



„Wir haben alle einen Fisch-Tick“

Anita Koops und Karl-Heinz Liebsch: Bodensee-Fischer aus Leidenschaft bei Wind und Wetter

Kretzer, Rotaugen und Felchen – frischer Fisch gehört zum Bodensee wie die Luft zum Atmen. Als morgendliche Begleitung zweier echter Bodenseefischer wird die bodenständige Ehrlichkeit deutlich, vereint mit einer unwahrscheinlichen Leidenschaft zum eigenen Handwerk. Und das alles umrahmt von einer Traumkulisse – dem Bodensee. Die Fische, die aus dem Bodensee auf den Teller kommen, sind nachhaltig gefangen und qualitativ sehr hochwertig. Doch der Beruf des Fischers ist zäher geworden – weniger Nährstoffe im See bedeuten zugleich weniger Fisch. Warum das harte Geschäft immer noch von passionierten Fischern betrieben wird, zeigt sich bei einem Einblick in die Arbeit von Anita Koops und Karl-Heinz „Charly“ Liebsch deutlich. Sie sind zwei der rund 80 Fischer auf dem Bodensee und nehmen uns in ihren Alltag mit.

05:38 Der Morgen liegt noch neblig und grau über dem Bodensee, die Sonne wird es heute den ganzen Tag nicht durch die Wolkendecke schaffen. Hier am Hafen in Fischbach ist alles ruhig, beinahe idyllisch, wenn Charly Liebsch und Anita Koops in voller

Montur, mit wasserdichter Kleidung und Handschuhen in ihre Boote steigen. Am Vorabend hat Liebsch schon die Bodennetze im See verteilt, im genau abgesteckten Gebiet – die Fischerei ist eine insgesamt sehr stark reglementierte Wirtschaft. Mitunter, weil der See zu nährstoffarm ist, der Phosphatwert jenseits der für einen Fischbestand geeigneten Grenze von zehn bei derzeit sechs Mikrogramm liegt.

06:05 Als die Sonne langsam Anstalten macht aufzugehen, zieht Liebsch nach zwei leeren Netzen den ersten Fisch für heute aus dem Wasser: ein Hecht hat sich verfangen. Die Maschengröße der Selektionsnetze bestimmt, welcher Fisch gefangen wird und welcher hindurchschwimmt. Liebsch zieht gerade einige großmaschige Netze heraus, hier bleibt vor allem der Hecht hängen. Auch ein paar eingeschleppte Bodensee-Bewohner gehen ins Netz: Krebse, kleine Muscheln und Stichlinge sind für die Fischerei vor allem eine Erschwernis. Sie verwerten das ohnehin schon gering vorhandene Plankton und die knappen Nährstoffe und stehen damit in Konkurrenz zu den ökologisch und wirtschaftlich relevanten Fischen.

06:14 Neben einem Hecht haben sich auch noch einige Rotaugen in den Maschen verheddert. Sie sind zwar zu grätenreich, um sie im Ganzen zu essen, aber sie gehen an Restaurants, die zum Beispiel Fischküchlein aus ihnen zubereiten – denn geschmacklich überzeugt das Rotaugen durchaus sehr. Am See sattgesehen hat sich Charly Liebsch auch nach 27 Jahren nicht: „Jeder Tag hier draußen ist anders.“ Das Wetter macht den beiden heute allerdings zu schaffen. Der Wind bläst so stark, dass es viel Kraftaufwand braucht, um die Boote gegenzusteuern und gleichzeitig die Netze herauszuziehen.

06:42 Koops, die seit etwa 15 Jahren fischt, zieht für heute das erste Felchen aus dem Wasser. Es gibt fast zwei Dutzend Vorbestellungen von Kunden – da muss also noch mehr ins Netz gehen. „Sieben Tonnen Fisch müsste ein Fischer pro Jahr aus dem Bodensee ziehen, damit der Job wirtschaftlich wäre. Wir sind etwa bei 1,5 Tonnen“, erzählt Anita Koops. Deshalb hat sie noch eine weitere Ausbildung gemacht, fernab der Fischerei; ihr Partner Liebsch dagegen ist immer noch auf den Fischfang fokussiert. „Wir haben alle irgendwie einen Fisch-Tick“, sagt er und schmunzelt. Selbst wenn es Winter wird und Koops und Liebsch nicht auf den See fahren, gibt es immer etwas zu tun. Dann werden die Leinen an die Netze geknüpft, was bei einer Netzgröße von 100 auf zwei Metern mehrere Kilometer ausmacht. „Wir machen alles selbst, auch die Verarbeitung hinterher, ansonsten würde sich das ja gar nicht lohnen“, meint Koops.

07:51 Liebsch zieht einen Aal aus einer Großreue, auch Trappnetz genannt. Die werden in Flachwasserbereiche gestellt und bleiben dort mehrere Wochen. Es ist zwar Mitte Mai, aber dennoch bitterkalt, nur durch die ständige Bewegung ist die Temperatur einigermaßen erträglich. Koops hofft auf baldig besseres Wetter, denn mit steigender Wärme werden auch die Fische aktiver.

08:03 Mit drei Kisten voller Fisch legen Koops und Liebsch wieder an. Der Fang wird direkt mit Eis gekühlt und zur Verarbeitung in die Küche gebracht. Mit ihrer heutigen Ausbeute sind sie recht zufrieden, sogar

die vorbestellten Felchen können wie versprochen an die Kunden verkauft werden – das ist nicht immer der Fall. Vor ein paar Jahren war der Felchenanteil noch bei 70 Prozent, davon können die beiden heute nur noch träumen. Jetzt geht die Verarbeitung der Fische los: je nach Art wird ausgenommen, filetiert oder geräuchert.

Liebsch betreibt die Fischerei noch hauptberuflich – zwar mit Netz, aber ohne doppelten Boden.



READY FOR TAKE OFF.

Der Katamaran

IN NUR 52 MINUTEN NACH ÜBERSEE.

Die geniale Verbindung.

der-katamaran.de

Vom See auf den Teller

Von April bis Oktober ist jeden Donnerstag Räuchertag. Damit man auch wirklich einen Fisch mit nach Hause nehmen kann, empfiehlt sich eine Vorbestellung – die Schlange ist lang, das Interesse sehr groß, die Fische schnell vergriffen.

15:00 Die Fische – Aale, Hechte und Felchen – kommen in den

Räucherofen und bleiben dort für zwei Stunden. Weitere Fische werden filetiert verkauft. Auf der Bank vor den Öfen treffen sich schon einige Fisch-Liebhaber zum Plaudern. Manche melden sich sogar ab, wenn sie eine Woche mal nicht kommen können – nicht, dass sich noch einer Sorgen macht. Eigentlich ein Geheimtipp, hat sich der Verkauf schon fast zum Stammtisch entwickelt. Und auch von weiter her kommen die Käufer: „Ich bin extra aus Kiel hergekommen und möchte frischen Bodensee-Fisch,“ verkündet ein Kunde lachend.



17:00 Der geräucherte Fisch ist nun bereit zum Verkauf. „Uns ist wichtig, dass alles authentisch und einfach ist“, sagt Koops. Das Schild am Räucherplatz ist handgemalt, die Fische handverarbeitet, die meisten Kunden bekannt – authentischer kann ein Geschäft wohl nicht betrieben werden.

„Wir verkaufen nur, was wir selbst auch essen würden,“ betont Koops.

i [Hafen Fischbach,](#)
Tel: 0171 6549989,
[Mehr zur Wanderung zum Felchenstand auf Seite 25](#)

Der Bodensee-Fang ist beliebt. Eigentlich gäbe es in den Öfen Platz für 150 Fische, aber so viele werden nicht gefangen.

EINE AUSWAHL VON BODENSEE-FISCHEN



Aal

Der schlangenförmige Fisch ist besonders in Dämmerung und Dunkelheit aktiv. Er hat ein extrem fettreiches Fleisch, weshalb man ihn besonders gut räuchern kann. Zum Laichen schwimmt der Aal in den Atlantik.



Felchen

Felchen sind eine besondere Bodensee-Spezialität. Sie dürfen nicht ganzjährig gefischt werden: Im Obersee, wo auch Liebsch und Koops ihre Netze ausbringen, haben die Felchen vom 15. Oktober bis 10. Januar Schonzeit, im Untersee vom 15. Oktober bis 20. Dezember.



Hecht

Der Hecht ist ein Raubfisch, der seinen Speiseplan nicht besonders wählerisch gestaltet: Er frisst Fische aller Art, Frösche, Vögel, kleine Säugetiere und auch die eigenen Artgenossen werden nicht verschont. Üblicherweise werden Hechte etwa 50 bis 100 Zentimeter lang.



Kretzer

Er wird auch Flussbarsch oder Egli (in der Schweiz) genannt. Sein Erkennungsmerkmal ist seine geteilte Rückenflosse und eine rötliche Färbung der Brust- und Bauchflossen. Er wird etwa ein Kilogramm schwer und überzeugt auf dem Teller mit besonders magerem, grätenarmem Fleisch.



Rotauge

Das Kennzeichen des 25 bis 50 Zentimeter langen und bis zu 3 Kilogramm schweren Fisches ist die leuchtend rote Iris. Das Rotauge ist ein sehr köstlicher Fisch, aber in der Küche wenig beliebt, weil er von vielen feinen Gräten durchzogen ist. Deshalb wird er oft in Frikadellenform zubereitet.

UK Anita Koops and Karl-Heinz Liebsch are two genuine Lake Constance fishermen whose passionate commitment for their own craft flows through their veins, framed by a dream setting – Lake Constance Whitefish, Perch and Eel – fresh fish belong to Lake Constance as the air for breathing. The fish that come from Lake Constance are sustainably caught and of very high quality. But the job of the fisherman has become tougher, as less nutrients in the lake also mean less fish. Anita and Charly are two of about 80 fishermen on Lake Constance and have given us some insights into their everyday lives. On the previous evening they have already distributed the ground nets in the lake and as the sun rises slowly over Lake Constance, the fishermen gradually draw the first nets out of the water. These nets catch a lot, like the popular Lake Constance Whitefish, Eels, Pikes and even a few imported Lake Constance residents such as crabs and shells are included. With three boxes full of fish, Anita and Charly are docking in back at the harbor in the early morning hours. The caught fish is cooled with ice and brought to the kitchen for processing. Both are satisfied with today's yield. They take over the marketing themselves, at their small booth at the part in Friedrichshafen-Fischbach, which is open from April to October, every Thursday from 5 pm. Eels, Pikes and Whitefish go in the smokehouse for two hours and other fish are sold filleted. Only the fish is sold, which both would eat themselves. It is the deep connection with Lake Constance and the love for the fish that drives both fishermen to be on the move day by day in wind and weather on Lake Constance.



Genießen Sie die erste Landesgartenschau mit einem unvergleichlichen Panorama in der Vierländerregion am Bodensee. Nach dem Motto: Erfrischend – Grenzenlos – Gartenreich.

23. April bis 18. Oktober 2020

LANDES GARTENSCHAU ÜBERLINGEN

DIE HIGHLIGHTS

- Schwimmende Gärten
- Eine Seebühne
- Direkte Gartenlinie übers Wasser zur Insel Mainau
- 3000 qm Wechselflor
- Alle 14 Tage eine neue Blumenschau
- Rund 3000 Veranstaltungen, die im Ticketpreis inbegriffen sind

WWW.ÜBERLINGEN2020.DE