

# Jeden Morgen *die Natur neu erleben*



Das Bild eines Fischers auf dem See weckt in uns sehnsüchtige, romantische Gefühle. Die Stille des Sees, der blaue Himmel, die Sonne ... Andi Braschler ist Berufsfischer auf dem Zürichsee und weiss, dass dies nicht alle Facetten des Berufs abdeckt.

**Text:** Daniela Winkler

**Bild:** zVg

Die Sonne ist noch nicht aufgegangen, für Andi Braschler bricht der Tag bereits an.

### 3 Uhr

„Im Sommer ist für mich um 3 Uhr Tagwacht, im Winter erlaube ich mir, eine Stunde später aufzustehen. Ein Glas Tee – das ist mein Frühstück, dann startet der Arbeitsalltag. Wie es sich für einen Fischer gehört mit einer Fahrt auf dem Zürichsee. Ich wohne in Hurden, nur 100 Meter vom Ufer entfernt, somit bin ich in fünf Minuten auf dem Boot, starte den Motor und lege ab. Das Wetter ist für die Jahreszeit noch sehr frisch. Der Tag scheint auch mehrheitlich bewölkt zu bleiben. Also aus einem schönen Sonnenaufgang wird heute nichts.

Ich fische passiv. Das heisst, ich lege am Abend die Netze aus und hole sie am Morgen wieder ein. So fahre ich zum nächsten Netz, ziehe es ein und sortiere die Fische aus. Mit Netzen können nur jene Fische gefangen werden, die aktiv umherschwimmen, also Hunger haben oder am Laichen sind. Deshalb setzt sich je nach Jahres-

## Reportage

zeit auch der Fang etwas anders zusammen. Im Herbst schwimmen hauptsächlich Raubfische wie Egli ins Netz, die in dieser Jahreszeit mit den Jungfischen viel Nahrung finden. Anders im Frühling: Hechte laichen nahe am Ufer, die Netze werden dann gezielt auch in Ufernähe ausgelegt. Im Sommer ist dann Saison für Egli und Felchen.

Heute setzt sich mein Fang vor allem aus Felchen, Hechten und Trütschen zusammen, auch einmal eine Seeforelle und ein Egli sind ins Netz gegangen.

### 7 Uhr

Meine rund 20 Netze sind eingeholt, meine Arbeit vorerst also getan. Aber nur fürs Erste: Mein Arbeitsplatz wechselt jetzt vom See in die Fischküche – nach einem grosszügigeren zweiten Frühstück mit meinen vier Kindern.

### 8 Uhr

Meine Pause ist vorüber. Ich begeben mich ins Parterre unseres Hauses, wo wir die Fischküche und den Verkaufsladen eingerichtet haben. Vor der Tür sehe ich bereits die ersten Kunden. 8 Uhr ist Öffnungszeit. Wer etwas Rares wie eine Seeforelle sucht, bestellt sie vor oder kommt schon in der Früh vorbei.

Silvia, meine Frau, ist bereits seit einer Stunde nebenan in der Fischküche mit der Verarbeitung der Fische beschäftigt. Ich werde sie dabei jetzt unterstützen.

50 Kilogramm Fisch sind heute ins Netz gegangen. Mit dem Ergebnis bin ich zufrieden. Da sind wir natürlich jeden Tag von der Natur abhängig. Das Auslegen des Netzes am richtigen Ort ist das Eine, aber das grosse Sagen, wie der Fang ausfällt, hat in unserem Beruf immer die Natur.

### 11 Uhr

Die Verarbeitung ist abgeschlossen, die Bestellungen vom Vorabend oder vom Morgen sind bereitgelegt. Das heisst für mich: auf zur Fischtour. Unsere Vermarktung läuft nicht via Gross-



## Reportage



markt, wir beliefern die Restaurants und Gastronomen aus der Region Pfäffikon/Rapperswil bis Zürich direkt. Der Gastronom kann so mit gutem Gewissen auf seine Karte ‚fangfrisch‘ schreiben. Die Fische sind am Mittag bereits in der Restaurantküche und auf der Mittagspeisekarte. Frischer Fisch, wie er sein sollte. 50 bis 70 Prozent meiner Fische, die ich am Morgen einhole, sind bis am Abend desselben Tages bereits verspeist.

### 12 Uhr

Ich bin wieder zurück in Hurden und hungrig. Der Tisch ist bereits gedeckt; die Schüsseln werden von meinen Kindern auf den Tisch gestellt. Fisch? Nein, heute nicht, es gibt Spaghetti.

### 15 Uhr

Mein Mittag ist wohl etwas länger, aber auch für mich geht es dann wieder weiter. Mit den Netzen geht die Fahrt mit meinem Boot wieder auf den See. Die Wolken haben inzwischen aufgerissen; die Sonne zeigt sich in blauen Löchern am Himmel. Das sind Momente, in denen ich

mir nichts Schöneres als meinen Beruf vorstellen kann: die Faszination der Natur, die Unabhängigkeit und Selbstständigkeit. Jeden Morgen, jeden Nachmittag erlebe ich die Natur wieder anders.

Kein Tag ist wie der andere. Ich bin sechs Tage – von Montag bis Samstag – auf dem See. Sonntag ist der einzige Morgen, an dem nicht gefischt wird. Am Sonntag werden nur die Netze ausgelegt, damit sie am Montag wieder gefüllt sind.

### 17.30 Uhr

Die Sonne scheint noch am Horizont. Für mich ist ein Arbeitstag vorüber; alle Netze sind gesetzt und warten auf ihren Fang.“

Andi Braschler ist einer von 19 Berufsfischern auf dem Zürichsee. Vor 24 Jahren hat er – in der sechsten Generation – seinen Beruf ergriffen. Nebst Verkaufsladen betreibt er auch einen Partyservice.

## Zubereitung von Schweizer Fischen

Die einheimischen Berufsfischer tun ihr Möglichstes, damit Sie einen frischen Fisch auf dem Teller haben. Frischer Fisch hat festes Fleisch und einen zarten Geruch.

Der Süßwasserfisch verlangt eine diskrete Würzung. Die Gewürze dürfen nicht dominieren.

Nach Möglichkeit sind Fische 2 h vor der Zubereitung zu würzen (marinieren). Als klassische Gewürze gelten Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Durch den Zitronensaft werden allfällige kleine Gräte aufgelöst.

Die Filets immer zuerst auf der Fleischseite anbraten und dann erst auf der Hautseite, sonst wölbt sich das Filet. Weitere Infos: [schweizerfisch.ch](http://schweizerfisch.ch)