Albeli, in Randensaft mariniert, mit Spinat und Kartoffeln.

Schwalen, filetiert und eingeschnitten.

FISCHERS FISCH
frisch auf dem Tisch

Frühmorgens fährt **SÄMI WEIDMANN** mit seinem Boot auf den Zürichsee. Sein Fang wird gleichentags im Restaurant Sonne in Stäfa serviert. Einheimische Spezialitäten, die guten Gewissens bestellt werden können.

Text Michael Lütscher Fotos Daniel Aeschlimann

Sechzehn Netze hat Sämi Weidmann am Vorabend im oberen Zürichsee ausgelegt. Dass sich viele Fische darin finden, glaubt er freilich nicht. Zu klein waren die Erträge in letzter Zeit. «Aber man weiss ja nie», sagt er. «Der See ist Natur pur. Unberechenbar. Eine tägliche Überraschung.»

Es ist fünf Uhr früh, und der Berufsfischer macht sein Boot bereit zur Ausfahrt. Trotz seiner pessimistischen Erwartungen lädt er zur Zwischenlagerung der Fänge einen Stapel grauer Kunststoffbehälter ein, einen davon gefüllt mit zerhackten Eiswürfeln. Es wird gerade hell, als er den Motor startet. Langsam gleitet das Boot durch den Schilfgürtel vor seinem Steg zwischen Männedorf und Stäfa. Der Himmel ist grau, der Zürichsee auch.

Ein leerer Plastikkanister und ein weisser Block aus Styropor markieren jeweils die Netze, die an ihnen befestigt sind. Das erste Netz, das Weidmann ansteuert, liegt in Ufernähe und ist für Egli ausgelegt. Er zieht es über die Bordkante. Es hängen tatsächlich einige Fische drin. Es sind Rotaugen, Schwalen genannt. Weissfische. Weidmann betäubt sie mit einem Schlag auf die Bordkante und legt sie in einen Plastikkübel. Zwei, drei kleinere von ihnen wirft er später der Möwe zu, die sich auf dem Bug niederlässt. «Freundschaften muss man pflegen», sagt er.

Die übrigen Schwalen bringt er später, geschuppt, ausgenommen, geputzt und filetiert, in eine örtliche Kinderkrippe. Dort kommen sie paniert als Zürichsee-Fischstäbli auf den Mittagstisch. Eigentlich sind Schwalen für ihre Gräten be-

Sämi Weidmann mit einem grossen Fang Albeli.

Der Zürichsee ist Sämi Weidmanns Revier.

Seit Jahren arbeiten Cäsar Meyer (l.) und Sämi Weidmann zusammen.

Fischen ist harte Arbeit. Jeden Morgen die Netze einholen, sie jeweils am späten Nachmittag wieder auslegen.

rüchtigt; Weidmann löst das Problem, indem er Kerben in die Filets schneidet und die Gräte damit in kleine, ess- und gut schluckbare Abschnitte teilt.

Auch im Restaurant Sonne in Stäfa, vom Gourmetführer «Gault Millau» mit 14 Punkten bewertet, werden Schwalen serviert. Als «Zürichsee Fischknusperli» stehen sie auf dem Mittagsmenü.

«Lieber heimische Schwalen als Egli aus Estland», sagt Küchenchef und Wirt Cäsar Meyer. Tatsächlich macht sich das zarte Schwalenfleisch gut im feinen Bierteig. Wie die meisten Gäste in der gut gefüllten Gaststube verschlingen wir die Knusperli mit Freude. Von den Gräten ist nichts zu spüren.

Fischer Sämi Weidmann, 35, und Wirt Cäsar Meyer, 42, arbeiten seit Jahren eng zusammen. Es ist ein Verhältnis, das vom Angebot des Sees geprägt ist. «Man hofft auf gute Fänge und arbeitet mit dem, was es gibt», sagt Cäsar Meyer. Der Beweis seiner Aussage ist das «Allerlei aus dem Zürichsee», ein Vorspeisenteller. Darauf finden sich am Tage unseres Besuchs: kalt geräucherte Felchen, Tatar von der geräucherten Felchen, getrocknete Hechtrogen, Brachsme-Panna-cotta, ein Schleien-Salat und ein Stück geräucherter Karpfen. Wer diese Köstlichkeiten verspeist, wundert sich, wieso all diese Fische, die in unseren Seen herumschwimmen, so oft als banal oder gar als ungeniessbar gelten.

Meyer wie Weidmann sind quasi seit Geburt mit den Fischen vertraut. Weidmann hat die Fischerei von seinem Vater übernommen und fischt in vierter Generation. Meyers Grossvater war ebenfalls Berufsfischer, sein Vater übernahm die «Sonne», einen alten Gasthof am See – um die Fische des Grossvaters zuzubereiten. Cäsar Meyer ist überaus «happy», dass Sämi Weidmann auch in Wochen wie den vergangenen, als die Fänge karg waren, nicht Ferien macht, sondern täglich hinausfährt.

Kleinere Fänge

Fischen ist harte Arbeit. Jeden Morgen, sechs- oder siebenmal die Woche, die Netze einholen, sie jeweils am späten Nachmittag wieder auslegen. An schönen Sommertagen beneiden viele Weidmann um seine Tätigkeit, an kalten Wintertagen frieren ihm die eingezogenen Netze ein. Das Hauptproblem aber ist, dass die Erträge tendenziell kleiner werden.

Das ist nicht nur am Zürichsee so, sondern schweizweit. Vor 25 bis 30 Jahren wurde in den Schweizer Seen mehr als doppelt so viel Fisch gefangen wie in den letzten Jahren. Grund: Die Fische hatten mehr zu fressen. «Die Gewässer waren früher viel stärker belastet als heute», sagt

➳

Illustrationen: Mauritius Images Quelle: Bafu, Fischerei- und Jagdverwaltung Kt. Schwyz, goldkueste.ch, Steinbachs Naturführer «Süsswasserfische»

Ein Felchen wird von Cäsar Meyer gesalzen.

Fisch-Allerlei aus dem Zürichsee.

Frisch gefischte Felchen (oben) und Albeli (unten).

Lukas Bammatter vom Bundesamt für Umwelt. Die Seen waren dreckiger, wiesen dadurch aber auch mehr Nährstoffe auf. Gleichzeitig leiden die Gewässer unter den Folgen der teilweise grossen Verschmutzung aus der Zeit, als es noch keine Kläranlagen gab. Der Boden mancher Seen wie etwa der des Zürichsees ist noch immer mit den Ablagerungen des Nachkriegsbooms bedeckt. Diese faulige Schlickschicht erstickt sozusagen die Eier der Fischarten, die am Grund laichen, etwa Felchen oder Seesaiblinge. Um diese Arten zu erhalten, werden sie an gewissen Seen zusätzlich in Zuchtanstalten ausgebrütet und anschliessend ausgesetzt.

Dies klingt nach Zucht im grossen Stil. Doch bis etwa ein Felchen ausgewachsen und fangreif ist, lebt er oft vier bis fünf Jahre in freier Wildbahn im See. Saisonale Schonzeiten schützen die verschiedenen Fischarten, und einige wenige, seltene, die in Flüssen leben, sind generell geschützt: etwa der Lachs oder das Bachneunauge.

> Wie viele Fische sich fangen lassen, ist eine Frage der Witterung und der Jahreszeit.

Wie viele Fische sich fangen lassen, ist eine Frage der Witterung und der Jahreszeit. Im Winter gehen nur wenige Fische in die Netze, dafür spezielle wie die Trüsche. Hochsaison sind die Sommermonate Juli und August sowie der September, vor allem für die Felchenarten, weil sich die Fische im warmen Wasser viel bewegen. Der Frühsommer aber ist eine unsichere Zeit.

«Wir essen zurzeit hartes Brot», sagt Fischer Weidmann beim Hinausfahren. Dann aber wird er überrascht. In der Mitte des Sees hat er engmaschige Netze ausgesetzt, um Albeli einzufangen – eine kleinwüchsige Felchenart, silbrige Fische, die bis 30 Zentimeter lang werden. Ein Albeli nach dem andern hängt in den Netzen, wie Perlen an einer Kette. Die grauen Wannen auf dem Boot füllen sich, Weidmann leert gehacktes Eis auf die Fische, denn sie sollten möglichst frisch bleiben.

«Hast du eine Sternstunde?», fragt ihn sein Vater Küde zur Begrüssung bei der Rückkehr ans Ufer. 46 Kilogramm Albeli und Felchen zeigt die Waage an. Es ist die bisher grösste Menge dieser Fischart in diesem fangarmen Jahr.

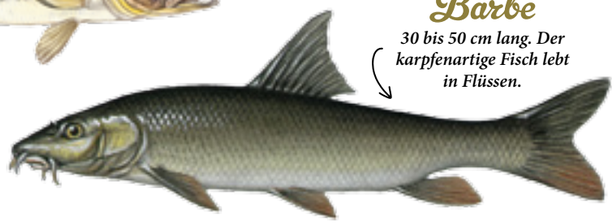
Küde Weidmann, 66-jährig und langhaarig, hat sich gerade von einer Schulteroperation erholt und hilft nun wieder sei- ➳

Einheimische FISCHE

Felchen
Diverse Unterarten. 20 bis 60 cm lang. Zartes Fleisch. In der Schweiz weitaus am häufigsten gefangener Fisch.

Karpfen
40 bis 80 cm lang. Ernährt sich vom Boden von Seen und Teichen. Kleine Bestände, wird wenig gefangen.

Zander
80 bis 100 cm lang. In der Schweiz ursprünglich ausgesetzt. In diversen Seen.



Barbe
30 bis 50 cm lang. Der karpfenartige Fisch lebt in Flüssen.

Wels
Mit 100 bis 200, maximal bis 300 cm Länge grösster einheimischer Fisch. Kommt vor allem in den Jurarandseen vor. Relativ fettes Fleisch.

Rotauge
35 bis 30 cm lang. Der Weissfisch wird auf Mundart Schwale genannt.

Trüsche
60 bis 70 cm lang. Einzige Dorschart im Süsswasser. Feines Fleisch, begehrt ist besonders die Leber. Wird im Winter gefangen.

Rotfeder
20 bis 30 cm lang. Weissfisch, auf Mundart Rötel. Frisst vor allem Pflanzen.

Seesaibling
25 bis 40 cm lang. Auch als Zuger Rötel bekannt. Zartes Fleisch.

Schleie
30 bis 60 cm lang. Karpfenartiger Fisch mit festem Fleisch. Vor allem im Luganer- und im Zürichsee.

Illustrationen: Mauritius Images, Biosphoto/Fotofinder Quelle: Bafu, Fischerei- und Jagdverwaltung Kt. Schwyz, goldkueste.ch, Steinbachs Naturführer «Süsswasserfische»

Filetieren SO GEHTS

1. Flosse mit dem Fischmesser abtrennen.

2. Fisch vom Kopf her der Länge nach auftrennen.

3. Filetteile vom Mittelgrat lösen und von den Gräten schieben.

4. Mittelgrat vom Schwanz her mit dem Kopf herausheben.

Einheimische Fische sind ein Nischenprodukt, das Leidenschaft erfordert.

nem kahlköpfigen Sohn. Im Fischerhaus am Ufer schuppt und filetiert er mit einem langen Messer grosse Felchen.

Schnell soll es gehen. Die zarten Felchen und die noch zarteren Albeli müssen verarbeitet werden, solange ihr Fleisch fest ist. Im Kühlschrank bleiben sie danach noch drei bis fünf Tage frisch.

Die kleineren Albeli entschuppt Sämi Weidmann maschinell, in einer Trommel, einer umfunktionierten Kartoffelschälmaschine. Danach schlitzt er sie auf, weidet sie aus. Mit einer kleinen Kreissäge trennt er die Köpfe und Schwänze ab und filetiert sie maschinell. Von Hand schneidet er dann die Bauchgräte aus jedem Filet, ebenso das Fett an Bauch und Rücken. «Wir versuchen das Beste. Qualität rechtfertigt den höheren Preis gegenüber importierten Fischen», sagt er. Absatzprobleme hat er nicht.

Sämtliche Fische werden filetiert; fast niemand kaufe mehr ganze Fische. Den «Ausschuss» kann er nur zum Teil verwerten: Die Lebern der Felchen gehen an verschiedene Restaurants, Gräten wie Köpfe finden regelmässig in Cäsar Meyer einen Abnehmer, der damit seinen Fischfond als Basis für Saucen zubereitet.

«Wir versuchen sämtliche Fische zu verwerten», sagt Sämi Weidmann. Das heisst: auch weniger schöne Exemplare, etwa solche, die im Netz verendeten. Sein Fischgehacktes, Rohstoff für Fischburger, besteht aus fünf Sorten: Brachsme, Felchen, Hecht, Karpfen und Schleie.

Abenteuer Zürichsee-Fisch

Passanten kommen in der Fischerei vorbei, um fangfrischen Fisch zu kaufen, während Weidmann Vater und Sohn unablässig schnipp, schnapp die Fische zurechtschneiden. Um halb zwölf haben sie den Fang des Tages verarbeitet. Endlich gibts eine Pause. Fisch zum Zmittag.

Sämi Weidmann ist einer von nur dreizehn Berufsfischern am Zürich- und Obersee. Schweizweit gibt es noch rund 280 Haupt- und Nebenberufsfischer. Nur drei Prozent des Schweizer Fischkonsums stammen aus einheimischen Seen, weitere drei Prozent aus Zuchten und von Hobbyanglern. Einheimische Fische sind ein Nischenprodukt, das Leidenschaft erfordert. Bei den Fischern wie seinen Abnehmern. «Slow-Food-Fisch» nennt Cäsar Meyer die Albeli, die bis zum Fang fünf oder sechs Jahre wachsen und trotzdem nicht gross werden. Er serviert sie an einer Absinth-Safran-Sauce. Oder in Randensaft mariniert. Leuchtend rot und mit einer leicht erdigen Geruchsnote. So kommen sie dem Bedürfnis zahlreicher Gäste entgegen, zum Fisch Rotwein zu trinken.

Cäsar Meyer kämpft für das «Abenteuer Zürichsee-Fisch». Die Akzeptanz sei gestiegen. Was er mit den Schleienfilets macht, die ihm Sämi Weidmann gerade vorbeigebracht hat, weiss er noch nicht. Das feste Fleisch dieser karpfenartigen Fische enthält kleine Gräten, die eine Angestellte mit einer Pinzette ziehen wird. Anderntags wird er die Schleien paniert oder gerollt und gedämpft auftischen. «Da wir ausschliesslich Fische aus dem Zürichsee veredeln, kann das Angebot täglich variieren», heisst es auf der Karte. ●

Kaufen und Essen

Fischerei Weidmann, Seestrasse 2a, 8712 Stäfa, Tel. 044 921 10 71. Verkauf: Mo–Sa, 10–12 Uhr

Restaurant Sonne, Seestr. 37, 8712 Stäfa, Tel. 043 477 10 10 www.sonnestaefa.ch Öffnungszeiten Di–Sa, 7–14 und 18–24 Uhr.