



www.sfv-fsp.ch

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

Medienmitteilung – 2. Januar 2020 – 2889 Zeichen plus 534 Zeichen Box 1, 526 Box 2

Schweizerischer Fischerei-Verband SFV

Der beliebteste Schweizer Fisch wird Fisch des Jahres 2020

Ehre wem Ehre gebührt: Die Forelle ist der beliebteste Fisch der Schweiz - und einer der häufigsten. Doch er ist gefährdet, weil Lebensgrundlagen nicht mehr stimmen. Darum hat ihn der Schweizerische Fischerei-Verband SFV zum Fisch des Jahres 2020 erkoren.

Wer in der Schweiz an einen Fisch denkt, hat vor seinem inneren Auge genau das, was die Forelle ausmacht: stromlinienförmiger Körper, kräftige Flossen, grosses Maul, farbenfrohe Haut mit Punkten. Die Forelle schwimmt in reissenden Bächen im Gebirge, in Voralpenflüssen oder in Mittellandseen. Kurz: Dir Forelle ist so vielfältig wie die Schweiz!

Fünf Hauptarten, viele lokale Formen

Die landläufige Unterscheidung «Seeforelle» und «Bachforelle» war gestern. Die neue Fischsystematik nennt aufgrund genetischer Analysen fünf Hauptarten: Atlantische Forelle (Einzugsgebiet Rhein/Obere Rhone/Genfersee), Donauforelle (Einzugsgebiet Inn/Bündnerland), Doubs- oder Zebraforelle (Einzugsgebiet Doubs und Rhone), Marmorataforelle und Trota Fario (Einzugsgebiet Etsch und Po/Tessin). Alle Hauptarten haben viele lokale Formen.

Fischerei ohne Forelle: undenkbar!

Forellen sind Lachsfische (Salmoniden), deren erste Vertreter bereits zu Zeiten der Dinosaurier in Europas Flüssen geschwommen sind. Bis ins 20. Jahrhundert gab es in vielen Regionen der Schweiz Forellenfischer, die mit der Rute einen Teil ihres Lebensunterhalts verdient haben. Die Tradition prägte die Freizeitfischerei, die sich lange auf die Forelle konzentriert hat, auch weil sie kulinarisch sehr wichtig war und ist. Aber die Fangerträge sind von 1,2 Millionen Fischen in den 70er Jahren auf heute knapp 300'000 Fische zurückgegangen.

Sieben Todsünden

«Es muss uns zu denken geben, dass ausgerechnet dieser starke, anpassungsfähige und beliebte Fisch vom Aussterben bedroht ist», sagt Roberto Zanetti, Zentralpräsident des Schweizerischen Fischerei-Verbandes SFV. Mit der Wahl zum Fisch des Jahres weist der SFV auf sieben Todsünden hin, die diesem Fisch arg zusetzen. «Dort wo die Forelle bedroht ist, sind wir als SFV aktiv und da stehen auch Politik und Gesellschaft in der Verantwortung.»

Diese sieben Todsünden machen dem beliebtesten Schweizer Fisch das Leben schwer:

1. Lebensraumverlust: Ein Viertel aller Bäche und Flüsse sind kanalisiert, gestaut, verbaut.
2. Wassernutzung: Wasserentnahmen, Wasserkraftwerke, Schwall/Sunk, Restwasser.
3. Gewässerverschmutzung: Unfälle von Gülle und Baustellen, Pestizide, Siedlungsentwässerung, Mikroverunreinigungen.
4. Klimawandel: Zu warmes Wasser, ausgetrocknete Gewässer und häufigere Hochwasser.
5. Krankheiten: Pilzen, Bakterien und – wärmebedingt – zunehmend Krankheiten wie PKD.
6. Fischfressende Vögel: Kormoran, Gänsesäger, Graureiher wurden zu einseitig geschützt.
7. Falsche Bewirtschaftung: künstlicher Besatz mit atlantischen Forellen in den letzten Jahren hat ursprüngliche Forellenarten und lokale Formen verdrängt. pd

Weitere Infos im Dossier Fisch des Jahres des SFV: <https://sfv-fsp.ch/index.php?id=365&L=0>

Rückfragen Medien:

- Roberto Zanetti, Zentralpräsident SFV, roberto.zanetti@sfv-fsp.ch, 079 215 43 21
- Philipp Sicher, Geschäftsführer SFV, p.sicher@sfv-fsp.ch, 031 330 28 06, 079 218 59 21
- Sämi Gründler, Chef Ressort Artenschutz SFV, samuel.gruendler@sfv-fsp.ch, 079 701 35 39
- Kurt Bischof, Chef Kommunikation SFV, kurt.bischof@sfv-fsp.ch 041 914 70 10, 079 643 30 63
- Maxime Prevedello, communication Suisse romande FSP, maxime.prevedello@sfv-fsp 022 757 69 57, 079 317 00 94



www.sfv-fsp.ch

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

Box 1

Soo raffiniert

Es gibt kaum einen Fisch, der so raffiniert ist: Forellen sind schnelle Schwimmer und Jäger, die alles fressen, was sie bewältigen können. Sie passen sich extrem rasch den veränderten Lebensbedingungen an. Raffiniert funktioniert auch ihre Fortpflanzung. Die Weibchen (Rogner) legen bis zu 5000 Eier ins Kiesbett, die dort meist von mehreren Männchen (Milchner) befruchtet werden. Nach ein bis drei Monaten schlüpfen die Larven, verlassen das Kiesbett und verteidigen vehement ihr Revier, wobei nur die stärksten Jungfrische überleben.

Box 2

Wein zum Fisch des Jahres

Natürliche Gewässerräume und Wildfang sollen Freude machen – genauso wie Gaumenfreude mit einem guten Wein. Zur Forelle als einem der beliebtesten Speisefische, präsentiert der Schweizerische Fischerei-Verband einen köstlichen Wein zum Fisch des Jahres: Es handelt sich um einen Chardonnay der Walliser Kellerei «Cave du Rhodan», Salgesch mit einer speziell gestalteten Etikette der Walliser Künstlerin Helga Zumstein. Der Wein kann bestellt werden auf www.sfv-fsp.ch

pd

Bild 1:

Die Forelle – Fisch des Jahres 2020 schwimmt und schwimmt – wenn der Lebensraum stimmt.
Bild Dani Luther

Bild 2:

Typische Fischform, markante Flossen und rote Punkte – die Forelle ist der beliebteste Fisch der Schweiz, auch weil es sich um eine schöne Art handelt. Bild Daniel Luther

Bild 3:

Der köstliche Walliser Chardonnay als Wein zum Fisch des Jahres 2020. Bild SFV

Bild 4:

Verbreitungskarte der Forelle – eine der fünf Hauptarten oder lokalen Formen ist praktisch in der ganzen Schweiz verbreitet. Karte SFV

Video von Mathias Meyer:

https://sfv-fsp.ch/fileadmin/user_upload/Fisch_des_Jahres/FdJ_2020/Videos/Forelle_Test.mp4

Rückfragen Medien:

- Roberto Zanetti, Zentralpräsident SFV, roberto.zanetti@sfv-fsp.ch, 079 215 43 21
- Philipp Sicher, Geschäftsführer SFV, p.sicher@sfv-fsp.ch, 031 330 28 06, 079 218 59 21
- Sämi Gründler, Chef Ressort Artenschutz SFV, samuel.gruendler@sfv-fsp.ch, 079 701 35 39
- Kurt Bischof, Chef Kommunikation SFV, kurt.bischof@sfv-fsp.ch 041 914 70 10, 079 643 30 63
- Maxime Prevedello, communication Suisse romande FSP, maxime.prevedello@sfv-fsp 022 757 69 57, 079 317 00 94