

Grüezi, wie geht es Ihnen?

Eine Frage, die oft nur rhetorisch ist. Aber die GlücksPost hört hin. Sie gibt den unterschiedlichsten Menschen eine Plattform und will wissen, wie sie sich fühlen. Diese Woche: **Silvia Braschler** (33), Hausfrau und Fischersfrau aus Hurden SZ.

Von Rudolf Zollinger

«**M**ir geht es gut – vor allem bei schönem Wetter, da strahlt einen die Sonne warm an. Da mein Mann Andi Berufsfischer ist und ich mit ihm zusammen den Fang in der Fischküche verarbeite, den Laden und den Haushalt führe, haben wir zwar einen strengen, aber glücklichen Arbeitstag. Ich stehe um sechs Uhr auf, kümmere mich um unser Baby, um sieben Uhr wecke ich die anderen drei Kinder, mache ihnen Frühstück und schicke sie zur Schule. Vor acht Uhr gehe ich in die Fischküche, schuppe die fangfrischen Fische, filetiere, wasche und verpacke sie.

Mein Mann Andi fährt täglich – ausser sonntags – zwischen drei und vier Uhr in der Früh auf den See hinaus, holt die Netze ein und kommt nach rund vier Stunden zurück – je nachdem wie viele Fische ihm ins Netz gegangen sind. Nachmittags um vier fährt er wieder hinaus und wirft die Netze aus.

«Ich bin mit der Natur verbunden»

Mit unseren fangfrischen Fischen beliefern wir Restaurants und Gourmetgeschäfte. Zudem betreiben wir einen Partyservice mit Fischchnusperli und frischen Salaten.

Ich verarbeite zwischen zehn und zweihundert Kilo Fisch – der Fang fällt jeden Tag anders aus. Von jedem Fisch ist mehr als die Hälfte Abfall, bestehend aus Eingeweiden, Kopf und Schwanzflossen. Für die private Kundschaft, die in unserem Laden hier in Hurden einkauft, haben wir




Strenger, aber glücklicher Arbeitstag: Silvia Braschler unterstützt ihren Mann, der Berufsfischer ist.

von acht bis zwölf Uhr geöffnet. Wir verkaufen vor allem die Filets von Felchen, Egli und Hecht sowie diverse hausgemachte Spezialitäten. Daneben verkaufe ich auch Eier aus eigener Freilandhaltung. Andi fährt praktisch immer allein

hinaus. Gerne würde ich ihn manchmal begleiten, doch ich habe zu Hause alle Hände voll zu tun: Kinder, Garten, Haushalt, Geschäft – das hält mich ganz schön auf Trab. Aus den Gesprächen mit Andi weiss ich, dass sich ein Fischer, wenn er etwas fangen will, quasi in seine Beute hineinversetzen muss, um herauszufinden, wo er seine Netze auszulegen hat. Am wichtigsten aber ist die Erfahrung. Und an der fehlt es nicht, kommt doch mein Mann aus einer Familie von Fischern. Seit 200 Jahren befischen die Braschlers den Zürichsee und sind seit alters Pächter der Fischgründe, die dem Kloster Einsiedeln gehören.

Der Berufsfischer ist aber nicht nur auf Fang aus, sondern trägt auch zur Aufzucht bei. So werden etwa den Felchen, wenn sie Eier im Bauch haben, diese ausgedrückt, in Brutanlagen gebracht, befruchtet und als Jungfische wieder im See ausgesetzt.

Probleme bereiten uns die vielen Boote, die im Sommer den Zürichsee bevölkern. Vor allem vor der Insel Ufenau liegen die Schiffe an Wochenenden so dicht beieinander, dass man die Netze nicht ausbringen kann. Setzt man sie trotzdem, wirft prompt ein Freizeitkapitän darin seinen Anker aus und reisst beim Ankerlichten und Wegfahren das Netz mit sich. Ein Netz kostet je nach Grösse bis zu 800 Franken. Der Schaden lässt sich nur begrenzen, indem man die Netze erst setzt, wenn die meisten Boote verschwunden sind.

Doch trotz solcher Widrigkeiten und der vielen Arbeit zu Wasser und an Land möchten wir die Fischerei nicht missen. Ich finde es toll, ein fangfrisches Produkt anbieten zu können und mit der Natur verbunden zu sein. 

ZUR PERSON

Name: Silvia Braschler

Geburtstag: 22. Februar 1979

Familie: Verheiratet mit Andi, vier Kinder zwischen 6 Monaten und knapp 8 Jahren

Beruf: Hausfrau

Was ich liebe: Natur, meinen Garten, Wandern

Was ich nicht mag: Menschen, die nicht Wort halten