

Die Silberfischer vom



Vierwaldstättersee

Neben dem einmaligen Landschaftspanorama lockt der Vierwaldstättersee die Fischer auch mit einer grossen Diversität an Fische. Dies auch sehr zur Freude der Seefischer Nidwalden, welche in den Weihnachtstagen jagt auf einen ganz besonderen Schatz machen.

TEXT: JONATHAN FURRER - FOTOS: CLAUDIO BRENTINI





Simon Rohrer kehrt in den Hafen in Hergiswil zurück. Ob er wohl auch Seeforellen gefangen hat?

Zapfen rein, Bier auf und etwas Geduld – Steigen die Temperaturen, tragen die Angler Sonnencreme auf und die Kühlbox ins Boot. T-Shirt-Wetter ist Fischerzeit; so jedenfalls stellen sich Unwissende den Fischerkalender vor. Umso überraschender die Szenerie auf dem Vierwaldstättersee in den frühen Morgenstunden des 26. Dezember: In Hergiswil verlassen um 7.30 Uhr rund 15 Boote den Hafen; wie jedes Jahr findet zwei Tage nach Heilig-Abend die Seeforelleneröffnung statt. Die Erklärung für Wahl des Datums ist relativ simpel: Die Schonzeit der Forellen endet an diesem Tag.

Normalerweise sässe heute auch Simon Rohrer in einem der Boote. So wie es der Präsident der Seefischer Nidwalden in den vergangenen zehn Jahren immer tat. Doch was bisher weder Hudelwetter, Nachwirkungen der Weihnachtsfeier am Vorabend oder eine Erkältung schafften, bringt ein positiver Covid-Test fertig: Rohrer sitzt in der heimischen Wohnung fest – wenigstens mit prächtiger Aussicht auf den See und Bürgenstock. «Das ist natürlich schade, denn die ersten Tage bieten uns Fischern die besten Chancen. Aber die Saison hat ja erst begonnen.»

Gemäss Simon Rohrer ist Fischen seit Jahren ein Trend. «Dazu hat auch die Fischerei-Industrie beigetragen, welche immer trendigere Ausrüstung anbietet.» Eine coole Rute mit einer entsprechenden Rolle habe sich zu einem richtigen Lifestyle unter vielen jüngeren Erwachsenen entwickelt. Dazu kommt eine ganze Palette von neuen Fischerei-Techniken, die vom sogenannten aktiven Bass-Fischen in den USA in die Schweiz hinüberschwappt. Auch Influencer auf Social Media tragen ihren Teil zum Trend bei. Wie Rohrer beobachtet, haben insbesondere jungen Fischer, die mit einem Boot unterwegs sind, eine hohe Affinität zur neuesten Bootstechnik. «Die Echolote und E-Motoren haben sich in den letzten Jahren enorm weiterentwickelt und ziehen auch Technik-Begeisterte in die Fischerei.»

WAS DEN FISCH FREUT, ERSCHWERT DIE ARBEIT

Verglichen mit der Situation der 1980er- und 1990er-Jahre, ist der Fischbestand des Vierwaldstättersees rückläufig, jedoch nicht ganz so stark wie in anderen Gewässern. Den Fischen macht der Verlust an Lebensräumen zu schaffen. Natürliche Uferabschnitte und Flachwasserbereiche sind selten geworden.



*Vorbereitungen
Frühmorgens im
Hafen. Simon
Rohrer freut sich
jedesmal, wenn es
wieder losgehen
kann.*

Ein weiterer Grund, wieso der Fischbestand gesunken ist, liegt jedoch an einer gänzlich anderen Entwicklung als in den anderen Seen. Erst einmal gilt es festzuhalten: Die Gewässerqualität des mit einer Fläche von 114 km² viertgrössten Sees der Schweiz befindet sich in einem sehr guten Zustand. Heutzutage entspricht die Fischfauna wieder derjenigen eines sogenannten nährstoffarmen Sees. Dies ist die Folge davon, dass in den vergangenen Jahrzehnten Abwasserreinigungsanlagen ausgebaut wurden.

Da der See heute bis in grosse Tiefen gut mit Sauerstoff versorgt ist, verteilen sich die Fische viel stärker, als dies früher der Fall war. Was für den Fisch mehr Freiheit bedeutet, erschwert jedoch dem Fischer seine Arbeit. Daher wünschen sich vor allem die Berufsfischer einen nährstoffreicheren See. Mehr Nährstoffe bedeutet aber vor allem: mehr Phosphor. Um dies zu erreichen, so die For-

derung, sollen die Leistung der Kläranlagen «kontrolliert reduzieren» werden. Dies würde zu einem «produktiveren» Gewässer führen und möglicherweise gar die Artenvielfalt erhöhen, argumentieren die Befürworter. Die Sache ist jedoch heikel: Ist der Phosphorwert zu hoch, könnte dies einen drastischen Rückgang der Fische, die nahe am Grund ihre Eier ablegen, namentlich Felchen und Saiblinge, zur Folge haben.

Die Misere anderer Seen vor Augen, erteilte die Dienststelle für Umwelt und Energie Luzern (UWE) diesen Begehren eine Abfuhr. In der Stellungnahme schrieb das Departement bereits 2014: «Eine künstliche Zugabe von Phosphor in den Vierwaldstättersee durch eine Reduktion der Reinigungsleistung der Kläranlagen im einseitigen Interesse eines höheren Fischfangertrages würde die Erfolge der Gewässerschutzpolitik der vergangenen Jahrzehnte in Frage stellen und falsche Signale für die Zukunft setzen.» Es gelte, den See als wertvolles Ökosystem zu erhalten.

BESATZ UND PASSIERBARE FLIESSGEWÄSSER

Der jährlich stattfindende Fischbesatz ist ein weiterer Grund, weshalb der Bestand auf dem grössten See der Zentralschweiz in den vergangenen Jahren nicht noch mehr geschrumpft ist. Dabei werden im November tausende junge Seeforellen im See und in den Zuflüssen eingesetzt. Mitorganisiert wird der Anlass unter anderem auch von den Seefischern Nidwalden, grossgezogen werden die Jungfische vom Megger Berufsfischer

Nils Hofer. Wenn es nach Simon Rohrer geht, sollte das Augenmerk von Politik, Verbänden und Fischer neben dem Besatz vermehrt auch auf die umliegenden Fließgewässer gelegt werden. Diese regulieren die Strömung und Nahrungszufuhr des Sees mit und bieten einigen Fischarten wichtige Laichgründe insbesondere den Seeforellen. «Es ist wichtig, die Bedeutung dieser teils gut geeigneten Aufstiegs Gewässer zu erkennen und sie besser für die sensiblen Salmoniden passierbar zu machen.» Passiere dies nicht, käme es zu deutlich geringere Naturverlaichung und der Bestand müsste mit zusätzlichen Besatzmassnahmen gestützt werden», befürchtet Rohrer. Für die Zukunft des Vierwaldstättersees ist er aber grundsätzlich positiv gestimmt. «Es sieht so aus, als werde der See zukünftig zusätzlich noch nährstoffärmer werden. Das heisst, er käme wieder zurück in seinen natürlichen Zustand, so wie er als Vor-alpensee einmal war.»

GEDULD UND VIEL WISSEN

Simon Rohrer fährt, wann immer es die beruflichen und familiären Pflichten des zweifachen Vaters zulassen, mit seinem Boot auf den See. Im Sommer kann das bis zu dreimal wöchentlich sein. Am Liebsten macht er dabei jagt auf Hecht und Egli. Das Seeforellenfischen habe jedoch seinen ganz besonderen Reiz: «Sie zu erwischen benötigt Geduld und viel Wissen.» Ihm und seinen Kollegen kommt eine Eigenheit der Seeforellen zugute:



Das ist ein «Arbeitsplatz» der sich sehen lassen kann. Der Fischer geniesst sichtlich die Fahrt über den ruhigen See.

Die Tiere nutzen Häfen selber als Jagdrevier. Ist ein Hafen besonders fischreich, besuchen sie ihn oft mehrmals täglich. Die besten Häfen für die Seeforellenjagd sind relativ gross, beherbergen rund ums Jahr dichte Fischschwärme und liegen in unmittelbarer Nähe von tiefem Wasser – genau wie jener in Hergiswil. Auch drücken hier der Wind und die Strömung immer wieder wärmeres Oberflächenwasser und Plankton in die Bucht, Fische ziehen in grossen Schwärmen mit. Simon Rohrer: «Das Fischen im Hafen selbst ist verboten, aber mit dem Hafenbau vor fünf Jahren ist die ganze Bucht für Fische und Fischer noch attraktiver geworden.» —

Von velofahrenden Fischern

Anscheinend waren die ersten organisierten Nidwaldner Fischer auch fleissige Velofahrer. Davon muss zumindest ausgehen, wer in den Statuten der «See Sportfischer Nidwalden» blättert. Ein Jahr nach der Gründungsversammlung am 26. November 1949 in Beckenried, wo 46 Fischer zugegen waren, besuchten die zweite GV nur noch 14 Mitglieder. «Man müsse für die nächste GV einen zentral gelegenen Ort finden», so wird ein Beckenrieder Fischer zitiert. Denn: «Es kann einem Fischer nicht zugemutet werden, mit dem Velo ans Ende der Welt zu fahren, zumal bei Nacht.»

An der GV 2011 wurde eine Namensänderung beschlossen. Im Zusammenhang mit Fischen wurde das Wort «Sport» als nicht mehr als zeitgemäss empfunden. Seither nennt

sich der Verein schlicht «Seefischer Nidwalden». Der Verein zählt aktuell 174 Mitglieder. Bis und mit 2019 lag die Anzahl konstant bei rund 200, der Verein erfreute sich über gar ein jährliches Wachstum bei den Mitgliederzahlen. Den Grund sieht Präsident Simon Rohrer bei der Corona-Pandemie: «Wir konnten viele Anlässe – insbesondere auch Jung- und Neufischer-Events – nicht wie geplant durchführen.» Rohrer bleibt aber optimistisch: «Wir sind überzeugt, in den nächsten Jahr wieder zu wachsen.»

2014 wurde die Untersektion «Jungseefischer Nidwalden» gegründet. Für den Fischernachwuchs plant der Verein jedes Jahr ein separates Programm. Aktuell sind rund 25 aktive Jungfischer im Verein, es waren aber auch schon fast 40. Die Anzahl

hänge stark vom Angebot ab. Und dieses konnte bekanntlich 2020 und 2021 nicht wie gewünscht durchgeführt werden, so der Präsident, der Jungfischer beobachtet, die mit grosser Begeisterung bei den Anlässen mit dabei sind. Es zeige sich aber auch, dass viele von ihnen im Alter von 14 bis 16 Jahren das Hobby aus den Augen verlieren. Der Grund: Ausgang, Lehre oder aktiver Leistungssport rücken in den Vordergrund. Interessanterweise gebe es aber viele, die mit Mitte 20 wieder zum Fischen zurückfinden. Für den Verein sei es «eine grosse Herausforderung, die aktiven Jungfischer später zu aktiven Seefischern zu machen».

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

Forelle mit Kräutern im Backpapier



FOTO: ADOBE STOCK

ZUTATEN

- 2 Backpapiere
- 2 Forellen
- 10 g Butter
- 2 Knoblauchzehen, geschält, halbiert
- 1 Handvoll Dill, gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in feinen Streifen geschnitten
- 8 Cherrytomaten, halbiert
- 0,5 TL Salz,
- Pfeffer aus der Mühle nach Bedarf
- 1/4 dl Weisswein, trocken

ZUBEREITUNG

Forellen kalt abspülen, trocken tupfen. Forellen auf ein Backpapier legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Hälfte der gehackten Kräuter, Frühlingszwiebeln und Butter in die Forellen füllen. Die andere Hälfte der Kräuter, Frühlingszwiebeln und Butter über den Forellen verteilen. Knoblauchhälften und Cherrytomaten rund um die Forellen verteilen. Wein gleichmässig über die Fische verteilen und gut im Backpapier verpacken. Die Päckli vorne und hinten mit Küchenschnur gut verschliessen. Auf Backblech legen und im vorgeheizten Ofen (160 Grad) zirka 30 Minuten garen.