



Die Fischerei Hallwilersee lud zu einem aufschlussreichen Augenschein am Wasser

Kurzweilige Lehrstunde am Seeufer

msu. Nicht alle Menschen mögen Fische, trotzdem ist die Nachfrage nach diesen kulinarisch erstklassig zubereiteten Spezialitäten ungebrochen hoch. Doch woher genau kommen die Fische? Natürlich aus dem Wasser, falls es überhaupt noch welche hat. *Heinz und Rita Weber*, seit 1988 Berufsfischer auf dem Hallwilersee, haben in *Richard Stadelmann* und *Nicole Räber* ideale Nachfolger gefunden (das WB hat berichtet). Kürzlich nun lud das neue Berufsfischerpaar zu einem Blick hinter die Kulissen. Im romantisch gelegenen Garten der Berufsfischerei Birrwil, direkt am Wasser, machten Freunde, Bekannte und Geschäftspartner Bekanntschaft mit Fischen in der unterschiedlichsten Form: Gebacken als Knusperli auf dem Teller, aber auch gehegt und gepflegt in den Netzkäfigen. Ein Augenschein

in der eigenen Brutanstalt, wo aktuell die kleinen Hechte und Jungfelchen darauf warten, in die grosse (Wasser-)Freiheit entlassen zu werden, zeigte den Gästen auf, wieviel Aufwand geleistet werden muss, bis das raffiniert zubereitete Fischfilet schliesslich auf dem Teller präsentiert werden kann. Nachdem das Sediment (Seegrund) des Hallwilersees seit Jahrzehnten verschlammte und ohne Sauerstoff ist, wird dem Felchennachwuchs gewissermassen Geburtshilfe geleistet. So werden die kleinen Fische in sogenannten Netzkäfigen grossgezogen, bis sie schliesslich millionenfach wieder in den Hallwilersee eingesetzt werden. Natürlich mit dem Wunsch auf gutes Gedeihen und Grösserwerden – und auf ein späteres Wiedersehen... (Bilder: msu.)