

Gefahr vom Untergrund

Der Fischer Adrian Gerny fährt jeden Tag hinaus auf den Zürichsee, ein harter Job – und jetzt droht eine Quagga-Muschel-Plage

ROBIN SCHWARZENBACH (TEXT),
ANNICK RAMP (BILDER)

Drei Schläge auf den Kopf, dann ist der Fisch tot. Adrian Gerny wirft ihn zu den anderen Exemplaren, die er aus dem Zürichsee gezogen hat: Felchen, Hechte, Egli. Sie liegen in einer Plastikkiste, die mit Eiswürfeln gefüllt ist. Die Uhr zeigt kurz nach halb sechs. Für Gerny ist es bereits die zweite Ausfahrt an diesem Novembermorgen. Schwarz liegt der See in seinem Becken. Gernys Boot, ein langgezogener, grüner Kahn aus Metall, befindet sich auf der Höhe der Blatterwiese beim Zürichhorn. Möwen kreischen. Es windet leicht. Und es ist kalt. Der Fischer trägt Fischerhosen, einen dicken Allwetterpullover, Mütze, Stirnlampe, Handschuhe.

Die Lichter der Stadt leuchten vom Ufer herüber. Eigentlich ein schöner Moment. Doch Gerny hat keinen Sinn für Romantik. Er muss Fische fangen. Drei Schläge auf den Kopf, der nächste Egli landet in der Eiskiste. Fisch aus dem Zürichsee, gefangen von einem Zürcher Fischer – ein schönes Bild. Aber wie lange wird es das noch geben?

Zu wenig Nährstoffe

Auf dem Zürcher Teil des Zürichsees gehen zehn Berufsfischer dieser Arbeit nach. Gerny ist einer von ihnen. Er ist 37, Präsident des Regionalverbands der Berufsfischer Zürich- und Walensee – und einer der Letzten seiner Art. Auf dem Greifensee hat ein Fischer vor einem Jahr den Job aufgegeben und seinen Laden in Riedikon gleich mitverkauft. Seither war die Pacht verwaist. Ab Oktober wird der zweitgrösste See des Kantons wieder bewirtschaftet werden, zumindest im Winterhalbjahr. Von einem Fischer, der sonst auf dem Zürichsee unterwegs ist. Er war der einzige Bewerber. Auf dem Pfäffikersee ist die Situation ähnlich.

Der Beruf ist in einer existenziellen Krise. Niemand will mehr Fischer werden. Für Gerny ist klar, warum: Berufsfischer arbeiten sehr viel. Der Job widerspricht jeglicher Vorstellung von Work-Life-Balance. Oder von dem, was man sich sonst so wünschen würde für ein angenehmes Leben. Freizeit? Ausgehen mit Freunden? Eine Viertageweche bei voller Bezahlung? Fehlzanzeige. Und es gibt ein weiteres Problem.

Der Zürichsee gilt schon fast als zu sauber. Sein Wasser enthält nur knapp genügend Nährstoffe. Wenig Phytoplankton bedeutet wenig tierisches Plankton wie Kleinkrebse oder Wasserflöhe, die ihrerseits auf Phytoplankton angewiesen sind. So haben auch Larven und ausgewachsene Fische mitunter zu wenig zu fressen. Und Fische, die Fische fressen. Die Nahrungskette unter Wasser ist brüchig. Diese labile Lage könnte sich weiter verschlechtern. Denn seit dem vergangenen Jahr ist klar: Die Quagga-Muschel hat den Zürichsee erreicht. Das gefräßige Tierchen gilt als Phytoplankton- und Phosphat-Vernichter.

Ausserdem breiten sich die Muscheln sehr schnell aus. Und sie kleben sich überall fest. Am Bodensee und am Bielersee ist bereits von einer Plage die Rede. Fischer beklagen, dass sich die Eindringlinge zu Tausenden in den Netzen verfangen und diese beschädigen. Für Gerny und seine Kollegen auf dem Zürichsee bedeutete ein solches Szenario: mehr Verschleiss beim Material, mehr Arbeit, weniger Fisch, weniger Rendite, noch mehr Unwägbarkeiten.

Es wäre ein harter Schlag in einem ohnehin schon harten Beruf. Gerny sagt: «Das ist katastrophal. Die Quagga-Muschel wird die Fischerei in den nächsten Jahrzehnten am meisten beschäftigen.» Der Kanton ist ebenfalls besorgt. Die Fischereiverwaltung teilt mit: Man könne nicht ausschliessen, dass das gravierende Folgen für das Ökosystem haben werde. Ein Blick auf die Grossen Seen in Nordamerika verheisst nichts Gutes. Dort haben Quagga-Muschel-Massen seit den 1980er Jahren die Nährstoffe für die anderen Lebewesen dramatisch reduziert.



Frühmorgens auf dem Fischerkahn von Adrian Gerny. Die Lichter der Stadt leuchten herüber. Egli gehen ins Netz.

«Die Jugendlichen, die zu mir kommen, wollen nicht Fischer werden. Sie wollen ein bisschen fischen auf dem See.»

Adrian Gerny
Berufsfischer

Im Zürichsee ist es noch nicht so weit. Noch treten die Schalentiere erst an einzelnen Stellen auf. Noch lassen sie ihre Umwelt und damit auch die Berufsfischer in Ruhe.

20-Stunden-Tage

Adrian Gerny fährt jeden Tag hinaus auf den See. Von Montag bis Samstag und auch am Sonntagabend, um die Netze für den nächsten Fang auszulegen. In vier oder fünf Tagen in der Woche würde er kaum genug fangen, um davon leben zu können. «Im Sommer stehe ich um zwei Uhr morgens auf. Das ist Teil vom Business», sagt er. Dazu brauche es Härte und Selbstdisziplin. Nicht gerade das, wodurch sich viele Junge heutzutage auszeichneten.

Anfragen gibt es zwar immer wieder. Kürzlich haben sich zwei Sekundarschüler bei Gerny erkundigt, ob sie bei ihm die Lehre machen könnten. Es ist nichts daraus geworden, wie in den vergangenen Jahren auch nicht. «Die Jugendlichen, die zu mir kommen, wollen nicht Fischer werden. Sie wollen ein bisschen fischen auf dem See», sagt Gerny. Mit solchen Vorstellungen haben die Realitäten des Fischerberufs wenig zu tun.

Hinzu kommt: Minibetriebe wie Gernys Zürichseefisch GmbH machen alles selber. Sie fangen Fisch, waschen, filetie-

ren und verpacken ihn, vermarkten und verkaufen ihre Ware und liefern sie aus. Häufig noch am selben Tag. Und dann müssen die Netze bereits wieder ausgelegt werden. Gerny sagt: «Da nimmt der Tag kein Ende, wenn du nicht schon in der Nacht anfängst.» Manchmal arbeite er zwanzig Stunden am Stück.

Fischen ist Glückssache

Gerny hat seinen Betrieb selber aufgebaut. Er fischt auf eigene Rechnung, er allein trägt das Risiko. Gewaschen, verarbeitet und zum Teil tiefgefroren werden seine Fische in der eigenen Fischverarbeitung beim Campingplatz in Wollishofen. Dort stehen auch seine beiden Kühlfahrzeuge. Er lebt mit seiner Freundin zusammen. Das Paar hat keine Kinder. «Für eine junge Familie wäre es hart. Ich lebe für meinen Beruf», sagt der Fischer.

Er greift zum Knüppel. Ein Zander wird getötet. Dann eine Brachse. Es sind stattliche Exemplare, und das ist kein Zufall. «Ich fische mit grossen Maschen», sagt Gerny, während er sich an einem seiner Netze zu schaffen macht. Der Vorteil: Kleinere Fische schwimmen hindurch, dickere bleiben hängen. Je grösser, desto besser. So müsse er später weniger filetieren, um auf eine anständige Menge zu kommen. «Das ist effizienter», sagt der

Fischer. Und es ist nachhaltig. Davon ist Gerny überzeugt. Jüngere Fische sollen seinen Netzen entgehen, damit sie laichen und dann an Masse zulegen können. Mit dieser Methode könne man den See gar nicht überfischen, sagt der Fischer.

Ein weiteres Netz wird eingeholt. Es ist 180 Meter lang, im Wasser hängt es wie ein Vorhang. Es ist leer. Das kommt vor, vor allem im Winter. Gerny sagt: «Das bedeutet nicht, dass es hier keine Fische hat. Vielleicht bewegen sie sich einfach nicht. Sie müssen Energie sparen, da sie weniger zu fressen haben als im Sommer.» Hundert Meter weiter kann es ganz anders sein. «Es ist auch ein Ausprobieren», sagt der Fischer.

Zwölf Netze hat Gerny draussen an diesem Vormittag. Eine Garantie für einen guten Fang ist das nicht. Das Geschäft ist volatil. Schlechte Tage gehören dazu. Wenn Fische laichen und die Jungfische zu wenig Nahrung vorfinden, kann auch eine ganze Saison schlecht ausfallen. «Das sollte man überbrücken können», sagt Gerny. Also von den Reserven leben, falls nötig. Wie ein Egli im Winter.

Ob er das auch könne? «Ich muss – sonst wäre ich in dem Job verloren», antwortet der Fischer. Das sei halt so in der Natur. Mal laufe es besser, mal schlechter. Gernys Bilanz an diesem Novembermorgen: 45 Kilogramm. Den grössten Anteil steuern verkaufstarke Egli und Hechte bei. Ein guter Fang für diese Jahreszeit. An einem Dienstagmorgen Ende Mai ist es fast doppelt so viel: 80 Kilogramm Felchen, ins Netz gegangen zwischen Oberrieden und Herrliberg.

Der Fischer und seine beiden Mitarbeiter in der Fischverarbeitung in Wollishofen haben alle Hände voll zu tun. Vor wenigen Tagen hat die Sommersaison angefangen. Jetzt sind die Fische aktiver und können daher leichter gefangen werden. Auch die Nachfrage ist grösser als im Winter. Gerny beliefert «Fischer's Fritz» nebenan. Und die übrigen Betriebe von Michel Péclard: Das Imperium des Zürcher Gastronomen ist Gernys grösster Kunde. Der Fischer verkauft seinen Fisch auch an die Kantine von Swiss Re am Mythenquai. Und der Migros. Privatleute bestellen ebenso bei ihm wie Fischhändler, die seine Ware dann auf dem Wochenmarkt feilbieten.

Woher sind die Knusperli?

Allein, Fisch aus dem Zürichsee ist ein Nischenprodukt. Auf dem Bürklmarkt kann man neben Gernys Filets auch gezüchtete Forellen oder Saiblinge kaufen. 100 Gramm Egli aus dem Zürichsee kosten 6 Franken 80. Ebenfalls im Angebot: Bio-Lachs aus Irland, etwas günstiger (6 Franken 50).

An der Fischtheke der Migros Limmplatz wiederum müssen sich Filets von Felchen aus dem Zürichsee (4 Franken 95) gegen Pulpo, Crevetten, Scampi, Lachs, Wolfsbarsch, Seeteufel, Seezunge, Kabeljau, Heilbutt und Dorade aus dem Ausland behaupten. Und gegen gezüchtete Egli, Zander und Forellen aus der Region. Ein paar Schritte weiter im Laden stehen Fertigprodukte im Tiefkühlregal. Zum Beispiel Alaska-Seelachs-Filets. 400 Gramm für 6 Franken 95 – rund ein Viertel des Preises für frischen Fisch vom Markt.

Auch bei Klassikern im Restaurant kann man nicht davon ausgehen, dass der Fisch aus dem Zürichsee stammt: Egli-Knusperli verkaufen sich immer gut. «Aber das bedeutet nicht, dass der Fisch von hier ist», sagt Gerny. Und so weichen etliche Gastronomen auf andere Lieferanten aus, gerade in schwachen Egli-Jahren wie 2024. Zucht-Egli sind immer verfügbar. Wildfang-Egli nicht.

Gerny sagt: «Das fasziniert mich an meinem Beruf: Die Natur zeigt uns immer wieder, wie klein wir eigentlich sind.» Wenn der See nicht wolle, dann gebe es halt keinen Fisch. «Das erdet einen», sagt der Mann, der bei aller Härte vielleicht doch einen Sinn für Romantik hat und innehalten kann.

Ob sein Beruf auf dem Zürichsee eine Zukunft hat, weiss er nicht. Als Fischer lebe man auch von der Hoffnung, sagt Gerny. Er höre erst dann auf, wenn es nicht mehr gehe. «Und keine Sekunde früher.»