

Der See als nachhaltiger Brotkorb

Berufsfischer Kurt Klopfenstein aus Faulensee fährt seit über 30 Jahren täglich auf den See zum Setzen der Fangnetze. Der Felchen ist sein Brotfisch – auch wenn die Fänge kleiner geworden sind, zum Leben reichs.



Beim Setzen der Netze: Nicht immer zeigt sich der See so romantisch im abendlichen Gegenlicht.

Abendliches Ablegen in Faulensee, die Spitze des Fischerbootes zeigt in Richtung Juststal, der 25-PS-Motor läuft bald auf Hochtouren. Bei schäumender Gischt steuert Berufsfischer Kurt Klopfenstein seine momentanen Fischgründe vor Oberhofen an. «Am liebsten würde ich vor der Haustüre fischen, aber dort sind die Fänge zurzeit sehr gering», meint er. Seit über 30 Jahren fährt er täglich hinaus, bei jedem Wetter. Er hat den «Kläranlagen-Knick», welcher den See sauberer aber auch fischärmer machte, hautnah miterlebt. «Früher fingen zehn Berufsfischer im Jahr 300 Tonnen, heute sind es noch rund 30 Tonnen.» Gemäss dem Schweizerischen Berufsfischerverband sind momentan auf dem Thunersee für sechs Betriebe sieben Patente ausgestellt.

Jeder Handgriff sitzt

Kurt Klopfenstein drosselt den Motor, blickt kritisch und fragend übers Wasser. Den starken Nordwestwind wie heute hat er nicht gerne. Er setzt die erste Boje mit einer Fahne und seinem Namen drauf und dann geht es rassig, jeder Handgriff sitzt, ist tausendfach geübt. Netz für Netz läuft von der Aluminiumstange ins Wasser,

alle werden sie zu einem grossen Netz mit rund 800 Meter Länge zusammengeknüpft. Jetzt wird auch dem Laien klar, weshalb der starke Wind fürs Setzen der Netze nicht beliebt ist. Der Umgang mit den feinen Schwebnetzen erfordert schon bei ruhigem Wetter sehr viel Gefühl. «Die ersten zwei Minuten sind heikel, bis sich die Netze von der Oberfläche absenken», erklärt der 61-Jährige. Ein Segelschiff würde ihm in diesem Augenblick mit dem Schwert oder dem Kiel die Netze zerstören – eine kostspielige Angelegenheit, kostet doch jedes der 100-Meter-Netze 500 bis 700 Franken. Die heute verwendeten Schwebnetze haben eine Maschenweite von 35 bis 40 Millimeter. «Sie sind für Fische mit einem Gewicht von 200 bis 400 Gramm gedacht – wichtig ist, dass kleinere durch die Maschen gehen.» Hechte und Seeforellen zerreißen das feine Garn und suchen das Weite.

Des Berufsfischers Nächte sind kurz

Im Westen macht sich die Sonne bereits ans Untergehen, es ist kurz nach 21 Uhr. Der Berufsfischer benötigt die Dunkelheit der Nacht, am Tag würden die Fische den Netzen ausweichen. Ins

gleiche Kapitel geht die momentan wieder stärker auftretende Grünalge. Nicht nur, dass die Netze täglich mehrere Stunden zusätzlich geputzt werden müssen – von Algen befallene Netze werden bei hellem Mond von den Fischen eher wahrgenommen. Kurt Klopfenstein macht eine letzte Kontrollfahrt um die vier im Wind flatternden Signalfahnen und dann geht's mit Vollgas dem heimatischen Hafen zu, denn die Nacht des Berufsfischers ist kurz. Um fünf Uhr bindet er sein Fischerboot wieder los, morgens immer in Begleitung seiner Frau Edith. «Beim Einholen der Netze sind vier Hände sehr dienlich», betont er. Pünktlich um sieben Uhr rollt Edith die Beute in Containern vom See über die Strasse in den Verarbeitungsraum, Kurt trägt die Netze.

«Reicht der Fang für alle Bestellungen?»

Ins Netz gehen von Anfang April bis Ende September vorwiegend die Fischarten Felchen, Albock, Brienzlig und Kropfer, die eigentlichen Brotfische der Thunerseefischer. In der Menge unterschiedlich, mal etwas mehr, mal weniger, aber recht stabil. «Wir Berufsfischer haben ein sehr gutes Einvernehmen untereinander, man hilft sich wenn möglich aus», erklärt Klopfenstein. Aber auch mit den Hobbyfischern werden intensive Kontakte gepflegt. Sie sind es, denen öfters ein Hecht oder eine Seeforelle an die Angel geht und die dann professionelle Unterstützung bei der Verarbeitung und Vermarktung brauchen.

Der heutige Fang wird für den Kanton gezählt und gewogen und dann arbeitet das Ehepaar als Team blitzschnell. Eine Stunde nach Eintreffen am Land sind sämtliche Fische von Hand und maschinell filetiert. Nur wenig später steht der erste Privatkunde da und möchte Fisch – er erhält top frischen Fisch. Dann werden die Lieferungen für die Bestellungen des Tages vorbereitet und die Frage «reicht der Fang für alle Kunden» beantwortet. Neben der grossen Privatkundschaft werden eine ganze Anzahl Hotels der Region beliefert. Eine sehr beliebte Spezialität ist das kalt geräucherte Felchenfilet, das vorher während zehn Stunden im Kräutersud eingelegt wird.



Blick in den Container mit dem Tagesfang an Felchen verschiedener Sorten.



Teamarbeit beim Vorbereiten der Fische von Hand und dem maschinellen Filetieren.



Edith Klopfenstein hat das Auffüllen der Rauchkammer für die ganzen Brienzlinge im Griff.

Für Nachhaltigkeit selber besorgt

Wie die Hobbyfischer, die unterstützt vom Kanton den Laichfischfang im Aeschen-Schongebiet Schadau betreiben, sorgen auch die Berufsfischer für Nachhaltigkeit in ihren Fischgründen. Im Dezember lösen sie während der Schonzeit eine Sonderbewilligung und betreiben eine Woche Laichfischfang. «Das natürliche Abbläuen wird für die Felchen zum Problem, viele Feinde sind auf ihre Eier aus», erklärt Kurt Klopfenstein. Zudem könnten Planktonausfälle in den ersten zehn Tagen für ganze Jahrespopulationen tödlich sein. Deshalb werden die Eier in der Fischzucht Faulensee ausgebrütet und gestaffelt ausgesetzt. Damit die jungen Felchen in drei bis fünf Jahren als Leckerbissen der Seeregion auf dem Teller landen.