



Erfolg für die Fische

Wellental: Frühlingssession der eidgenössischen Räte

Fischereithemen waren in der Frühlingssession von National- und Ständerat sehr präsent: Erfreulich der Durchbruch beim Aktionsplan Fische – ärgerlich die Abstriche beim Runden Tisch Wasserkraft.

Bereits am zweiten Tag der reich befruchteten Frühlingssession fand das Parlamentarische Fischessen des Schweizerischen Fischerei-Verbands und des 111er Clubs statt. SFV-Zentralpräsident und Ständerat Daniel Jositsch durfte dazu Mitglieder aus allen Fraktionen im National- und Ständerat begrüßen. Die gute Stimmung war der ideale Auftakt in eine Session mit mehreren Fischereithemen.

Vara: «Trend umkehren»

Punktesieg im Ständerat mit der Überweisung der Motion für einen Aktionsplan Fische. Motionärin Céline Vara (Grüne, NE) hat den Vorstoss in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Fischerei-Verband SFV eingereicht. Vara führte aus, «dass der dramatische Rückgang der Fische schwindelerregend ist». Sie spreche seit 20 Jahren mit Fischerinnen und Fischern, die

aus erster Hand den drastischen Rückgang der Fische miterleben.

Laut Ständerätin Vara geht es beim Aktionsplan Fische um genügend Raum und Wasserqualität, die Sicherung von Laich- und Überwinterungsplätzen, überlebensnotwendige Rückzugsorte während Hitzeereignissen für bedrohte Arten, die durchgehende Fischwanderung wie auch Massnahmen gegen Mikroverunreinigungen und Pestizide. «Dieser Aktionsplan ist eine einmalige Chance, den Trend umzukehren, das Leben in unseren Flüssen, Seen und Teichen zu erhalten.»

Jositsch: «Das Richtige tun»

Ständerat Daniel Jositsch (SP, ZH) dankte als Zentralpräsident der Motionärin für ihre Ausführungen, die ganz im Sinn des Schweizerischen Fischerei-Verbands seien. «Die Forderung nach einem Aktionsplan kann in ihrer Bedeutung kaum über-



«Der dramatische Rückgang der Fischpopulationen in der Schweiz ist schwindelerregend.»

Céline Vara, Ständerätin (Grüne, NE)



«Die Forderung nach einem Aktionsplan kann in ihrer Bedeutung kaum überschätzt werden.»

Daniel Jositsch, SFV-Zentralpräsident



schätzt werden.» Es brauche eine Gesamtschau, die ergebnisoffen sei. «Die Motion sagt nicht, was getan werden muss, sondern vor allem, dass eben das Richtige getan werden muss.»

Regazzi: «Es geht um Biodiversität»

Ständerat Fabio Regazzi (Mitte, TI) erklärte: «Als Fischer betone ich, dass es hier nicht hauptsächlich um Fischerei, sondern um Biodiversität geht.» Die Zahlen der rückläufigen Fischbestände zeigen, dass es höchste Zeit zum Handeln sei. Gleichzeitig verwies Regazzi auf seinen hängigen Vorstoss zur Senkung des Schutzstatus des Gänsesägers. Der Vorstoss wird vom SFV ebenfalls unterstützt.

Bundesrat Rösti: «Druck besteht»

Umweltminister Albert Rösti war im Namen des Bundesrats bereit, die Motion entgegenzunehmen. «Für den Bundesrat ist unbestritten, dass es Druck auf die Fischbestände, aber auch auf die Artenvielfalt gibt.» Deshalb stellte Rösti in Aussicht: «Wir werden versuchen, das Anliegen im Rahmen der bestehenden Ressourcen umzusetzen, und wir werden in dieser Frage sicher auch mit der Motionärin und dem Präsidenten des Schweizerischen Fischerei-Verbands in Kontakt bleiben.» Die Überweisung der Motion ist ein Durchbruch, aber noch kein Sieg. Der Vorstoss wird nun noch im Nationalrat behandelt.

Baume-Schneider und ihre Story ...

Um Gefahr für die Fische ging es auch in der Interpellation von Ständerat Jakob Stark (SVP, TG). Er bezog sich auf die Giftstoffe Fipronil und Imidacloprid in Medikamenten gegen Zecken und Flöhen bei Hunden. Sobald diese im Sommer im Wasser spielen, seien die giftigen Stoffe, die in der

Landwirtschaft verboten sind, in Seen, Flüssen und Bächen. Ständerat und SFV-Präsident Daniel Jositsch (SP, ZH) teilte Starks Bedenken und wandte sich mit folgender Aussage augenzwinkernd an die zuständige Bundesrätin im Saal: «Da wir es faktisch mit der ehemals designierten Präsidentin des SFV zu tun haben, bin ich sicher, dass das Anliegen in ihren Händen sehr gut aufgehoben ist.» Die Bundesrätin nahm diesen Steilpass auf und bestätigte schmunzelnd, dass sie als Zentralpräsidentin «dieses wichtigen Verbands» vorgesehen war. Und: «Ich habe gelacht und gesagt, dass es einfacher ist, ein Freund von Bienen als von Fischen zu sein, aber dass Fische unsere ganze Aufmerksamkeit brauchen.» Noch dieses Jahr werde dazu eine Studie publiziert.

Ersatzmassnahmen bleiben wichtig

Für die Fischerei wichtig ist ebenfalls der sogenannte Beschleunigungserlass. Dieser sieht eine Einschränkung des Einspracherechts und der Ersatzmassnahmen bei den 16 Projekten der Wasserkraft für erneuerbare Energie vor. Das Geschäft, mit dem von der vorbereitenden Kommission geschmiedeten Kompromiss ist vom Nationalrat behandelt worden. Der Ständerat hat sich – entgegen der ursprünglichen Absicht – mehr Zeit für vertiefte Abklärungen ausbedungen. Der Schweizerische Fischerei-Verband steht grundsätzlich zu seinem Wort als Teilnehmer am Runden Tisch: Die 16 Wasserprojekte sollen gebaut werden. Mit der Einschränkung der Beschwerdelegitimation auf drei Organisationen kann der SFV leben. Wichtig bleiben dagegen die Ersatz- und Ausgleichsmassnahmen gemäss geltendem Umweltrecht, die nicht weiter ausgehöhlt werden dürfen.

Kurt Bischof.



**«Es geht hier
nicht hauptsächlich
um Fischerei,
sondern um
Biodiversität.»**

Fabio Regazzi, Ständerat (Mitte, TI)



**«Für den Bundesrat ist
unbestritten, dass es Druck
auf die Fischbestände,
aber auch auf die
Artenvielfalt gibt.»**

Albert Rösti, Bundesrat (SVP)

Ein kulinarischer Star

Fisch des Jahres 2025 in Fischerei und Gastronomie sehr beliebt

Der Zander ist ein Kulturfolger, der mit den Veränderungen in unseren Gewässern besser zurechtkommt als die meisten anderen Fische. Manche möchten ihn am liebsten wieder ausbürgern, doch fischereilich und kulinarisch hat der prächtige Cousin des Egli die Schweiz längst erobert.

Jawohl, es stimmt: Der Zander gilt in der Schweiz offiziell als nicht einheimische Art. Allerdings gehörte er schon im Mittelalter wie der Karpfen zur klösterlichen Aquakultur und seit dem Ende des 19. Jahrhunderts wurde er von Fischereibehörden und Privatleuten «zur Bereicherung der Fischfauna» eingesetzt, und er wandert seit den 1960er-Jahren durch das massiv ausgebaute Kanalnetz in Europa auch selbstständig via Rhein und Rhône in die Schweiz ein.

Im Kontrast zu ungeliebten Invasoren wie beispielsweise den Schwarzmeergrundeln ist der Zander bei den meisten Fischerinnen und Fischern in unserem Land hochwillkommen. Es ist eine bislang rundum erfreuliche Integrationsgeschichte, denn zumindest dem SFV sind bisher keine Studien bekannt, die negative Auswirkungen auf einheimische Fischarten befürchten lassen.

Im realen Leben ist der Zander ein extrem beliebter Fisch! Bei Fischern und bei Konsumenten.

Das überrascht nicht, denn der grosse Cousin des Egli ist ein

wunderschöner Fisch mit viel Charisma. Er verspricht spannende Erlebnisse am Wasser und exquisite kulinarische Freuden. Was für ein erhebender Anblick, wenn er im Feumernetz und später auf dem Filetierbrett liegt. Seine Schuppen funkeln in allen Goldtönen, dazwischen leuchtet es himmelblau und türkisgrün. Und die edle Verpackung täuscht nicht: Dieses Fleisch lohnt die Versuchung ...

Wertvolle Ressource

Der Zander gehört zu den beliebtesten und teuersten Süsswasserfischen in der europäischen Gastronomie. Das Zanderfilet erfüllt nicht nur mühelos die Anforderungen der Sternegastronomie, sondern ist auch veritables Superfood. Es besteht bis zu 20 Prozent aus hochwertigem Eiweiss und ist gleichzeitig mager mit einem Fettanteil von 0,5 bis 1,5 Prozent. Selbstverständlich inklusive Omega-3-Fettsäuren. Das zarte, grätenfreie Filet mit seinem dezent nussigen Aroma harmoniert mit vielen kulinarischen Stilen – von traditionell schweizerisch bis exotisch südamerikanisch. Nicht zuletzt sieht Zander hervorragend aus auf dem Teller. Die goldbraune, gestreifte Haut kontrastiert appetitanregend mit dem flockigen, weissen Fleisch. Definitiv ein Pluspunkt in unserer visuell geprägten Gegenwart.

Zanderwasser

Im weltweiten Vergleich ist der Zander eine exklusive Delikatesse. Der offiziell von der FAO, der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, registrierte Ertrag bewegt sich in den letzten Jahren im Bereich von etwa 25 000 Tonnen. Der grösste Teil davon ist Wildfang aus Osteuropa und Asien. Wichtige Exporteure sind beispielsweise Estland, Polen, Russland und Kasachstan.

Der Zander hat die Schweiz kulinarisch längst erobert.



Im internationalen Vergleich ist der fischereiliche Ertrag der Schweizer Gewässer unbedeutend und liegt bei etwa zehn Tonnen oder rund 15 000 Zandern im Jahr. Davon wird mehr als die Hälfte von Freizeitanglern gelandet.

Die ergiebigsten Zandergewässer der Schweiz sind Seen. Dabei führt seit Jahren ein Quintett die Statistik an: Murtensee, Greyerzer- und Schifensee, Luganersee und Sihlsee. Nennenswerte Fänge liefern ausserdem der Lago Maggiore, der Bielersee, der Bodensee, der Lauerzersee und der Zürichsee. In all diese Gewässer wurde der Zander bewusst zur «Hebung der Fischerei» eingesetzt, im Bodensee und im Luganersee bereits im 19. Jahrhundert.

Die Zanderbestände in den grossen Schweizer Flüssen werden wahrscheinlich stark unterschätzt. Hier gibt es einerseits keine Berufsfischerei mehr, und der Fang mit der Rute ist anspruchsvoller als im See. Fliessgewässer, wo man starke Zanderpopulationen vermutet, sind der Hochrhein zwischen Bodensee und Basel, die Aare unterhalb des Bielersees, der Broye- und der Zihlkanal sowie die Reuss.

Im Aufwind und doch unter Druck

Obwohl die Zanderbestände grundsätzlich von den veränderten Umweltbedingungen profitie-

ren, insbesondere von den steigenden Wassertemperaturen, hat der Fangtrag in den letzten Jahren in vielen Gewässern abgenommen.

Die Gründe dafür sind der enorme fischereiliche Druck und das vielerorts halbherzige und ineffiziente Bestandesmanagement aus ideologischen Gründen. Sie führen dazu, dass viele Zanderpopulationen weit weg sind von ihrem natürlichen Potenzial.

Der SFV erkennt im Zander eine wertvolle Bereicherung der Schweizer Fischfauna und fordert deshalb Massnahmen, mit denen die natürliche Fortpflanzung des Zanders konsequenter gesichert und die Nutzung der Bestände nachhaltiger reguliert wird; zum Beispiel mit Schonbestimmungen wie Schonzeit und Schonmass.

Dies alles würde aus volkswirtschaftlicher Sicht die regionale Wertschöpfung nachhaltig stärken für die Berufsfischer und damit auch die regionale Gastronomie und den Tourismus.



Fotos: Alamy | Daniel Luther

Lieber nicht? Ein wohlschmeckender Fisch, der mit den massiven Umweltveränderungen zurecht kommt.

Daniel Luther

Der Markt verlangt nach Zander!

Die enorme Nachfrage nach Zander in der Schweiz wird sich allerdings selbst mit optimalem Fischerei-Management nicht befriedigen lassen. Fakt ist, dass mittlerweile nur noch jeder elfte Fisch, der hierzulande verspeist wird, aus der Schweiz stammt. Ein lukrativer Anteil der internationalen Fischimporte entfällt auf den Zander. Die genaue Menge lässt sich aus den öffentlich zugänglichen Daten des Bundesamts für Statistik nicht beziffern, aber sie liegt in der Grössenordnung von mehreren tausend Tonnen pro Jahr, also höher als der gesamte Fischereiertrag der Schweiz, der in den letzten Jahren noch bei knapp 1000 Tonnen lag.

Wie also umgehen mit der Tatsache, dass sich ein als nicht einheimischer Organismus eingeschätzter Fisch zu einem relevanten wirtschaftlichen Faktor entwickelt hat?

Klar ist, Zander aus der Schweiz hat enormes Marktpotenzial. Denn vielen Konsumenten ist es ein Anliegen, dass der Fisch, den sie essen, aus der Region stammt – sei es aus Wildfang oder Aquakultur.

Zanderzucht

Die beiden wichtigsten Unternehmen, die diese Situation verstehen und die aktuelle Nachfrage bedienen, sind Gotthard Zander in Erstfeld und Swifish/AlpenZander in Susten, die ihre Fische in technisch ausgeklügelten Kreislaufanlagen

produzieren. Die beiden Unternehmen haben die Schweizer Zander-Ernte auf mehrere hunderttausend Filets erhöht, doch auch damit lässt sich wie weiter oben dargelegt die starke Nachfrage nach Zander in der Schweiz nicht stillen. Ihr Beispiel illustriert aber klar, wohin die Reise im Binnenland Schweiz gehen wird. Der massive und lukrative Appetit auf hochwertigen regionalen Frischfisch wird den Aquakultur-Boom weiter anheizen, und der Zander wird dabei eine wichtige Rolle spielen. Auch vor diesem Hintergrund war die Wahl des Zanders als Fisch des Jahres 2025 richtig und weitsichtig.

Daniel Luther

Zirkulationsanlagen versprechen umweltverträgliche Fischzucht.

Foto: SFV-Archiv



SFV-Wein: Rabatt



Der wunderbare weisse Tessiner Merlot zum Fisch des Jahres

2024 kann nach wie vor bestellt werden. Neu ist er mit einem Rabatt von 15 Prozent erhältlich. Das heisst: ein Karton mit sechs Flaschen kostet nur noch CHF 100.– statt wie bisher CHF 117.–. Der Marmorata-Wein «Il Mattiolo – Ticino DOC Bianco di Merlot» aus dem Medrisiotto ist an jeder General- oder Delegiertenversammlung ein Hit, genauso bei einem Fischfest. Er eignet sich auch bestens als Geschenk im Verein oder privat. Pro Flasche geht nach wie vor ein Zweifränkler an das SFV-Projekt «Fischer machen Schule». *Bi*

► sfv-fsp.ch

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



Termine

12.04.2025

Präsidentenkonferenz
Online

14.06.2025

Delegiertenversammlung SFV
Chur

30.08.2025

Tag der Fische
Thema «Wasser ist Leben»
Ganze Schweiz

Impressum

Schweizerischer Fischerei-Verband
Wankdorffeldstrasse 102, 3000 Bern
Redaktion/Produktion: Kurt Bischof
kurt.bischof@sfv-fsp.ch
Telefon 041 914 70 10
www.sfv-fsp.ch

SFV-Position zur Aquakultur

Der SFV engagiert sich nicht nur intensiv für die Lösung aktueller Probleme, er beschäftigt sich auch für- und vorsorglich mit der Zukunft Fischerei. Dazu gehört das Thema Aquakultur.

Es geht um realistische Wege, wie in den kommenden Jahrzehnten eine attraktive Fischerei in der Schweiz möglich bleibt. Ein wichtiges Thema in diesem Kontext ist die Frage, wie sich das Bedürfnis nach einheimischem Fisch in der Gastronomie und im Tourismus nachhaltig befriedigen lässt. Da der Produktivität der Gewässer natürliche Grenzen gesetzt sind, liegt die Hoffnung auf der Aquakultur. Sie hat in den letzten Jahrzehnten dank beeindruckenden technischen Fortschritten einen Weg aufgezeigt, wie sich Fisch in Kreislaufsystemen mit erstaunlich kleinem ökologischem und energetischem Impact produzieren lässt. Und das in Mengen, die den Druck von den natürlichen Beständen wegnehmen und einen substantziellen Beitrag zur «Landes-

versorgung» mit hochwertigem Fisch leisten. Der SFV begrüsst und unterstützt diese Entwicklung. Er setzt allerdings im Einklang mit der Berufsfischerei und im Interesse der meisten seiner Mitglieder eine klare Grenze: Die Fischzucht in Netzgehegen, wie man sie kennt von der Lachszucht und mit Wasser gespeiste Zuchten (Durchflussanlagen), die mit ihrem Abwasser das ökologische Gleichgewicht gefährden, beispielsweise mit Krankheitserregern oder Antibiotika, sind für den SFV inakzeptabel. Der SFV wird sie kompromisslos kritisieren und politisch bekämpfen. Ein Faktenblatt mit aktuellen Informationen zur Aquakultur in der Schweiz und der Position des SFV findet man auf unserer Website in der Rubrik Themen.

Daniel Luther