

Schweizerische Fischerei-Zeitung



Schweizerischer Fischerei-Verband SFV
Fédération Suisse de Pêche FSP
Federaziun Svizra da Pestga
Federazione Svizzera di Pesca

Fischer ran I: Volksabstimmung

Kantonalverbände, Vereine und SFV sind für den 13. Juni 2021 gefordert

In der Volksabstimmung vom 13. Juni 2021 geht es um das Wichtigste der Fischerinnen und Fischer: lebenswerte Gewässer für Mensch und Tier. Deshalb ist das Engagement zugunsten der beiden Volksinitiativen von grosser Bedeutung.

Fast monatlich publizieren Fachleute Studien über die zu hohen Belastungen von Böden und Gewässern mit Pestiziden. Die Auswirkungen sind für den Lebensraum der Gewässer und somit für die Insekten und Fische verheerend – mit negativen Auswirkungen für jeden einzelnen Fischer.

Der SFV ist enttäuscht

Unabhängig vom Schweizerischen Fischerei-Verband und den grossen Umweltorganisationen haben Privatpersonen sowohl die Trinkwasserinitiative wie auch die Pestizidinitiative lanciert. Der SFV stand diesen beiden Volksbegehren stets positiv gegenüber, weil sie Kernanliegen der Fischerei aufgreifen. Viele Kantonalverbände und Vereine haben sich aktiv an der Unterschriftensammlung beteiligt. Im Rahmen der parlamentarischen Beratung hat sich der SFV zusammen mit anderen Umweltverbänden wiederholt für einen griffigen Gegenvorschlag zu den beiden Initiativen ausgesprochen. An der Delegiertenversammlung des SFV in Solothurn haben die Delegierten der Kantonalverbände einstimmig einer Resolution zugestimmt mit der Forderung: Beschliesst das Parlament keinen griffigen Gegenvorschlag, wird der SFV und seine Kantonalverbände die beiden Initiativen unterstützen.



Nach der Unterschriftensammlung der Fischer – hier Aktionstag in Luzern – braucht es jetzt das Engagement für den Erfolg an der Urne.

Unabhängige Kampagnen

Soweit sind wir jetzt: Am 13. Juni 2021 wird über die beiden Volksinitiativen ohne griffigen Gegenvorschlag abgestimmt. Deshalb ist es folgerichtig, dass sich der SFV und die Kantonalverbände für ein Ja zu den beiden Initiativen engagieren.

Auch die Umweltverbände haben beschlossen, unabhängig von den Initianten eine eigene Kampagne zu fahren. Mit dem gemeinsamen Ziel: Den beiden Initiativen soll zu einer breiten Zustimmung verholfen werden. Weil es sich um ein Kernthema und um zentrale Anliegen des SFV handelt, hat die Geschäftsleitung des SFV beschlossen, dass SFV und Aquaviva die Co-Leitung der Kampagne «2 x Ja der Umweltverbände» übernehmen. Aktuell werden die Inhalte und Materialien erarbeitet, damit die Bevölkerung nach dem Abstimmungstermin 7. März 2021 über die

Vorteile der beiden Initiativen orientiert werden kann. Dabei fokussieren sich die Umweltverbände schwergewichtig auf Wasser als gesundes Lebenselement für Mensch und Tier.

Regionale Abstimmungskämpfe

Der SFV ist darauf angewiesen, dass die Kantonalverbände und deren lokale Vereine sich in ihrem Einzugsgebiet ebenfalls engagieren. Denn: Die Schlacht wird in den Kantonen entschieden. So wird den Kantonalverbänden empfohlen, entweder selber den Lead für eine kantonale Kampagne zu übernehmen oder die Zusammenarbeit mit anderen, gleichgesinnten Kräften zu suchen. Wichtig ist: Mit der Arbeit sofort beginnen! Der SFV und die Umweltverbände werden Informations- und Kampagnenmaterialien bereitstellen.

Kurt Bischof

Fischer ran II: Tag der Fische

Biodiversität bietet attraktive Themen – zum Beispiel Renaturierung

Ran an die Arbeit heisst es für Kantonalverbände und Vereine auch für den Tag der Fische am 28. August 2021. Verbände und Vereine sollten jetzt die Vorbereitungen an die Hand nehmen. Die Schweizerische Fischerei-Zeitung stellt die fünf Themen des Tags der Fische in einer kleinen Serie vor.



Plakat für den Tag der Fische 2021.

Mit dem Motto «Fische brauchen Biodiversität» kann am Tag der Fische am 28. August 2021 die breite Bevölkerung in allen Kantonen positiv angesprochen werden. Damit dieser Auftritt für Fische und Gewässer gelingt, findet folgende sinnvolle Arbeitsteilung statt:

- Der Schweizerische Fischerei-Verband liefert die thematischen Grundlagen, Umsetzungsideen und – ganz konkret – Plakate und Materialien für Stände oder andere Aktionen.
- Die Kantonalverbände und Vereine organisieren die öffentlichen Publikumsveranstaltungen vor Ort.

Thema 1: Renaturierung

Der SFV hat für den Tag der Fische unter dem Motto «Fische brauchen Biodiversität» fünf Themen festgelegt, die von den Verbänden und Vereinen je nach Interesse und Eignung aufgegriffen werden können.

Das erste dieser fünf Themen ist «Renaturierung». Dieses Kernanliegen der Fischerei lässt sich grundsätzlich sehr gut in allen Regionen der Schweiz behandeln, speziell aber im Mittelland mit den grossen Agglomerations- und Industriezonen. Für Publikumsaktionen eignet sich die Renaturierung, weil die Aufwertung von Gewässern als naturnahe Lebensräume mit hoher Biodiversität Aufgabe der ganzen Gesellschaft ist – und auch in breiten Kreisen

auf Zustimmung oder zumindest auf Interesse stösst.

Renaturierungen sind mit vielen Problemen verbunden: Raumplanung, natürliche Gewässergrenzen, Wassertemperaturen und Verunreinigungen, Pflegeaufwand und Unterhalte, Besucherlenkung und Raumbedarf.

Lösungsansätze

Diese Probleme zeigen, dass bei der Renaturierung Nutzungskonflikte bestehen. Es gilt Wege zu finden, wie Natur, Hochwasserschutz, Siedlungsentwicklung und wirtschaftliche Nutzung miteinander verbunden werden können. Das führt zu folgenden Lösungsansätzen:

- Kombination von Hochwasserschutz und Renaturierung
- Verbesserung Gewässerstruktur
- Randstreifen bilden, Abstand zur Gewässerlinie, Landreserven
- Verbesserung der Abflussdynamik, Sedimenthaushalt und Abbau von monotonen Leitwerken
- Quer-, Längs- und Vertikalvernetzung der Gewässer

Attraktive Veranstaltungen

Probleme wie Lösungen eignen sich hervorragend zur Durchführung von Veranstaltungen und Aktionen am Tag der Fische. Denkbar sind zum Beispiel Besichtigungen von guten Renaturierungsprojekten oder entsprechenden

Baustellen. Auf Interesse stossen dürfte auch eine Ausstellung mit einem geplanten Projekt in der Region. Ein anderer Ansatz heisst «Erlebnis Natur» mit einem Parcours von Stationen draussen am Fluss: Kiesschüttungen, Strömung, Geschiebetransport. Schliesslich kann auch ein Modul von «Fischer schaffen Lebensraum» aufgebaut werden.

Selbstverständlich kann auch konventionell vorgegangen werden: Mit einer Ausstellung zu verschiedenen Themen mit entsprechenden Plakatwänden.

Publikumswirksame Botschaften

Die Aktivitäten am Tag der Fische können mit zügigen, publikumswirksamen Slogans und überzeugenden Botschaften «verkauft» werden. Einige Beispiele:

- «Wasser ist Leben – geben wir dem Leben Wasser»
- «Renaturierung und Hochwasserschutz verbinden»
- «Wir Fischer unterstützen (nicht nur) grosse Projekte»
- «Kleine Massnahmen mit grosser Wirkung»
- «Fischer schaffen Lebensraum»

Der Schweizerische Fischerei-Verband wird die Kantonalverbände und Vereine mit entsprechenden Materialien und Anreizen unterstützen. Rückfragen: info@sfv-fsp.ch.

Kurt Bischof

Ruchfische: Lokaler Fisch statt klimaschädliche Importe

Der SFV unterstützt das Ruchfisch-Konzept in Restaurants am Hochrhein

Ruchfische aus Bodensee und Hochrhein als Chance für Fischer, Gastronomen und Gäste. Seit 2018 wurden 3000 Kilogramm Ruchfisch in Restaurants serviert. Ein Konzept, das Nachahmung verdient.

Rhyfischburger mit Fisch aus der Bodenseeregion statt importierter Lachs aus Norwegen, Egli aus Polen oder Forellen aus Holland – im Kanton Schaffhausen schaffen es in fünf Gastronomiebetrieben zunehmend lokale Ruchfische auf den Teller der Gäste. Dies, obwohl der Alet – Fisch des Jahres 2021 – wie auch Barben, Schleien, Karpfen und Welse bisher als verschmähte Delikatessen gelten. Der Erfolg in Schaffhausen ist dem Ruchfisch-Konzept von Markus Heller, Vorstandsmitglied und Jungfischerobmann des Fischereiverbands Schaffhausen, zu verdanken.

Ruch- statt Edelfische

Das Konzept ist simpel: Die Fischer fischen neu auch bewusst auf Ruchfische. Werden diese gefangen, können sie den Gastronomen kostenlos abgegeben werden. Die teilnehmenden Restaurants verarbeiten die Fische und setzen sie auf die Speisekarte. Die Koordinati-

on läuft über Markus Heller. Ende Jahr überweisen die Gastronomen einen Unkostenbetrag an die Fischereiverbände und nicht an den individuellen Fischer – besonders das war Heller bei der Entwicklung des Konzepts wichtig. Auch er profitiert nicht von seiner Idee: «Ich ziehe daraus keinen Gewinn, mir geht es um die Fischerei im Kanton Schaffhausen.» Deshalb fliesst das Geld in Projekte der Vereine rund um den Rhein.

Alle profitieren!

Seit 2018 konnte mit dem Ruchfisch-Projekt 14 000 Franken an die Vereine ausbezahlt werden. «Es ist eine Win-Win-Situation für den Lebensraum, die Fischerei, die Gastronomiebetriebe und den Gast, der nachhaltig und ökologisch produzierten Fisch geniessen kann.» So sollen zukünftig mehr Ruch- statt Edelfische konsumiert werden. Der Befischungsdruck auf die Edelfische im Rhein kann minimiert werden und die Bestände haben die Chance, sich zu erholen.

«Es ist eine Win-Win-Situation für den Lebensraum, die Fischerei, die Gastronomiebetriebe und den Gast, der nachhaltig und ökologisch produzierten Fisch geniessen kann.»



Fotos: MH



Aus Ruchfischen werden köstliche Rhyfischburger.

Es begann mit dem Rhyfischburger

Die Verwertung der Ruchfische sind Heller schon lange ein Anliegen. Im Sommer 2003, als er selbst gerade das Schweizer Sportfischer Brevet bestanden hatte, gab es am Hochrhein aufgrund der zu hohen Wassertemperaturen das erste grosse Äschen- und Forellensterben. Seither hat sich der Salmonidenbestand nie mehr richtig erholt. «Um den Befischungsdruck der Edelfische zu minimieren, machte ich meine Fischerkollegen auf die Nutzung der Ruchfische aufmerksam.»

Die Tücken des Alets

Der gelernte Koch tüftelt laufend an Aletrezepten, die er an seinen Jungfischerkursen weitergibt. «Die Ruchfische besitzen viele Y-Gräten, somit ist die Verarbeitung aufwendig.» Von einem Alet mit einem Gewicht von zweieinhalb Kilo sind rund 500 Gramm Innereien und ein Kilogramm und 300 Gramm Fischgräte und Haut. Somit bleiben nur 700 Gramm verwertbares Fischfleisch. Aber: «Werden die Filets ohne Bauchgräten durch einen Fleischwolf zerkleinert, sind die Gräten nicht mehr spürbar. Die Fischmasse kann individuell gewürzt und zu Fischstäbli, Fischecken oder den köstlichen Rhyfischburger verarbeitet werden», sagt Heller augenzwinkernd.

Sarah Bischof

Ruchfische: Zwei junge Gastronominnen im Ruchfisch-Erfolg

Die beiden jungen Gastronominnen Anica und Nicole Schmid haben mit Erfolg einen «Ruchfischeggä» in ihrem Restaurant Augarten in Rheinau aufgebaut. Im Interview erzählen sie über ihre Ziele und das Echo bei den Gästen.

Schweizerische Fischerei-Zeitung:
Was hat Sie motiviert, beim Ruchfisch-Konzept mitzumachen?

Anica & Nicole Schmid: Nachhaltig und ethisch korrekt gefischter Fisch aus der Region ist für uns eine sehr grosse Freude. Ruchfische sind eine tendenziell unbeliebte Fischfamilie, da sie relativ viele Gräten haben, die sehr schwierig zu lösen sind und deshalb in der Gastronomie schlecht vertreten sind. Wir sehen das Konzept als Chance, den Gästen ein Gericht ganz nach unserem «jung | frisch | regional vom eigenen Hof» anbieten zu können.

Wie sind Ihre Erfahrungen?

Sehr positiv. Wir können damit den Ruchfisch als lokalen Fisch fördern und sein Ansehen steigern. Gleichzeitig wird er unserem Betrieb zu einem sehr fairen Kilopreis verkauft. Die Vereine wiederum können mit unserem Beitrag Projekte wie die «Ufer-Putzete» realisieren.



Mit Begeisterung für Ruchfisch in der Gastronomie, von links: Nicole Schmid, Anica Schmid, Markus Heller.

Die wichtigste Frage ist aber:
Was meint der Gast zum Ruchfisch?

Gäste stellen sich tendenziell ein weisses Fischfilet vor, wenn sie Fisch bestellen. Unsere Ruchfischeggä sind aber eine Fisch-Hackmasse, die mit Kräutern aus dem Garten verfeinert, danach durch den Teig gezogen und frittiert werden. Somit hat es mit einem Fischfilet nicht mehr viel zu tun. Genau diese Vorarbeit, den Gästen aufzuzeigen,

dass nachhaltige und regionale Küche hier beginnt, ist unsere Missionsarbeit.

Wie gefragt ist der Ruchfisch bei Ihnen?

Durchschnittlicher Absatz. Klassische Fischknusperli mit Egli oder Zander aus dem Bodensee sind natürlich immer stärker gefragt. Gäste haben eine relativ stabile, negative Haltung gegenüber Alet und Co. Man weiss einfach noch zu wenig über nachhaltige und regionale Küche.

Eignen sich Ruchfische für die Küche?

Unter dem Strich finden wir, ja. Unsere einheimischen Fische wie Alet, Barben oder Wels können noch mit gutem Gewissen gefischt werden. Damit sie zu einem erstklassigen Gericht werden, braucht es aber Kreativität in der Küche sowie eine gute Kommunikation gegenüber dem Gast. Er soll verstehen, was er vor sich auf dem Teller hat.

Welchen Tipp geben Sie Hobbyköchen?

Unsere Ruchfischeggä nachkochen (lachen): Mit einem scharfen Küchenmesser oder besser dem Fleischwolf verkleinern, die Hackfischmasse mit Zwiebeln, frischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen, dann durch den Bierteig ziehen und frittieren. E Guete!

Interview Sarah Bischof

«Nachhaltig und ethisch korrekt gefischten Fisch aus der Region anbieten zu können, ist für uns eine sehr grosse Freude.»

Diese Restaurants sind dabei

Diese fünf Restaurants machen beim Ruchfisch-Projekt mit und haben laufend Ruchfische auf der Menükarte:

- Restaurant **Unterhof** in Diessenhofen
- Restaurant **Augarten** in Rheinau
- Restaurant **Rhyhalde** in Schaffhausen
- Restaurant **Munotblick** in Feuerthalen
- Restaurant **La Terrasse** in Frauenfeld



Ruchfische: Mit dem SFV Alet zubereiten

Kostenlose Webinare mit Profiköchen

Schritt für Schritt zum Gaumenschmaus: In den Webinaren des SFV zeigen es Profiköche.



Wie kann ich den Alet – Fisch des Jahres 2021 – zubereiten? Profiköche demonstrieren in Webinaren die Zubereitung von Weiss- oder Ruchfischen – erst noch kostenlos.

An vier Koch-Webinaren lässt es sich 2021 bequem von zu Hause aus live mitkochen – oder auch nur zuschauen. Die Köche des SFV machen es vor:

- Wie soll ein Alet (oder andere Weissfische) auf einfache Art zum Kochen präpariert werden – die kleinen Tricks mit den Gräten!
- Die Grundlagen der Verarbeitung und die notwendigen Gerätschaften.
- Alles von einfachen bis zu aufwendigen Rezepten, die jeweils heruntergeladen werden können.

Die Webinare können im Anschluss kostenlos auf der SFV-Webseite und auf YouTube verfolgt werden. Als Ergänzung zu den vorgestellten Rezepten ist zusätzlich die kostenlose Broschüre «Heute kommt ANDERER Fisch auf den Tisch» beim SFV verfügbar.

Teilnehmerzahl beschränkt

Für die Teilnahme an den Live-Webinaren ist eine Anmeldung erforderlich. Das Anmeldeformular wird jeweils rund drei Wochen vor dem Anlass auf der Webseite des SFV aufgeschaltet. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Die Webinare finden jeweils samstags von 15.00 - 16.00 Uhr statt.

1. Webinar 27.3.2021

Alet vorbereiten und filetieren für Anton Mosimann's Fish Cake

2. Webinar 29.5.2021

Rhein – Fischsuppe

3. Webinar 28.8.2021

Outdoor – Küche (zum Tag der Fische!)

4. Webinar 27.11.2021

Adventsüberraschung

Philipp Sicher

SFV-Termine

10.4.2021

Präsidentenkonferenz SFV
Lokalität noch offen

12.6.2021

Delegiertenversammlung
Lokalität noch offen

28.8.2021

Tag der Fische
Ganze Schweiz

Impressum

Schweizerischer Fischerei-Verband

Redaktion/Produktion: Kurt Bischof

Postfach 141, 6281 Hochdorf

kurt.bischof@bischofmeier.ch

Telefon 041 914 70 10



www.sfv-fsp.ch