

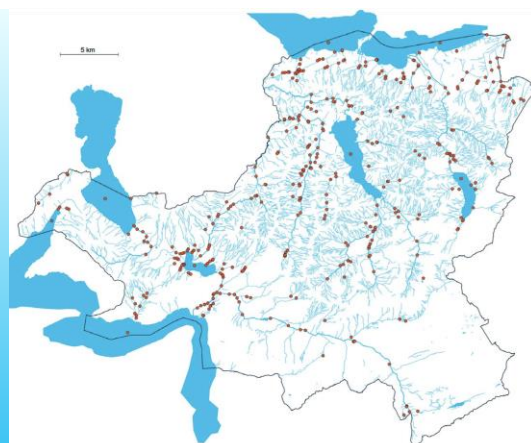
Vereinsfischen SFVUBS, am Lauerzersee

vom 3. September 2022



Voller Erwartungen hatte ich Elio und mich zum Vereinsfischen am Lauerzersee angemeldet, weil ich mal erfahren hatte, dass es dort besonders viele und grosse Welse geben solle und diese gar zur Plage geworden seien. Und so würden Elio ich gerne unseren Beitrag dazu leisten, einige davon zu entnehmen. Elio möchte schliesslich endlich einmal einen «richtigen» Wels fangen, «nicht so einen kleinen wie damals an der Aare».

Da ich bisher an allen Vereinsfischen kläglich «abgeschneidert» hatte oder bloss «schmürzelige» Fänge vorweisen konnte, nahm ich mir vor, mich diesmal im Vorfeld gewissenhaft vorzubereiten und sorgfältig zu recherchieren. Schon eine Woche vor dem Event hatte ich die Fischereivorschriften heruntergeladen und studiert. Ebenso druckte ich den Fischatlas des Kantons aus, in dem die auch Fischbestände des Lauerzersees verzeichnet waren und markierte auf einer Karte sorgfältig die gemeldeten Fangplätze der verschiedenen Fischarten und analysierte die Örtlichkeiten mit Hilfe von Satellitenfotos. Eigenartigerweise stand im Fischatlas nichts von den Welsen. Nun wollte ich es aber doch genauer wissen und suchte auf Google nach «Wels_im_Lauerzersee». Aber welche Enttäuschung: Im Lauerzersee gibt es gar keine Welse! – Dies behauptet jedenfalls die Kantonale Fischereiaufsicht auf Ihren Webseiten. Schliesslich dämmerte mir, dass ich den Lauerzersee mit dem Sempachersee verwechselt hatte. Wie ärgerlich!



Die Karte zeigt alle in den folgenden Verbreitungskarten erfassten Erhebungsstandorte. Insgesamt liegen Daten zum Fischvorkommen von 420 Standorten in 185 verschiedenen Gewässern (Bäche, Flüsse, Seen, Staubecken) vor. Die Verteilung der Standorte zeigt, dass nicht aus jedem Gebiet des Kantons Schwyz gleich viele Daten vorliegen. Gut untersucht sind vor allem die tiefer liegenden Gegenden und des Lauerzersees. Standort mit Angaben zum Fischvorkommen Gesamtzahl der untersuchten Standorte: 420

Lauerzersee



— Fischen verboten

— Fischen gemäss Ausführungsbestimmungen für die Angelfischerei in stehenden Gewässern erlaubt

▨ Gemäss Verordnung zum Schutze der Gebiete Sägel und Schutt sowie des Lauerzersees (SRSZ 722.211)
§ 6 Wasserzone

¹ Die Wasserzone bezweckt die Erhaltung und Verbesserung eines natürlichen Seeuferzustandes.

² In dieser Zone sind das Anlegen, Stationieren sowie das Durchfahren mit Wasserfahrzeugen aller Art verboten. Von diesem Verbot sind die Seepolizei, die Fischereiaufsicht, die Sportfischer ab Ruderboot oder Motorboot mit stillstehendem Motor und die Berufsfischer ausgenommen.

³ Die Inhaber von bewilligten Stationierungsplätzen sind berechtigt, durch die Wasserzone ein- und auszufahren.

Meine Laune wurde auch nicht besser, als ich im Fischerforum (www.fischerforum.ch) etliche Erfahrungsberichte las, die besagten, dass der Lauerzersee mehrheitlich stark verkrautet und Angeln vom Ufer aus fast hoffnungslos sei. Ich überlegte daher, ob ich mich vielleicht unter irgendeinem Vorwand wieder abmelden sollte. Aber dann beschloss ich, mich trotz allem der Herausforderung zu stellen, denn schliesslich hatte ich Elio öfters schon oft beim Vorbeifahren am Lauerzersee versprochen, dass wir dort einmal Angeln gehen werden. «Versprechen sind einzuhalten»! – «Und schliesslich geht es ja auch um den geselligen Aspekt», tröstete ich mich...

Nun, der Event rückte immer näher und ich kam langsam doch wieder in Zeitnot. Drei Tage vor dem Anlass machte ich mich auf in den Keller und suchte alles heraus, was einigermaßen Erfolg versprechend sein könnte, um auf die Jagd nach kapitalen Hechten und anderen grossen Raubfischen zu gehen und packte den ganzen Kram in eine grosse Köderbox. Stolz präsentierte ich Elio meine Auswahl. Dieser war schon aufgeregt und voller Vorfreude und reservierte schon mal diejenigen Köder für sich, mit denen ER (und nur ER) dann fischen werde.

Um bessere Chancen auf einen Podestplatz zu haben, nahm ich mir vor, diesmal auch die «tote Rute» auszuspielen, damit neben einem kapitalen Hecht oder Zander vielleicht auch noch eine prächtige Schleie oder ein fetter Karpfen an meinen Haken landen würde. – Schliesslich geht es an solchen Veranstaltungen ja vor allem um das Gewicht der gefangenen Fische (mein eigenes zählt leider nicht...), und jedes Gramm kann über den Sieg bestimmen. So entschied ich mich also doch noch, in letzter Minute, einige meiner bewährten Vorfächer mit Haarmontage für Brot und Mais am Kreishaken zu knüpfen. Ausserdem kam mir in den Sinn, dass ich diesmal doch besser die Angelruten und alles Zubehör bereits am Vorabend in den Kofferraum packen sollte, damit ich nicht im letzten Moment dann wieder alles an Angelgerät, was mir gerade ins Sichtfeld gerät, hektisch ins Auto werfe, um ja bloss sicher alles Richtige dabei zu haben.

Um halb zwei Uhr in der Früh hatte ich endlich alles zusammengepackt und machte mich ganz erschöpft auf ins Bett. An erholsamen Schlaf war jedoch nicht zu denken. Alles kreiste um die besten Fangplätze, verfügbare Parkplätze in der Nähe, die mögliche Montagen, und dann kam mir in den Sinn, dass ich den Totschläger, die Rachensperre und die Hakenlösezange noch nicht eingepackt hatte und zu Allem auch vergessen hatte, die Kühl-Akkus in den Tiefkühler zu legen.

Um 4.45 Uhr schrillte der Wecker und nach einigen Kämpfen gegen den Inneren Sch...hund ich raffte mich auf aufzustehen, Elio zu wecken und das Frühstück zubereiten, welches Elio jedoch verschmähte.

Schliesslich machten wir uns auf den Weg, ohne nicht doch vorher noch 4 Ersatzruten einen zweiten Feumer und drei weitere Tragtaschen, randvoll mit diversem Angelzubehör, ebenfalls noch mit ins Auto zu legen. – «Natürlich rein Sicherheitshalber». – «Man weiss ja nie!»

Als verantwortungsvoller Vater hatte ich Elio angewiesen lange Hosen und ein langes T-Shirt anzuziehen. Schliesslich ist es um diese Jahreszeit recht kalt am Morgen und auf der Fahrt waren wir sogar froh über die Sitzheizung. Plötzlich wurde die Sicht durch die Windschutzscheibe plötzlich etwas verschwommen. Verwundert rieb ich mir die Augen und stellte dann zu meinem Erstaunen fest, dass es regnete. «Mist!» Dieses Szenario hatte ich überhaupt nicht auf dem Radar gehabt. Aber zum Glück hatte ich wenigstens noch Regenjacken für uns beide irgendwo im Auto.

Beim Losfahren war noch dunkel, und es hatte zum Glück wenig Verkehr. Wir kamen sogar etwas früher am vereinbarten Treffpunkt an und beschlossen daher, noch einen Abstecher zu unserem, per Satellitenbild auserkorenen Fangplatz zu machen. Zum Glück war alles o.k.! Ein Parkplatz ist in der Nähe vorhanden, und der kleine Bootssteg befindet sich tatsächlich dort, wo er auf Google Maps ersichtlich war. Auch die zahlreichen Karpfenangler, die an verschiedenen Orten über Nacht neben den Ausstellplätzen am Ufer biwakiert hatten, und jetzt frierend im Nieselregen auf einen Fang hofften, würden uns nicht in die Quere kommen.

Also kehrten wir zum Besammlungsort beim Restaurant Fischerstube zurück, wo Peter pünktlich um 07.00 Uhr mit der Einweisung in das Fanggebiet gab und über die geltenden Fischereivorschriften und Schonmasse referierte und uns weitere Informationen zum Tagesablauf gab. Da Peter keine Lust hatte, den ganzen Morgen mit dem Gruppenpatent hinter dem Fischereiaufseher hinterher zu zotteln, wie es das Amt offenbar gerne gehabt hätte, händigte er jedem von uns einfach eine Kopie des Patentes aus. Während der Einleitung stiess dann auch noch Richi dazu, diesmal mit dem Auto, nicht mit dem Motorrad. Insgesamt stellten sich 13 Fischer der Challenge am Lauerzersee. 4 Weitere hatten bereits im Vorfeld das Handtuch geworfen und sich wieder abgemeldet.

Während Peters Einführung sichtete Elio direkt nebenan einige Brachsamen im seichten Wasser und wollte ganz aufgeregt schon mal seine Rute holen gehen, damit er beim Startschuss dann gleich den ersten Fisch haken könne. Ich erinnerte ihn daran, dass wir eigentlich einen anderen Platz ausgewählt hatten, aber er meinte, «er wollte unbedingt zuerst rasch die paar Brachsamen holen und wir könnten dann auch später noch an den von uns ausgewählten Platz gehen».



Morgendämmerung am Lauerzersee, bei leichtem Nieselregen

Nach der Einleitung und dem Startkommando setzen sich alle anderen Teilnehmer in Ihre Autos und düsten in verschiedene Richtungen davon. Zu meiner Beunruhigung die meisten ausgerechnet in Richtung unseres Fangplatzes. Nur wir beide harrten dort aus.

Nach fast einer halben Stunde ergebnislosen Würmchenbadens, während der wie verhext kein einziger Brachsamen mehr sichtbar war und natürlich auch kein Biss erfolgte, konnte ich Elio schliesslich überzeugen, nun endlich den Platz zu wechseln.

Wie von mir befürchtet, hatte sich praktisch der ganze Fischerverein bereits an der eigentlich von uns vorgesehenen Stelle breit gemacht. Wenigstens fanden wir noch einen freien Parkplatz. Der kleine Bootssteg war zu meiner Erleichterung noch frei. Allerdings mussten wir feststellen, dass dieser abgeschlossen war. Wir packten unsere Ruten, den Kescher die Kiste mit dem Angelzubehör und die Kühlbox aus dem Kofferraum und suchten eine andere freie Stelle am steilen Ufer und schleppten unsere Ausrüstung zur letzten, noch freien

Lücke, zwischen all den anderen Fischerkollegen.

In der Nähe des Parkplatzes, mehr in Richtung Lauerz, hatte sich Jacky in Stellung gebracht. Links neben uns, auf einem flacheren Plätzchen, gleich neben dem Parkplatz, hatten sich Rebecca, Leonardo, José und Andrea eingerichtet. Dort herrschte bereits emsige Betriebsamkeit und aus einer mobilen Boxe plärrte laute Musik. Eifrig pfefferten die einen Ihre Wobbler und Löffel in den See, als wollten Sie die Fische erschlagen statt haken. Die anderen hatten Posen montiert und warteten auf den Anbiss.



Basecamp von Rebecca, Andrea, Jose und Leonardo.

Da seine Anstrengungen ohne Erfolg blieben, befürchtete er, «dass es wohl an der lauten Musik liege, die alle Fische vertreiben würde».

Ich legte erst einmal eine tote Rute mit einem mittelgrossen Dendrobena in Ufernähe aus, damit sich eine Schleie oder ein fetter Karpfen daran verirre und bereitete dann für Elio eine zweite Rute vor, zum Angeln auf Grund, ausgestattet mit Kreishaken und Haarmontage mit Brot und Tauwurm.

Während ich noch am Montieren war, rüttelte es plötzlich es wie wild an meiner Rute. Ich liess alles fallen,



Erwin, zu dem Zeitpunkt noch voller Zuversicht...
Rebecca zeigte mir stolz Ihre Rotfeder.

Rechts von uns angelten längst schon Oskar und Fabricio. Allerdings schaute es dort viel geruhsamer aus; die beiden angelten auf Grund. Bloss ab und an platschte es, wie wenn ein kapitaler Hecht springen würde, aber es war bloss Oscar, der seine schweren Futterkörbe zum Schilf hinüber schleuderte und dabei kräftige Wellen produzierte. Dahinter, mehr gegen den Seeinlauf hin, hatten sich Dieter und Richi platziert. Bei denen war es den ganzen Tag ziemlich still, ich hatte die jedenfalls den ganzen Morgen nie etwas fangen sehen, und Dieter hatte viel Zeit immer mal wieder hinter uns Richtung Jacky zu schlendern um dort wohl etwas zu Plaudern.

Peter und Erwin hatten sich von Anfang an vom Tross abgesetzt und versprachen sich wohl auf der gegenüberliegenden Seeseite, bei der Badi, besseren Erfolg.

Nun wollten wir endlich selber auch mit Angeln beginnen. Elio verlangte einen grossen Gummiköder mit Jighaken, um quer über den Seeinlauf, beim Seerosenfeld am gegenüberliegenden Ufer, auf Hechte oder Rehlige zu angeln.

schnappte mir die Rute und kurbelte aufgeregt die Leine mit dem sich heftig wehrenden Monster ein. Zu meiner Überraschung befand sich jedoch bloss ein kleiner, gieriger Sonnenbarsch am Haken, der den ganzen Tauwurm komplett inhaliert hatte. Zuerst war ich natürlich etwas enttäuscht, aber dann wurde mir bewusst, dass ich mit diesem ersten Fang Tagessieger in unserem Team geworden war, und ich genoss es natürlich, Elio damit aufzuziehen. Das war ein grosser Fehler, denn dies spornte Elios Ehrgeiz nun umso mehr an.

Nebenan, im Team von Oscar und Fabrizio kam Hektik auf. Oscars Rute bog sich kräftig und der Feumer kam nah an seine Belastungsgrenze, als Fabrizio den grossen Fisch kescherte. Elio rannte hin, um dem Spektakel beizuwohnen. Als er zurückkam, sagte er, dass die beiden schon mehrere Brachsmen gefangen hätten. Auch Dieter wanderte immer mal wieder dorthin, um sich zu informieren und etwas zu schwatzen.

Zwischendurch musste ich mal zum Auto zurückkehren, um Grundbleie zu holen. Die Spinnfischerei schien ja heute erfolglos zu sein. Auf dem Vorbeiweg erkundigte ich mich bei Rebeccas Gruppe, ob sie schon etwas gefangen hätten.

Die anderen in der Gruppe konnten noch keine Fänge vorweisen. Raubfische hatten eh noch keine abgebissen. Beruhigt kehrte ich zu Elio zurück und wir rüsteten alle unsere Ruten auf Grundmontagen um.



Kurze Zeit später zuckte es an Elios Grundrute. Ich musste ihm mit dem Feumer zu Hilfe eilen, um seinen ersten schönen Brachsmen ans Trockene zu holen. Elio lachte triumphierend und meinte, «nun sei er der Sieger in unserem Team, denn es gehe ja heute schliesslich um das Gewicht»...

Ich begriff langsam, dass beim Seerosenfeld gegenüber keine Fische auf mich warteten und begann sodann ebenfalls in der Nähe des Schilfes auf der anderen Uferseite zu angeln. Rebecca, Andrea, José und Leonardo packten um etwa neun Uhr Ihre Sachen zusammen, inkl. der mobilen Musikbox und suchten wohl woanders, in mir leider unbekannten Gefilden, Ihr Glück. «Wir werden es ja dann später beim Wägen sehen»

Jetzt wo es ruhiger geworden war, und der Himmel langsam merklich aufklarte, müssten doch dann die Fische gelegentlich anbeissen. Als Dieter zum gefühlten 10. Mal wieder von Oscars Fangstelle hinter uns vorbei zu Jacky schlenderte, sagte er Elio, «dass heute Mais der Geheimköder sei». Elio wollte nun sofort von Brot mit Wurm ebenfalls auf Mais umstellen. Ich zögerte noch, denn bei mir war ja heute bloss der Wurm fängig gewesen...

Langsam lösen sich die Wolken auf.

Auf mich machte es den Eindruck, als seien Oskar und Fabricio die ganze Zeit nur am Einkurbeln und Feumern. Ich beschloss daher, mich selber kundig zu machen, was er anders und erfolgreicher macht als wir. Oscar zeigte mir seine Futtermischung, mit Futtermehlen, Brot und Mais. Mädli oder Würmer habe er keine verwendet. Und dann entdeckte ich zufällig doch noch sein ultimatives Geheimnis: In der Futtermischung versteckt, lagen auch etliche Zigarettenstummel. «Hah! Einzig daran wird es liegen; die Fische am Lauerzersee sind wohl allesamt Nikotinjunkies!»

Dann fragte ich Oskar beiläufig, was er mit all seinen Brachsmen vorhabe. Er meinte, «er könne diese eh nicht mitnehmen, da er keinen Tiefkühler habe». Somit bot ich mich selbstlos an, «mich an seiner Stelle gut um seine Fische zu kümmern, aber natürlich nur, falls er dies möchte».

Ich überlegte mir, ich könnte ja mal wieder mit Elio Fischleder herstellen. «Noch so gerne», lenkte er ein, und ich konnte vor Elio damit angeben, dass ich am Ende des Tages mindestens fünf Brachsmen nach Hause bringen würde. – Natürlich glaubte er mir kein Wort.

Elio fing kurz darauf eine schöne Schleie, während meine Ruten weiterhin bloss wie tot da lagen. Aber ich freute mich für ihn, da ich mir ja eine Schleie gewünscht hatte, da diese zu meinen Lieblingsfischen gehören. Etwas später zog Elio nochmals einen weiteren schweren Brachsmen ans Ufer und ich wurde ein weiteres Mal zum Feumerknecht degradiert.

Statt meinen reglos daliegenden Ruten zu beobachten, was mich eher langweilte, zog ich es vor, mitzuverfolgen wie sich die grauen Wolkenfetzen langsam verzogen und der Himmel langsam aufklarte. So wie es den Anschein machte könnte das noch ein prächtiger Sonnentag werden.

Gegen 11.00 Uhr kämpfte Elio dann mit einem richtigen Biest an der Leine. Aufgeregt schrie er, «ich solle mit dem Kescher kommen, aber schnell!» Er zog einen wirklich prächtigen Karpfen aufs Schilf hinauf. Dieser verfang sich dort jedoch in den steifen Halmen und schaute mit seinem breiten Kopf vorwurfsvoll aus dem Wasser. Mühsam kraxelte ich mit dem Netz in der Hand das steile Bord hinunter und versuchte, mit dem Feumer den verhakten Karpfen aus dem Schilf zu befreien, ohne dabei selbst im Wasser zu landen. Dies gelang mir dann nach einigen Versuchen tatsächlich, und schwupps, schoss der Karpfen wie eine gestochene Sau ab durch das Schilf davon und wurde nimmer gesehen...

Elio schrie auf vor Wut, Enttäuschung und Verärgerung über mich. Er schmiss seine Rute hin und verzog sich hinter einen Baum. Es brauchte etwa eine halbe Stunde, um Elio wieder zu einigermaßen zu beschwichtigen und ihm zu glaubhaft zu machen, dass ich mein Möglichstes getan hatte und es mir natürlich unendlich leid tue.

Elios Motivation war nach diesem Vorfall stark angeschlagen. Als es an meiner Rute zuckte, bot ich Elio an, dass er meinen Fisch einholen dürfe. Er kurbelte die durchgebogene Rute ein, aber kurz vor dem Ufer liess die

Spannung nach und er zog nur noch den nackten Haken an Land. Ich will ihm ja nichts vorwerfen, aber vielleicht war das seine Rache. – Oder halt bloss mein Karma.

Dann kam langsam ein störender Wind auf, der immer stärker wurde. Zweimal blies der Wind Elio Schnur beim Auswerfen in einen Haselstrauch am steilen Bord, was seiner Laune auch nicht gerade förderlich war. Beim ersten Mal konnte er die Leine unter abenteuerlicher Kletterei aus dem Busch lösen. Nach dem zweiten Fehlwurf stürzte er, beim Versuch die verhakte Leine aus dem Busch zu lösen, die Steinböschung hinunter und schürfte sich beide Knie und Schienbeine auf.

Nun hatte er genug und wollte nur noch nach Hause fahren. Ich versuchte ihn zum Bleiben zu überreden, und argumentierte «wir hätten doch das Essen schon bestellt und müssten dafür bezahlen.» Dies beeindruckte ihn nicht. Erst als ich erwähnte, «dass wenn wir jetzt gingen, seine Fänge nicht gezählt würden», wollte er doch wenigstens bis zum Wägen bleiben.

Da der aufkommende Wind das Angeln sehr mühsam machte, brachen die meisten um uns herum bereits eine halbe Stunde vor dem eigentlichen Termin zum Restaurant auf. Gegen viertel vor zwölf machten auch wir uns schliesslich zum Wägen unserer Fänge auf dem Parkplatz vor dem Restaurant auf. Dort sahen wir all die strahlenden und erwartungsvollen Gesichter der Kameraden, und nun schämte mich doch etwas für meinen Sonnenbarsch und zu allem Elend weigerte sich die Waage, ein Gewicht für mein kleines Fischlein anzuzeigen. Also verhandelte ich mit Erwin, «dass er statt 30 g vielleicht doch 50 g für mich aufschreiben könne». Elio legte stolz seinen Fang auf die Waage und kam auf satte 2,680 Kg. Damit rechnete er sich immer noch Chancen auf einen Podestplatz aus.

1881 13 Fischerinnen
10 erfolgreich
3 Schneider

1. Oscar 5.660
2. Fabricio 5.080
3. Elio 2.680 (Jungfischer!)

Rangliste Vereinsfischen Lauerzersee

	NAMEN	VORNAME	Gewicht	Rang	Bemerkungen	Anzahl
1	Alvarez	Carlos				1
2	Anderregg	Rebecca	0,080			1
3	Bravin	Fabricio	5,080			1
4	Cadalbert	Andrea				1
5	Cantore	Leonardo	0,820			1
6	Ceriani	Christian	2,050		1 Sonnenbarsch	1
7	Ceriani	Elio	2,680		Amalischer	1
8	Debrunner	Richard				1
9	Perbergher	Clara				1
10	Felix	Rolf			Jahressieger im Lauerzersee!!	1
11	Freiburghaus	Erwin	0,160			1
12	Otero	Jose	0,820			1
13	Sieber	Peter	0,200			1
14	Sieber	Margrit				1
15	Sommerhalder	Dieter				1
16	Spillmann	Jacky	0,920			1
17	Weber	Oscar	5,660			1

Oscar kam mit seinem ausgebeulten Plastiksack lächelnd auf mich zu und drückte mir diesen in die Hand. Ich bedankte mich schön artig wie es sich gehört und packte seine sechs Brachsmen in unsere Kühltruhe. Offenbar hatte sich herumgesprochen, dass ich Fische bräuchte und plötzlich drückten mir auch alle anderen Ihre Säcke mit Ihren Tagesfängen in die Hand. Elio strahlte vor Freude über beide Ohren, aber mich beschlich das mulmige Gefühl, mir damit vielleicht doch einen «schönen Seich» eingebrockt zu haben.

Aber jetzt wollte ich einfach mit den Kameraden essen gehen und verdrängte die Sorgen, was ich zu Hause mit all den vielen Fischen denn bloss anstellen sollte.

Fangstatistik des Tages.

Zur Menü-Auswahl standen heute Egli Filets im Bierteig, Schnitzel mit Pommes und ein Hackbraten mit Gemüse auf der Tageskarte der Fischerstube. Ich war froh, keine Egli Filets im Bierteig bestellt zu haben, würde es doch die nächsten Wochen immer nur Fisch geben, bei uns...

Bis die Teller gereicht wurden Getränke bestellt. Dabei wurden die Erlebnisse vom Tag eifrig diskutiert und wir durften durch die Panoramafenster den draussen heftig einsetzenden Regen bestaunen und alle waren froh, es gerade noch rechtzeitig ins Trockene geschafft zu haben. Dann wurden uns die vorbestellten Menüs serviert und es wurde plötzlich recht still im Restaurant. Den zufriedenen Gesichtern nach waren alle mit Ihrer Auswahl und dem feinen Essen zufrieden.

Während des Mittagessens wurde die Rangliste verkündet. Elio kam auf den 3. Rang, mit 2.680 kg. Zweiter Sieger wurde Fabricio mit 5.080 kg und der erste Rang ging (wieder einmal) an Oscar, der mit 5,660 kg den heutigen Tagessieg holte. Sogleich machte mir Elio erneut heftige Vorwürfe, dass ich ihm seinen grossen Karpfen «verfeumert» hatte. Denn so wie er schlaue ausrechnete, hätte er mit dem entwischten Karpfen, der vorsichtig geschätzt, locker 3 Kilogramm auf die Waage gebracht hätte, den Gesamtsieg erreicht. – «Tja, eben Pech gehabt»...



Das Essen ist serviert, der Magen knurrt...

Für Oscar, gab es zusätzlich zum Tagessieg, noch einen von Marcel Grobety, einem leider Anfang Juni dieses Jahres verstorbenen Vereinsmitglied, gespendeten Joker Preis: Eine goldene Ansteckklammer mit hübschem Fischmotiv, welche er sich umgehend und zu Recht stolz, an seine Fischerweste klemmte.



Der Platzregen ist vorbei, die Anspannung hat sich gelegt, das Essen schmeckt, der Tag ist gelungen. Was will man mehr?!



Oscars Jokerpreis.

Von den insgesamt 13. Teilnehmern am heutigen Anlass, konnten immerhin 10 Fischer einen Fangerfolg vermelden. Nur 3 Pechvögel hatten heute keinen Fang erzielt. Ich gehörte für einmal nicht zu den Schneidern. Darauf war ich natürlich mächtig stolz und umso mehr darauf, am heutigen Anlass den einzigen und damit auch grössten Raubfisch verhaftet zu haben. Elio behauptete daraufhin zwar, dass Erwins Alet auch ein Raubfisch sei, aber ich habe gegoogelt und der Alet gehört eindeutig zu den Cypriniden (Karpfenartige). Somit ist der ein Friedfisch und kein Raubfisch. Diskussion Ende!

Auf der Heimfahrt strahlte Elio und meinte, «dies sei nun wirklich ein schöner Tag gewesen und er wolle am nächsten Tag gleich wieder hier angeln kommen».

– – – The END – – –

– Wobei, halt, halt! - Leider nicht ganz. In dem Moment wurde mir klar, was ich mir mit der Annahme all der geschenkten Trophäen eingehandelt hatte: Nämlich Arbeit. – Nein, ganz viel Arbeit!

«Was mache ich nun mit all den vielen Fischen?», sorgte ich mich langsam und überlegte mir auf der Heimfahrt verschiedene Verwendungsmöglichkeiten. Wen es interessiert und wer es sich antun möchte, kann ja noch weiterlesen. Die Anderen haben ja oben alle wissenswerten Details und Informationen erhalten und können jetzt wegklicken... 😊

Im Folgenden beschreibe ich, was mit den Fischen, insgesamt 14 Brachsmen, zwei Schleien, einem Karpfen, einem Alet, unzähligen Rotaugen/ Rotfedern und dem kleinen Sonnenbarsch weiter geschah:



Catch of the day: 16 Kilogramm Fische wollen noch verarbeitet werden! Elio freut sich, er weiss wohl noch nicht, was uns blüht...

Geräucherte Brachsmen und Alet:

Zuerst wurden die fünf kleinsten Brachsmen und der Alet sorgfältig geschuppt, ausgenommen und über Nacht im Kühlschrank, in einer mit Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salatkräutern und Pfeffer gewürzten kräftigen Salzlake (ca. 35%) eingelegt. Am nächsten Tag wurden die Fische aus der Lake genommen, mit Küchenkrepp vollständig trocken getupft und noch ein paar Stunden an der Luft zum Trocknen aufgehängt. Elio durfte mit dem Föhn auf

kalter Stufe noch etwas nachhelfen. Das vollständige Trocknen ist wichtig, damit die Fische schön goldig werden und nicht bitter schmecken. Danach kamen die Fische bei ca. 90°C für etwa 75 Minuten in den Räucherofen. Der erste geräucherte Brachsmen wurde gleich noch warm aus dem Rauch genossen, die anderen nach dem Auskühlen vakuumiert um später bei Bedarf im Backofen bei 120 °C für ca. eine Viertelstunde aufgewärmt zu werden. Im Kühlschrank hält sich das locker ca. 8 – 10 Wochen, im Tiefkühler mehr als sechs Monate.



Die fünf Brachsmen und der Alet auf «halbem Weg» im Räucherofen.

«Bratschwalen»:

Aus den kleinen Schwalen wurden «Bratschwalen» (wie die klassischen Bratheringe) hergestellt. Die Fische werden dazu normalerweise geschuppt, ausgenommen und die Köpfe entfernt. Ich hatte diesmal die Fische noch halbiert und auch die Schwanzflossen entfernt. Die mit Zitronensaft marinierten, gesalzenen und mit div. Fischkräutern, Knoblauch- und Zwiebelpulver sowie Pfeffer gewürzten Fischteile wurden mit reichlich Mehl bestäubt, beidseitig goldbraun angebraten und dann in eine mit Salz und etwas Zucker, Kräutern, Lorbeerblättern, Senfkörnern, Pfefferkörnern, Wachholderbeeren und Zwiebelringen gewürzte, kurz aufgekochte und etwas abgekühlte Essiglake, bestehend aus halb Weissweinessig und halb Weisswein, in sterilen Gläsern eingelegt, alles abgekühlt und die Gläser im Kühlschrank versorgt. Nach ein paar Tagen sind alle Geräten aufgelöst, bzw. so weich geworden, dass sie beim Essen nicht stören. Die Bratschwalen halten sich dort locker mehrere Wochen und schmeckt z. B. gut zu Bratkartoffeln oder Butterbroten.

«Schwal-Mops»:

Einige Schwalenfilets (mit Haut) wurden, um allfällige Parasiten abzutöten, 24 h bei -20° C im Tiefkühler gelagert, danach sanft aufgetaut und roh in einen Sud aus halb Weissweinessig, halb Weisswein, mit Zwiebelschnitzen, Knoblauchzehen, und gewürzt mit Salz, etwas Zucker, Pfefferkörnern, Chiliflocken, Senfkörnern, Wachholderbeeren und Lorbeerblättern in verschliessbaren Gläsern eingelegt. Diese werden nun einige Tage im Kühlschrank gelagert, damit sie gut durchziehen können, so dass sich alle Geräten auflösen. Danach schmecken diese so ähnlich wie Rollmops und können kalt zu Butterbrot, «Geschwelten» Kartoffeln oder Bratkartoffeln genossen werden.



Die Bratschwalen und Schwalmopse warten auf den Verzehr.

Fischrösti:

Die grösseren Rotaugen oder Rotfedern (zu meiner Schande kann ich die jeweils kaum unterscheiden) wurden sogleich zu Fischrösti verarbeitet. Die Fische wurden geschuppt und ohne auszunehmen filetiert. Die Filets wurden gründlich gewaschen, trocken getupft und dann längs, mitsamt der Haut, in feine Streifen von ca. 5 mm geschnitten, mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer sowie getrockneter Petersilie und etwas Knoblauchpulver gewürzt, mit wenig Mehl bestäubt und wie eine Rösti, zu einem bindigen, flachen Fladen geformt. Die Fischrösti

wurde in der beschichteten Pfanne mit reichlich Butter, bei mittlerer Hitze, beidseitig goldbraun und schön knusprig gebraten. Serviert wurde das Ganze, mit etwas Fleur de Sel besprenkelt und mit Pfeffer aus der Mühle bestäubt. Dazu wurden Zitronenspalten gereicht sowie eine Kräutermayonaise frischen Salat. Es schmeckte ebenfalls köstlich.

Sautierte Raubfishfilets:

Meinen Sonnenbarsch hatte ich sorgfältigst filetiert und dann die beiden Mini-Filets mit Salz und Pfeffer gewürzt sowie mit etwas Knoblauchpulver und einem Hauch von Rosmarinpulver in wenig Butter goldbraun gebraten und dann mit einem viertel Toastbrot genüsslich verspeist. Elio bekam davon nichts, weil er meinen grandiosen Fang auf gleiche Stufe wie den Alet stellen wollte. – Er soll erst einmal lernen, dass Alet keine Raubfische sind...

Fischchnusperli:

Einer der grosser Brachsamen wurde ausgenommen, filetiert und zu Fischchnusperli verarbeitet und mit einer Remoulade serviert. Dazu wurden die Filets, so gut es ging, mit einer Pinzette auch noch von den feineren Gräten befreit, in mundgerechte Stücke geschnitten und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauch- und Rosmarinpulver mariniert. Danach wurden die Fischstückchen in einer Mischung aus halb Mehl und halb Maizena gewendet und in heissem Öl schwimmend goldbraun gebraten. Wichtig ist es dabei, die Stücklein zwischendurch mindestens einmal aus dem Öl zu entnehmen und etwas abtropfen zu lassen, so dass Dampf entweichen kann, damit die Stücklein wirklich unglaublich «chnuschprig» werden. Die restlichen Geräte wurden beim Frittieren ebenfalls schön kross und sind gar nicht mehr weiter störend aufgefallen.

Weitere Verwendung der Brachsamenfilets:

Die übrigen Brachsamen und der Karpfen wurden filetiert, die Filets gründlich gewaschen und mit Küchenkrepp trocken getupft und dann in Vakuumbbeutel eingeschweisst, eingefroren für weitere Verwendungsideen wie etwa:

- Stockfisch aus Brachsamen (als Experiment, aber hey, warum eigentlich nicht...)
- Roh eingelegt in Zitronenmayonaise (Geräten lösen sich dabei völlig auf)
- Fischmaluns (bemehlte Fischstücklein in reichlich Butter zu Brösel goldgelb braten)
- Quenelles à la brème d'eau douce (Brachsamenklösse, analog Quenelles au Brochet)
- Fischtätschli (die Klassiker mit Eingeweichtem Brot und Ei)
- Fischhamburger (nur Fischhackfleisch, ohne Brot und Ei)
- Brachsamenwürste (gewolfte Fischbrät in Därme abgefüllt wie Bauernbratwürste)
- Brachsamenjerky (marinierte, getrocknete Fischstreifen)
- Kalter Fischsalat (Stückchen von gedämpften Brachsamenfilets in Mayonaisesauce)
- Brachsamenterrine
- Brachsamenragout
- Gebratene Filets
- Gebackene Filets (mit Brotbrösel paniert und in Butterschmalz gebraten)
- Brachsamenpastete (z. B. mit Spinat, Champignons, Petersilie und Parmesankäse)

Graved Schleie:

Die beiden Schleien wurden geschuppt und filetiert und ebenfalls vakuumiert eingefroren. Damit gibt es dann zu Weihnachten mit Salz, Zucker, Dill und Wachholderbeeren im Vakuumbbeutel gebeizte «Graved Schleie», die mit süssem Dill Senf aus Senf, Zucker, eigener Fischlake und Dill serviert wird. Auch der Karpfen würde sich dazu eignen, aber den hatte ich bereits gehäutet, als mir das wieder in den Sinn kam.

Gebackene Karpfenfilets:

Die beiden Karpfenfilets werden voraussichtlich am Sylvester in grosse Stücke geschnitten und mit Brotbröseln paniert, in Butterschmalz goldbraun und knusprig gebacken, mit einer Merrettichsauce und mit Zitronenmayonaise serviert; zusammen mit einem warmen, «schlotzigen» Kartoffelsalat und reichlich frischem grünen Salat.

Kalt geräucherte Schleie:

Bei den nun wieder kälter werdenden Aussentemperaturen werde ich mich gelegentlich auch noch an's Kalträuchern der Filets der anderen Schleie wagen. Zuerst werden die in einer Salzlake briniert und dann im kalten Rauch zweimal während ca. 8 - 10 Stunden geräuchert. Das schmeckt dann so fein wie geräucherter Lachs.

Fischsuppe aus Brachsamen und Schleien:

Aus allen Fischresten, die beim Filetieren angefallen waren (alle Karkassen, Köpfe, Fischhäute, Schuppen etc., jedoch ohne Innereien, Kiemen und Augen), wurde mit viel frischem Gemüse wie z.B. Sellerie, Stangensellerie, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen wie Pfeffer, Nelke, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Lorbeerblättern, Senfkörnern, Wachholderbeeren, Salz und frischem Wasser sowie einem grosszügigen Schuss Weisswein eine herrlich schmeckende Fischsuppe gezaubert. Die noch Fleisch tragenden Bauchgräten, Wirbelsäulen und Köpfe hatte ich in einer separaten Pfanne gekocht; die Flossen, Häute und Schuppen in einer anderen. Nach etwa 20 Minuten wurden die verwertbaren Fleischstückchen von den Geräten Köpfen und Gerippen abgezupft und kaltgestellt. Ebenso wurde das noch leicht knackige Suppengemüse entnommen und auch kaltgestellt. Der Rest der Gräten und Köpfe durfte bei mittlerer Hitze weiter köcheln. Anschliessend wurden beide Suppen durch ein feines Sieb abgeseiht und die reine Flüssigkeit in einer Pfanne «verheiratet» um sie weiterhin sanft köchelnd langsam weiter eindampfen zu lassen. Über den Nachmittag und bis in die Nacht hinein hatten wir immer mal wieder tassenweise von dieser feinen Suppe gekostet, und uns je nach Gusto die Portionen mit dem Suppengemüse und den abgelösten Fleischstückchen angereichert, während Sie fortwährend immer weiter einkochen durfte und immer gehaltvoller und schmackhafter wurde.

Fischfonds:

Als die Fischbrühe bereits stark konzentriert war, und der nunmehr entstandene Fischfonds schon eine dunklere Farbe angenommen hatte, hatten wir davon einige Gläser abgezweigt und hinterher heiss eingekocht. Dieser Fonds dienen dann später einmal der Aromatisierung von Suppen oder Saucen.

Pulver aus Fischbouillon:

Die restlichen 5 Liter Fischfonds wurden bis auf eine Cenovis ähnliche Konsistenz eingedampft und dann dieser Gelee auf eine Silikonmatte gestrichen und im Dörrautomaten komplett hart getrocknet. Diese Bouillonscheibe wurde dann im Mixer zu Pulver zerkleinert und dient nun bei Bedarf zum Würzen und Aromatisieren von Risottos, Saucen, Fischsuppen, Fischgerichten etc.



Der Fischfond wurde in Einmachgläsern konserviert.



Die eingekochte und vollständig getrocknete Fischsuppe wird im Mixer zu Bouillon-Pulver zermahlen.

Weitere Fischspezialitäten:

Das nach dem Suppe kochen verbleibende Fischfleisch wurde nach etwa einer halben Stunde von den Geräten gelöst und teilweise gleich als Einlage in der Suppe gegessen, der Rest wurde separat vakuumiert und eingefroren. Daraus gibt es dann später nicht nur Suppeneinlage, sondern auch Köstlichkeiten wie:

- Fischravioli
- Fischgnocchi
- Fischrisotto
- Fisch-Omeletten
- Fisch-Pancakes
- Fischsülze

Da wir leider in der Hektik die Fischhäute alle zu Suppe verarbeitet hatten, konnten wir diesmal kein Fischleder herstellen. Macht aber auch nichts: «wieder unzählige Stunden Aufwand gespart»...

Weitere Projekte wie z. B.:

- Fischleim herstellen
- Cocktailspiessli aus Gräten herstellen
- Zahnstocher aus Gräten herstellen
- «Dinosaurier-Skelette» aus Fischknochen und Gräten zusammenbasteln
- Fischleder gerben
- Nähnadeln aus Fischgeräten herstellen
- etc.

müssen wir diesmal einzig und allein aus Zeitgründen auf einen anderen Tag verschieben.

Mein Fazit:

Auch die von vielen Fischern, zu Unrecht oder aus Unwissen verschmähten Weissfische bieten eigentlich eine fast unerschöpfliche Vielzahl an köstlichen Verwertungsmöglichkeiten und sind eigentlich viel zu schade zum Wegwerfen oder Zurücksetzen!

Vielleicht sollten wir das Thema der vielfältigen Möglichkeiten zur sinnvollen Fischverwertung mal an einem künftigen Vereinsanlass gemeinsam anschauen und dort unsere küchentechnischen Fertigkeiten und kulinarischen Kenntnisse vertiefen.

Petri Heil

September 2022/ Christian