

SCHWEIZER FISCH

Rund 200 Berufsfischer sind auf den Schweizer Seen unterwegs. Einer von ihnen ist Andreas Braschler auf dem Zürichsee. Er bestreitet den Unterhalt für seine sechsköpfige Familie mit der Fischerei.

3.15 Uhr: Das rund acht Meter lange Boot steht am kleinen Steg neben der Kapelle bereit, die Kisten und die Kühltruhe mit dem Eis sind eingeladen. Es ist ruhig in Hurden, wo sich die Fischerei von Andreas und Silvia Braschler befindet, nur gelegentlich ist ein Auto auf dem Seedamm zwischen Pfäffikon und Rapperswil unterwegs. Und dann geht es los mit 25 km/h vom Obersee unter dem Seedamm hindurch in den Untersee – die Lichter am Ufer helfen bei der Orientierung. «Ich habe mein Fischerpatent zwar vom Kanton Schwyz, im Kanton Zürich habe ich jedoch ein Vorfischrecht», erklärt Andreas Braschler auf der Fahrt. Die Luft ist kühl, der Fahrtwind weht einem um die Ohren, aber beim Anblick des Sternenhimmels ist das schon fast vergessen. Braschler weiss den Anblick auch nach 25 Jahren noch zu schätzen: «Es ist einfach traumhaft. So eine klare Nacht gab es schon lange nicht mehr. Und bei dieser Ruhe kann man seine Gedanken gut ordnen.» Das erste Netz, das er einholt, ist ein Grundnetz. Dieses sinkt dank der Bleischnur auf der einen Seite auf den Grund des Sees ab. Die kleinen Schwimmer auf der anderen Seite richten es auf. 80 Meter lang und 2,5 Meter hoch ist ein Netz. Nach kurzer Zeit zieht er den ersten Fisch aus dem Wasser – es ist ein Albeli. Dieser gehört zur Familie der Felchen, ist jedoch etwas kleiner und laut

Braschler auch feiner und schmackhafter: «Ein Kenner zieht ein Albeli einem Felchen vor.» Es folgen weitere Albeli, aber auch ein paar Egli sind dabei. «Das überrascht hier draussen, Egli halten sich eigentlich näher beim Land auf.»

4.00 Uhr: Die ersten vier Netze sind eingezogen. Wirklich zufrieden ist Braschler bis jetzt nicht: «In den letzten Wochen waren die Erträge nicht gut. Es ist besser als gar nichts, aber will man seine Kunden beliefern, braucht man halt eine gewisse Menge.» Es sei nicht so, dass es keine Fische im See habe, aber sie ziehen kaum umher und gehen deshalb nicht in die Netze. Unterdessen sind zwei weitere Berufsfischer aus der Region auf dem See unterwegs, 22 gibt es auf dem Zürichsee. Laut Braschler stehe man zwar in Konkurrenz, aber schlussendlich wollen alle vom Fischen leben und man respektiere einander. «Mit manchen spricht man auch über die Fänge und wie man sie durch die Standorte oder eine andere Netztiefe optimieren kann.» Wenn der Fischbestand in einem See stimmt, kann man laut Braschler gut von der Fischerei leben. Es sei aber wichtig, dass man nicht nur die Fische, sondern auch sich selber vermarkte. Neben den rund 10 Restaurants, die sie beliefern, und dem kleinen Laden, den Silvia Braschler jeden Morgen von 8 bis 12 Uhr für Privatkunden öffnet, bieten sie auch Führungen in ihrer

Fischerei an und betreiben einen Partyservice. «Zudem organisieren wir zweimal pro Jahr ein Fischessen mit 12 bis 14 verschiedenen Fischgerichten. Als Berufsfischer muss man mit Herzblut dabei sein. Die Stunden zählen darf man nicht, sonst wird das nichts.»

5.00 Uhr: Nach dem ersten Läuten der Kirchenglocken erwacht auch die Schweiz langsam aus dem Tiefschlaf. Der Verkehr auf dem Seedamm nimmt zu und bald ist das erste Blaulicht auf der Autobahn Richtung Zürich zu sehen. «Auf dem Wasser vergeht die Zeit extrem schnell», sagt Braschler, der sieben Tage die Woche auf dem See unterwegs ist. Von Sonntag bis Freitag legt er jeweils am Nachmittag die Netze aus, von Montag bis Samstag holt er sie in der Früh wieder ein. Das macht er seit 25 Jahren. Mit 19 Jahren hat er sein erstes eigenes Fischerpatent erhalten, mit 32 Jahren übernahm er das Geschäft von seinem Vater und ist damit bereits die sechste Generation in der Fischer-Familie Braschler. Bereits während seiner Schulzeit ging er regelmässig mit auf den See, manchmal sogar vor Schulbeginn. Eine Ausbildung zum Berufsfischer gibt es in der Schweiz nicht. «Die Kantone setzen die Bedingungen fest, die man für ein Patent als Berufsfischer erfüllen muss. Im Kanton Zürich muss man zum Beispiel eine Ausbildung in Deutschland absolviert haben, für den Kanton

➔ S. 53



FELCHEN MIT KRÄUTER-«BUTTERBRÖSMELI»

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Koch-/Backzeit: 10 Minuten

Die Felchen gehören zur Familie der Salmoniden und sind mit dem Lachs verwandt. Dieses einfache Gericht kann man auch mit anderen Fischen aus Schweizer Seen wie zum Beispiel Brachsmen, Albeli, Schleien oder Egli zubereiten. Da diese in der Regel nur bei den Fischern direkt erhältlich sind, sind auch klassische Zuchtfische wie Forellen oder Saibling eine gute Alternative.

- Je 3 Zweige Majoran, Oregano und Thymian
- 100 g weiche Butter
- 2 Esslöffel grober Senf
- 25 g Paniermehl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 600 g Felchenfilets
- 2 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Rapsöl

- ❶ Die Kräuter abzupfen und fein hacken.
- ❷ In einer kleinen Schüssel die Butter glatt rühren. Die Kräuter, den Senf und das Paniermehl beifügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
- ❸ Die Fischfilets wenn nötig unter kaltem Wasser kurz spülen und anschliessend gut trockentupfen. Mit einer Fischpinzette die Filets entgräten.
- ❹ Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hautseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen und das Mehl dünn darübersieben.
- ❺ Eine beschichtete Bratpfanne mit dem Öl erhitzen. Die Felchenfilets portionenweise darin anbraten. Dazu die Filets zuerst mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und so lange auf der Hautseite braten, bis der Fisch halb gar ist, dann die Filets wenden und fertig braten. Auf eine vorgewärmte Platte geben und warm stellen, bis alle Fischfilets gebraten sind.

- ❻ Zum Schluss die Butter in die Pfanne geben und aufschäumen lassen. Noch so lange in der Pfanne belassen, bis die Brösel leicht gebräunt sind.
- ❼ Die Felchenfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Kräuter-Brösmeli darüber verteilen.

Dazu passt

Gedämpfte Kartoffeln und/oder Gurkensalat.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln.

Pro Portion 29 g Eiweiss,
30 g Fett, 10 g Kohlenhydrate;
426 kKalorien oder 1773 kJoule

Purinarm, Lactosearm





Schwyz muss man in erster Linie sachkundig sein», erklärt Braschler. Sein Wissen hat er vom Vater und Grossvater, den Grossteil hat er sich selber angeeignet. «Die Kunden interessieren sich dafür, wo die Fische gefangen wurden und wie die Beschaffenheit und der Aufbau des Sees sind. Da muss man informiert sein», sagt Braschler. Zudem seien nur 20 bis 30 Prozent beim Fischen Glück, den Rest machen gutes Beobachten und Interpretieren der Natur, Erfahrung und das Wissen, wann wo welche Fische zu finden sind, aus.

6.00 Uhr: Die ersten Sonnenstrahlen erreichen das Boot und mit ihnen schwindet die Hoffnung, dass der Fang heute besser wird als in den letzten Wochen. Denn auch das normalerweise ertragreiche Schwebnetz bringt kaum Fische. «100 Kilogramm wären optimal zum Verarbeiten und Vermarkten. Momentan habe ich 25 Netze draussen und trotzdem fange ich nicht so viel. Wäre der Ertrag pro Netz höher, würde ich nicht so viele Netze rausbringen», erklärt Braschler. Denn an guten Tagen kann es schon mal bis zu 100 Fische in einem Netz haben. Jeder einzelne muss aus dem Netz gelöst werden und dann werden sie mit einem gezielten Schlag getötet. Ob er kein Mitleid hat mit den Fischen? «Nein, die Fische hatten, abgesehen von der kurzen Zeit im Netz, ein schönes und stressfreies Leben im See. Das ist besser, als es Nutztiere sonst haben.» Eine Schonzeit gibt es im Zürichsee nur für Felchen, Hechte, Seeforellen, Saibling und Äschen; Egli, Zander, Rotaugen, Trübschen, Karp-

fen, Brachsmen und Schleien dürfen das ganze Jahr gefischt werden. Der grösste Fisch, den Braschler je gefangen hat, war ein 1,80 Meter langer Wels. «Dieser wurde jedoch ein paar Tage vorher von jemandem unerlaubt ausgesetzt. Das wurde dann ein teurer Fisch für sie», erzählt er lächelnd. Am liebsten fischt er aber nach Karpfen, denn diese müsse man fast überlisten, dass sie ins Netz gehen: «Karpfen sind die grösste Herausforderung beim Fischen.»

7.00 Uhr: Alle Netze sind eingeholt und die Fische werden mit etwas Eis bedeckt zurück an Land gebracht. Hier nimmt sie Silvia Braschler in Empfang, um mit der Verarbeitung zu beginnen. «Heute habe ich früh Feierabend», sagt sie mit einem Blick auf die rund 40 Kilogramm Fisch, die ihr Mann aus dem See gezogen hat. Was geht, wird filetiert. Enthält das Fleisch zu viele Gräten, wird es zu Fisch-Burger verarbeitet: «Wir versuchen möglichst alles von den Fischen zu verwerten.» Auch Ragout und Suppe verkauft Silvia in ihrem Laden. Kurz nach acht steht der erste Kunde im Laden und holt frische Felchenfilets für das Mittagessen. «Das ist sozusagen unser Motto: Am Morgen gefischt, am Mittag auf dem Tisch.» Hat sie die Fische fertig verarbeitet, macht sich Andreas auf den Weg, die Bestellungen auszutragen. Während die Privatkunden oft kaufen, was im Angebot ist, wünschen Restaurants nur bestimmte Fischarten. Braschlers Ziel ist es, wegzukommen vom Fischen auf Bestellung: «Ich möchte die Fische vermarkten, die wir fangen.»



MONDOVINO

DIE WEINWELT FÜR JEDEN GESCHMACK.

Unsere Weinexperten empfehlen:



**Saint-Saphorin AOC
La Donjannaz, 70 cl**

11.95

Der perfekte Weisswein zu Fisch.

Die kalkhaltigen Böden des Lavaux geben dem Saint-Saphorin seine typisch mineralischen Noten. Ein Genuss zu Süsswasserfisch, Gratin oder zum Aperitif. Weitere Weinempfehlungen finden Sie unter mondovino.ch

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und unter www.mondovino.ch

coop

Für mich und dich.