



In der Kälte auf dem See: Anita Koops und ihr Freund Karl-Heinz Liebsch lieben ihren Beruf als Fischer und die Ruhe auf dem See. HOFMANN

die in den Restaurants am Bodensee auf den Teller kommen. Der heimische Ertrag würde nie und nimmer für zwei Millionen Touristen reichen (siehe nebenstehenden Text).

Im selben Gebäude wie Alexander Brinker sitzt Gerd Schröder, Leiter des Seenforschungsinstituts in Langenargen. Er ist für den Gewässerschutz zuständig. Dass die Hälfte des Bodenseeuferers verbaut ist, ist auch ihm ein Dorn im Auge. Doch gegen eine Erhöhung des Phosphorgehalts spricht für ihn die Zielvorgabe der Europäischen Union in der Wasserrahmen-Richtlinie. Danach müsse der See in einen guten ökologischen Zustand geführt werden. „Aus Aufzeichnungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts wissen wir, dass der Phosphorgehalt bei drei Milligramm und noch darunter lag“, sagt Schröder. Ließen die Kläranlagen wieder mehr Phosphor in den See, so bedeute das auch mehr Spurenstoffe, wie Medikamenten-Rückstände, die man nicht wolle. Seit einigen Jahrzehnten beobachten die Forscher eine Erwärmung des Bodensees, sodass es in manchen Jahren nicht mehr zu dem so wichtigen Austausch von Oberflächen- und Tiefenwasser komme, gibt Schröder zu bedenken. „Je nährstoffärmer der See ist,

desto besser ist er in der Lage eine solche Erwärmung zu überstehen“, sagt er. Anita Koops und ihren Kollegen liegt ein sauberer See am Herzen, doch für sie hat Nährstoffarmut nichts mit „sauber“ zu tun. „Wir erwarten von der Forschung ein Umdenken zum Phosphatmanagement“, fordert sie. „Nicht nur um die Existenzen der Berufsfischer zu sichern, sondern um zu verhindern,

.....  
„Aus Aufzeichnungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts wissen wir, dass der Phosphorgehalt bei drei Milligramm und noch darunter lag.“

.....  
**Gerd Schröder**, Leiter des Seenforschungsinstituts in Langenargen

.....  
dass der See und seine Bewohner langfristig an den zunehmenden Schadstoffen schwer erkranken, weil diese dann nicht mehr gut gebunden und abgebaut werden können.“

Konträre Positionen, doch auf dem See ist die Wissenschaft weit weg. Anita Koops fährt nicht mehr allein hinaus, denn vor vier Jahren hatte die 45-Jährige ihren ersten Bandscheibenvorfall, im vergangenen Jahr den zweiten. Jetzt

will sie keinen mehr riskieren und macht eine Umschulung zur Arbeitstherapeutin. Zurzeit absolviert sie ihr Anerkennungsjahr. Doch ihr Herz schlägt weiter für die Fischerei. „Ich war schon als Kind gern am Wasser“, sagt sie, „und bin mit den Füßen im See aufgewachsen.“ Damals in Langenargen lebte in der Nachbarschaft ein Fischer, ihr Vater arbeitete als Betriebsschlosser, die Mutter im Einzelhandel. Tochter Anita machte am Institut für Seenforschung eine Ausbildung zur See- und Flussfischerin, arbeitete in Brutanstalten am See, später in Fischzuchten und Aquakulturen und wurde Meisterin für Fischzucht und Fischhaltung. Seit 2004 arbeitet sie als selbstständige Fischerin.

Durch das Wolkenband bricht die Sonne und taucht den See in ein warmes Rot-Gold. In diesem Moment spürt man, was sie meint, wenn sie sagt: „Wenn ich auf dem See bin, geht es mir gut.“ Auch ihr Lebensgefährte liebt dieses Abtauchen in eine andere Welt, abseits des Trubels am Ufer. Doch das Leben als Fischer ist hart. Bei Wind und Wetter, Kälte und Schneefall fahren sie raus, setzen die Netze, holen sie wieder ein. Einmal, als sie alleine draußen war, schaukelte das Boot wie eine Nusschale auf den Wellen, es stürmte stark, und



Eines von sechs Netzen ist gehoben: Nur ein Felchen hat sich darin verfangen.



Diese Trüsche ging ins Netz. Charakteristisch ist der Bartfaden am Kinn.



Der Fang eines Morgens: 39 Felchen, 3 Trüschchen, 2 Barsche und 3 Kaulbarsche.

das Netz hatte sich im Propeller des Außenborders verfangen. An solchen Tagen kommt Anita Koops körperlich an ihre Grenzen – trotz Handschuhen mit Blasen an ihren Händen.

Inzwischen liegen zehn silbrig glänzende Felchen in der Kiste. Ihre Augen starren ins Leere. Anita Koops hat ihnen mit einem kleinen Holzknüttel einen Schlag auf den Kopf versetzt und ihre Kehle an der Unterseite des Mauls aufgeschnitten, bevor sie sie zum Ausbluten in Wasser legt. So haben die Fische später keine Einblutungen, schmecken besser und halten länger. An diesem Morgen ist ihr Freund zufrieden mit dem Fang: 39 Felchen, 3 Trüschchen, 3 Kaulbarsche und 2 Barsche. Seine Fischküche hat er in Überlingen-Andelshofen in seinem Elternhaus. Er erzählt von einem Kollegen, dessen Vater und Großvater schon Fischer waren, und der seinen Beruf aufgibt, weil er nicht davon leben kann. Viele Fischer hätten Schnaps-Brennrechte und betriebliche Ferien-Pensionen. Und er? „Wenn es so weitergeht“, befürchtet er, „wird es in fünf Jahren keinen Fischer mehr geben.“ Er selbst hat vor Jahren den Lastwagen-Führerschein gemacht und sich ein zweites Standbein geschaffen. Falls es hart auf hart kommt.

## Wo kommen die Fische her?

VON BIRGIT HOFMANN

Auf seiner Speisekarte steht in Kräutern und Olivenöl confiert Felchen auf Pinienkernen, Blattspinat und Limonenschäum. Klaus Neidhart, Spitzenkoch aus Moos, hat sieben Fischer an Ober- und Untersee und am Rhein, die sein Restaurant „Gottfried“ beliefern. Gerichte mit Hecht und Zander bietet er zurzeit ebenso an, auch, wenn er an manchen Tagen nur drei oder vier Zander bekommt. „Heutiger Fang aus dem Bodensee“ steht dann dabei. „Wenn ich keine Kretzer oder Felchen vom See bekomme“, sagt Neidhart, „dann stehen sie auch nicht auf meiner Karte.“

Alexander Brinker, Leiter der Fischereiforschungsstelle in Langenargen, rät, Speisekarten genau anzuschauen. Dass die Fänge der Bodenseefischer für zwei Millionen Touristen reichen, die jährlich an den See kommen, hält er für unwahrscheinlich. Sein Stellvertreter, Roland Rösch, rät Konsumenten, auf den Hinweis „Je nach Fang“ zu achten. Dieser deutet darauf hin, dass das Restaurant zum Beispiel nur so viele Felchen anbietet, wie es von einem Berufsfischer geliefert bekomme.

Christiane Manthey, Abteilungsleiterin Lebensmittel und Ernährung Verbraucherzentrale Baden-Württemberg, hat immer wieder Mails auf dem Tisch, in denen sich Verbraucher beschwerten, dass Fische auf Speisekarten nicht aus dem See stammen. „Wir sind bei diesen Fragen sehr aufmerksam“, sagt sie. Doch sie erlebt auch, dass Beschwerdeführer Mitbewerber sind. „Es ist ja auch ärgerlich, wenn sie für ihre Felchen nicht den Preis kriegen, den sie möchten“, sagt sie. Grundsätzlich könne nur die Lebensmittelüberwachung bei einem Verdacht tätig werden.

Restaurants müssen bei Fisch keine Herkunftsangaben machen. „Doch wenn die Herkunft auf der Karte dabei steht, muss sie stimmen. Es gilt das Verbot der Verbrauchertäuschung“, sagt Ulrich Arzberger aus der Pressestelle des Landwirtschaftsministeriums.

Seit 2012 gelten neue Verordnungen zur Kennzeichnung und zur Rückverfolgbarkeit von Fisch: So sind Lieferanten und Einzelhandel verpflichtet zusätzlich zu den bisherigen Angaben, wie Handelsbezeichnung, Produktionsmethode und Fanggebiet, zusätzlich den wissenschaftlichen Namen der Art sowie den Hinweis „aufgetaut“ anzugeben. Das gilt für abgepackten Fisch und lose Ware in Fischtheken. 2011 führte Baden-Württemberg 240 Tonnen (Deutschland: 747 Tonnen) gefrorene Süßwasserfische ein (davon 120 Tonnen aus Irland und 103 Tonnen aus der Türkei) und 33 Tonnen frische oder gekühlte Süßwasserfische, die meisten aus den Niederlanden.

Klaus Neidhart ist Qualität sehr wichtig. Deshalb bezieht er den Zander von heimischen Fischern und nicht aus Polen, obwohl der hiesige fünf Euro pro Kilo mehr kostet. Er ist Mitglied der schweizerischen „Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch“, bei der sich Köche, Fischliebhaber und Berufsfischer für die gehobene Fischküche aus dem See einsetzen. Sie wollen erreichen, dass die Kennzeichnungspflicht künftig auch für Restaurants gilt. Stehe Biofisch auf der Karte, stamme er aus Aquakultur und nicht aus dem Bodensee, sagt Neidhart. „Bio“ richte sich nach dem Futter, das die Fische bekommen.

## Felchen, Hecht und Aal: Eine Auswahl von Bodensee-Fischen



**Felchen**, die an anderen Seen auch Renken oder Maränen genannt werden, sind besonders typisch für den Bodensee. Hauptvertreter ist das Blaufelchen, das als „Brotfisch“ und damit Haupterwerbsquelle der Fischerei gilt. Im Obersee haben Felchen Schonzeit vom 15. Oktober bis 10. Januar, im Untersee vom 15. Oktober bis 20. Dezember.



**Flussbarsch**: Diese als Speisefisch geschätzte Art wird am Bodensee auch Kretzer oder Egli genannt. Er tritt oft in Schwärmen auf und ernährt sich von Plankton aber auch von Fischen. Die Tiere legen ihre Eier in der Uferzone als Laich-Schnüre ab, die ein typisches Netzmuster aufweisen. Sie überwintern im Bodensee einzeln in großer Tiefe.



**Hecht**: Er wird auch „Hai des Süßwassers“ genannt, denn er vergreift sich auch schon mal an seinen Artgenossen. An seiner typischen „Schnauze“ ist der Hecht leicht zu erkennen. Auf seinem Speiseplan stehen auch Frösche, junge Wasservögel und kleinere Säugetiere. Hechte können bis zu 18 Kilogramm schwer und mehr als 1,3 Meter lang werden.



**Seeforelle**: Sie ist der Lachs unter den Bodenseefischen, die sauberes Wasser liebt und zur Fortpflanzung in klare Bäche und Flüsse wandert. Nur dort kann sie ablaichen. Künstliche Stautufen und Wehre behindern ihre Wanderung stromaufwärts. Cornelia und Erwin Hoyer aus Hagnau machten 2006 den Fang ihres Lebens: eine 12,5 Kilogramm schwere Seeforelle.



**Aal**: Der Raubfisch ernährt sich von Würmern, Insekten, Schnecken, Krebsen und Fischen und ist die einzige heimische Fischart, die im Meer laicht und im Süßwasser aufwächst. Da die jungen Aale den Rheinfluss nicht überwinden, wird der Natur am Bodensee etwas nachgeholfen und der Aal eingesetzt. (Bilder: dpa/Fotolia; Markus Koller, crisod/Archiv) (ink)