

## FELS-Exkursion an Bodensee und Rhein

Dr. Martin Oberle, Dr. Reinhard Reiter – LfL, Institut für Fischerei, Starnberg

Die letztjährige Exkursion des Fördervereins der Ehemaligen der Bayerischen Landesanstalt für Fischerei e.V. (FELS) führte 44 Teilnehmer vom 17. bis 20. Oktober 2010 an den Bodensee und Rhein. Der fachliche Schwerpunkt lag in der Fluss- und Seenfischerei. Die Anreise führte von Markt Schwaben über Starnberg nach Konstanz. Dort wartete bereits ein Schiff auf die Teilnehmer. Es war die letzte Schifffahrt der Saison, die von Konstanz nach Schaffhausen durchgeführt wurde, und die uns durch die malerische Landschaft am Untersee und den Rhein abwärts führte. Auf dem Schiff wurde den Teilnehmern von Stefan Riebel von der

Insel Reichenau, Seenfischer und Vorsitzender des Fischereivereins Untersee und Rhein, sowie von Maximilian Langer, bayerischer staatlicher Fischereiaufseher aus Nonnenhorn, Erklärungen zur Bodenseefischerei gegeben. Der Bodensee besteht aus dem Obersee mit einer Größe von 473 km<sup>2</sup> und dem Untersee mit 63 km<sup>2</sup> – insgesamt 536 km<sup>2</sup> (53.600 ha) – und hat ein Volumen von 48 km<sup>3</sup>. Die tiefste Stelle des Sees beträgt 254 m. Er ist 63 km lang und maximal 14 km breit. Seit 1893 ist der Fang der Fische im Bodensee-Obersee über die Bregenzer Übereinkunft geregelt. Bei der jährlich stattfindenden Internationalen Bevollmächtigten-Konferenz für die

Bodenseefischerei (IBKF), in der die einzelnen Vertragsstaaten vertreten sind, werden anstehende Änderungen der fischereilichen Bewirtschaftung (Fanggeräte, Fangmethoden, Befischungstage etc.) beraten und gegebenenfalls beschlossen. Am Obersee gibt es heute noch 150 Berufsfischer, von denen 650 t Fisch pro Jahr gefangen werden. Am Untersee gibt es heute 34 Berufsfischer, von denen jedoch nur zwei im Vollerwerb arbeiten, die übrigen wirtschaften im Nebenerwerb. Der Gemüsebau oder auch der Weinbau stellt hier häufig eine zusätzliche Einnahmequelle dar. Wenige betreiben selbst eine Fischvermarktung, viele der Berufsfischer geben



die gefangenen Fische an den Großhandel ab. Vor 15 Jahren begann man, die Weißfischvermarktung zu fördern. Es wurde Brät aus Weißfischen erstellt, welches in Blöcken tiefgefroren wurde und zur Erzeugung von Frikadellen diente. Diese Art der Weißfischverarbeitung gibt es heute nicht mehr, da die Menge der Weißfische nicht ausreicht. Die Ursachen dafür sind nicht eindeutig. Zum einen mögen sinkende Nährstoffgehalte des Wassers eine Rolle spielen, zum anderen ist die zunehmende Verbreitung des Kormorans als Ursache nicht auszuschließen.

Nach Aussagen der beiden Referenten kommen am Bodensee seit 15 Jahren massiv Kormorane vor. Diese treten nicht nur im Winter auf, sondern mittlerweile auch in den Sommermonaten. Jetzt sollen sich nach ihrer Kenntnis etwa 700 Kormorane in Kolonien am See aufhalten. Kormorane dürfen am Untersee auf deutscher Seite geschossen werden, auch von den Fischern. Das Schießen helfe in jedem Fall, die Präsenz der Vögel zu verringern, zum Schutz der Fischbestände, die bereits stark unter dem Kormoran gelitten haben. Zunächst nahmen die Rotaugenbestände ab und nun auch die Barsche. Die Fischer stellen immer wieder fest, dass die Kormorane 40 m bis maximal 60 m tief tauchen und so vielen Fischarten nachstellen können. Es gab verschiedene Versuche zur Verbesserung der Situation. Unter anderem gab es vor Jahren eine Genehmigung des Regierungspräsidiums Freiburg, Brutvögel in den Brutkolonien in kalten Nächten mit Lasergewehren bzw. Licht von den Nestern zu verscheuchen, damit die Eier erkalten und absterben. Dies führte zu großen Protesten aus ganz Deutschland, Spanien und Portugal, sodass diese Aktionen wieder eingestellt wurden.

Während der Erläuterungen fuhren wir an malerischen Fischerdörfern vorbei, z. B. an dem Dorf Ermatingen in der Schweiz. Von diesem berichtete Herr Langer, dass in früheren Zeiten die Trübsenleber für die ansässigen Fischer Reichtum brachte. Immer wieder fuhren wir auch an Stellen vorbei, wo Pflöcke über der Wasseroberfläche zu sehen waren, sogenannte „Reisige“. Dies sind Einrichtungen unter Wasser, die etwa eine Fläche von 8 x 8 m einnehmen. Dabei werden Stämme in den Boden geschlagen und Kästen errichtet, welche mit Tannen und Fichten bestückt werden. Sie dienen als Laichstätten für Fische und waren früher auch beliebte Fangplätze. Fische dürfen nur mit zugelassenen Netzen gefangen werden, die von den Fischereiaufsichtern exakt hinsichtlich der Maschenweite kontrolliert und dann plombiert werden. Bei Zuwiderhandlungen drohen Sanktionen. Die sehr informative Fahrt endete am Rheinfluss in Schaffhausen. Tief beeindruckt hat es die Teilnehmer, welche Wassermassen dort über einen Höhenunterschied von etwa 23 m schießen. Für die meisten Fischarten ist es wohl eine unüberwindbare Aufstiegsbarriere.

Im Anschluss an diesen informativen und beeindruckenden Ausflug konnten die Teil-

nehmer entweder an einer Stadtführung durch das historische Konstanz oder an einer Besichtigung des Aquariums Sea Life teilnehmen. Ein ehemaliger Starnberger Schüler, der Fischwirt Alexander Dressel, führte durch das Aquarium, in dem das Leben von der Quelle beginnend bis hin zu den Weltmeeren dargestellt wird. Besonders interessant und fremd war natürlich die Unterwasserwelt im Meer, wo viele der ansonsten kaum lebend zu beobachtenden Tierarten vorkamen. Die Bandbreite reichte von Quallen, Seepferdchen bis hin zu Rochen und Haifischen. Von der engagierten und fachkundigen Führung waren die Teilnehmer sehr angetan.

Nach einer Übernachtung in Konstanz ging die Fahrt weiter auf die Nordseite des Bodensees nach Überlingen und Unteruhldingen zum Fischereibetrieb von Sonja und Andreas Knoblauch. Zunächst besichtigten wir ihren wunderschönen Fischladen, der in zentraler Lage im malerischen Ort Überlingen neben dem Rathaus liegt. Das Haus konnte erst vor einigen Jahren erworben werden und wurde als Fischladen mit Imbiss ausgebaut. Neben den Tischen im Inneren stehen außen 100 Sitzplätze zur Verfügung. Bei gutem Wetter sind diese in der Hauptsaison oft sieben- bis achtmal am Tag belegt. Der Fang von eigenen Fischen reicht im Augenblick nicht aus, es werden daher Fische von zehn anderen Bodenseefischern zugekauft. Die Palette wird zudem durch Seefisch erweitert. Sämtliche Fische werden selbst vermarktet, es erfolgt keine Belieferung des Großhandels. Insgesamt hat der Betrieb heute 30 Angestellte. Der Familie stehen derzeit 3 Fischereipatente zum Fischfang zur Verfügung. Der Laden überzeuget durch ein äußerst gelungenes Ambiente und eine wunderschöne Fischtheke mit Spezialitäten, wie Felchenkaviar, Felchenleber und Salaten aus Felchen nach Matjes-Art. Im Anschluss besichtigten wir das Verarbeitungsgebäude des Unternehmens in Unteruhldingen. Auch dort überzeugten die Sauberkeit und die Ausstattung des Gebäudes. Bei den Kostproben konnten wir uns von der Qualität der Produkte überzeugen.

Danach ging es zu Fuß zur Uhdinger Fischtheke von Stefan und Heidi Knoblauch, in dessen Laden- und Imbissbereich ein Mittagessen eingenommen wurde. Auch sie verfügen über ein eigenes Fischereipatent und betreiben die Seenfischerei. Es wird auch ein Partyservice betrieben und Fischprodukte an Kunden versandt.

Nach einem Besuch des Pfahlbaumuseums in Unteruhldingen, wo uns auch der historische Fischfang näher gebracht wurde, besuchten wir den Fischereibetrieb von Fritz und Martin Meichle in Hagnau. Die Geschichte des Betriebes geht ins 14. Jahrhundert zurück; der Betrieb befindet sich derzeit in der 13. Generation. Insgesamt arbeiten im Betrieb drei Arbeitskräfte. 90 % der Fische werden direkt und an die Gastronomie vermarktet, nur 10 % gehen an den Großhandel. Zum Teil werden auch Weinfeste mit Produkten beliefert. Eine

sehr interessante Form der Direktvermarktung wird seit neuerem durch Herrn Meichle praktiziert. Er finanziert Kühlschränke, die er bei anderen landwirtschaftlichen Direktvermarktern aufstellen lässt und mit Räucherfischen füllt. Derzeit hat er fünf derartige Kühlschränke im Umkreis stehen. Die Fische haben dort den gleichen Preis wie in seinem Laden. Etwa 10 % des Erlöses bekommt der jeweilige Direktvermarkter, wenn er die Fische dort aus dem Kühlschrank verkauft. Herr Meichle ist mit dieser Form der Vermarktung sehr zufrieden und plant sie weiter auszubauen. Die Fische erhält er aus zwei Fischereipatenten, die ihm zur Verfügung stehen. Er kauft auch von anderen Fischern zu. Neben der Fischerei besteht auf dem Betrieb auch noch ein Brennrecht. In der Brennerei wird aus eigenem Obst auch „Hochgeistiges“ hergestellt.

Im Anschluss folgte eine Besichtigung der Winzergenossenschaft Hagnau mit Weinprobe. Die Weinlese war in vollem Gange und wir konnten die Anlieferung der Reben, die Gewichtserfassung und die Feststellung der Öchslegrade beobachten. Bereits im Jahr 1881 wurde dort von einem Pfarrer die älteste Winzergenossenschaft in Baden gegründet. Heute liefern dort 105 Winzer aus 60 Winzerfamilien Reben von einer Fläche von 145 ha ab. Beindruckend ist das durch den Zusammenschluss der Winzer ermöglichte professionelle Produktions- und Vermarktungssystem des Hagnauer Weins. Die Produktionsanlagen sind auf dem neuesten Stand und die Arbeitswirtschaft ist optimiert. Ebenso ist das Gebäude, in dem der Wein vermarktet wird, sehr modern und professionell geführt. In einem eleganten Vortragssaal wurde auf gekonnte Art eine Reihe von Weinen vorgestellt und serviert. In einem Verkaufsbereich können die zahlreichen hochqualitativen Weine erstanden werden. Beeindruckend, wie dort durch den Zusammenschluss von Kleinerzeugern und durch das Streben nach bester Qualität ein gelungenes Konzept entstanden ist und zumindest dem äußeren Eindruck nach den Winzern ein gutes Leben ermöglicht. Ähnliches würde man sich auch in der Fischvermarktung wünschen, wo in vielen Regionen die Kleinerzeuger nur niedrige Verkaufspreise erzielen.

Nach der Weinprobe führte uns eine dreistündige Fahrt weg vom Bodensee, mitten durch den Schwarzwald, nach Lahr an den Rhein. Dort besuchten wir am nächsten Morgen in Rheinhausen einen der letzten Rheinfischer mit Fischverarbeitung, Herrn Theo Maurer. Die Tradition der Familie reicht auf das Jahr 1601 zurück. Das Fischereirecht wurde in der Fischerzunft immer auf männliche Nachfolger vererbt. In dem kleinen Ort Rheinhausen waren früher 60 Personen mit der Fischerei beschäftigt. Auf alten Bildern war noch zu sehen, wie dort mit Zugnetzfischerei am Leopoldskanal Fische gefangen wurden. Vor 50 Jahren wurden noch 200 Zentner Fische innerhalb einer Woche gefangen. Auch in der traditionsreichen Fischerfam-



lie von Herrn Maurer wurde früher die Fischerei und Landwirtschaft im Haupterwerb betrieben, seit drei Generationen ist jedoch nur noch der Nebenerwerb möglich. Die Ursache liegt in der Verbauung des Rheins und der frühen Industrialisierung. In den 1960er bis 1970er Jahren war nach seiner Aussage der Fisch aus dem Rhein nicht genießbar. Nasen, Barben, Aale und andere Fische waren verpilzt und hatten Flecken. Ende der 70er Jahre wurde die Wasserqualität langsam besser. Eine große Umkehr im Umweltbewusstsein kam aber erst 1986 nach dem schweren Unfall der Firma Sandoz, als weite Flächen des Rheins vergiftet wurden und es zu einem großen Fischsterben kam. Danach gab es gesetzliche Verpflichtungen für die am Rhein ansässige Industrie. Seitdem trat eine spürbare Verbesserung der Verhältnisse am Rhein ein. In der Fischerzunft in Rheinhausen sind heute noch 100 Mitglieder. Von diesen fischen jedoch nur noch 10-12 mit dem Netz und 30-40 gehen zum Angeln. Die Fischerei am Rhein ist durch die internationale Konferenz zum Schutz des Rheins geregelt.

Vor 15 Jahren ist auf dem landwirtschaftlichen Anwesen ein Fischlokal entstanden, das die Existenz der Familie sichert. Sehr erfolgreich werden Spezialitäten, wie z. B. Zander-Cordon-Bleu, Filetteller aus verschiedenen Fischen aber auch sauer eingelegte Bratfische vermarktet. Im Garten des Anwesens zeigte uns Herr Maurer einige typische Fangvorrichtungen zum Fischfang im Rhein. Besonders beeindruckt waren die Teilnehmer von einer alten Lachsfalle (Bild 1). Diese wurde früher unter Wasser gespannt und mit einem Lockfisch versehen. Der hineinsteigende Lachs löste einen Abzug aus und die Falle schloss sich, sodass er lebend im Netz gefangen war. Der für lange Zeit letzte Lachs wurde 1958 im Rhein gefangen. Die ersten Erfolge des „Lachsprogramms 2000“ sind jedoch spürbar und seit dem Jahr 2008 können wieder erste rückkehrende Lachse im Rhein gefangen werden.

Nach der Weiterfahrt über den Rhein nach Frankreich war der Lachs weiterhin ein Thema. Die Lachszucht in Obenheim im

Elsaß, die von Martin Gerber bewirtschaftet wird, wurde vor 20 Jahren mit Geldern der Firma Sandoz gebaut. Derzeit werden wieder einige große Lachse im Rhein gefangen. Die Wiedereinbürgerungsversuche zeigen erste Erfolge, aber nicht sehr viele Fische steigen auf. Eine Diskussion besteht im Augenblick darüber, welche Anzahl an Fischen dem Fluss entnommen werden darf. Ein Problem stellt dar, dass es im Augenblick keine Angaben über die in den Niederlanden im Rhein geangelteten Lachse gibt. Nach Aussage von Herrn Gerber wäre es dringend erforderlich, dass diesbezüglich in der Rheinmündung strengere Regelungen im Bezug auf den Lachsfang gemacht werden. Im Augenblick werden von Frankreich aus etwa 500.000 Lachsbrütlinge und von Deutschland aus 200.000 Lachsbrütlinge jährlich in den Rhein gesetzt. Herr Gerber schilderte das Vermehrungsverfahren und die Aufzucht der Lachse. Die Befruchtungsrates liegt in der Regel bei etwa 60%. Die Erbrütung erfolgt im Zugerglas. Nach dem Augenpunktstadium kommen die Eier in entsprechende Brutkästen. Herr Gerber zeigte uns zwei kapitale Laichfische – einen Milchner und einen Rogner, die im Frühjahr im Rhein gefangen wurden. Alle Teilnehmer waren von diesen wunderschönen Fischen sehr angetan, besonders auch von der Farbenpracht des Milchners (Bild 2).

Neben Lachsen werden auch Bachforellen und Äschen vermehrt und aufgezogen. Im vergangenen Jahr waren es z. B. 20.000 Lachse, 50.000 Bachforellen und 150.000 Äschen. In der Teichanlage wurde ein Laichfischbestand aus Wildfängen von Bachforellen aufgebaut. Diese stammen zum Teil aus den Vogesen. Aus 50 bis 70 Familien werden hier jährlich Nachkommen erzeugt. In der Regel wird Brut von der jeweiligen F2-Generation ausgesetzt.

Im Anschluss ging es wieder zurück nach Deutschland und weiter zur Firma Maja in Kehl-Goldscheuer, die Eismaschinen und Fischenthäutungsmaschinen herstellt. Wir wurden dort mit einem hervorragenden Mittagsimbiss begrüßt, bevor uns das Sortiment und die Produktion der Firma gezeigt wurden. Die Firma wurde 1955 von

Herrn Hermann Schill gegründet und hat mit 165 Mitarbeitern heute weltweiten Absatz. Die Firma Maja hat ein spezielles Scherbeneisverfahren erfunden und weiterentwickelt. Hierbei wird ein rotierender tiefgekühlter Metallzylinder in ein Wasserbad eingetaucht. Bei jeder Umdrehung gefriert eine 1-2 mm dünne Eisschicht auf der Walze und wird dort nach dem Gefrieren abgeschabt, wodurch dünne Eisscherben entstehen. Der Einsatzbereich ist sehr vielseitig und reicht von der Herstellung von Lebensmitteln, z. B. von Wurst, aber auch zum Kühlen in Kühltheken, in der Backindustrie, in der Fischverarbeitung bis hin zum Einsatz in Krankenhäusern.

Neben den Scherbeneisgeräten werden auch Enthäutungsmaschinen u.a. für Fischfilets hergestellt. Hierbei werden vier verschiedene Maschinentypen angeboten. Neben kleinen Tischmaschinen gibt es größere Standmaschinen mit unterschiedlichen Schnittbreiten. Zudem wurde uns die Möglichkeit der Tiefenthäutung gezeigt. Bei diesem Verfahren wird beim Enthäuten entlang der Seitenlinie tiefer geschnitten und so mehr vom roten Fischmuskel entfernt. Dies dient einer längeren Lagerfähigkeit. Diskutiert wurde auch, ob beim Enthäuten die Zuführung des Filets zur Schneideklinge von Hand erlaubt sei. Dort wurde bestätigt, dass eine Zuführung mit einem Förderband zur Schneideklinge bei Fischfilets nicht erforderlich ist. Aus Arbeitsschutzgründen sollten Gummihandschuhe mit verstärkten Fingerkuppen verwendet werden, nicht dagegen Kettenhandschuhe, da hier die Gefahr des Hineinziehens der Handschuhe in die Schneide gegeben ist. Im Anschluss konnten die Produktionshallen der Firma besichtigt werden. Alle Arbeitsschritte werden vor Ort ausgeführt, selbst die Bearbeitung des Edelstahlbleches, die Bohrungen und die Fertigung der Edelstahlgehäuse mit vollautomatischen Lasermaschinen. Die Präzision und Professionalität bei der Herstellung waren sehr beeindruckend und Vertrauen erweckend.

Im Rahmen des Besuchs der Firma Maja war auch die Firma Kronen eingeladen, sich und ihre Produkte vorzustellen. Die



Bild 1: Alte Lachsfalle



Bild 2: Martin Gerber mit einem Lachsmilchner





**Bild 3: Die Reisegruppe am Rhein**

Firma Kronen stellt Geräte zur Bearbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln in der Gastronomie her. Bei der Vorstellung des Sortiments von Rühr- und Knetmaschinen, Gemüseschneidern, Mixern und Eis- und Sorbet-Maschinen, war vor allem ein Kutter interessant, mit dem es möglich ist, auch kleine Mengen Fischfarce herzustellen. Herr Kronen zeigte uns die schnelle Herstellung von Fischpasteten. Auch diese Vorführungen waren sehr gelungen und weckten bei dem einen oder anderen das Interesse zur Herstellung von leckeren Fischgerichten.

Im Anschluss stand die Besichtigung der Fischzucht Anselm-Schneider in Neuried auf dem Programm. Fischwirtschaftsmeisterin Dagmar Anselm-Schneider ist langjähriges FELS-Mitglied und regelmäßige Teilnehmerin an den Exkursionen. Sie begrüßte die Reisegruppe zunächst am Rhein (Bild 3), wo die Familie seit Generationen ein Fischrecht besitzt. Mittlerweile ist die erwerbsmäßige Fischerei dort nicht mehr lohnend. Es sind große Verluste durch den Kormoran zu verzeichnen. Die Schleppnetzfisherei wurde daher mittlerweile eingestellt. Es werden lediglich noch Erlaubnisscheine zum Angeln ausgegeben. Der Betrieb hat heute verschiedene Standbeine. Neben der Erzeugung von Fischen in der eigenen Teichanlage erfolgt die Vermarktung von feinen Fischprodukten auf umliegenden Märkten. Zudem werden auf dem Altrhein geführte Bootsfahrten angeboten. Leider musste die programmgemäße Bootsfahrt aufgrund des schlechten Wetters ausfallen. Stattdessen wurde zum Erwärmen der Gemüter eine Schnapsverkostung in der Edelbrennerei Wurth eingefügt. Im Anschluss wurden wir in der Fischzucht von Frau Anselm-Schneider herzlichst empfangen. In ihrem wunderbar dekorierten Bruthaus war ein herrliches Fischbuffet hergerichtet. Zwei am Feuer gegrillte Hammel warteten auf die Teilnehmer. Zudem hatte Sie ein Unterhaltungsprogramm organisiert. Es war ein sehr gelungener Abend. An dieser Stelle sei ihr noch einmal herzlicher Dank ausgesprochen.

Nach einer Übernachtung in Lahr stand der Besuch der Fischtreppe Gamsheim-

Rheinau auf dem Programm. Die dortige Wasserkraftanlage mit einer Gesamtleistung von 96 MW wurde 1974 gebaut. Frau Bohrer erläuterte uns die Besonderheiten der Fischtreppe. Früher war der Lachs der Brotfisch der Rheinfischer. Zug um Zug wurden im Rhein immer mehr Querverbauungen errichtet und der Fluss begradigt. Hinzu kam eine Verschlechterung der Wasserqualität. Der Fischreichtum ging daher stark zurück. Am 1. November 1986 kam es zu einem Großbrand des Chemiewerkes Sandoz bei Basel. Durch das in den Rhein fließende Löschwasser kam es zu einem Fischsterben von großem Ausmaß. Damals entstand das Bewusstsein, dass für die Fische im Rhein dringend etwas unternommen werden muss. So entstand auch der Aktionsplan „Lachs 2000“. Diese Maßnahmen zeigten Erfolg. Im letzten Jahr wurden 70 Lachse gefangen. Eine wichtige Funktion erfüllen hier die Fischtreppen. Diese werden nicht nur von den Wanderfischen, wie dem Lachs, sondern auch von sehr vielen lokalen Arten genutzt. Der Rhein führt in diesem Bereich etwa 1.500 m<sup>3</sup>/s Wasser. Durch die Fischtreppe selbst fließen etwa 1,2 m<sup>3</sup>/s. An den Eingängen zur Fischtreppe wird zusätzlich durch den Betrieb eines Kleinkraftwerkes eine Lockströmung von etwa 15 m<sup>3</sup>/s erreicht. Insgesamt ist ein Höhenunterschied von 10 m zu überwinden. Die Länge des Fischpasses, der aus insgesamt 39 Becken besteht, beträgt insgesamt 290 m. Im Besucherzentrum sind verschiedene der durchströmten Becken mit starken Glasscheiben versehen und einsehbar. Eindrucksvoll ist der Blick ins relativ klare Rheinwasser, das sich im Becken verwirbelt und tausende von Luftblasen erzeugt. Der Fischpass ist videoüberwacht. Die Aufnahmen dienen auch zur Erfassung der durchwandernden Fische. Das Warten im Besucherzentrum hatte sich gelohnt. Eine Nase war zu beobachten, wie sie sich durch die Strömung kämpft (Bild 4).

Zum Abschluss der Exkursion ging es weiter zur Fischzucht Zordel in Eyachtal bei Neuenbürg. Vor etwa 50 Jahren hat der heutige Seniorchef, ein gelernter Büromaschinenmeister, Wiesen in dem Tal gepachtet und begonnen Teiche anzulegen. Heute

gehören zum Betrieb mehrere Forellenanlagen, ein Hotel, Restaurants und ein Fischimbiss. Zudem besteht eine Firma, die Fahrzeugaufbauten für Fischtransporte herstellt. Insgesamt sind etwa 76 Personen im Betrieb fest angestellt. Hinzu kommen 25 Aushilfskräfte. Der Betrieb bildet in den Ausbildungsberufen Fischwirt, Restaurantfachmann, Koch und Systemgastronom aus. Nach einem Fischesen in dem wunderbaren Ambiente des Restaurants „Zur alten Mühle“ wurden wir von Andreas Zordel durch den Betrieb geführt. Wir konnten die Forellenteiche, Anlagen zur Fischverarbeitung und den Fischimbiss besichtigen. In letzterem werden an manchen Tagen 1.000 Grillforellen verkauft. Daneben war ein breites Sortiment an verschiedenen Fischprodukten zu sehen. Der Bereich der Fahrzeugaufbauten bot viele interessante Lösungen für Fischtransporte in allen Größen und sorgte für ausgiebige Diskussionen. Beispielfhaft sei die Gummibeschichtung der Ladefläche eines Pick-ups erwähnt, welche auf das Blech aufgespritzt wird. Dadurch werden Zwischenräume und das mögliche Eindringen von Wasser und somit die Rostbildung vermieden. Ebenso interessant war ein Hebekescher, der im Betrieb gebaut wurde und welcher das Keschern aus den Haltungsanlagen sehr erleichtert.

Mit Verspätung traten wir dann die Heimreise an. Allen besuchten Betrieben, Firmen und Einrichtungen sei herzlich gedankt. Deutlich wurde bei der Exkursion, dass Fischereibetriebe neben dem Fang und der Erzeugung von Fisch zukunftsfähig sind, wenn zusätzliche Standbeine geschaffen werden. In vielen Betrieben war die Fischverarbeitung und die Abgabe von frischen Spezialitäten über die Ladentheke, auf dem Markt, im Fischimbiss und im Fischrestaurant eine wichtige Einnahmequelle. Daneben werden zum Teil die Frische der Ware und das Erlebnis der Natur bei einem Besuch der Teichanlagen oder bei Bootsfahrten auf dem Rhein an den Verbraucher herangetragen. Bei den Besuchen der Winzergenossenschaft Hagau und der Brennerei Wurth wurde zudem deutlich, wie erfolgreich Betriebe heute sein können, wenn durch die Erzeugung höchster Qualität und mit gutem Marketing hohe Preise und so auch ein gutes Einkommen erzielt werden können. Hier ist sicher für die Entwicklung der heimischen Fischerzeugung noch weiteres Potenzial vorhanden.



**Bild 4: Aufsteigende Nase im Fischpass Gamsheim**