

„Bei Vollmond spinnen die Fische“

Bei Hitze gehen sie auf „Tauchstation“ – 16 Berufsfischer gibt es noch am Chiemsee – Die Heimatzeitung auf Tour mit Martin Kreuz

Von Claudia Siemers

Chiemsee. Das weiße Mondlicht spiegelt sich geisterhaft auf der Wasseroberfläche. Wind frischt auf, als das Fischerboot aus der kleinen Hütte am Lachsgang hinausgleitet und sich seinen Weg durch die Wellen bahnt. Es ist noch stockfinster in diesen frühen Morgenstunden, wenn Martin Kreuz seine Fangplätze aufsucht. Jeden Morgen um 4 Uhr beginnt für den Berufsfischer aus Übersee der Arbeitsalltag.

Zuvor hatte er auf seinem Hof im Unterland den kleinen Lieferwagen voll gepackt mit leeren Kästen und einer großen Styroporkiste mit Eis. Nach wenigen Minuten parkt der junge Fischer vor seiner Fischerhütte neben dem Vogelaussichtsturm am Lachsgang. Schnell sind die Kisten im Boot verstaut, der Motor ist gestartet, und raus geht es auf den See. Ruderten seine Vorfahren noch mit Holzkähnen übers Wasser, benutzt Martin Kreuz ein Edelstahl-Boot mit Motor.

Ohne Probleme findet der 26-Jährige seinen ersten Fangplatz – eine Boje ist mit Leuchtbänder gekennzeichnet und blinkt im Licht der Stirnlampe des Fischers. Geschickt zieht er die Boje ins Boot und schaltet den Motor aus. Jetzt zieht er das Netz Meter für Meter an der Ober- und Unterleine aus dem Wasser und löst die Fische aus den Maschen.

Im Moment fängt Martin Kreuz nur Renken, Brotfische, mit speziellen Netzen. „Die Nachfrage ist gerade sehr groß – wir haben Hochsaison, und ich muss die vielen Kundenwünsche erfüllen“, erklärt er. Erst in einigen Wochen fängt er wieder andere Fischarten wie Brachse, Aal und Hecht. Seine Freude ist groß, wenn auch mal eine besondere Beute in den Maschen zappelt, wie Zander, Karpfen, Schleie, Seesaibling, Rapfen oder gar eine Seeforelle. Diese bietet der Fischer sofort „Spezialkunden“ per Handy an.

Nur bei Vollmond geht weniger Beute ins Netz: „Dann spinnen der Mensch und das Tier – und auch der Fisch.“ Gerne erinnert sich der Fischer aus dem Unterland an einen besonderen Fang vor einiger Zeit: Hier zog er einen 1,15 Meter langen Hecht aus dem Wasser. Mit einem alten Gewehr aus dem Krieg, das sich ebenfalls einmal im Netz befand, konnte Martin Kreuz allerdings weniger anfangen.

„Enormer Schaden“ durch die Kormorane

Viele Renken zappeln an diesem Morgen in den Netzen. Seit März hat Martin Kreuz seine Fangplätze nicht mehr verändert. „Vor ein paar Tagen war das Ergebnis nicht so gut, und die meisten Fische hingen im unteren Teil des Netzes. Wenn es so heiß ist wie jetzt und das Wasser sich stark erwärmt, tauchen die Fische unter, gehen also in die Tiefe, wo es kühler ist.“ Deshalb ließ der Überseer seine Netze, die wie eine Wand im Wasser schweben, eine gute Armlänge tiefer ins Wasser gleiten. Gehalten werden sie durch die Ankerbojen an beiden Enden und kleine Styroporbojen, an denen Leinen gewickelt sind und mit denen der Fischer die Tie-



Ein hungriger Möwenschwarm umkreist das Boot von Martin Kreuz, Berufsfischer aus Übersee, bei seiner Ausfahrt in den frühen Morgenstunden. – Fotos: Siemers (3)/privat (2)

fe seiner Netze festlegt. Immer wieder runzelt er die Stirn, wenn er große Löcher im Netz entdeckt. „Das ist der asiatische Kormoran, er reißt die Fische heraus.“ Der Feind der Fischer, auch Seerabe genannt, ist intelligent: Er orientiert sich an den Ankerbojen, taucht ins Wasser und sucht das Netz ab. Findet er einen Fisch, reißt er ihn heraus und taucht wieder auf. „Der Kormoran fliegt immer im Schwarm, deshalb kommen gleich die nächsten, wenn sie sehen, dass es hier was zu holen gibt.“

Thomas Lex, Vorsitzender der Fischereigenossenschaft Chiemsee, schätzt, dass die Kormoran-Kolonien am Chiemsee jährlich etwa 40 Tonnen Fische fressen. „Das ist, zusammen mit den kaputten Netzen, ein enormer Schaden für uns.“ Die Organisation ist seit über 120 Jahren für die professionelle Bewirtschaftung des Sees zuständig und regelt den Fischfang am Chiemsee mit vielen Vorgaben, die den Fischern regelmäßig per E-Mail mitgeteilt werden: Maschenweite, Ausmaße, Fadenstärke und Zahl der Netze. Zudem legt sie Schonzeiten fest und verhängt Strafen, wenn ein Berufsfischer gegen die Auflagen verstößt.

Nach gut zwei Stunden hat Martin Kreuz bei allen drei Fangplätzen die Netze geleert, und die

Renken liegen in Kisten, zugesüttet mit Eis. Bevor es zurück nach Hause geht, sucht der Überseer noch seinen Weiher im Ort auf. Hier holt er mit einem Kescher Forellen und Saiblinge heraus, die aus einer Dachauer Zucht stammen. Sie sind vor allem geräuchert eine Delikatesse, und der Berufsfischer kauft sie nach Bedarf, da seine Fänge im Moment nur aus Renken bestehen.

Zu Hause angekommen, schleppt Martin Kreuz die vollen Kisten in seine Fischkammer. Bevor er sich um sie kümmert, hängt er in seiner Räucherhütte knapp

200 Forellen, Saiblinge und Renken an langen Stangen in den Selchhofen. Das Feuer entzündet der Überseer mit Erlenholz aus eigenem Bestand. Die Zeit eilt, denn es dauert etwa drei Stunden, bis die Fische fertig geräuchert sind, und am Vormittag stehen bereits die ersten Kunden vor der Tür.

Während aus dem Kamin der Räucherhütte der erste Rauch qualmt, putzt der Fischer seinen Fang. Zuvor hat er genau gezählt – 240 Renken, was dokumentiert und an die Fischereigenossenschaft weiter geleitet wird. Und schon

kurz nach 7.30 Uhr kommt der erste Kundenanruf – wann denn die Räucherfische fertig sind. Viele Gaststätten und Hotels im Achenal gehören seit vielen Jahren zum festen Kundenstamm des Berufsfischers. Daneben besuchen viele Touristen und Einheimische den kleinen Verkaufsladen im Unterland, wo es neben frischen und geräucherten Fischen auch Matjes und eine spezielle Räucherfischcreme gibt – für viele eine Delikatesse.

Zum Verschmachten bleibt an diesem Tag wenig Zeit für Martin Kreuz. Nachdem der Tagesfang verstaut ist, nimmt der Fischer die Bestellungen entgegen, bedient im Laden seine Kunden und fährt mit dem kleinen Lieferwagen diverse Bestellungen aus.

Der Überseer kann von seinem Ertrag leben: Er unterhält den elterlichen Hof im Unterland, zahlt seine Pachtbeträge an die Fischereigenossenschaft und an die Bayerische Schlösser- und Seenverwaltung für seine Fischerhütte. Auch die Netze mit unterschiedlichen Maschenweiten müssen immer wieder erneuert werden, wenn die Löcher durch den Kormoran zu groß sind. Gerade hat Martin Kreuz sich für eine stolze Summe einen speziellen Kühlschrank angeschafft, um bei der Hitze noch mehr Fische ideal lagern zu können.

Urlaub ist ein Fremdwort

Da er nur an fünf Tagen fischen darf, ist das Wochenende frei – Zeit, um abends Touren mit dem Mountainbike zu unternehmen, Freunde zu treffen und sich am Vereinsleben zu beteiligen. Der Überseer ist Mitglied bei den Feldwieser Trachtlern, bei den Schützen, im Burschenverein „Kühlheil Unterland“ und im Verein „Freiraum“. Da er am Freitag alle Netze aus dem Wasser holen muss, setzt er sie am Sonntag wieder ein, um montags den ersten Fang der Woche nach Hause holen zu können.

Urlaub kennt Martin Kreuz nicht. Die Fahrten auf den See unternimmt er das ganze Jahr, außer der See ist zugefroren oder Sturm und Gewitter sind eine Gefahr – nur dann bleibt das Fischerboot in der Hütte. „Vor drei Jahren überraschte mich auf dem Wasser ein gewaltiger Sturm – so heftig, dass ich umkehren musste.“

Ab Anfang Oktober wird es ruhiger – dann beginnt die Schonzeit, die bis zum Dreikönigstag an-

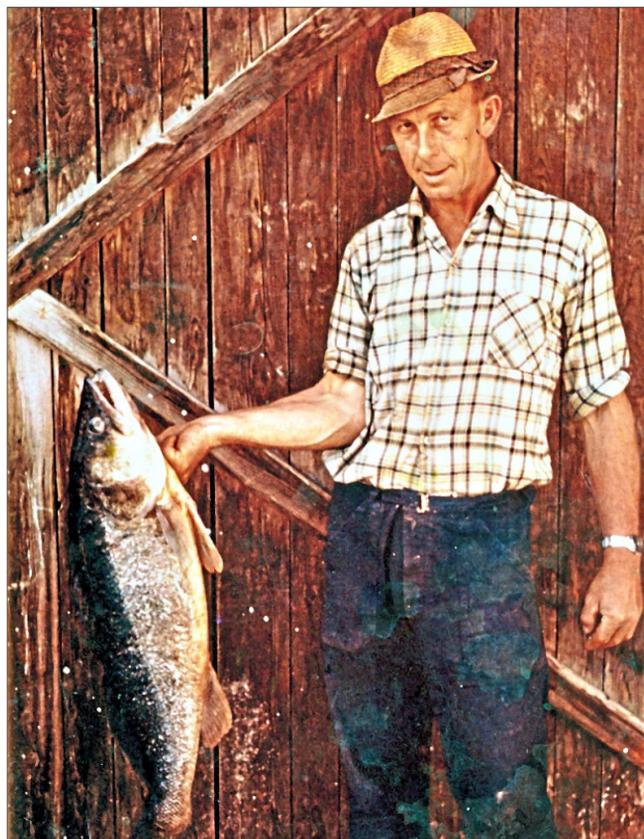
dauert. Im November befruchtet der Fischer den Laich, also die Fischer der Renken, im Frühjahr der Hechte. Dann fährt er den Laich in die Brutanstalt der Fischereigenossenschaft in Prien-Harras, wo jährlich Millionen von Renken, Hechten, Saiblingen und Forellen erbrütet und übers Jahr ausgesetzt werden – eine wertvolle Arbeit, denn damit bleiben viele heimische Fischarten erhalten.

Abends lieber Schweinsbraten mit Knödel

Trotz der vielen und anstrengenden Arbeit ist das Fischen für Martin Kreuz der Traumberuf, was in der Familie liegt: Vater, Opa, Uropa – alle waren sie Berufsfischer in Übersee. Martin Kreuz war erst zehn Jahre alt, als sein Vater durch einen Sekundentod starb. An wenig kann sich der 26-Jährige erinnern. „Ich war nur ein paar Mal mit meinem Vater beim Fischen.“ Seine Geschwister, der ältere Bruder und die Schwester, hatten kein Interesse an der Fischerei. Bevor Martin Kreuz in die Fußstapfen seiner Vorfahren treten konnte, musste er erst ein paar Hindernisse überwinden: Es gab am Chiemsee keinen Ausbildungsplatz für den jungen Mann, und so absolvierte er zunächst eine Maurerlehre und zog später an den Tegernsee, wo er das Handwerk des Fischers lernte. Nach bestandener Prüfung zum Fischwirt nahm ihn vor knapp fünf Jahren die Fischereigenossenschaft Chiemsee als neues Mitglied auf.

Irgendwann will der junge Berufsfischer sein Fischkammerl vergrößern, um mehr Platz und „bei der Hitze auch mehr Luft beim Arbeiten“ zu bekommen. Zunächst aber wartet er die nächsten Monate ab, denn die Fischereigenossenschaft muss mit der Bayerischen Schlösser- und Seenverwaltung einen neuen Pachtvertrag für die Fischerei am Chiemsee aushandeln. Der bisherige Vertrag läuft nach 20 Jahren aus. Laut Thomas Lex gibt es bereits einen Vorentwurf, „und der schaut gut aus“, so dass wahrscheinlich keine weiteren Belastungen auf die 16 Berufsfischer am Chiemsee zukommen.

Wenn Martin Kreuz abends sein Fischkammerl zusperrt, freut er sich auf Ruhe und ein schönes Essen. Allerdings muss nicht unbedingt ein Fisch auf dem Teller liegen – Schweinsbraten mit Knödeln gehört zu seinen Lieblingsessen.



Opa Blasius Kreuz – hier mit einem prachtvollen Zander – hat seine Begeisterung für den Fischerberuf an Enkel Martin weiter gegeben.



In der eigenen Räucherhütte werden regelmäßig an die 200 Saiblinge, Forellen und Renken im Selchhofen zur begehrten Delikatesse.



Täglich besuchen viele Einheimische und Touristen den kleinen Fischladen auf dem Hof von Martin Kreuz in Übersee.



Seit Generationen fischt die Familie Kreuz: 1956 holte Opa Blasius Kreuz (rechts) Lachse aus der Ache – mit Kescher und Ruderboot.