



REPORTAGE:
FISCHEREI BRASCHLER

Fangfrisch aus dem Zürichsee

Sechs Mal pro Woche legt Andi Braschler am Nachmittag seine Fischernetze in den Zürichsee. Frühmorgens zieht er den Fang ein, die Fische werden küchenfertig verarbeitet und ausgeliefert. Das Geschäftsmodell «Frischer geht's nicht!» der Fischerei Braschler bewährt sich seit über 200 Jahren.

Der Familienbetrieb ist bereits in der sechsten Generation tätig. Zusammen mit seiner Frau Silvia führt Andreas Braschler das renommierte Unternehmen in Hurden, also auf jener Halbinsel bei Rapperswil, die als Ortsteil der Gemeinde Freienbach zum Kanton Schwyz gehört.

Vom See in die Fischküche

Im Sommer heisst es schon um 3 Uhr morgens Tagwacht, im Winter gibt es eine Stunde mehr Schlaf. Andi Braschler fährt hinaus auf den Zürichsee und holt die Netze ein, die er am Vorabend ausgelegt hat. Gefangen werden Eglı, Seeforellen, Hechte, Trüschchen, Felchen, Schleien, Brachsmen, Rotaugen und Karpfen. Nachdem die Netze eingeholt sind, geht es vom See in die Fischküche und direkt an die Verarbeitung der Fische. Es gilt, die Bestellungen vom Vorabend oder vom Morgen bereitzumachen und auf Fischtour zu gehen. Die Fischerei Braschler vermarktet nicht via Grosshandel, sondern beliefert direkt Restaurants, Gastronomen und weitere Kunden aus der Region Pfäffikon und Rapperswil bis Zürich. Die fangfrischen Fische können auch vor Ort im Ladenlokal gekauft werden.

Ein echter Familienbetrieb

«Schon von meinem Grossvater und dann von meinem Vater bin ich in die Geheimnisse und Fangkünste der Fischerei eingeweiht worden», erzählt Andi Braschler. «Ich habe sechs Geschwister, aber es war früh klar, dass ich das Geschäft übernehmen



FRÜHMORGENS IM EINSATZ – AUCH FÜR DAS KONGRESSHAUS ZÜRICH.

und weiterführen würde, und so bin ich direkt nach der Schule eingestiegen.» Die Fischerei Braschler ist ein reiner Familienbetrieb, es wird alles selbst gemacht ohne zusätzliches Personal; auch beim Partyservice mit hausgemachten Spezialitäten.

21 Berufsfischer in 10 Fischereien gibt es am Zürichsee und die Betriebe sind mehrheitlich Familienunternehmen. Wer wie die Braschlers Kunden direkt beliefert, ermöglicht diesen, mit gutem Gewissen «fangfrisch» auf die Karte zu schreiben. Mehr als die Hälfte der ausgelieferten Fische ist bis am Abend des gleichen Tages bereits verspeist. Die bald obligatorische Deklarationspflicht für Restaurants wird für Anbieter wie die Fischerei Braschler zweifellos gute Werbung sein.

Jäger, Heger und Pfleger

Seit drei Jahren zählt auch das Kongresshaus Zürich zu den Kunden. Wenn es um Zürichseefische geht, sind die Braschlers gewissermassen die Hausfischer des Kongresshauses. «Küchenchef Urs Keller ist für uns ein Grosskunde, mit dem wir ganz unkompliziert zusammenarbeiten. Er schätzt frische regionale Produkte ganz besonders. Ich berichte ihm jeweils, was ich gerade gefangen habe und wir werden schnell handelseinig», erzählt Andi Braschler.

Als Fischer ist Andi Braschler naturgemäss in erster Linie Jäger. Je nach Jah-

reszeit setzt sich der Fang anders zusammen. Denn beim passiven Fischen mit Netzen können nur jene Fische gefangen werden, die herumschwimmen, weil sie Hunger haben oder am Laichen sind. So fängt er beispielsweise im Herbst vor allem Eglı, die in dieser Jahreszeit mit den Jungfischen viel Nahrung finden. Und im Frühling werden die Netze gezielt auch in Ufernähe ausgelegt, weil dort die Hechte laichen. Es gibt allerdings auch Schonzeiten für den See und seine Bewohner. Und so versteht sich der Fischer durchaus auch als Heger und Pfleger der Fische, mit denen und von denen er schon seit Generationen lebt. ■

FISCHEREI BRASCHLER

Der über 200-jährige Familienbetrieb beliefert Restaurants in der Region. Die fangfrischen Fische können aber auch privat im Ladenlokal in Hurden gekauft werden. Informationen rund um das Thema Zürichseefische sowie zum Frischfischverkauf und Partyservice auf www.fischerei-braschler.ch.

