

Lieber Filets als ganze Fische

LUZERN Seit über 400 Jahren verkauft die Familie Hofer ihren Fischfang am Markt. Manches hat sich geändert – doch die Tradition bleibt.

RAHEL SCHNÜRIGER (TEXT),
MANUELA JANS & PIUS AMREIN (BILDER)
rahel.schnueriger@zentralschweizamsonntag.ch

Die Gassen der Altstadt sind noch leer an diesem Samstagmorgen um acht Uhr. Über den sonst so geschäftigen Häusern hat sich Ruhe ausgebreitet. Nur Unter der Egg hat sich schon früh eine Traube gebildet, die dem grossen Fischmarkt-Schild unter der Rathaustrampe gefolgt ist und vor dem Stand von Nils A. Hofer aus Meggen, dem einzigen Stand des Luzerner Fischmarkts, zusammenkommt. Felchen, Forellen und andere Filets gehen hier über die Theke in einem Tempo, das so gar nicht zum übrigen Rhythmus der Stadt passen will.

Am Vortag aus dem See gezogen

Nur für Nils Hofer (51) hat der Markttag noch viel eher angefangen als für die Frühaufsteher, die nun an der Reuss auf ihre Filets warten. Streng genommen schon am Freitagmorgen um 5, als sein Mitarbeiter Marjan Gegaj in den wolkenverhangenen Vierwaldstättersee stach. Dort hat er die 25 Kilogramm Felchen, 20 Kilogramm Albeli und 15 Kilogramm Hecht gefangen, die heute auf dem Markt verkauft werden, und sie anschließend stumm in die Fischerei gekarrt. Es war kein besonders guter Fang, dafür hätte er das Doppelte reinholen müssen. Eine Maschine verarbeitete in der Fischerei die Felchen und Albeli-Filets, während Gegaj mit einem Victorinox-Sackmesser die Schuppen von einer Balche schabte. «Es ist schlicht das stärkste Messer, das es gibt», antwortet er ohne mit der Wimper zu zucken auf die Anspielung auf das Werkzeug.

Seit insgesamt 25 Jahren fährt der gebürtige Kosovo-Albaner nun schon für Hofer raus auf den Vierwaldstättersee, fünf Tage die Woche, bei jedem Wetter. «Im Winter ist es hart», sagt der 41-jährige Luzerner, doch er habe sich daran gewöhnt. Im Gegensatz zu anderen, die sich nie damit anfreunden

«Ich mag das Fischen, aber noch lieber gehe ich auf den Markt.»

NILS HOFER,
FISCHER

konnten. «Es kommt auf das Blut an», sagt er. Das Blut, das durch seine Adern rinnt, lässt seine Finger auch bei Minustemperaturen nicht erstarren. Denn Handschuhe haben bei der feinen Arbeit auf dem See nichts verloren. Und doch würde Marjan Gegaj nichts anderes lieber tun, als jeden Tag hinauszufahren. Es ist die Natur, die ihm guttue, die letzten 25 Jahre sei er nicht mehr ernsthaft krank geworden. Aber auch für die Seele ist der Beruf Balsam: «Jeden Morgen geniesse ich den Sonnenaufgang aufs Neue.»

In den Beruf hineingewachsen

Vielleicht hat der Markttag für Nils Hofer aber auch schon am Mittwoch begonnen, als die Meerfische kurz vor dem Mittag geliefert wurden. Obwohl sie nicht mehr so wichtig wie einst sind, denn «die Leute kaufen vermehrt einheimischen Fisch», sagt Hofer. Und vor allem Filets, ergänzt seine 81-jährige Tante Jeannette, die schon für Nils Hofers Grossvater hinter der Markttheke stand. Damals, vor 50 Jahren, habe man noch ganze Fische gekauft. «Doch es ist immer noch schön zu sehen, wie die gleichen Leute immer wieder kom-



Heute bevorzugen die Leute Filets...



... früher waren es mehr ganze Stücke.



Jeannette Hofer ist seit 50 Jahren auf dem Markt.



Passanten freuts: Nils Hofer filetiert am Brunnen.



Das Victorinox-Messer ist als Werkzeug ...



... nicht wegzudenken (rechts im Bild).



Marjan Gegaj nimmt die Balchen aus.



Bei jedem Wetter sticht Marjan Gegaj bei Meggen in den Vierwaldstättersee.

men und diese Tradition am Markt einzukaufen über Generationen weitergeben», sagt sie.

Noch viel älter ist die Fischerdynastie der Hofers, die bis ins 16. Jahrhundert zurückführt. Vater, Grossvater, Cousins, Onkel, auch heute ist noch die ganze Familie engagiert. Nils Hofers Vater sticht heute mit 81 Jahren noch für den Betrieb in den See, das habe ihm immer mehr zugesagt als der Markt. Beim Sohn ist es umgekehrt: «Ich mag das Fischen, aber noch lieber gehe ich auf den Markt», sagt Nils Hofer. Als Bub wäre er zwischenzeitlich auch gerne Rennfahrer, Pilot und Automechaniker geworden. Doch irgendwann habe sich das mit dem Fischen einfach so ergeben, er sei hineingewachsen. «Und da hat es dann gepasst.» Wieso, kann er sich nicht erklären. Vielleicht liegt es im Blut.

Frühling ist die beste Jahreszeit

Nils Hofer lebt vom Fischmarkt, etwa 70 Prozent seines Umsatzes generiert er hier. Zu guten Zeiten waren vier Händler am Markt, heute ist er allein. Dass die Leute mehr Fisch essen als früher, kommt ihm da gerade gelegen: Der Schweizer Konsum ist in den letzten zehn Jahren von jährlich 8 auf 9 Kilogramm pro Kopf gestiegen. An einem Samstag wie heute stehen schon mal vier Verkäuferinnen mit ihm hinter der Theke. Es ist der beste Tag der Woche, weil die Leute frei haben. Der Freitag dagegen ist nicht mehr der Fischtag, der er früher einmal war. Jetzt, im Frühjahr, würden die Leute aus den Löchern kommen. «Das ist die beste Jahreszeit auf dem Markt.» Nur der See gibt nicht so viel her, wie Hofer verkaufen könnte – die Natur macht, was sie will. Je sauberer die Seen werden, desto schwieriger wird es für die Fischer. Also kauft Nils Hofer auch noch ein, Felchen aus dem Genfer- und Sempachersee etwa. Diese Seen geben noch am meisten her in der Schweiz. Und schliesslich machen Felchen fast zwei Drittel aller verkauften Fische in der Schweiz aus.

Wenn jemand einen Spezialwunsch hat, oder auch einfach um die Leute anzuziehen, filetiert Hofer manchmal auch eine Felche direkt beim Brunnen auf dem Markt. «Das haben meine Vorfahren schon so gemacht.» Und vielleicht seine Nachfolger? Nils Hofers Sohn ist 13 Jahre alt. Er möchte im Moment zwar lieber Architekt als Fischer werden. «Doch das war bei mir ja auch nicht anders», lacht der Vater. Und sonst wären da noch zwei Töchter, wovon ihm eine regelmässig beim Marktverkauf hilft. Auf Biegen und Brechen will er die Nachfolge seiner Kinder nicht erzwingen, sagt Nils Hofer. Aber schön wäre es schon.