

## Baugewebliche Berufsschule Zürich

Lehrabschlussprüfung allgemein bildender Unterricht

# Fischerei in der Schweiz



Verfasser: Luca Häfliger, GM4b

Lehrer: Max Willfratt

Abgabetermin: 20. September 2005

## 1. Einleitung

Aufgewachsen und immer noch wohnhaft bin ich in Brugg, beim Wasserschloss der Schweiz. Schon als kleiner Junge habe ich mit meine Vater und dem älteren Bruder fast jede freie Minute an der Aare verbracht. Jegliche Wassertiere, Krebse, Wasserflöhe und kleine Fische haben mich fasziniert. Ein Aquarium wurde eingerichtet und die Bewohner wurden genau beobachtet und gefüttert. Goss gewordene Fischchen hab ich dann wieder im Fluss ausgesetzt.



Junger Hecht in Aquarium  
Foto: L. Häfliger

Später war natürlich das Fischen mein liebstes Hobby; zuerst mit der Rute meines Vaters, bis ich dann selber das Fischerpatent lösen konnte und auf eigene Faust den Flüssen und Seen der Umgebung entlang zog. Es war daher naheliegend, für meine SVA ein Thema im Umfeld der Fischerei zu wählen.

Die Fischerei ist ein Beruf, der neben der Landwirtschaft schon seit Urzeiten betrieben wird. Dieser schöne Beruf ist jedoch in der Schweiz je länger je mehr in seiner Existenz bedroht, da sich das Umfeld laufend verändert und die Bedingungen schwieriger werden. Ich denke da in erster Linie an die folgenden vier wichtigen Voraussetzungen, die für die Existenz der Fischerei von Bedeutung sind:

- Natur
- Markt
- Preis
- Beruflicher Nachwuchs

Mit Hilfe von Umfragen bei Berufsfischern, Restaurants, dem Fischhandel und bei Konsumenten wollte ich herausfinden, wie die aktuelle Situation und die Zukunftsaussichten für die Berufsfischer und deren Produkte in der Schweiz sind.

Ich hoffe, dass ich mit meiner Arbeit den Leserinnen und Lesern den Beruf des Fischers etwas näher bringen kann und sie für dieses Thema sensibilisieren kann. Vielleicht gelingt es mir bei dieser Gelegenheit auch gleich noch, den Absatz an Schweizer Fisch positiv zu beeinflussen.

Ich möchte mich bei dieser Gelegenheit bei allen bedanken, die mich bei meiner Arbeit unterstützt haben.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spass beim Lesen meiner SVA

## 2. Berufsbild und Alltag des Berufsfischers

### 2.1 Allgemeines

Die Tätigkeit des Berufsfischers ist sehr anspruchsvoll und vielseitig. Dazu gehört nebst dem Fang auch die Weiterverarbeitung und Vermarktung der Fische. Auch Reparatur- und Unterhaltsarbeiten, Büroarbeiten und Kundenbesuche gehören zu seinen Pflichten. Er ist somit gezwungenermassen ein Allrounder und die Mitarbeit der Ehefrau ist von grosser Wichtigkeit. Die Arbeit ist zu einem grossen Teil – bei Sommer und Winter und bei jedem Wetter – in der freien Natur. In der dunkleren Jahreszeit muss er diese Arbeit erst noch unter dem Einsatz von Lampen verrichten.

Eine Vielzahl von Berufsfischern üben diesen Beruf bereits in der dritten und vierten Generation aus. Es handelt sich meistens um kleine Familienbetriebe, selten werden Mitarbeiter angestellt.

Der Berufsfischer arbeitet selbständig und auf dem Boot meistens allein oder selten zu zweit. Seine Arbeitsplätze sind das Boot auf dem See, der Verarbeitungsraum an Land (genannt Fischküche) und das Fischerhaus mit dem Netzraum. Sein wichtigstes Arbeitsgerät ist ein gut ausgerüstetes Fischerboot. Ausserdem verwendet er verschiedene Netze aus Nylon, Fischkisten, Lampen und spezielle Fanggeräte. Natürlich benötigt er für seine Tätigkeit auch geeignete Räume.<sup>1</sup>

### 2.2 Alltag des Berufsfischers

Ein typischer Arbeitstag beginnt bereits am späteren Nachmittag des Vortages. Der



Kurt Weidmann beim Einholen der Netze auf dem Zürichsee  
Quelle: [www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch)

Fischer fährt auf den See und legt seine Grundnetze und manchmal auch Reusen aus. Diese Netze bestehen meistens aus Nylon, sind 2-4 Meter hoch und können 90 Meter oder länger sein. Die Netze bleiben im ertragschwächeren Winter manchmal auch mehr als eine Nacht im See, da es sich nicht lohnen würde, diese bereits nach einer Nacht wieder einzuholen.

Am nächsten Morgen schon vor Sonnenaufgang fährt er in den See hinaus und holt die am Vorabend ausgelegten Netze Zug um Zug ein. Die Fische werden dabei sorgfältig aus den Maschen gelöst und wenn möglich getötet. Unverwertbare Fische entlässt er wieder in den See. Ebenso wird mit dem Inhalt der Reusen vorgegangen. Bei warmem Wetter wird der Fang sofort auf Eis gelegt. Die unverzügliche und dauernde Kühlung des Fanges ist erste Priorität für eine qualitativ hochstehende Ware, denn hohe Qualität ist eine Stärke

der einheimischen Berufsfischer.

<sup>1</sup> [www.schweizerfisch.ch/Berufsbild.htm](http://www.schweizerfisch.ch/Berufsbild.htm)



Felchen zum Filettieren vorbereitet  
Quelle: [www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch)

Nach dieser 3-4 Stunden dauernden Tätigkeit im Boot beginnt an Land sofort die Verwertung des Fanges. Im Verarbeitungsraum, der sogenannten Fischküche, werden die Fische ausgeweidet, geschuppt und je nach Art der Bestellung durch die Abnehmer filettiert und enthäutet. Einige Fischer besitzen auch eigene Räucheranlagen oder sie verarbeiten die Fische weiter zu lokalen Spezialitäten, Terrinen, mit Marinaden usw.



Inzwischen ist es Mittag geworden und der Fischer stärkt sich wie jeder andere Berufsmann beim Mittagessen mit seiner Familie.

Am Nachmittag werden die am Morgen eingeholten Netze kontrolliert und wo nötig ausgebessert und repariert. Dann werden sie geordnet, für den nächsten Fang vorbereitet und ins Boot gelegt. Auch die Reusen werden kontrolliert, gereinigt und wieder im Boot verstaut. Anschliessend fährt der Fischer wieder auf den See wo er die Netze und Reusen an den Fangplätzen neu auslegt.

Kontrolle und Reparatur der Netze  
Quelle: [www.bauernverband.ch](http://www.bauernverband.ch)

Am Abend sind regelmässig noch verschiedene Büroarbeiten zu erledigen, z.B. Rechnungen schreiben, Bestellungen, Buchhaltung, usw. Auch gelegentliche Kundenbesuch sind nicht zu vernachlässigen.<sup>2</sup>

### 2.3 Finanzielles, Nebenerwerb

Gemäss meiner Umfrage in der ganzen Deutschschweiz antworten nur 50% mit „Ja“ auf die Frage „kann man von der Fischerei leben?“. Einige davon betonen ausdrücklich, dass der Gewinn nur für ein bescheidenes Leben genüge.

Die restlichen 50% der befragten Berufsfischer betonen, dass sie auf einen Nebenerwerb angewiesen sind. Unter anderem werden die folgenden Nebenbeschäftigungen ausgeübt: (sortiert nach Häufigkeit der Nennung)

- Restaurant
- Fischereiaufseher
- Campingplatz
- Fischhandel
- Gemüsebauer
- Bademeister

Nicht vergessen werden darf, dass selbstverständlich auch die Mitarbeit der Ehefrau notwendig ist oder dass diese in ihrem bisherigem Beruf arbeitet und so zum Familieneinkommen beiträgt.<sup>3</sup>

<sup>2</sup> [www.schweizerfisch.ch/Berufsbild.htm](http://www.schweizerfisch.ch/Berufsbild.htm)

<sup>3</sup> Umfrage Berufsfischer von L. Häfliger

### 3. Ausbildung, Nachwuchsförderung

#### 3.1 Voraussetzungen für den Beruf

Der Berufsfischer übt einen Grossteil seiner Tätigkeit in der freien Natur aus, bei Hitze und Kälte, unabhängig von jeder Witterung. Das erfordert von ihm:

- Selbständigkeit, Ausdauer, Kraft, Geduld
- Technisches Verständnis und manuelle Geschicklichkeit
- Gute körperliche Widerstandsfähigkeit (Kälte, Nässe, Wind)
- Gute Beobachtungsgabe, Wahrnehmungsvermögen, Orientierungssinn
- Liebe zur Natur, Beziehung zum Wasser und seinen Lebewesen
- Kaufmännische Kenntnisse<sup>4</sup>



Fischer mit Lehrling im  
Dezember-Nebel auf dem  
Thunersee.  
Quelle: [www.vol.be.ch](http://www.vol.be.ch)

#### 3.2 Die Ausbildung zum Berufsfischer

Da in der Schweiz sehr wenig junge Leute – nur ca. 3 pro Jahr - diesen Beruf ergreifen, gibt es bis heute keine inländische Berufsschule. In Starnberg/Deutschland besteht aber für den Schweizer Fischereinachwuchs die Möglichkeit, dort während den 3 Jahren der Berufslehre eine Schule zu besuchen. Bedingung ist der Abschluss eines Lehrvertrages mit einem schweizerischen Fischereibetrieb. Ausserdem muss der Lehrling über eine abgeschlossene Volksschule verfügen.

Folgende Kurse werden in Starnberg angeboten:

- |          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 1. Jahr: | 5 Blöcke à 2-3 Wochen           |
| 2. Jahr: | 4 Blöcke à 2-3 Wochen           |
|          | Zwischenprüfung                 |
|          | 2 Wochen überbetriebliche Kurse |
| 3. Jahr: | 3 Blöcke à 2-3 Wochen           |
|          | Abschlussprüfung zum Fischwirt  |

Sofern der Lehrling bereits eine andere Lehre abgeschlossen hat, dauert die Ausbildung nur noch 2 Jahre.<sup>5</sup>

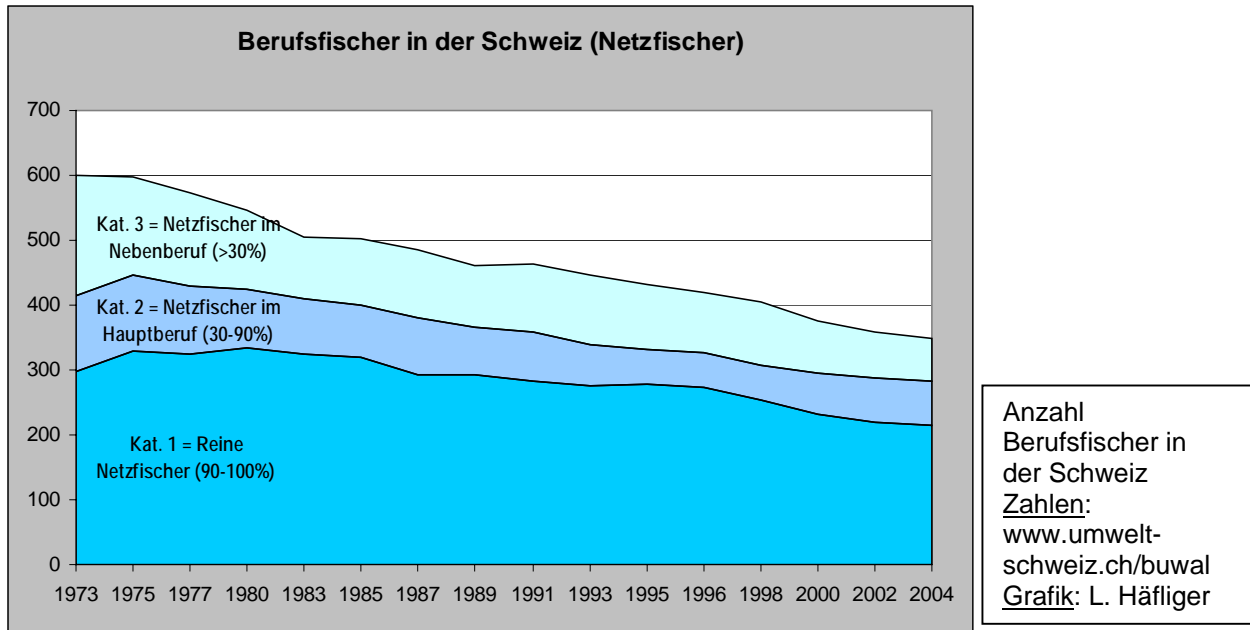
<sup>4</sup> [www.schweizerfisch.ch/Berufsbild.htm](http://www.schweizerfisch.ch/Berufsbild.htm)

<sup>5</sup> [www.schweizerfisch.ch/Berufsbild.htm](http://www.schweizerfisch.ch/Berufsbild.htm)

## 4. Entwicklung der Berufsfischerei in der Schweiz

### 4.1 Statistik

Ein Blick auf die Statistik des BUWALs über die Anzahl Berufsfischer seit 1973 zeigt eine ernüchternde Entwicklung. Um diese rückläufige Tendenz noch deutlicher darzustellen, habe ich die Zahlen in die folgende Grafik übertragen:



Wir stellen einen markanten Rückgang der Gesamtheit aller Berufsfischer (Kat. 1-3) von 599 auf 349 fest, das sind 42%. Der Anteil vollberufliche Netzfischer (Kat. 1) reduzierte sich in dieser Zeit nach einem kurzen Anstieg auf 330 ebenfalls auf 214, das sind 35%. Was sind die Gründe dieses negativen Trends?<sup>6</sup>

### 4.2 Gründe für die Abnahme der Anzahl Berufsfischer

Beim Zusammentragen und Auswerten der Informationen zu meiner SVA gelange ich zur Einsicht, dass dieser Beruf eine ganz besondere Lebenseinstellung voraussetzt. Er ist ganz sicher nicht geeignet für oberflächliche Leute, die auf leichte Art und Weise ihren Alltag verbringen wollen. Ich möchte behaupten, dass jemand, der diesen Beruf ergreift und ausübt andere Ziele im Leben hat als schnelles Geld und ein lockeres Leben.

Dies erklärt auch die geringe Anzahl von nur ca. 3 Lehrlingen pro Jahr, die erst noch fast alle aus einer Fischerfamilie stammen um später den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Fehlender Nachwuchs ist auch die zentrale Ursache, dass es in der Schweiz von Jahr zu Jahr weniger Berufsfischer gibt, und so diesem Beruf eine schleichende Überalterung droht.

Hier ein Versuch, diese Entwicklung zahlenmässig zu beweisen:

Gemäss meiner Umfrage bei Berufsfischern in der Deutschschweiz konnte ich feststellen, dass die meisten Fischer bereits viele Jahre in ihrem eigenen Betrieb arbeiten und dass dieselben auch beabsichtigen, noch viele Jahre „solange es die Gesundheit erlaubt“ tätig zu sein.

<sup>6</sup> [www.umwelt-schweiz.ch/buwal/de/fachgebiete/fg\\_fischerei/fischereirubrik1/unterseite11/index.html](http://www.umwelt-schweiz.ch/buwal/de/fachgebiete/fg_fischerei/fischereirubrik1/unterseite11/index.html)

Auf die Frage „Wie lange haben Sie das Geschäft schon?“ antworteten:

- 12% mit 1 - 10 Jahre
- 38% mit 11 - 20 Jahre
- 50% mit länger als 20 Jahre

Auf meine Frage „Wie lange bleiben Sie noch Fischer?“ antworteten fast 90% der Befragten mit „noch länger als 20 Jahre“. Dies zeigt deutlich auf, dass „wer einmal Fischer ist, immer Fischer bleibt“.<sup>7</sup>

### 4.3 Prognose

Ich wage nun auf Grund meiner Abklärungen zu behaupten, dass die Anzahl der Berufsfischer der Kategorien 1 und 2 weiter abnehmen wird und zwar wie folgt:

- Anzahl Berufsfischer im Jahre 2004 = 283
- Zunahme pro Jahr um 3 Berufsleute (Lehrlinge)
- Abnahme pro Jahr um 6 Berufsleute (Pensionierung + z.T. Berufswechsel)
- Hochgerechnet im Jahre 2024 = 223

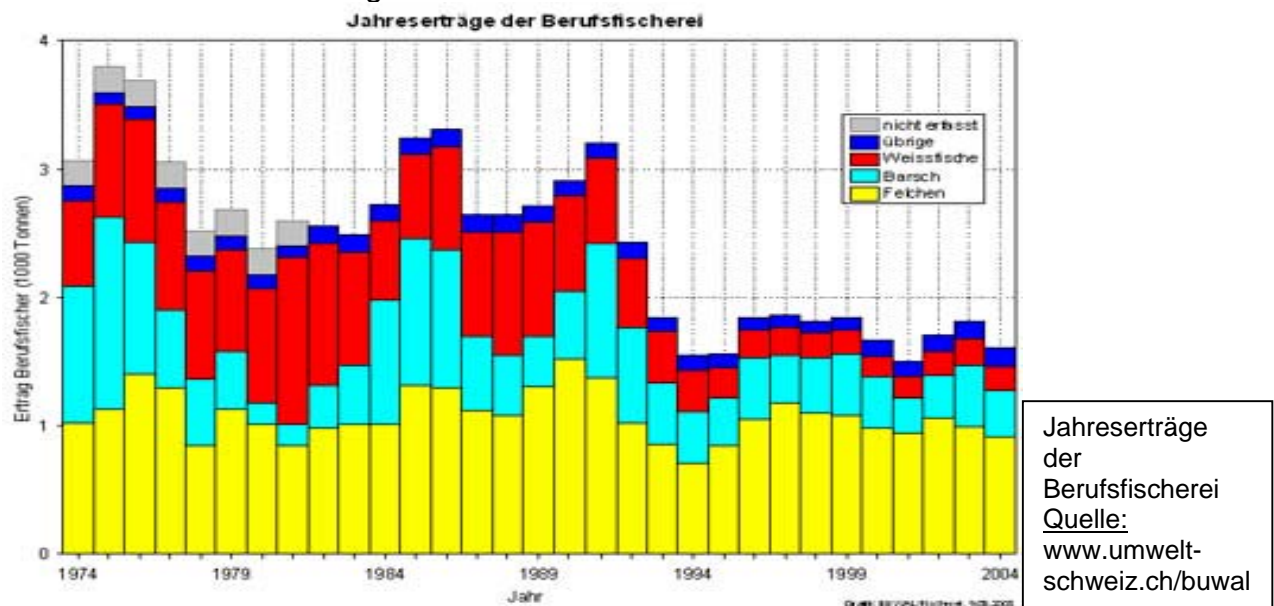
Zusätzlich zu diesem Nachwuchsproblem leidet die Berufsfischerei auch noch unter den folgenden erschwerenden Umständen:

- Billige Konkurrenz durch Importe
- Strengere Umweltauflagen in der Schweiz
- Sinkende Fangmengen

## 5. Jahreserträge und Absatzkanäle

### 5.1 Jahreserträge der Berufsfischerei

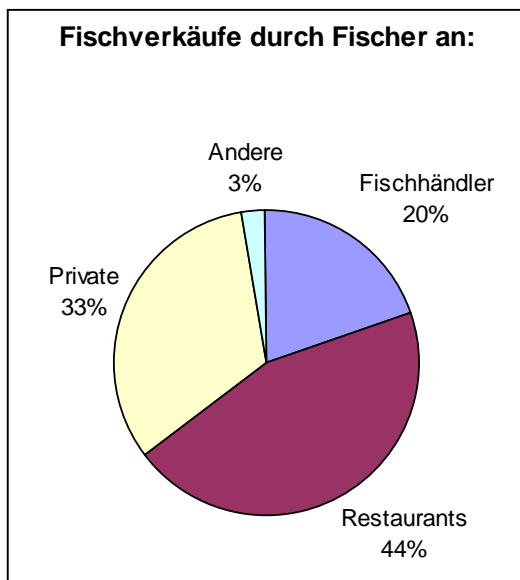
Die nachfolgende Grafik des BUWAL zeigt die Entwicklung in den vergangenen 30 Jahren. Auffallend ist der grosse Einbruch in den Jahren 1992 – 1994.



<sup>7</sup> Umfrage Berufsfischer von L. Häfliger  
Mail von W. Fässler

Die Erträge des begehrten Speisefisches „Felchen“ konnten sich nachher teilweise wieder erholen, während bei Barschen und Weissfischen seither schlechtere Fangjahre folgen. Beim Weissfisch ist dies nicht so schlimm, da diese vom Handel immer weniger verlangt werden. Beim Barsch (Egli) hingegen konnte ich von Seiten der Fischhändler und der Restaurants erfahren, dass diese häufig auf Import ausweichen, da in der Schweiz die Nachfrage nicht gedeckt werden könne.<sup>8</sup>

## 5.2 Absatzkanäle der Berufsfischer



Auf meine Frage an die Berufsfischer „An wen verkaufen Sie Ihre Fische, wieviel %?“ wurde wie folgt geantwortet:

44% = Restaurants  
 33% = Private  
 20% = Fischhändler  
 3% = Andere

Dies zeigt, dass besonders Restaurants und Privatpersonen den persönlichen Kontakt mit dem Produzenten pflegen; ein Plus für den Berufsfischer, das dieser unbedingt vermehrt nutzen muss!<sup>9</sup>

Fischverkäufe durch Fischer  
Zahlen: Umfrage für Berufsfischer  
Grafik: L. Häfliger

## 6. Gründe für den Fischrückgang

Wie aus der BUWAL-Grafik der Jahreserträge ersichtlich ist, erlitt die schweizerische Berufsfischerei ab dem Jahre 1992 einen massiven Einbruch an Erträgen, die sich seither nicht wieder erholen konnten. Es gibt mehrere Faktoren, die Schuld an dieser Abnahme sind. Einige betreffen die ganze Schweiz, andere nur einzelne Gebiete. Hier die wichtigsten Ursachen dieser Entwicklung:

### 6.1 Begradigung der Flüsse

Jahrelang wurden die Flüsse an vielen Stellen der Schweiz begradigt oder verbaut, mit dem Ziel Bauland zu gewinnen oder für die Stromproduktion. Dadurch wurde leider die Ufervegetation zerstört und es entstanden monotone und schlecht miteinander vernetzte Lebensräume. In der Folge fehlten den Fischen ihre Fluchmöglichkeiten und teilweise ihr gewohnter Lebensraum. Ausserdem finden diese keine geeigneten Laichplätze mehr. Dies führt dazu, dass ein Teil des Laiches weggeschwemmt wird und dadurch die Anzahl der Jungfische abnimmt.

<sup>8</sup> [www.umwelt-schweiz.ch/buwal/de/fachgebiete/fg\\_fischerei/fischereirubrik1/unterseite11/index.html](http://www.umwelt-schweiz.ch/buwal/de/fachgebiete/fg_fischerei/fischereirubrik1/unterseite11/index.html)

<sup>9</sup> Umfrage Berufsfischer von L. Häfliger

## 6.2 Chemikalien

Leider fliessen häufig Chemikalien von Fabriken und Industriebetrieben ins Wasser und verschmutzen die Gewässer. Zwar ist in den letzten 30 Jahren diese Belastung durch den Bau von Kläranlagen stark zurückgegangen. Trotzdem gelangen noch immer Substanzen ins Wasser, die eine schädliche Wirkung auf den Fischbestand haben. Die schlimmsten Gifte sind Stickstoffverbindungen wie Nitrit und Ammonium, Pestizide und insbesondere hormonaktive Substanzen, die von den Kläranlagen noch nicht eliminiert werden können.

## 6.3 Klimaerwärmung und Infektionskrankheit PKD (proliferative kidney disease)

Gemäss periodischen Messungen wurde festgestellt, dass die Temperaturen der schweizerischen Fließgewässer zwischen 1978 und 2002 um rund 1°C zugenommen hat. Es wird angenommen, dass dieser Anstieg vorwiegend auf Klimaveränderungen zurückzuführen ist. Eine direkte Folge dieser Temperaturzunahme ist die Zunahme der Infektionskrankheit PKD. Davon sind vor allem Fische im Mittelland betroffen. Die Krankheit setzt ein, wenn die Wassertemperatur länger als 2 Wochen über 15° liegt und führt zu aufgeschwollenen Nieren und häufig zum Tod der Fische.

Als weitere negative Folge der Wassererwärmung werden die Lebensräume von Fischen, die kühles Wasser brauchen drastisch eingeschränkt.<sup>10</sup>

## 6.4 Kormorane



Kormoran  
Quelle: [www.gettyimage.com](http://www.gettyimage.com)

Ein grosses Problem ist heute auch der Kormoran geworden. Um 1970 gab es im westlichen Europa knapp 30'000 Kormorane. Seither haben sie sich auf über 900'000 Stück vermehrt. Der Kormoran braucht etwa ein halbes Kilo Fisch pro Tag. Da sie ausserdem in Gruppen von 20 bis 250 Vögeln jagen, können sie innert weniger Wochen einen hohen Prozentsatz des lokalen Fischbestandes herausfressen. Verluste von 40 – 80% innert weniger Wochen sind keine Seltenheit.<sup>11</sup>

## 6.5 Andere Gefahren

Vor 5 Jahren wurde bei den Thunersee-Felchen Veränderungen der Geschlechtsorgane festgestellt. Eine Untersuchung hat darauf ergeben, dass bis 64% der untersuchten Felchen betroffen waren. Gemäss Marion Mertens bei „Fischnetz plus“ konnten dutzende von Medikamentenrückständen in Wasserproben nachgewiesen werden. Die Untersuchung des Einflusses von hormonaktiven Substanzen ist noch nicht abgeschlossen.<sup>12</sup>

<sup>10</sup> [www.naturschutznetz.ch/news/anderetiere.htm](http://www.naturschutznetz.ch/news/anderetiere.htm)

<sup>11</sup> [www.fischerweb.ch/kormoran.htm](http://www.fischerweb.ch/kormoran.htm)

<sup>12</sup> AZ vom 12. August 2005

## 7. Der Markt vom Handel bis zum Konsumenten

Wichtigster Faktor beim Absatz eines Produktes ist schlussendlich der Konsument. Je mehr dieser kauft und konsumiert um so besser für den Produzenten.

Damit beim riesigen Angebot an Fisch die teureren Schweizer Produkte auch wirklich eine Chance haben, muss informiert und sensibilisiert werden. Das heisst, im vorliegenden Fall müssen Restaurants und Privathaushalte als Endverbraucher über die Vorzüge von Schweizer Fisch in Kenntnis gesetzt werden.

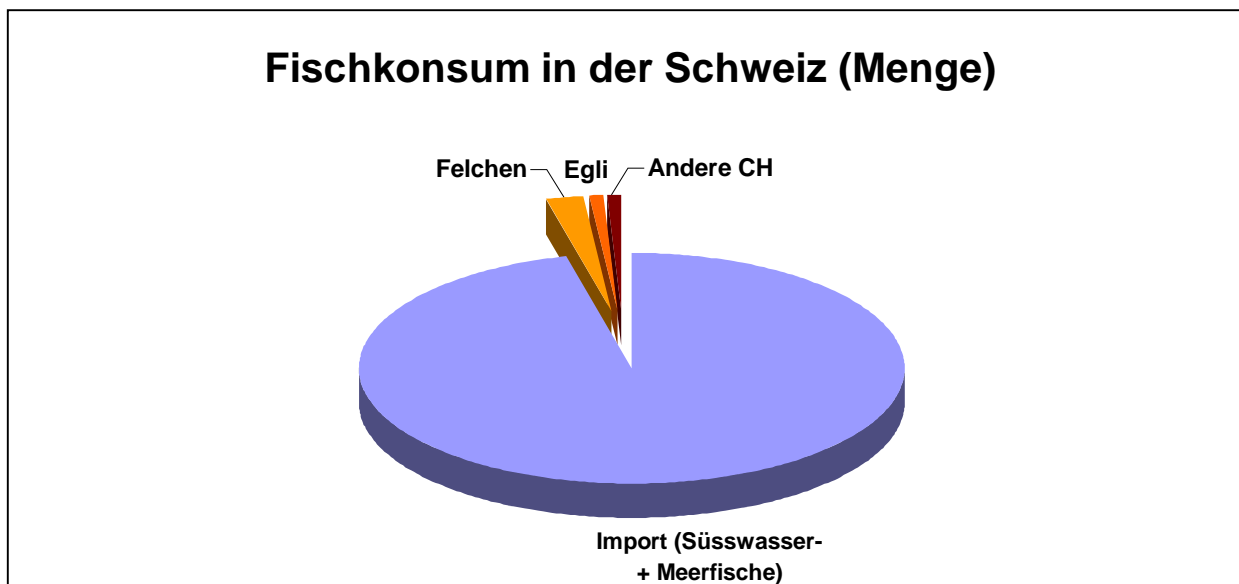
Zu diesem Thema habe ich je einen Fragebogen für Händler, Konsumenten und Restaurants erstellt und anschliessend ausgewertet. Das Resultat dieser Umfragen stelle ich auf den nächsten Seiten vor.<sup>13</sup>

### 7.1 Zahlen zum Fischkonsum

In der Schweiz werden pro Jahr rund 45'000 Tonnen Fisch verzehrt, das macht pro Kopf der Schweizer Bevölkerung im Durchschnitt 6.5 kg.

Von dieser Gesamtmenge an Fischprodukten stammen nur gerade 4% aus einheimischer Fischerei, das sind 1'800 Tonnen. Davon machen Felchen (985 Tonnen) und Egli (485 Tonnen) den Hauptanteil aus.

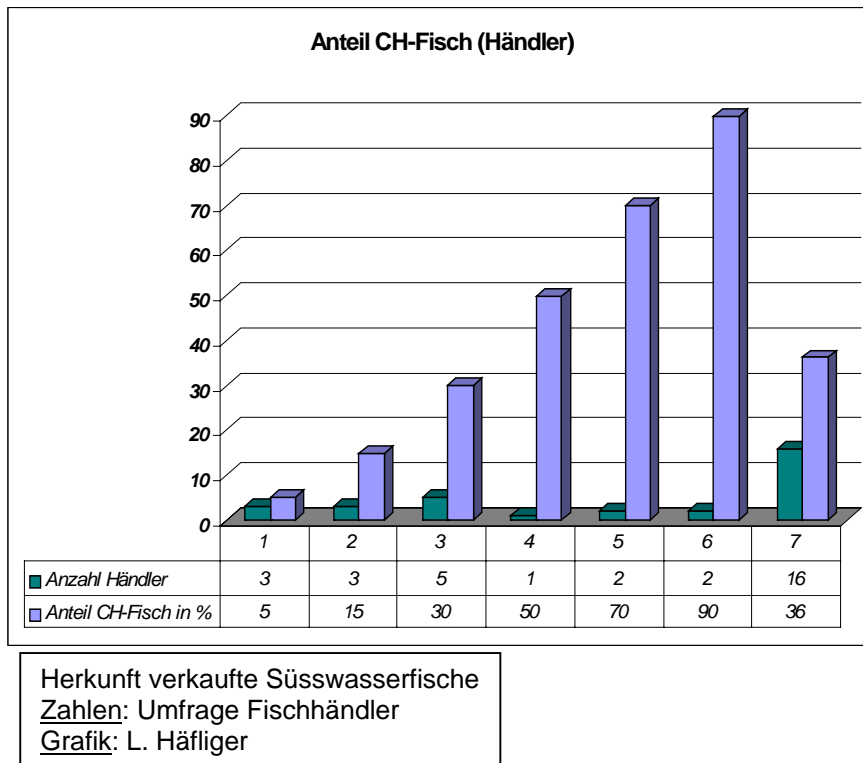
Die nachfolgende Grafik verdeutlicht diesen verschwindend kleinen Anteil von nur 4% den die Schweizer Produktion am gesamten Fischkonsum der Schweiz ausmacht. Dazu muss allerdings bemerkt werden, dass in der Gesamtmenge von 45'000 Tonnen sowohl Süsswasser- als auch Meerfische enthalten sind.



Fischkonsum in der Schweiz  
Zahlen: [www.Naturschutznetz.ch](http://www.Naturschutznetz.ch)  
Grafik: L. Häfliger

<sup>13</sup> [www.naturschutznetz.ch/news/jagd.ht](http://www.naturschutznetz.ch/news/jagd.ht)

## 7.2 Umfrage beim Fischhandel



Auf meine Frage des prozentualen Anteil Schweizer Fisch am Gesamtverkauf erhielt ich Antworten zwischen 5% und 90%. Im Durchschnitt konnte ich einen Anteil Schweizer Fisch von 36% ermitteln.

Bezogen auf die einzelnen Süsswasserfische kommen Felchen (71%) und Forellen (58%) mehrheitlich aus der Schweiz.

Interessant sind in diesem Zusammenhang die Antworten auf meine folgenden Fragen:

- Warum beziehen Sie den Fisch aus der Schweiz? Meist genannte Antworten:  
 1. = Qualität    2. = Nachfrage des Kunden    3. = Unterstützung CH-Fischer
- Warum beziehen Sie den Fisch aus dem Ausland? Meist genannte Antworten:  
 1. = Kein Vorkommen in CH (= Meerfische)    2. = Preis    3. = Zu wenig vorhanden

Mehrere Händler erwähnten, dass das Angebot der von Schweizer Berufsfischern gefangenen Fische, insbesondere Egli und Forelle, vielfach zu gering sei und sie deshalb auf Import angewiesen seien.<sup>14</sup>

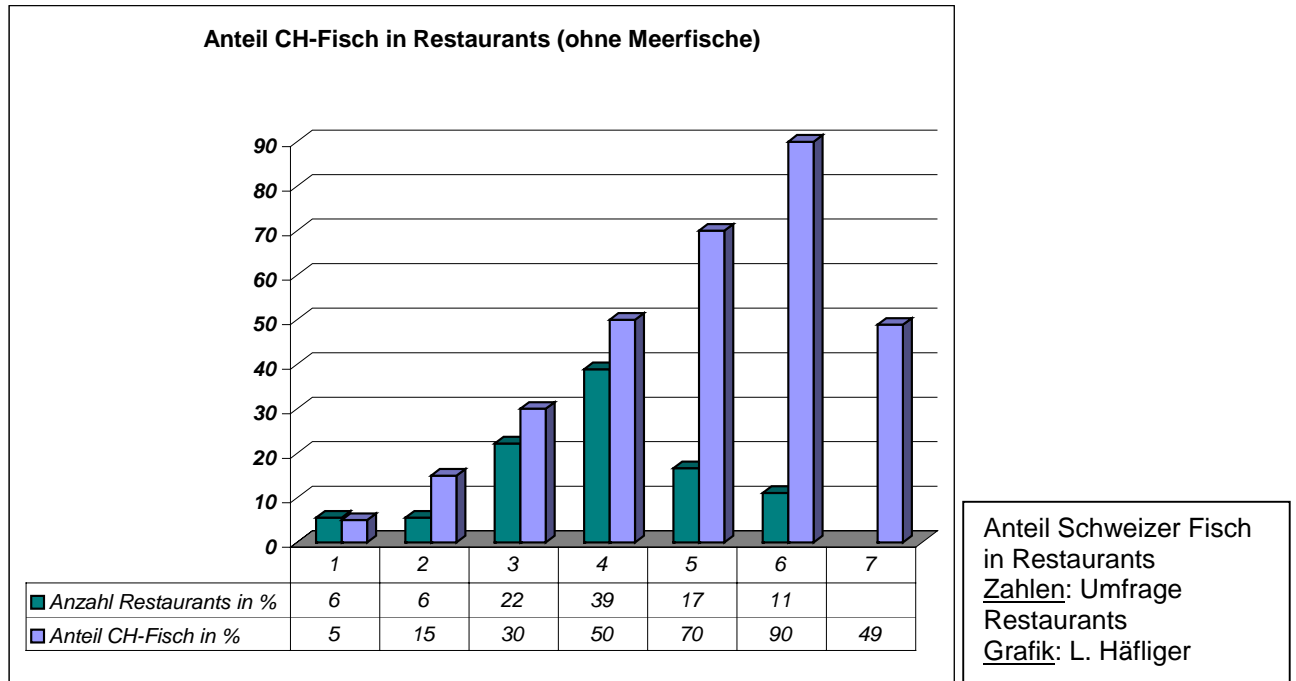
## 7.3 Umfrage bei Restaurants

Ich habe an 34 ausgewählte Fisch-Restaurants einen Fragebogen versandt wovon 22 ausgefüllt zurück kamen. Die Auswertung der Antworten habe ich nachfolgend in 2 Grafiken dargestellt.

### Frage 1: Prozentualer Anteil CH-Fisch, nur Süsswasser ohne Meerfische.

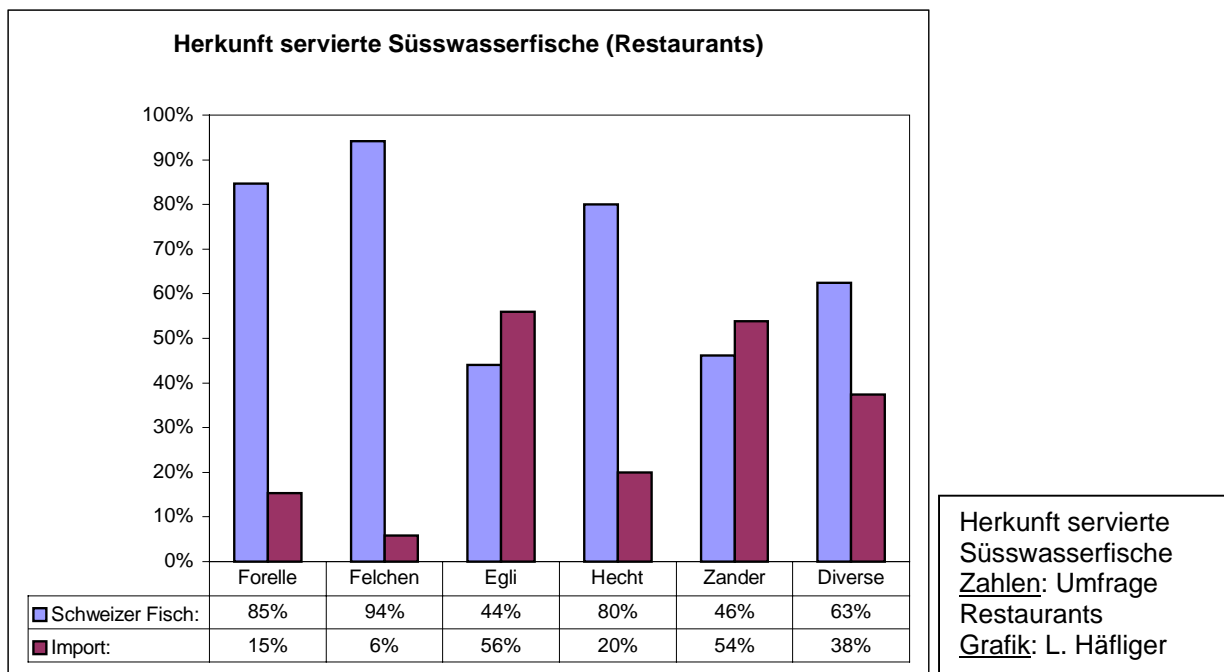
Einige wenige Restaurants nannten einen sehr geringen (1% - 20%) oder sehr hohen (80% - 100%) CH-Anteil. Bei den meisten Restaurants bewegt sich jedoch der Anteil an CH-Fisch zwischen 20% - 80%. Im Durchschnitt beträgt dieser bei den befragten Restaurants 49%.

<sup>14</sup> Umfrage Fischhändler von L. Häfliger



Ich habe auch nach den Gründen gefragt „Warum beziehen Sie den Fisch aus der Schweiz?“. Nachfrage Kunde (15), Lage Restaurant (15) und Qualität (13) wurden häufig genannt, während den Preis nur ein Restaurant als Grund angab.

### Frage 2: Herkunft der servierten Süsswasserfische.



Während Felchen, Forellen und Hecht mehrheitlich aus der Schweiz bezogen werden, stammen Egli und Zander mehrheitlich aus dem Ausland.

Auch hier habe ich noch den Grund gefragt „Warum beziehen Sie den Fisch aus dem Ausland?“. Die Antwort erstaunt, wurde doch als Hauptgrund angegeben „Kein oder zuwenig Vorkommen in der Schweiz (19), ausserdem der Preis (8) während die Qualität nur einmal als Grund genannt wurde.“

Zusätzlich habe ich die Wirte um ihre Meinung zu den Zukunftsaussichten für Schweizer Fisch befragt:

- 17 x Gute Aussichten, Nachfrage wird zunehmen (Wenn es genug hat)
- 4 x Absatz bleibt gleich
- 0 x Schweizer Fisch hat schlecht Zukunftschancen

Unter der Rubrik: „Weitere Kommentare zum Thema“ wurden folgendes notiert:

- „Wäre froh gäbe es mehr CH-Fisch. Konsument würde frische Qualität bezahlen.“
- „Je nach Fang sind wir als Ersatz auf Importfische angewiesen.“
- „Ungenügende Fänge!“
- „Fische in der Schweiz wird Mangelware.“
- „CH-Fische sind immer teurer als andere aber meistens besser.“
- „Am oberen Zürichsee übersteigt die Nachfrage das Angebot.“
- „CH-Produkte ganz allgemein werden in Zukunft wieder vermehrt gefragt sein!“<sup>15</sup>

## 7.4 Umfrage bei Konsumenten (Privatpersonen)

An Personen verschiedenen Alters und Geschlechts, welche zu Hause Fisch kochen habe ich verschiedene Fragen gestellt.

### Frage 1: „Wie häufig kochen Sie Fisch?“

- 16% mehrmals pro Woche
- 38% 1 x pro Woche
- 23% 1 –3 x pro Monat
- 23% weniger

### Frage 2: „Wo kaufen Sie den Fisch?“



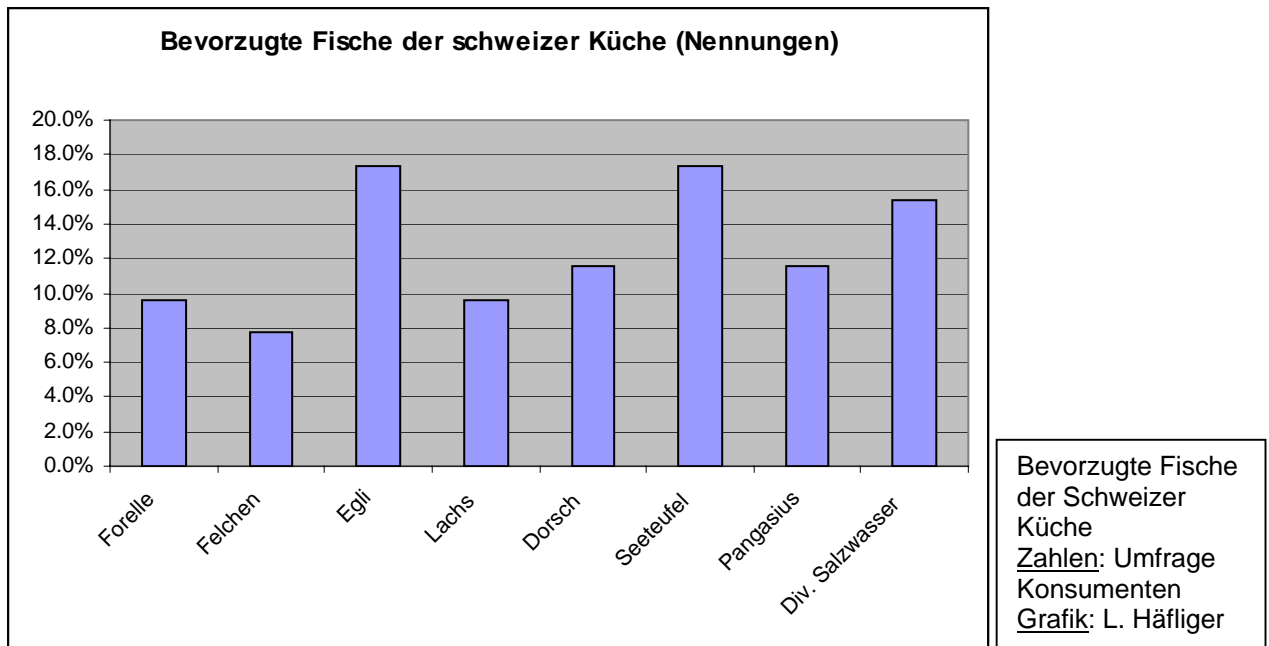
Fast die Hälfte wird bei Grossverteilern gekauft. Als Gründe werden genannt: Besseres Angebot, Zeitmangel, Bequemlichkeit und Lage des Ladens. Beim Einkauf im Grossverteiler geben viele an, dass sie selten die Herkunft des Fisches kennen.

Auf die Frage „Würden Sie CH-Fisch kaufen auch wenn er teurer wäre?“ antworteten 85% mit Ja und nur 15% mit Nein. Ich nehme jedoch an, dass bei einer anonymen Umfrage der Nein – Anteil wesentlich höher wäre.

Wo kauft der Konsument seinen Fisch  
Zahlen: Umfrage Konsumenten  
Grafik: L. Häfliger

<sup>15</sup> Umfrage Restaurants von L. Häfliger

### Frage 3: „Welche sind Ihre bevorzugten Fische?“



Dazu muss ich bemerken, dass die Prozentangabe sich nicht auf die Menge bezieht, sondern auf die Anzahl Nennungen in meinem Fragebogen.

Der beliebteste Süsswasserfisch scheint das Egli zu sein, gefolgt von Forelle und Felchen. Favorit bei den Meerfischen ist der Seeteufel.

### Frage 4: „Kennen Sie die Herkunft des Fisches?“

- 77% antworteten mit Ja (Vorwiegend Einkäufe bei Fischhändler und Metzger)
- 23% antworteten mit Nein (Vorwiegend Einkäufe beim Grossverteiler)

### Frage 5: „Welche Herkunft hat der Fisch?“

- 33% antworteten mit Schweiz
- 67% antworteten mit Ausland<sup>16</sup>

## 8. Sicherung und Regelung der Fischbestände

Gemäss Auskunft von Herrn Fässler, Sekretär des Schweiz. Berufsfischer Verbandes (SBFV) dienen die nachfolgend beschriebenen Massnahmen nicht in erster Linie einer Erhöhung des Fischbestandes, sondern man sei bemüht, der Natur damit unter die Arme zu greifen.

### 8.1 Fischaufzucht

Die Fischaufzucht hat zum Ziel, Gewässern in denen eine natürliche Fortpflanzung und Selbstregulierung der Fische beschränkt oder gar nicht möglich ist mit Fischen zu besetzen und so den Bestand zu sichern. Die Fischzuchtanlagen werden meistens von kantonalen Fischereiverwaltungen betrieben. Als Hilfsmittel für die Kontrolle des Fischbestandes dient die jährliche Fischfangstatistik.

<sup>16</sup> Umfrage Konsumenten von L. Häfliger

## 8.2 Statistik des Fischbesatzes 2004

| Fischart                        | Seen               |                   |                  |                  |                |                      |                |
|---------------------------------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|----------------|----------------------|----------------|
|                                 | Brut               | Brut, angefüttert | Vorsommerlinge   | Sommerlinge      | Jährlinge (1+) | ältere Fische (> 1+) | (1+) und (>1+) |
| <b>Einheimische Arten</b>       |                    |                   |                  |                  |                |                      |                |
| Aal                             |                    |                   |                  |                  | 3'333          |                      |                |
| Bach-/Flussforelle              | 20'000             |                   | 30'000           | 95'450           | 14'420         | 4'650                |                |
| Seeforelle                      | 275'400            | 80'000            | 787'850          | 956'175          | 28'963         | 13'980               |                |
| Seesaibling                     | 205'830            | 360'000           | 253'120          | 1'774'214        | 5'650          | 5'748                |                |
| Felchen                         | 561'961'543        | 910'000           | 4'713'000        | 3'028'800        | 1'100          |                      |                |
| Äsche                           |                    |                   |                  |                  |                |                      |                |
| Hecht                           | 15'778'412         | 4'044'800         | 687'000          | 13'631           |                |                      |                |
| Karpfen                         |                    |                   |                  | 96'000           |                |                      |                |
| Schleie                         | 918'000            |                   | 40'000           |                  |                |                      |                |
| Edelkrebs                       |                    |                   |                  |                  |                |                      |                |
| Dohlenkrebs                     |                    |                   |                  |                  |                |                      |                |
| Steinkrebs                      |                    |                   |                  |                  |                |                      |                |
| andere                          |                    |                   |                  |                  |                |                      |                |
| <b>Nicht-einheimische Arten</b> |                    |                   |                  |                  |                |                      |                |
| Regenbogenforelle               |                    |                   |                  | 660'300          | 26'235         | 51'084               |                |
| Bachsaibling                    |                    |                   |                  | 1'600            |                | 350                  |                |
| Kanadische Seeforelle           |                    |                   |                  | 66'749           | 2'000          | 17'868               |                |
| Zander                          |                    |                   |                  | 9'750            |                |                      |                |
| andere                          |                    |                   |                  |                  |                |                      |                |
| <b>Total</b>                    | <b>579'159'185</b> | <b>5'394'800</b>  | <b>6'510'970</b> | <b>6'702'669</b> | <b>81'701</b>  | <b>93'680</b>        |                |

Statistik des  
Fischbesatzes  
2004  
Quelle:  
[www.buwal.ch](http://www.buwal.ch)

Im vergangenen Jahr wurden in Schweizer Seen rund 600 Millionen Fische ausgesetzt. Den grössten Anteil davon machten die frischgeschlüpften Brütlinge mit 579 Mio. aus. Davon wiederum waren dies mehrheitlich Felchen, gefolgt von Hechten. Gegenüber dem Jahr 2003 wurden keine Eier mehr ausgesetzt, vermutlich weil der Erfolg damit ungenügend war.<sup>17</sup>

## 8.3 Laichfischerei und Aufzucht

Zur Gewinnung dieser riesigen Menge von Fischeiern wird auf mehreren Schweizerseen in der Winterzeit Laichfischfang betrieben. Am Beispiel der Felchen möchte ich das Vorgehen erklären:

Die Mitte Dezember mit den Netzen gefangenen Fische werden sorgfältig in Wasserbehältern gelagert. An Land werden die Tiere mit einem Schlag auf das Genick rasch getötet.



Zuerst werden die männlichen Fische (Milchner) von den weiblichen (Rogner) getrennt. Dann werden die Eier der Weibchen in eine Plastikschielle abgestreift (linkes Bild). Anschliessend wird der Samen (Milch) der Männchen durch Drücken auf den Unterleib des Fisches dazugegeben (rechts)



Links: Abstreifen der Eier  
Quelle:  
[www.be.ch/fischerei](http://www.be.ch/fischerei)

Rechts: Samen werden zu den Eiern gegeben  
Quelle:  
[www.be.ch/fischerei](http://www.be.ch/fischerei)

<sup>17</sup> [www.umwelt-schweiz.ch/buwal/de/fachgebiete/fg\\_fischerei/fischereirubrik1/unterseite13/index.html](http://www.umwelt-schweiz.ch/buwal/de/fachgebiete/fg_fischerei/fischereirubrik1/unterseite13/index.html)



Am Ende wird Wasser dazugegeben und mit Hilfe einer Feder werden Eier (Rogen) und Samen (Milch) vermischt.

Die Eier und die Samen werden vermischt  
Quelle:  
[www.be.ch/fischerei](http://www.be.ch/fischerei)

Nach dieser künstlichen Befruchtung werden die Eier anschliessend in spezielle Gläser umgefüllt, wo sie ständig in Bewegung sein müssen um nicht zu verkleben. Nach einer gewissen Zeit schlüpfen die Jungfische und werden dann je nach Bedarf zum Besatz als Brut weitergegeben oder aufgezogen und als Sömmerlinge, Jährlinge oder ältere Fische ausgesetzt.<sup>18</sup>

## 9. Schlusswort

Diese SVA zu schreiben hat mich sehr viel Zeit und Mühe gekostet. Andererseits hat sie mir aber auch viel Spass gemacht, da ich die Möglichkeit hatte, eine Arbeit von Beginn an selber zu planen und durchzuführen. Zum Thema „Fischerei in der Schweiz“ habe ich viele Erkenntnisse gewonnen und Informationen erhalten, die ich früher nie beachtet hätte. Für die Informationssuche und das Ausfüllen der Fragebögen war ich stark auf die Mithilfe von anderen Leuten angewiesen, wofür ich all diesen Personen nochmals herzlich danken möchte.

Zusammenfassend musste ich feststellen, dass die Schweizer Berufsfischer grosse Probleme mit dem Nachwuchs und auch mit billiger Importware haben. Trotzdem bin ich überzeugt, dass dieser wichtige Berufstand Schweizerischer Urproduktion eine gute Zukunftsaussicht hat, wenn es ihm gelingt, diese grössten Schwierigkeiten zu beseitigen:

- Einerseits gilt es, junge Leute für diesen interessanten und schönen Beruf zu begeistern und sie beim Start in die Selbständigkeit finanziell zu unterstützen.
- Andererseits müssen die Fischer ihre qualitativ hochstehenden Produkte vermehrt mit geeigneten Marketinganstrengungen bei den Endverbrauchern (Restaurants und Private) anbieten. Durch diesen persönlichen Direktkontakt ist es möglich, den Kunden für die bessere Qualität und für die Unterstützung der einheimischen Produzenten zu sensibilisieren. Ausserdem wird durch das Auslassen des Zwischenhandels eine andere Kalkulation und eventuell auch ein besserer Ertrag möglich.

Sicher werden in Zukunft die Mitglieder meiner Familie und meine Bekannten beim Kauf von Fischprodukten vermehrt auf die qualitativen Aspekte achten und ihre Fische auf dem Fischmarkt einkaufen.

---

<sup>18</sup> [www.be.ch/cgi-bin/frameset.exe?http://www.vol.be.ch/lanat/fischerei/pachtgewaesser/haupt\\_pacht\\_fisch.html](http://www.be.ch/cgi-bin/frameset.exe?http://www.vol.be.ch/lanat/fischerei/pachtgewaesser/haupt_pacht_fisch.html)