

FANGFRISCH

Essen selber besorgen mit der Angel? Kulinarik-Journalistin Esther Kern sammelt mit ihrem Sohn erste Erfahrungen. Das führt die beiden in bisher unbekannte Gewässer.

Fotos Patrick Schürmann



Fische ködern geht mit Mais besser als mit Würmern. Laurin spießt Maiskörner auf den Haken auf.

THEORIE UND PRAXIS SIND BEIM FISCHEN ZWEI PAAR SCHUHE

Wenn der Schwimmer Zug drauf hat und wackelt, hast du einen Fisch an der Angel.» Die Worte des Fischerei-Instruktors René Widmer im Ohr starren mein Sohn Laurin (7) und ich gebannt auf den Zapfen, der auf der Wasseroberfläche liegt. War das eben eine Bewegung? Ja, ohne Zweifel! Jetzt heisst es kurbeln und ziehen! Schon sehe ich den Fisch im seichten Wasser direkt unter mir. Und nun? Erstmal kreischen Laurin und ich im Duett.

Dann setzt der Verstand wieder ein. Nein, nicht rausziehen an der Angel, sondern den Kescher zur Hand nehmen, Fisch im Wasser ins Netz vom Kescher führen und erst jetzt den Fisch rausziehen. Nun müsste es eigentlich schnell gehen: Fünf Sekunden nachdem der Fisch aus dem Wasser ist, sollte er betäubt sein. Mit einem Schlag auf dem Kopf. René Widmer steht hinter mir und ermahnt mich zur Eile. Doch ich zögere, zu lange. Widmer springt ein und gibt der prächtigen Bachforelle den erlösenden Schlag - das Tier soll keinesfalls unnötig lang leiden. Ich setze mit dem Jagdmesser zum Kiemenschnitt an. Und bin heilfroh, dass Widmer sich bereit erklärt hat, uns beim ersten Fischgang zu begleiten.

Begonnen hat alles vor einem Jahr, als Laurin während unseren Ferien an einem finnischen See den Wunsch äusserte, fischen zu lernen. Üblicherweise würden hier wohl die Väter in die Bresche springen, um die romantische Vorstellung vom Vater-Sohn-Gespann am Fluss Realität werden zu lassen. Doch mein Mann war dafür

so gar nicht zu haben: Nein, Tiere töten, das möchte er nicht. Als Kulinarik-Journalistin vertrete ich die Haltung, dass man wissen soll, woher das Essen kommt. Und so war ich begeistert von der Idee, mit meinem Sohn fischen zu gehen.

Meine anfängliche Euphorie erfuhr einen Dämpfer, als ich keinen Kinderfischkurs in unserer Nähe fand. Deshalb wandte ich mich an meinen Bekannten René Widmer, selber passionierter Fischer und eben auch Instruktor. Er lud mich ein, an einem Kurs für Erwachsene teilzunehmen, Laurin solle ruhig mitkommen. «Mir ist es ein Anliegen, junge Leute ans Fischen heranzuführen», erklärte Widmer.

Im Fischpuff

Einen Tag lang liessen wir uns in die Welt von Forelle, Saibling, Zander und Äsche einführen. Erfuhren, wie lang ein Fisch sein muss, damit man ihn nach dem Fang behalten darf. Dass man in der Schweiz nie mit Widerhaken fischen darf. Widmer zeigte uns verschiedene Angeln. Und das wichtigste: Wie man einen Fisch tötet und ausnimmt. Den Kurs schlossen wir mit dem sogenannten Sachkundenachweis, kurz Sana-Ausweis genannt, ab.

Es vergingen einige Monate ohne praktische Erfahrung - bis Laurin von einem Bekannten drei Angeln geschenkt bekam. Trotz bestandener Prüfung traute ich mich nicht, einfach loszuziehen an ein Gewässer. Wo hatte man überhaupt Chancen, etwas zu fangen? Womit nochmals ködert man Fische? Theorie und Praxis sind beim Fischen definitiv zwei paar Schuhe. Ich bat Widmer, uns zu begleiten.

Der Kundelfingerhof sei gut zum Angeln, meinte der Profi. Wirklich, in einer Fischzucht? «Ja, es geht darum, erste Erfahrungen zu sammeln», so der Fischer. Ein guter Tipp, wie sich herausstellt. Bei versierten Fischern als «Fischpuff» verschrien, gibt es in der Zucht Rahmenbedingungen, die uns den Einstieg erleichtern:

Einen Kübel mit Eis bekommt man in die Hand gedrückt. Die Weiher sind übersichtlich. Ein Waschbecken fürs Fischausnehmen ist vorhanden.

Herz für den Fischer

Unser zweiter Fisch an diesem Tag ist eine Regenbogenforelle. Laurin dreht an der Spule, ich halte diesmal den Kescher im Wasser bereit. Wir ziehen das zappelnde Tier schon geübter aus dem Wasser. Laurin tötet ihn umgehend und legt in aufs Eis. Als Köder dienen uns übrigens Maiskörner. Bei diesen beißen die Forellen besser an als bei den Regenwürmern. Nach einigen Stunden und drei gefangenen Forellen machen wir uns ans Ausnehmen. René zeigt Laurin, wie die Bauchhöhle mit dem Messer vorsichtig geöffnet wird, so dass die Gallenblase intakt bleibt. Er zeigt ihm Fischherz und Leber und erklärt, dass der Fischer diese Innereien roh isst. Mein Sohn probiert mutig, doch obwohl kulinarisch einiges gewöhnt, schmeckt es ihm nicht.

An einer Feuerstelle auf dem Kundelfingerhof sorgen wir für Glut. «Wenn ich fische, esse ich den Fang stets frisch», erzählt Widmer, der auch gelernter Koch und Gastrotechniker ist. «Ich fische nicht, um meine Kühltruhe zu füllen, mir geht es um das Erlebnis in der Natur.» Draussen, in der Natur, da soll es einfach sein. «Kein Firlifanz», erklärt er. «Fisch salzen und pfeffern und in der Folie auf dem Feuer garen», so sein Standardrezept. Ich suche ein paar essbare Wildpflanzen, mit denen wir den Fisch füllen und würzen.

Nach kurzer Zeit ist unser erster selbstgefangener Fisch parat. Natürlich sind es die besten Forellen der Welt. «Der Fischer bekommt das Bäggli», sagt René, holt es unter der Haut hervor und reicht es Laurin. Der stolze Sohn isst. Und auch Wochen später wird er allen erzählen: «Weißt Du, Fischbäggli sind einfach das Beste vom Fisch.»



Jungfischer angeln am besten mit einem allgedienten Profi an der Seite.



Laurin macht sich mit der Angelrolle vertraut.



Der frisch gefangene Fisch muss sofort auf Eis gekühlt werden.



Der ausgenommen und gewürzte Fisch wird in Alufolie verpackt.



FORELLE IM FEUER FRISCH ZUBEREITET

Fisch,
Olivenöl
Salz, Pfeffer
frische Kräuter, zum Beispiel Thymian oder Dill
oder selber gesammelte Wildkräuter

1 Gute Glut an der Feuerstelle bereithalten. Den Fisch aussen einige Male einschneiden, damit er schneller gar wird. **2** Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl einreiben. **3** Nach Belieben mit frischen Kräutern füllen. Wir haben saisonale Wildkräuter gesammelt: Nachtkerzenknospen, Malven und Spitzwegerichsamen. Unbedingt nur bekannte Wildkräuter ernten! **4** Fisch in Alufolie einpacken und auf dem Feuer garen, rund 8 Minuten pro Seite, je nachdem, wie heiss die Glut ist. **5** Vom Feuer nehmen, mit dem Sackmesser tranchieren. Der Fischer bekommt jeweils die Bäggli als kleine Delikatesse.

Kein Fischerlatein

Die Fischereivorschriften sind von Kanton zu Kanton verschieden. **Voraussetzung:** Wer in der Schweiz fischen will, legt einen eintägigen Kurs mit Prüfung ab und erhält den SaNa-Ausweis (Sachkunde-Nachweis Fischerei). Das Mindestalter beträgt 14 Jahre, in einige Kantone 9 Jahre. Einzelne Kantone (etwa Thurgau) schreiben eine kantonale Fischerkarte vor.

Patente: In den meisten grösseren Seen darf man ohne zusätzliches Patent vom Ufer aus fischen (z.B. Boden-, Genfer, Brienz- und Thuner-, Neuenburger-, Vierwaldstätter-, Zürichsee). Meist sind die Gewässer jedoch Revieren zugeteilt, für die man ein Tages- oder Jahrespatent löst. Infos bei den regionalen Fischereiverbänden oder bei den kantonalen Behörden.

Regeln: Widerhaken sind nicht erlaubt. Fischereiaufseher ahnden Widerhandlungen strikt.

Wer fischt, hält sich an Fangmindestmasse und Schonzeiten.

In der Schweiz ist Fische fangen und wieder freilassen verboten - ausser die Fische erreichen das Mindestmass nicht oder gehören einer Art an, die Schonzeit hat oder geschützt ist.

Fische nach Fang umgehend betäuben und töten.

Mehr Infos: Begleitetes Fischen mit René Widmer auf Anfrage an r.widmer@prorest.ch. Sana-Kurse: angerlausbildung.ch. Infos zum Fischen in der Schweiz: sfv-fsp.ch