

# Frische Fische fischt...

FOTOS UND TEXT Daniel Uhl

## ... der Berufsfischer

Jürg Buffs Arbeitstag beginnt in aller Herrgottsfrühe. Bereits um fünf Uhr fährt er, bei jedem Wetter, mit seinem Boot auf den Bielersee hinaus und holt die Netze vom Vortag ein. Während der Schonzeit, die je nach Fischart unterschiedlich ist, geht er in die Brutanstalt, um die Eier abzuliefern, und danach in die eigene Fischküche, um den Fisch frisch, das heisst möglichst schnell zu verarbeiten und auszuliefern. Nach dem Mittag gönnt sich der Fischer einen kurzen Erholungsschlaf. Anschliessend macht er die Netze für den nächsten Fang parat. Noch bevor die Nacht anbricht, setzt er diese wieder ins Wasser, damit sie möglichst viel Ertrag für den nächsten Tag einbringen.







### Netze einholen

Frühmorgens, noch bei völliger Dunkelheit, löst der Fischer Jürg Buff einen Hecht aus dem Netz. An der kühlen Luft friert das Netz sogleich ein. Die Maschengrösse ist auf die Fischart abgestimmt. Die Felchen (rechts) bleiben mit den Kiemen im Netz hängen.







**In der Fischzucht** Bis zur Ankunft in der Fischzucht von Ligerz, der staatlichen Brutanstalt des Kantons Bern, bleiben die Felchen in einem Behälter mit Seewasser am Leben (links). Erst dort tötet der Fischer sie durch einen gezielten Schlag mit dem Holzstab. Von Hand streift ein Fischzuchtmitarbeiter den Laich ab. Die aus den Eiern gezüchteten Fische werden später im Bielersee ausgesetzt. Der Fischfang ist nach Geschlecht getrennt und gezählt.



**In der Fischküche** Die Felchen landen in der Entschuppungsschleuder. Jürg Buff entfernt die Eingeweide aus einem Hecht. Beim Filetieren schneidet er die restlichen Gräten mit dem Messer ab. Heute fing er 65 Kilogramm Felchenfilets. «Ein guter Fang», sagt Fischer Jürg Buff. Dafür muss er circa vier Stunden konzentriert mit dem Messer arbeiten.





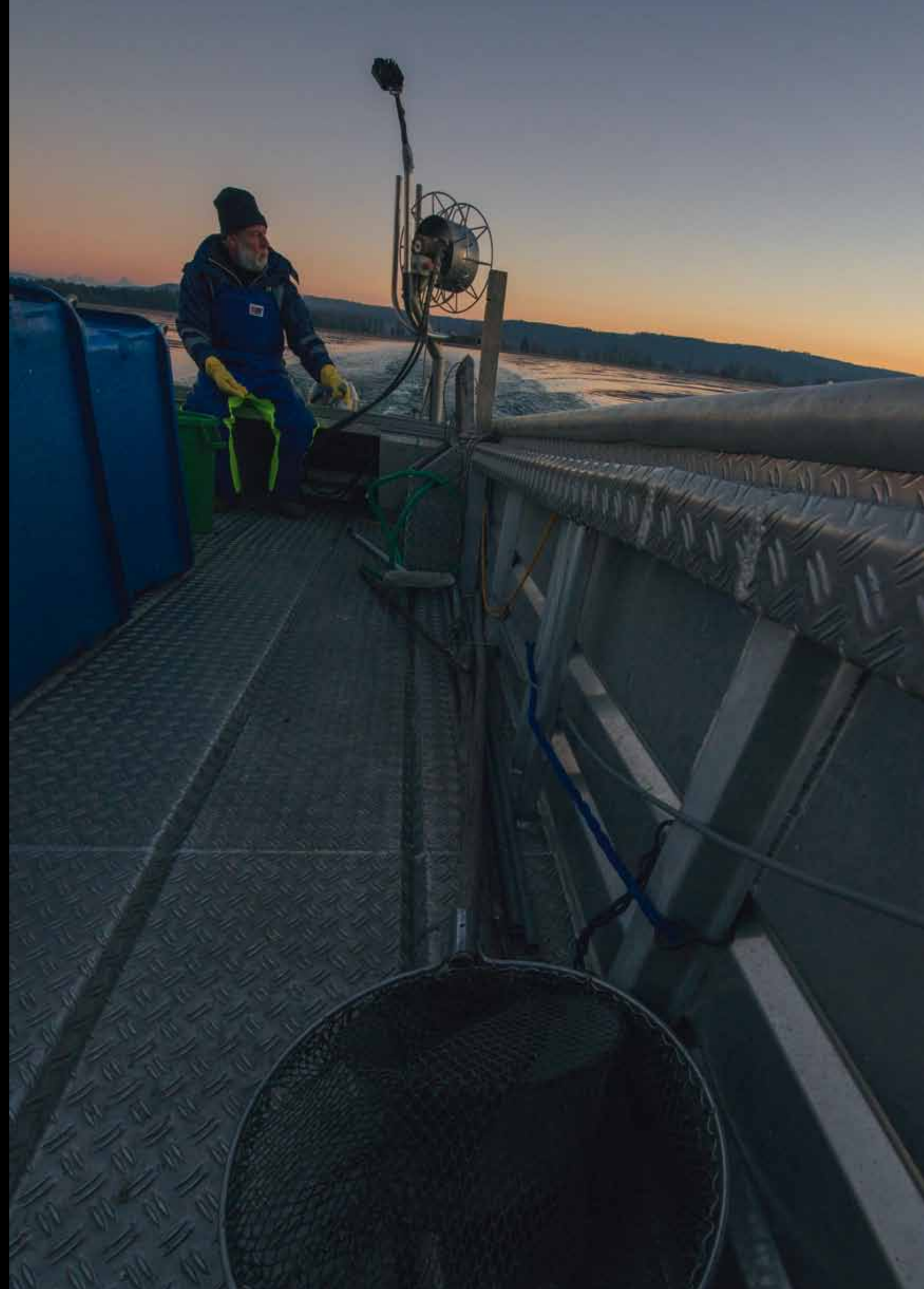
**Netze zur Hand** Um die Netze wieder einsatzbereit zu machen, zieht der Fischer Jürg Buff sie über eine Holzstange und löst die Verknotungen, die beim letzten Fang entstanden sind (links). Ein neues Netz hat noch keine Knoten. Die Masse – 7 Meter hoch und 100 Meter lang – sowie die Maschengröße sind standardisiert: «Jeder Fisch hat sein Netz.» Die Fischereiaufsichtsbehörde prüft und plombiert die Netze. Auch ungebetene Gäste verfangen sich im Netz, hier ein Krebs, und müssen mühsam herausgelöst werden.







**Zurück im Boot** sind die Netze bereit, fährt der Fischer mit seinem Boot auf dem Bielersee dem Sonnenuntergang entgegen. Die romantische Seite seiner Arbeit. Jürg Buff lernte ursprünglich Zimmermann, danach war er jahrelang Koch, führte sogar ein eigenes Restaurant in La Neuveville. Erst mit 45 Jahren drückte er noch einmal die Schulbank und bildete sich zum Berufsfischer aus.







**Netze setzen** Bevor die Sonne untergeht, sind die Netze wieder im Wasser. Der 24-Stunden-Kreislauf schliesst sich. Berufsfischer Jürg Buff freut sich über den erfolgreichen Tag.

