

Die goldenen Zeiten sind für die Fischer vorbei

Ligerz Weil das Wasser des Bielersees immer sauberer geworden ist, enthält es weniger Nährstoffe als früher. Den Fischen behagt das nicht. Der Felchenbestand habe deutlich abgenommen, sagen Berufsfischer. Und das ist nicht die einzige Veränderung in der Branche.

Stéphane Devaux/rw

Waren die Zeiten früher besser? Die Antwort hängt von zahlreichen Faktoren ab. Dies gilt auch für die Berufsfischer auf dem Bielersee. Was die Anzahl der Beschäftigten anbelangt, gehören die goldenen Zeiten eindeutig der Vergangenheit an. Laut Rolf Schneider vom Fischereistützpunkt Ligerz gibt es immer weniger Fischer. «Inzwischen gibt es noch neun Berufsfischer – zwei in Ligerz, einer in Twann, drei in Gerolfingen und drei in Lüscherz», sagt Schneider.

Heute kümmert sich Martin alleine um alles

Zu ihnen gehört der 62-jährige Marcel Martin, der seit fast 50 Jahren als Berufsfischer tätig ist. Er erinnert sich, wie in der Fischerei in Bipschal zwischen Ligerz und Twann vier Personen angestellt waren: «Mein Vater, meine Mutter, ein Angestellter und ich. Heute kann ich nur noch auf zwei Teilzeitangestellte zählen, die mich allenfalls unterstützen. In der übrigen Zeit bin ich alleine. Im Übrigen ist jeder Fischer auf dem See alleine. Früher waren sie immer zu zweit unterwegs. Einer der beiden holte die Netze ein und der andere kümmerte sich um die Fische.»

Der Fischer aus Ligerz weist darauf hin, dass der Bielersee ein Felchengewässer ist. Zu dieser Fischart gehören unter anderem Silber- und Blaufelchen. Letztere kommen weniger häufig vor. Zudem sind sie weniger kräftig. Dies ist auf die Ernährung zurückzuführen. «Seit die Abwasserreinigungsanlagen die Phosphate herausfiltern, finden die Fische weniger Nahrung. Es hat nicht mehr genügend Zooplankton, welches aus einer ganzen Reihe von winzigen Flusskrebse besteht», so Martin.

Deswegen ist der See aber keineswegs zu sauber. «Überhaupt nicht», so Martin. «Er enthält immer noch sehr viele Mikroverunreinigungen.» Dieser Ansicht ist auch Rolf Schneider, der eine 30-jährige Erfahrung mit der Fischzucht (fast alle Felchen stammen aus Zuchtbeständen) hat.

Pfannenfertige Produkte für unkundige Kunden

Klar ist, dass sich der Beruf gewandelt hat. Er hat sich den neuen Gegebenheiten, aber auch den gewandelten Erwartungen der Fischkonsumenten angepasst. «Früher waren die Fischer fast nur auf dem See anzutreffen und verkauften ihre Ware direkt den Händlern. Das ist heute nicht mehr so. Inzwischen müssen sie ihre Ware zubereiten. Die heuti-



Fischer Marcel Martin und ein Bild aus besseren Tagen: Diese Aufnahme ist einige Jahre alt und zeigt den Berufsfischer bei der morgendlichen Arbeit im Bereich der St. Petersinsel. Inzwischen hat sich für die Berufsfischer einiges geändert – und der Fangtrag fällt geringer aus. JdI/a

gen Kunden möchten keine ganzen Hechte mehr, die zwei bis drei Kilos schwer sind und noch die Augen enthalten. Die Käufer wissen ja gar nicht mehr, wie sie die Fische zubereiten müssen.»

Als Folge davon bieten die Fischereien oftmals im Direktverkauf Filets, geräucherten Fisch und Fisch «nach Art des Hauses» an. Einige zeichnen sich sogar durch einen Catering-Service aus. Die Familien sind entsprechend ausgerüstet. Bei der Fischerei auf dem See handelt es sich nämlich oftmals um eine Familienangelegenheit. In Ligerz hat Gerold Pildoud die Nachfolge seines Vaters Hugo angetreten. Auch Marcel Martin ist in die Fussstapfen seines Vaters getreten, der das Geschäft vom Grossvater übernommen hatte. Die Geschichte reicht bis ins Jahr 1935 zurück. Seit damals sieht das Gesetz vor, dass nur diejenigen mit einem Netz fischen können, die mindestens 50

Prozent ihres Einkommens mit der Fischerei erzielen. In den Dörfern am See war vorher jeder mit seinem Boot und seinem Netz anzutreffen. Dies galt auch für die Wirte. Seit 1935 erhalten nur diejenigen eine Bewilligung, die das Fischen zu ihrem Beruf gemacht haben.

Weniger Plankton, wenig Phosphate, weniger Felchen

Bei den Felchen gilt also Folgendes: weniger Phosphate und somit weniger Plankton ergibt weniger fette Fische vor dem Winter, welcher für diese Sorte die ideale Fischereiperiode darstellt. Bekanntlich gibt es aber auch noch andere Fische. Dazu Marcel Martin: «Unser See weist zahlreiche Weissfische auf. Sie locken fleischfressende Arten an, die sich davon ernähren.» Zu diesen Arten gehören Zander, Hecht und Barsch. Stammen denn die berühmten «Filets de perche», die

frittiert oder «nach Müllerinart» mit Butter zubereitet werden, wirklich immer aus dem See? «Nur bei 5 Prozent der in der Schweiz konsumierten Fische, darunter auch die Süswasserfische, handelt es sich um einheimische Arten», betont Rolf Schneider. Dies gilt natürlich auch für den Barsch. Der auf dem Teller servierte Fisch könnte also direkt aus Estland oder Polen stammen, mit dem Kühlwagen transportiert und zu Dumpingpreisen verkauft worden sein. Dies gilt vor allem im Januar, da Barsch auf unseren Seen vor allem in den Sommermonaten gefischt wird. Im Bereich der St. Petersinsel beginnt die Saison im April – in anderen Gebieten dauert sie von Juli bis September.

«Wir sind von der Natur abhängig»

Die Barschmenge ist aber stark temperaturabhängig. Bei einem

milden Herbst sind die Perspektiven recht gut. Anders sieht es bei niedrigen Temperaturen aus. «In Bezug auf den Barsch lässt sich in der Fischereizucht fast nichts machen», erklärt Schneider. «Wir sind von der Natur abhängig.» Zudem sind diese Fische Fleischfresser und verspeisen sich somit gegenseitig.

Die Ansprüche an die Fischer sind gestiegen

Herrschen für die Fischerei auf dem Bielersee also bessere oder schlechtere Zeiten als früher? Der wirtschaftliche Kontext ist härter geworden und die Anforderungen der Konsumenten sind eindeutig gestiegen. In der Folge müssen die Fachleute ihre Produkte besser zur Geltung bringen. Der Beruf an sich ist jedoch der gleiche geblieben. Die Berufsfischer müssen immer noch bereit sein, früh aufzustehen, um ihre Netze tief in den See einzutau-

chen. Dabei fällt das Resultat oftmals magerer aus als früher. Marcel Martin erinnert sich an Zeiten, als er an einem Tag bis zu einem Zentner Fisch einholen konnte. Letztes Jahr stellten 50 Kilo die Ausnahme dar.

Artgenossen, die sich gegenseitig auffressen

«Diese Welt der Tiere ist immer wieder für Überraschungen gut», weiss Martin. Eine Anekdote, die er selber erlebt hat, zeigt auf, wie gierig Hechte sind. Als er eines Tages seine Netze einholte, traute er seinen Augen fast nicht. Er hatte einen Hecht gefangen, der gerade versuchte, einen Artgenossen zu verspeisen. Dabei hatte sich das Tier aber offensichtlich selber überschätzt, war seine Beute doch mindestens so gross wie er selber. Dies zeigte die horizontale Schwanzflosse des Opfers, die grösser war als das Maul des zu gefräßigen Raubfisches.



Stolz auf ihren Fang waren die beiden Fischer Hirt und Bloch – hier auf einer Aufnahme aus dem Jahr 1914. Kunsthistorisches Museum Neuenstadt



Reiche Beute machten im Jahr 1931 die Fischer Ryser, Hirt und ein Unbekannter vor Neuenstadt. Kunsthistorisches Museum Neuenstadt



Ein Wels, und was für einer: Im Kriegsjahr 1943 machten die Fischer Burkli und Neukom diesen Fang. Charles Ballif