

„Fels“-Exkursion 1990 in die Schweiz

Vom 6. bis 8. Oktober 1990 führte der Förderverein der Ehemaligen der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei seine jährliche Fachexkursion durch. 51 Ehemalige – 37 Fischzüchter und 14 Seenfischer – vorwiegend aus Bayern, aber auch aus Baden-Württemberg, Hessen, Rheinland-Pfalz, Niedersachsen und Österreich, nahmen an der Lehrfahrt teil.

Von Starnberg aus führte die Fahrt mit dem Reisebus über Vorarlberg nach Meggen am Vierwaldstätter See zu den Seenfischerbetrieben von Alois und Gottfried Hofer. Der Vierwaldstätter See ist 114 km² groß und seine größte Tiefe liegt bei 213,8 m. Insgesamt bestehen 19 Seenfischereibetriebe mit 26 Patenten. Zuerst führte FM Gottfried Hofer durch seinen Betrieb. Neben der Seenfischerei wird eine perfekt ausgebaute Fischveredelung betrieben. Hauptfischart sind Coregonen, wobei ca. 30 % auf Felchen (Renken) und 70 % auf Albeli, eine kleinwüchsige Art (80–120 g), entfallen. Die Maschenweite für Albeli liegt bei 27 mm (in der Laichzeit bei 28 bzw. 29 mm) und für Felchen bei 40 mm. Es sind drei Fischerboote vorhanden, die zur Tiefenfeststellung mit Echolot ausgerüstet sind. Neben den üblichen Stellnetzen sind ein maschinell betriebenes Klusgarn (Maschenweite: Sack 35 mm; Wandgarn 30 mm) und drei Trappnetze im Einsatz. Der gesamte Fang wird veredelt, wobei 90 % in der Räucherei verarbeitet werden. Eine Besonderheit dabei für deutsche Verhältnisse ist, daß 95 % als Filets, die mit Filetmaschinen hergestellt werden, geräuchert werden. Eine echte Spezialität sind auch die am Steckerl geräucherten Rötel (Seesaiblinge). Zur Ergänzung des Angebots wird neben den einheimischen Fischen Lachs geräuchert. Beeindruckend war auch die Präsentation der einzelnen Produkte durch ansprechende Verpackungen. Ein gut ausgestatteter Verkaufsladen für den Direktabsatz ist das letzte Glied in diesem überaus sinnvoll durchorganisierten Fischereibetrieb.

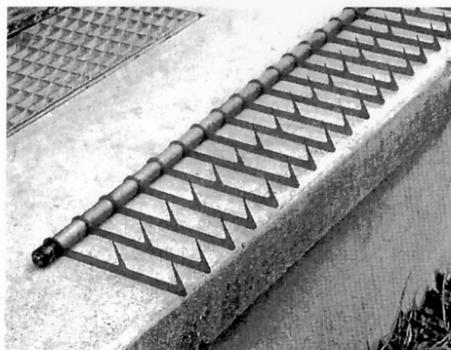
Auf technisch gleich hoher Ausstattung steht der Betrieb von FM Alois Hofer. Besonders ins Auge sticht die große Lagerhalle mit Netzbearbeitungsraum für die Ausführung aller Arten von Netzarbeiten. Die besondere Passion des Betriebsinhabers gilt der Aufzucht von Seeforellen. Die Laichfische werden im Betrieb in Teichen gehalten. Für das Vorstrecken der Brütlinge steht eine Halle mit 10 Rundbecken zur Verfügung. Zum Abschluß der Besichtigung konnten sich die Teilnehmer dank der großzügigen Bewirtung durch die Gastgeber von der hohen Qualität der erzeugten Produkte überzeugen.

Das erste Besichtigungsobjekt des zweiten Tages war die kantonale Fischbrutanstalt und das Fischereimuseum in Zug. Herr Doggwiler vom Fischereiverein Zug und Mentor des Museums übernahm die Führung. Für fischereilich Interessierte bot sich eine wahre Fundgrube an Fanggeräten, Trophäen, Präparaten und sonstigen fischereilichen Sehenswürdigkeiten, die Herr Doggwiler fachkundig erklärte. Der kantonale Fischereiaufseher, Herr Kaiser, und FM Speck, übernahmen die Führung durch die Brutanstalt. Der Zuger See ist 38,2 km²



Vierwaldstätter See, Meggen

groß und besteht aus dem flachen Untersee und dem tiefen Obersee (200 m). Der See wird von 11 Berufsfischern bewirtschaftet, daneben werden 2000 Angelpatente ausgegeben. Es werden zwei Brutanstalten in Walchwil und in Zug vom Kanton Zug unterhalten. Der Gesamtfang beträgt ca. 180000 kg, wovon etwa 120000 kg auf Felchen entfallen. Besetzt werden Felchen (27,5 Mio. Brut, ca. 30000 Sömmerlinge), Rötel (Seesaiblinge) (ca. 6000 Sömmerlinge), Hechte (1,5 Mio. Brut, 1000 Sömmerlinge) und Seeforellen (1000 Sömmerlinge). Der Laichfischfang wird von den Berufsfischern gelenkt durch Probefänge durchgeführt. Die Erbrütung erfolgt in Zuger-Gläsern und Langstromtrögen. Sofern vorgestreckt wird, erfolgt dies im Langstrombecken, bei



Räucherhaken, Betrieb FWM König, Willisau

Felchen werden auch Netzkäfige eingesetzt.

Herr Schön vom Zuger Fischereiverein erläuterte zum Schluß die Seesanierung des Zuger Sees. Der See hat eine Austauschzeit von 15 Jahren. Seit 1988 ist die Ringleitung fertiggestellt, deren Bau vor 20 Jahren begann. Daneben wurde auf die Landwirtschaft eingewirkt, Nährstoffe möglichst fernzuhalten. Äußerst wichtig für den Zuger See sind auch die jährlichen Föhnstürme, um eine Durchmischung der Wasserschichten zu bewirken.

Der nächste Besuch galt der Forellenzucht Mühletal AG in Willisau. Es handelt sich dabei um einen Speisefischbetrieb mit Verar-

beitung in Willisau, einen Meerfisch-Import mit Lachsräucherei in Ebikon und einen Setzlingsbetrieb in Ennetbürgen, die von den Gebrüdern König geführt werden.

Der Betrieb in Willisau verfügt über Bachwasser und eigene Quellen. Die Wassermenge schwankt zwischen 150–250 l/s, die Temperaturen liegen im Sommer bei 15–18 °C und im Winter bei 3–4 °C. Produziert werden in erster Linie Regenbogenforellen als Speisefische, daneben aber auch Bachforellen, Bachsaiblinge und Narmaycush als Besatzmaterial. Die Vermarktung läuft eindeutig in Richtung Totvermarktung und zwar küchenfertig und Filets oder Räucherware, während der Lebendanteil stark rückläufig ist. Besonders beeindruckend war die Einrichtung der Räucheranlage. Die Forellen werden im Bearbeitungsraum in den Räucherkorb gehängt, der auf einer Laufschiene zur Kühlung und in den Räucherofen gefahren werden kann. Fest montierte Räucherhaken ermöglichen eine schnelle Aufhängung. Von der Verarbeitung ist ein Verkaufsladen für den Direktverkauf eingerichtet.

Völlig anders präsentiert sich der Aufzuchtbetrieb in Ennetbürgen. Er verfügt über ein Bruthaus mit Brutschrank (100 Einsätze á 5000 Eier), 7 Rundbecken und 4 Langstromrinnen. Im Freigelände sind 12 Fließkanäle und ca. 40 Rundbecken für die Setzlingsaufzucht angeordnet. Für die Wasserversorgung stehen 150–200 l/s Bach- und Quellwasser zur Verfügung. Es werden Satzfisher von Bachforellen, Regenbogenforellen und Bachsaiblingen in einer Größenklasse von 8 bis 12 cm Länge zum Besatz natürlicher Gewässer produziert. Der Satzfishermarkt in der Schweiz wird von privaten Züchtern nur zu ca. 10 % abgedeckt, die Hauptmenge wird von den kantonalen Einrichtungen erzeugt. Neben diesen beiden Betrieben wird noch ein Meerfischhandel und eine Lachsräucherei betrieben, deren Produkt neben Räucherforelle ausgiebig verkostet werden konnte und guten Anklang fand.

Am dritten Tag führte uns die Reise über den Brünigpaß – Interlaken – Soiez – Soanen zu-

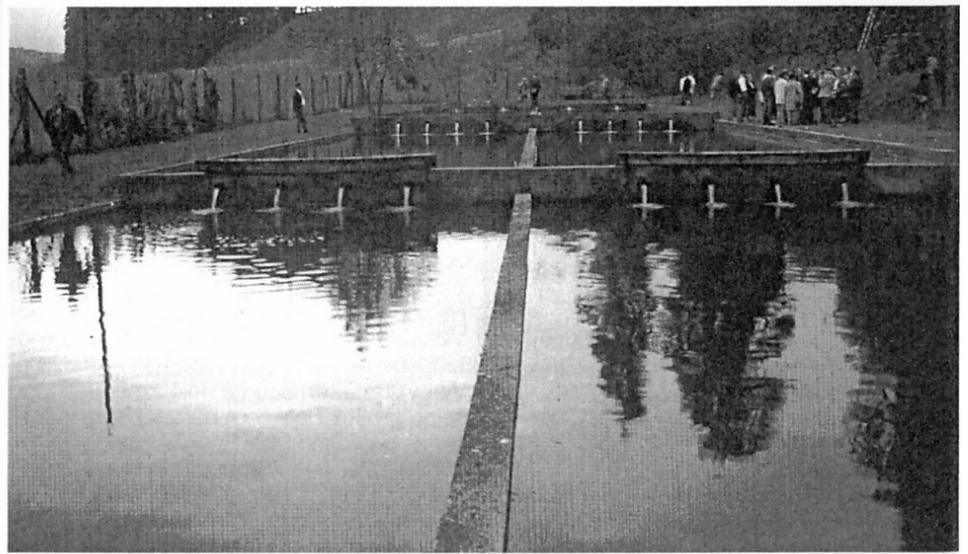
nächst nach Neurivue zur Pisciculture de la Gruyère in der französischen Schweiz. Die Leitung des Betriebes hat Herr Bossy, der uns die Anlage auch vorstellte. Die Wasserversorgung erfolgt über eine Quelle, die als Minimum 150 l/s und als Maximum 250 l/s bei Temperaturen von 6–9 °C liefert. Eine Entgasung des Quellwassers erfolgt durch Überleiten des Wassers über Siebe. Eine Alarmanlage kontrolliert den Wasserzulauf. Für die Produktion von Speiseforellen stehen 4 Fließkanäle zur Verfügung (120 m lang; 4 m breit; 0,5–0,7 m tief). Jeder Kanal ist in 5 Abschnitte unterteilt, die Wände sind betoniert, der Boden besteht aus einer Kiesschüttung (3–6 cm Korngröße). Die Fische werden als Brut mit einem Gewicht von 1,5 g/Stück zugekauft. Die Besatzdichte der Fließkanäle liegt bei 37–38 kg/m³. Verkauft werden Speiseforellen von 200 bis 300 g lebend und filetiert. Benötigte Räucherware wird in Lohnräuchereien in Auftrag gegeben. 80–90 % der Produktion wird im Kleinverkauf über ein Ladenlokal und einen Angelteich abgesetzt.

Die Fahrt ging anschließend an diesen interessanten Betrieb an diesem Tag weiter über Freiburg, Bern, Basel in die Nähe von Ettenheim, wo am nächsten Tag der Betrieb vom FWM Riegger zur Besichtigung anstand. Diese Karpfenteichwirtschaft verfügt über 17 ha Wasserfläche. Der Seltenbach, der die Wasserversorgung sicherstellt, hat ein Einzugsgebiet von 2,5 km². Der Schwerpunkt des Betriebes liegt auf der Satzfisherzeugung, wobei 70 % als einsömmerige Fische verkauft werden. Erzeugt werden neben Karpfen und Schleien vor allem Hecht, Zander, Rotaugen und Kleinfische. Eine Besonderheit ist die Planktongewinnung. Nach entsprechender Vorbehandlung des Teiches wird mit einem mechanisch bewegten Planktonnetz täglich 150 kg Plankton pro Teich gefangen, das für die Anfütterung zur Verfügung steht, Überschüsse werden tiefgefroren. Das Kernstück des Betriebes ist das Bruthaus. Es verfügt über 2 Wasserkreisläufe, nämlich Warm- und Quellwasser. Gut bewährt hat sich die UV-Entkeimung des Erbrütungswassers. Die Eigewinnung erfolgt nach der Woynarovich-Methode. Erbrütet wird in Zügergläsern. Beim Karpfen kommt dem Schuppenkarpfen große Bedeutung zu. Diese sollen bei Hochwasser standfester sein, weshalb sie von den Anglern als Satzfisher bevorzugt werden. Hecht- und Rotaugenlaicher werden aus dem Rheingebiet bezogen, wobei allerdings die PCB-Belastung der Eier gewisse Schwierigkeiten bereitet.

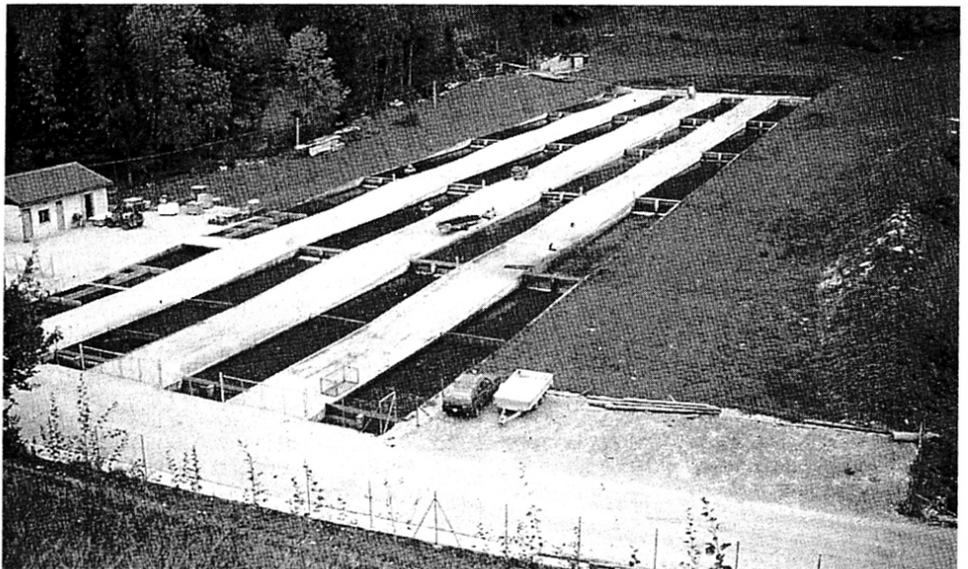
Zum Abschluß der Lehrfahrt konnte auf Vermittlung von Frau FWM Anselm noch das Kulturwehr bei Kehl besichtigt werden. Die Teilnehmer konnten sich über den Mechanismus der Wasserregulierung informieren und das Innere des Wehres besichtigen.

Zum Schluß dieses Berichtes möchte ich mich bei allen Betriebsleitern im Namen aller Exkursionsteilnehmer für ihre Bereitschaft, den „Fels“ aufzunehmen, und die damit verbundene großzügige Bewirtung recht herzlich bedanken. Die Lehrfahrt wird allen Teilnehmern sicher in guter Erinnerung bleiben.

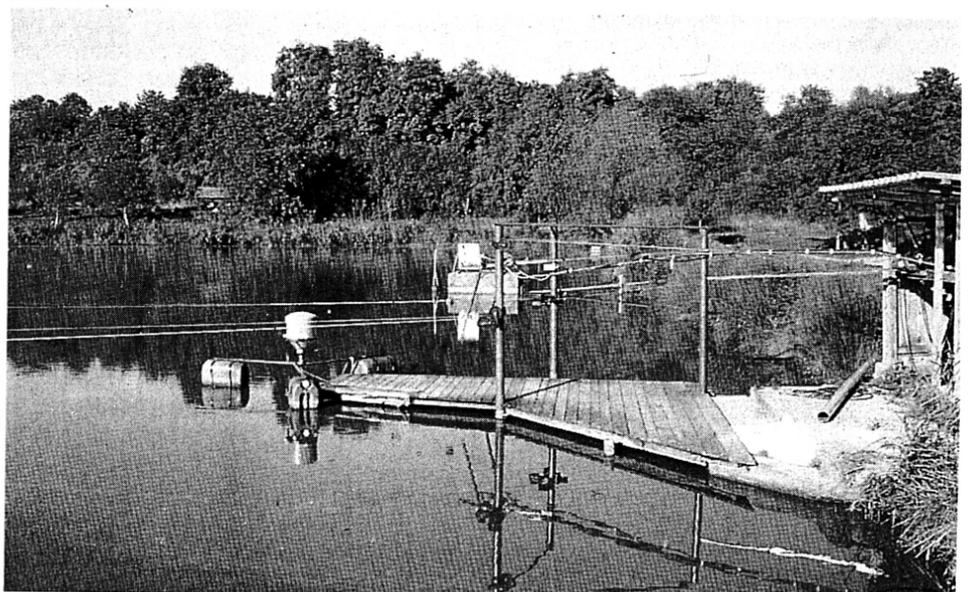
Jahn, LD



Fließkanäle, Setzlingsbetrieb FWM König, Ennetbürgen



Fließkanäle, Speisefischbetrieb Pisciculture de la Gruyère, Neurivue



Planktonfanganlage, Betrieb FWM Riegger, Ettenheim