

Alleine auf dem See

Berufsfischer Fritz Hulliger der Zweite. Denn bereits sein Grossvater – ebenfalls Fritz – war vor über 100 Jahren als Berufsfischer alleine auf dem See. Vieles habe sich verändert, aber das Fischen, das Sorgetragen zu den Beständen und die hervorragende Qualität der Fische sind gleichgeblieben.

«Bereits mein Grossvater war Berufsfischer, und auch er hiess Fritz. Ich habe die Fischerei von ihm übernommen. Mein Vater war Physiker an der ETH und auch er hat immer mitgeholfen», erzählt Fritz Hulliger. Er habe sehr gerne mit seinem Grossvater zusammengearbeitet: «Er war ein zackiger. Ich habe viel von ihm gelernt.» Als sein Grossvater vor 100 Jahren mit der Fischerei begann, war vieles noch ganz anders. «Aber die Fische sind die gleichen geblieben», lacht Fritz Hulliger. Und auch, dass man alleine sei auf dem Boot früh am Morgen auf dem See, das sei immer noch so. Er sei sich gewohnt, alleine zu fischen und er komme gut zurecht. «Meine Mitarbeiter kommen zum Einsatz, wenn ich mit den Fischen zurückkomme. Joel Rutishauser hilft dann mit, die Fische für den Verkauf vorzubereiten, und Barbara Stühlinger bedient die Kundschaft im Laden», erklärt der Berufsfischer. Am Wochenende beschäftige er zusätzlich Aushilfen, da dann mehr Kunden in den Laden kämen.

Fischen, filetieren, räuchern

«Früher hat man als Berufsfischer nur gefischt und die Fische dann weitergegeben. Heute verarbeiten wir die Fische selbst. Dazumal haben sich die Fischer vor allem mit ihren Netzen und dem See beschäftigt. Heute sind wir auch noch ein bisschen als Gastronomen tätig. Denn wir machen auch Brötchen und Salate. Und wir räuchern selbst», erzählt Fritz Hulliger. Sein Grossvater habe die Fische den Händlern und Restaurants weitergegeben und die hätten selbst filetiert. Heute müssen die Berufsfischer die Fische ohne Gräte liefern. «Es freut uns jedoch sehr und es macht uns auch stolz, dass heute viel mehr Leute Fisch essen als früher. Der Fischkonsum ist enorm angestiegen», so Fritz Hulliger. Das hänge sicher auch damit zusammen, dass es keine Skandale mit Schweizer Fischen gebe und die Fische immer von hervorragender Qualität seien. Das Wasser müsse sauber sein und die Vorgaben des Tierschutzes müssten berücksichtigt werden. Der Berufsfischer ergänzt: «Wir Schweizer verhalten uns diesbezüglich vorbildlich.»



V.l.: Joel Rutishauser, Daniela Kuhn, Barbara Stühlinger, Ursula Dumoulin, Fritz Hulliger und Sven Widmer



Herzliche Bedienung im Laden:
Barbara Stühlinger



Fritz Hulliger vor dem Räucherofen

Intensive Arbeit

Fritz Hulliger fischt, ausser am Sonntagmorgen, jeden Tag. «Wenn es ganz übles Wetter ist, könnte ich eine Pause machen. Aber ich gehe meist trotzdem auf den See», lacht der Fischer. Und dies, obwohl er selbst bestimmen kann, wann er mit seinem Boot rausfährt. «Auf dem See ist es wirklich schön. Jeder Tag ist anders. Das ist die Faszination meines Berufs», erzählt Fritz Hulliger. Es seien die kleinen Sachen, die schön seien. «Und wenn man erfolgreich war beim Fischen, ist man zufrieden», bestätigt der Berufsfischer. Ist der Beruf tatsächlich so romantisch, wie wir es uns vorstellen? «Man schaut natürlich nicht den ganzen Morgen den Sonnenaufgang an, aber es gibt sie wirklich, diese Tage, an denen einfach alles herrlich ist», erklärt Fritz Hulliger. Aber es gebe auch die schlimmen Tage, an denen es unglaublich kalt sei oder sogar stürme. Da könne es schon vorkommen, dass das Boot überspült und man an Land gedrückt werde. Oder ein Netz geht kaputt oder der Motor hat einen Schaden – all das gehöre natürlich auch dazu. «Und wir müssen, wie alle anderen, auch etwas verdienen. Ich muss immer mehr knallhart rechnen. Es reicht nicht, dass ich Erfolg habe, wenn ich fische, am Schluss muss auch noch etwas übrig bleiben», hält Fritz Hulliger fest. Das ganze Team arbeite sehr intensiv und die Fische, die er herausziehe, seien sein Lohn. Wenige Fische kaufe er hinzu. Wie beispielsweise die Lachsfilets. «Das ist eine Bereicherung, die unsere Palette erweitert. Wenn ich selbst einmal nichts fange, habe ich trotzdem etwas im Angebot. Weil ich mit der Natur zusammenarbeite, haben wir nicht immer alle Fische im Angebot», erklärt der Berufsfischer.

Hulliger Berufsfischerei, Stäfa

Er habe aber auch gerne exklusive Fische, wie Seehecht oder Forelle, in der Vitrine. Und wenn ihm einmal etwas fehle, könne er sich auf seine Fischerkollegen verlassen: «Wir helfen einander immer aus, wenn einer mal unbedingt eine bestimmte Fischart braucht. Wir sehen uns nicht als Konkurrenten, sondern wir helfen einander. Manchmal sind es sogar Fischer von anderen Seen, die in die Bresche springen.»

Die Fische schützen

Manchmal ist ein Fisch wegen der Schonzeit nicht erhältlich. Was bedeutet dies? «Die Schonzeit ist die Laichphase. Wir fischen mit Netzen. Unser wichtigstes Einkommen sind die Fische. Laicht eine Fischart, von der wir leben, dann schützen wir diese und fischen sie nicht», er-

klärt Fritz Hulliger. Wenn die Fische den Laich abgegeben haben, helfen die Fischer in der Brutanlage, die Fische aufzuziehen. Dabei habe schon sein Grossvater geholfen. «Wir fischen nachhaltig und wir überfischen nie einen Fischbestand. Dies ist auch gesetzlich geregelt», so der Berufsfischer. Die Leute hätten manchmal das Gefühl, es gebe irgendwann keine Fische mehr. Das sei aber nicht möglich. Die Grösse eines Fischbestands hänge nicht nur von den Berufsfischern ab. Fritz Hulliger führt aus: «Die Nahrungskette ist sehr wichtig. Es muss genügend Plankton im Wasser haben. Dann wachsen die Fische schnell. Zudem haben die Wärme des Wassers und die Stürme einen Einfluss. Stürmt es beispielsweise zu wenig, dann wird das Wasser nicht genügend gemischt, denn die

Sauerstoffmischung ist auch wichtig. Aber ganz alles kann man nie wissen. Die Unterwasserwelt bewahrt ihre Geheimnisse.» Es gebe Jahre, in denen die Fischer leiden, weil es zu wenig Fische hat, und in anderen Jahren schwimmen sie wortwörtlich in den Fischen. Aufgrund dieser Schwankungen gebe es auch keine Grossfischereien, «meist sind es Familienbetriebe, die von den Fischen leben. Es gibt nicht mehr Fische, als es hat und es ist von Jahr zu Jahr verschieden. Man muss bescheiden bleiben», ist das Credo von Fritz Hulliger.

Dankbar

Was Fritz Hulliger in sehr schöner Erinnerung geblieben ist, war eine Reise der Berufsfischer nach Schweden: «Die Seen sind sehr schön und im Vergleich zu unseren riesig. Ich habe immer noch Kontakt zu den dortigen Fischern und von einem beziehe ich seit zwei Jahren auch einige Fische.» Die Schweden hätten zwar die grösseren Seen, dafür habe es bei uns mehr Leute. Der Zürichsee sei der am dichtesten besiedelte See in Europa, was ihm dafür mehr Kunden beschere als den Schweden. «Wir sind dankbar, dass uns so viele Kunden berücksichtigen. Und mit unseren Fischburgern und Lachsbrötchen konnten wir auch jüngere Kundschaft gewinnen. Und wir sind auch dankbar, dass wir hier unseren schönen Laden führen dürfen. Wir sind nicht die Reichsten, aber wir sind jeden Tag zufrieden», hält Fritz Hulliger fest. ● TREFFPUNKT



Joel Rutishauser mit den selbstgemachten Lachsbrötchen ...



... und beim Mischen der Fischburger-Füllung

