

Es muss nicht immer Felchen sein – diese Fischarten hat der Bodensee noch zu bieten

Angela Katterloher und der Berufsfischer Paul Lachenmeir lassen sich von den fehlenden Felchen nicht unterkriegen. Die beiden setzen auf die Fischvielfalt im See und verarbeiten sie zu Delikatessen.



Die Brachse ist Paul Lachenmeirs Lieblingsfisch. | Bild: Anette Bengelsdorf

VON ANETTE BENGELSDORF

Außer dem Gesang der Vögel ist nichts zu hören, noch verschlafen strecken Schwäne auf den Sandbänken in der Rotachmündung Flügel und Beine aus, aus dem Schilf steigen träge Nebelschwaden. Nur Paul Lachenmeir versprüht in seiner orange-gelben Latzhose, Typ Ostfriesennerz, noch vor Sonnenaufgang jede Menge Energie.

Punkt 5 Uhr steigt er in sein Boot und wirft den Außenborder an. Östlich der Rotachmündung, ziemlich dicht unter Land, hat er am späten Abend vier Netze ausgelegt. „Wenn man nur zwei Aktien hat und die in den Keller gehen, ist das schlecht. Hat man zehn Aktien, kann man es verkraften“, sagt der drahtige Mann. Über 30 Arten beheimatet der Bodensee. Der Berufsfischer setzt deshalb nicht nur auf Felchen und Kretzer, sondern auf die Vielfalt im See.



KOCHEN

Feine Bodenseeküche: Warum es viel mehr als nur Felchen gibt und was die Römer und die Klöster zum heutigen Genuss beigetragen haben

Seit elf Jahren ist der Fischwirtschaftsmeister, der seine Lehre am Waginger See gemacht hat, am Bodensee zu Hause. Zuerst in Kressbronn, seit 2019 in Friedrichshafen an der Rotachmündung. Um endlich wieder als Fischer arbeiten zu können hat er seinen Fischhandel in Landsberg aufgegeben und erfüllte sich damit seinen Lebensraum.



Der Karpfen ist ein Symbol des Glücks und der meistgezüchtete Fisch in vielen Ländern der Erde. | Bild: Anette Bengelsdorf

Die Leute wollen nur Felchen und Saiblingsfilet

Ein Netz nach dem anderen, jedes 100 Meter lang, zieht er mit Muskelkraft an Bord und legt es sorgsam in Kisten. Die Netze sind zurzeit stark mit grünen Algen behangen, was sie für die Fische sichtbar macht. Trotzdem holt er vier Brachsen, drei Schleien und zwei Karpfen aus dem See. Vierjährige Tiere mit etwa zwei Kilogramm Gewicht.

In der Woche davor, sagt er, seien es Karpfen mit 15 Kilo gewesen. Einen Meter groß und mit 18 Jahren auf dem Buckel. Kein Mensch wisse, dass man sie essen kann, sagt Lachenmeir, die Leute wollten Felchen und Saiblingsfilet. Dabei sei der Karpfen das

Symbol für Glück und der meistgezüchtete Fisch in vielen anderen Ländern. Karpfenschuppen im Geldbeutel würden sogar für Reichtum sorgen, weiß der Fischer.



Schleien sind mit dem Karpfen verwandt und gingen zahlreich ins Netz. | Bild: Anette Bengelsdorf

Welse sind keine ins Netz gegangen

Zeitaufwendig sei das Geschäft und kostenintensiv, sagt der gebürtige Bayer, dessen Zungenschlag sofort seine Herkunft verrät. Ein großes Netz kostet etwa 350 Euro. Geht das kaputt und hat man in fünf Stunden 20 Felchen gefangen, und das sei momentan die Realität, dann stimme die Rechnung nicht. Deshalb setzt er auf Brachse, Karpfen, Schleie und Wels.

Das könnte Sie auch interessieren



REICHENAU

Berno Spickers Rekordfang: Er hat einen 2,10 Meter großen Riesenwels im Netz

Doch das Welsnetz, mit einer Maschenweite von 125 Millimetern, in etwa einem Meter Tiefe vor dem Eriskircher Ried ausgelegt, bleibt heute leer. Vergangene Woche hätten sich kapitale Exemplare mit bis zu 21 Kilogramm und 1,60 Metern Länge darin verfangen. Heute soll es nicht sein. Fischerei, sagt Lachenmeir, sei Geduld. Und Geduld eine versunkene Tugend.



Um 5 Uhr morgens holt Paul Lachenmeir seine Netze vor dem Eriskircher Ried ein. | Bild: Anette Bengelsdorf

Die Brachse war früher ein geschätzter Fisch

Auf spiegelglattem Wasser geht es weiter nach Osten zum nächsten Netz. Mit diesem befördert Paul Lachenmeir jeden Meter einen Fisch an Bord. Vor allem Brachsen. „Das ist ein toller Fisch“, sagt er, noch zur Zeit des Konstanzer Konzils sei er hochgeschätzt und teurer als Felchen gewesen. Etwa zwei Tonnen fängt er davon im Jahr.

Dann ist das Kretzer-Netz dran. Das liegt mit einer Maschenweite von nur 28 Millimetern etwas weiter draußen auf neun Metern Tiefe im See. Der Fischer ist positiv überrascht. Jede Menge der kleinen gestreiften Barsche haben sich mit ihren stacheligen Rückenflossen im beinahe unsichtbaren Netz verfangen.



Auch die eingewanderten Kamberkrebse gehen gelegentlich ins Netz. Angela Katterloher dekoriert mit ihnen ihre Fischplatten. | Bild: Anette Bengelsdorf

Das sei für die Jahreszeit ein erfreulicher Fang, sagt der Mann mit dem wettergegerbten Gesicht – und befördert die Kretzer in eine Kiste mit Eis. Gut gekühlt, erklärt er, ließen sie sich besser filetieren. Und das lohnt sich bei den schmackhaften Fischlein mehr als bei einem Wels. Der habe einen Kopf wie ein Elefant, sodass von 20 Kilo Lebendgewicht etwa sechs Kilo Filet übrig blieben. Beim Kretzer dagegen sei es davon etwa die Hälfte.



Der Fangertag der Kretzer war für die Jahreszeit erfreulich. | Bild: Anette Bengelsdorf

Fischbolognese, Curry und Frikadellen

Die Essgewohnheiten der Menschen zu ändern sei aber ein langwieriges Geschäft, sagt Paul Lachenmeir. Und so geben er und seine Lebensgefährtin Angela Katterloher alles, um auch diese Fische den Kunden schmackhaft zu machen.

Zurück an Land hat sich vor dem Laden „Der Fischkönig“ bereits eine kleine Kundenschlange gebildet. Angela ist Inhaberin des „verrückten“ Fischladens in Friedrichshafen, wie sie ihn nennt. Die 57-Jährige ist Wirtschaftsingenieurin mit einem Masterstudiengang.

Ihre Karriere als Führungskraft in der Wirtschaft hat sie aufgegeben und bringt stattdessen seit zwei Jahren Pauls Fang an die Kunden. Und dabei ist sie kreativ. Brachsen, die Paul räuchert, werden als Filet oder zu Brachsenräuchercreme verarbeitet, Rotaugen in Matjes verwandelt. Angela kocht Fischbolognese, rotes Curry, brät Fischfrikadellen. In den Restaurants um den See findet Paul keine Abnehmer für diese in Vergessenheit geratenen Fische. Um seinen Fang direkt zu vermarkten, verkauft ihn Paul deshalb zu 95 Prozent an seine Lebensgefährtin.



Der „Fischkönig“ an der Rotachmündung in Friedrichshafen. | Bild: Anette Bengelsdorf

Plötzlich haben ihr die Leute den Laden eingerannt

Auf dem städtischen Gelände, auf dem sich seit mehr als 100 Jahren Berufsfischer angesiedelt haben, hat Angela Katterloher im April 2019 die ehemalige Filetier-Hütte in einen kleinen Laden umgebaut. Dort wollte sie von Anfang an nur wildgefangene Fische aus dem Bodensee verkaufen. Im selben Jahr ging kaum ein Felchen ins Netz. Eigentlich, sagt die quirlige Frau mit den wachen Augen, hätte sie gleich wieder zusperren können. Doch so schnell gaben die beiden nicht auf.

▼ Die Fangerträge gehen zurück

Der Gesamtertrag der Berufsfischer am Bodensee-Obersee lag 2019 bei nur 204 Tonnen. Damit war es das Fangjahr mit dem niedrigsten Ertrag seit 1910, dem Beginn der Statistikführung. Maßgeblich für die schwachen Fänge 2019 waren die starken Rückgänge bei den Felchen. Noch nie wurde mit 51,7 Tonnen ein so niedriger Jahreswert erzielt. 60 Prozent weniger als im Vorjahr und 85 Prozent weniger gegenüber dem Zehnjahresmittel, der bei 331 Tonnen liegt. Die Erträge anderer bedeutenden Wirtschaftsfische wie Barsch, Hecht, Zander, Wels und Seesaibling konnten gegenüber 2018 leichte Zunahmen verzeichnen und konnten zumindest zum Teil die starken Fangrückgänge beim Felchen kompensieren. Andere Arten, wie Karpfen, Schleie, andere Weißfische und Seeforelle, die für die Berufsfischerei ebenso bedeutsam sind, stagnierten auf dem Niveau der Vorjahre. Im Verlauf des Jahres 2020 stieg der Felchenfang der Berufsfischer wieder an.

„Brachsen-Paule“ setzte auf seinen Lieblingsfisch, den Angela zum Symbol des Ladens machte, und ließ ihre Kunden dessen geräucherte Rückenfilets probieren. Zwölfstündige Arbeitstage, die sie mit der Produktion von Fischbrötchen und Bolognese aus Weißfischen und anschließend beim Verkauf im Laden verbrachte, waren die Regel. „Mit der Corona-Pandemie ging es dann richtig los“, erzählt sie. Plötzlich hätten ihr die Leute den Laden eingerannt.



Angela Katterloher ist Inhaberin des Fischladens an der Rotachmündung. | Bild: Anette Bengelsdorf

Die Fische am Ufer gleichen nicht die fehlenden Felchen aus

Heute kann sich Angela Katterloher zwei Hilfskräfte leisten, die sie in der Küche und hinter der Theke unterstützen. Die Schlange wird länger und sie verschwindet hinter ihrer Kühltheke, in der sie ihre Spezialitäten auf Eis präsentiert.

Das könnte Sie auch interessieren



KREIS KONSTANZ

Wabbelige Wesen im Gnadensee: Wenige Zentimeter große Gebilde am Bodenseeufer geben Rätsel auf

Paul Lachenmeir gönnt sich eine kurze Pause und setzt sich mit einer Tasse Kaffee in die Sonne. Auch wenn es so scheint, ein Patentrezept für alle Fischer sei das Konzept nicht, betont er. Mit der Uferfischerei könne man nicht die fehlenden Felchen im Freiwasser ausgleichen. Dann muss er 200 Kilo veralgte Netze aus dem Boot ausladen, bevor es mit der Verarbeitung der gefangenen Fische weitergeht. Trotz allem, sagt er, sei es das schönste Geschäft der Welt.
