content
Format: GIF oder JPEG
Buchung: ab beliebigem Datum, jeweils für 1 Jahr
Preis: Fr. 300.-- pro Jahr

Die entsprechenden Dateien nimmt unser Webmaster per E-Mail oder auf Datenträger unter der folgenden Adresse entgegen:

Atelier 26
Daniel Kleiner
Pfannenstielstrasse 86
8706 Meilen
Mobile 076 367 34 68
info@atelier26.ch

SBFV Sekretariat

Schweizerischer Berufsfischerverband
Brigitte Thüring-Meier
Aeschstrasse 19
4107 Ettingen

Telelefon 061 530 04 41
brigitte.thuering@schweizerfisch.ch
www.schweizerfisch.ch

Impressum

Herausgeber Schweizerischer Berufsfischerverband (SBFV/ASPP)

Redaktion Marina Züger
Telefon 078 808 77 73
office@fischerei-zueger.ch

Auflage 400 Exemplare, erscheint 2 x jährlich

Inserate Satz, DTP Sohm Design, Laubisrütistr. 54
8712 Stäfa, Info@sohmdesign.ch
Telefon 044 202 12 22
Telefax 044 796 17 26

Druck Prisma Druck GmbH
Postfach 56, 8863 Buttikon
Telefon 055 464 30 31

Belagserneuerung an Schuppmaschinen

Abgenutzte Korundbeläge an Schupp- und Schälmaschinen erneuern wir seit über 20 Jahren schnell und zuverlässig.
Schicken Sie uns die abgenutzten Schälteile zu.
Für ergänzende Auskünfte rufen Sie uns an wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

GÄCHTER *Belegungstechnik GmbH*
Korundbeläge, Schleifservice *Telefon* *052 741 32 90*
Inhaber: Robert Feser *Telefax* *052 741 32 80*
Im Laa 26 *www.gaechtbeleg.ch*
8259 Wagenhausen *gaechtbeleg@bluewin.ch*

landolt nautic
Bootslifte

landolt engineering

Sie planen Investitionen im Bereich Bootshandling?
Wir besitzen seit mehr als 40 Jahren
Erfahrung im Bereich Bootshandling.

Landolt Engineering AG
T +41 55 286 10 40
info@landolt-engineering.ch

www.bootslifte.ch

Rezeptseite

FÜR HEISSE TAGE: “FELCHEN VOM GRILL“

Zutaten für 4 Personen:

4 Felchen küchenfertig à 300-400g
2 Knoblauchzehen
2 EL Schnittlauchröllchen
2 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
2 unbehandelte Zitronen
½ Bund Dill
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Die Fische innen und aussen waschen, trocken tupfen und die Hautkreuzförmig einschneiden.
- Den Grill vorheizen
- Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den Schnittlauchröllchen, Zitronensaft und Öl verrühren. Die Zitronen heiss abbrausen, trocken reiben und in schmale Scheiben schneiden. Den Dill abbrausen, trocken schütteln und kleinzupfen. Die Fische innen und aussen salzen, pfeffern und mit den Zitronenscheiben und Dill befüllen. Jeden Fisch mit der Schnittlauchmarinade bestreichen, in eine geölte Grillzange legen, verschliessen und auf den heissen Grill legen. Von jeder Seite 6-8 Minuten grillen. Aus den Zangen lösen und auf Teller angerichtet servieren.

THOMY®
Macht aus Gutem das Beste

SBFV ASPF
Schweizerischer Berufsfischerverband

YAMAHA

F15C & F20B ... die tragbaren Alleskönner

- leicht • handlich • einfach • kompakt
- leise • spritzig • kraftvoll • langlebig
- sparsam • startfreudig •vibrationsarm
- äusserst servicefreundlich
- ideal zum Schleiken • umweltfreundlich

2-Zylinder, 4-Takt, 362 cm³, Auto-Choke, Micro-Computer, Hand- oder Elektrostart, Kurz- oder Langschaft, mit oder ohne Power Tilt, Pinne mit Frontschaltung, auf Wunsch Fernbedienung, 10 Amp. Alternator, Auto-Dekompression und Steuerbremse beim Handstart, wassergekühlte Brennstoffpumpe, Überdrehsicherung, Oeldruck- und Überhitzungswarnanlage, Gewicht 51.7kg

Verlangen Sie eine Gratisdokumentation oder besuchen Sie gleich Ihren YAMAHA-Vertreter in Ihrer Nähe!

YAMAHA ... seit 1985 die Nr. 1 in der Schweiz
Kenner vertrauen YAMAHA ! Und Sie ?

Generalvertretung
Tel. 062 788 81 44
Fax 062 788 81 40

PROMOT AG

5745 Safenwil
marine@promotag.ch
www.promot.ch

THOMY

nur das Beste zu frischem Fisch!

SBFV
ASPP

www.schweizerfisch.ch