

Die Geschichte

„Von uns und den Karpfen“

Lena Bächer
(Fischhof Bächer)

Winterruhe. Das neue Jahr hat gerade begonnen. Zeit für Gedanken - über das, was ist, was kommen wird, was wir uns für die Zukunft wünschen.

Es ist Anfang November, die Abfischsaison ist in vollem Gange. Morgens was essen, dann raus in's Auto. „An Houg“ (Den Haken, zum Ziehen von Mönchbrettern), Schaufel, Kescher, Rechen und Besen, das Gewehr und natürlich Bella einladen. Man fährt in die Teichpfanne, um die „gezogenen“ Teiche zu kontrollieren, die am Samstag gefischt werden sollen. Ziehen heißt, durch Entfernen der Staubretter im Mönch wird das Wasser langsam aus dem Teich gelassen. Die Fische stehen nicht mehr im Futter und folgen der Fließrichtung in die tiefen Teichzonen.

Man kontrolliert, jetzt schon mit Licht, die Wasserhöhe. Eindeutig zu viel. Die Ursache ist schnell gefunden: Letzte Nacht war wohl ein Biber da, vor dem Mönch ist ein riesiger Haufen von Ästen mit Schlamm und darin verfangenes Laub aufgetürmt. Es hilft nichts, die Äste müssen mit dem Rechen per Hand entfernt werden. Als das endlich geschafft ist, macht man noch das, was man eigentlich wollte, nämlich das Gitter mit Besen und Rechen

putzen und noch ein Brett ziehen. Viel später als geplant kommt man auf den Hof zurück, man sollte schon längst zum Schlachten wieder da sein, also muss es jetzt schneller gehen.

Die Entwicklung der letzten Jahre war rapide. Bekannt in unserer Gegend (Nordbayern) als Räuber und Teichbewohner waren Graureiher, Säger, Reiherente, Eisvogel und weitere heimische Arten. In den 90'er Jahren - plötzlich wieder erste Biber. Der Naturschutz deklariert die Einbürgerung als erfolgreich. Passenden Lebensraum gibt es in den Donau-Auwäldern auf jeden Fall, Nahrung auch, keine Feinde. Genauso sieht es aber auch in einer fischereiwirtschaftlich genutzten Teichpfanne aus. Die Schäden an teichwirtschaftlicher sowie forst- und landwirtschaftlicher Infrastruktur sind groß, und dementsprechend teuer und zeitraubend. Und sehr ärgerlich, wenn durch das Absperren der Wasserversorgung über Nacht eine komplette Winterung mit Fischen auf Grund von Sauerstoffmangel umkippt (das heißt, alle Fische sterben am Erstickungstod). Dank der bayerischen Artenschutzrechtlichen Ausnahmeverordnung (AAV) wurde wieder eine Schusszeit eingeführt - nach über 10 Jahren Bemühungen seitens der Teichwirte, parallel zu der damalig wirtschaftlich mehr als angespannten Lage. im Jagdjahr

2018/2019 wurden 108 Biber in der Kreisgruppe Tirschenreuth erlegt. Ein Tropfen auf dem heißen Stein.

Es ist Mittag geworden, erst die Hälfte der Karpfen ist filetiert aber zum gemeinsamen Essen wird natürlich Pause gemacht. Auch Elsa und Manuela sind mit dem Marinieren der Karpfensalate und Einwecken der Fischgläser für das Wochenende und die kommenden Busgruppen fertig; nach dem Essen stehen Karpfenburger und Karpfenbratwürste an. Während dem Essen wird organisiert, geplant und sich ausgetauscht. Ob man schon die aktuellen Marktpreise für Karpfenfilet im Fischer und Teichwirt gesehen hätte? Zeitung aufgeschlagen, kurzer Blick, nun ja, wir seien eben nicht München. Uns gehe es ja sowieso schon besser als vielen Fischwirten, die an Großhändler vermarkten müssen, wie es nach wie vor beispielsweise in Brandenburg üblich ist.

Vor 25 Jahren (1995) eröffneten Elsa, Alfons, Manuela und Klaus das „Fischerstüberl Bächer“ in Muckenthal, ein Fischwirtshaus mit Hofladen. Schon damals stand einmal die Entscheidung an, mit der jahrhundertealten Tradition der Fischzucht Aufhören oder sich etwas Überlegen. Da sich ein Karpfennarr kaum auf ersteres einlässt, entflohen man den keller tiefen Preisen. Durch die Öffnung der Grenzen waren

derartige Mengen auf die Märkte gelangt, dass der Preis für Lebendfisch bis auf 2 DM sank. Beim Einstieg in die Direktvermarktung startete man mit 24 DM/kg Karpfenfilet. Mit dem Filetieren, Haut Abziehen und Grätenschneiden konnte man immerhin trotz der zusätzlichen Arbeit mehr Erlös erzielen als für lebend verkauften Fisch.

Zu dieser Zeit war der Karpfen aber allgemein als „moselnd, fett und grätenreich“ bekannt. Auch wenn sich dieses Gerücht leider nach wie vor hält, versuchen wir seitdem mit viel Engagement in Kochkursen, Veranstaltungen und bei der Kreation moderner Gerichte, dem Negativ-Image entgegenzuwirken. Nachdem wir den ersten Schritt in Sachen „Erlebnis Fisch“ gegangen waren, stiegen auch andere Teichwirte und Gastronomen mit in's Boot und die ARGE Fisch im Landkreis Tirschenreuth wurde gegründet. Auch nach nun fast 25 Jahren Betriebstätigkeit verkaufen wir unser Filet für nur 15 € je kg.

Als die Karpfen fertig filetiert sind, geht es gleich wieder in's Auto, erst mal eine Teichrunde. Man hält Ausschau nach Kormoranen, Fischreihern, Spuren von Bibern - und neuerdings auch Ottern. Bis jetzt ist alles ruhig bis auf einzelne Fischreier, sonst nur Bewegung unter der Wasseroberfläche. Das Wasser ist noch so warm, dass die Karpfen, Schleien und Co

aktiv im Schlamm nach Nahrung gründeln. Unbewusst geht der Blick nach oben, Fischwirte-Angewohnheit, zwei schwarze Schatten. Flugbild, Körperlänge, Farbe passt - zwei Kormorane auf Spähflug. Der Wildtiermanager wird angerufen, man gibt die Sichtung durch und verabredet sich auf eine Pirsch. Hoffentlich erwischen wir sie und wir bleiben vom ganzen Schwarm verschont.

Es scheint eine kleine Verständnisdifferenz zu geben, was den Begriff „guter Erhaltungszustand“ beim Kormoran betrifft. Es werden 600 Brutpaare in Bayern und insbesondere die jährlichen 6.000 - 8.000 Wintervögel nach wie vor als „unzureichend“ angesehen. (Das findet sich zumindest im Internetauftritt der bayerischen Umweltbehörde). Dass allerdings in ganz Europa circa 755.000 Kormorane unterwegs sind, die in Bayern (Deutschland) so grundsätzlich nicht heimisch sind, aber sich hier trotzdem gerne den Bauch vollschlagen, wurde anscheinend vergessen zu beachten. Die Karpfenzüchter müssen also jährlich deutliche Verluste bei ihren Satzfishen hinnehmen: im Gewichtsbereich bis circa 500 g im Schnitt 40 % Verlust. So ist es kaum verwunderlich, dass es immer schwieriger wird, an gesunde, unversehrte K2 zu kommen. Wenn natürlich der Besatz schon mit angegriffenen Fischen vorgenommen werden muss,

muss man sich nicht wundern, dass im Winter die Energiereserven unter Umständen nicht mehr reichen, um zu überleben. Die Motivation der Landwirte und Privatleute, die ein paar Teiche in der Freizeit bewirtschaftet haben, weiterhin Satzfisher vom Züchter zu beziehen, die dann im folgenden Sommer schon einmal komplett den Kormoranen (und anderen Räubern) zum Opfer fallen, nimmt verständlicherweise ab. Dass damit auch für viele Familien die Tradition der eigenen Abfischungen aufhört und Kinder den Bezug zu unserer heimischen Karpfenkultur verlieren, sind weitere Effekte.

Also haben wir, der Bemühungen unseres Landratsamtes sei Dank, Hilfe an die Seite gestellt bekommen. Der Wildtiermanager ist in Vollzeit (was kaum ausreicht) für die Identifizierung von Schäden an Fischen und Infrastruktur, für Fallen- und Abschussmanagement „unserer Freunde“ zuständig. Durch den verbesserten Informationsfluss und Koordination hat sich einiges in der Bejagung der Kormorane, Biber, Fischreier usw. verbessert. Diese wird ebenfalls gewährleistet durch die AAV.

Nach der Pirsch wird es schon wieder zügig dunkel. Zeit, alles für das Fischen herzurichten. Die Anhänger mit den Fischbehältern werden an die Traktoren und Autos gehängt, die Sauerstoffflaschen auf den Füllstand überprüft und die Autos

auf die Tankfüllung. Jetzt kommt die Chefarbeit, am nächsten Tag wird geräuchert und dafür müssen die Karpfenfilets (diesmal allerdings mit Haut), Forellen, Saiblinge und auch ein Störfilet in die Lake. Zubereitung? Hausrezeptur! Endlich nach Hause; bis zur letzten Teichrunde um 11.

5 Uhr. Der Morgen des Abfischens. Die Teiche werden fängig gemacht, nach einem Frühstück geht es an's Fischhaus. Jetzt heißt es Behälter mit Wasser füllen, Kescher, Wannern, Netze, „an Houng“ und was man sonst noch braucht aufladen. Die Helfer kommen, alles Familie und Freunde, die sich freiwillig samstags bei jedem Wetter in den Schlamm stellen und fischen. Ohne sie? Nicht machbar! Wir teilen uns auf die Fahrzeuge auf und fahren zum ersten Teich. Das Licht ist besser jetzt, man sieht die Fische in der Grube stehen, an sich sieht es ganz gut aus. Was uns aber als nächstes in's Auge sticht: Am schon trockenen Teichboden liegen am Damm entlang 20 Zander. Laichzander. Die meisten schon tot, die Bauchhöhle hinter den Kiemen aufgerissen, sonst noch ganz. Keine Zeit, sich dem ganzen weiter zu widmen, die restlichen Fische müssen in das saubere Wasser. Also wird das Netz um die Grube gezogen, es zappeln darin Spiegel- und Schuppen-K3 (Speisekarpfen), Schleien, Barsche, Rotaugen,

Moderlieschen, ein paar Goldorfen.

Die Fische werden auf eine „Rutsche“ gekeschert und vorsortiert, dann über mit dem Kran in die Behälter gehoben. Nachdem die Fische am Fischhaus verladen sind und wir zusammen Mittag gegessen haben, ist „Spurensicherung“ angesagt. Die Bissymptome deuteten schon auf das hin, was sich durch Trittsiegel und Kotresten bestätigen ließ: hier war ein Fischotter am Werk, möglicherweise derselbe von der Fotofalle.

Fischen ist die schönste Arbeit im Jahr. Im Teich arbeiten, die Ernte in den Händen, endlich sehen, ob sich die Arbeit gelohnt hat. Oder aber nicht. Und wieder nicht. Und wieder, ... - Wie viele wieder kann es geben, bis es zum nie wieder wird? Das ist die Frage, die zurzeit so viele Teichwirte, Forellen- wie Karpfenzüchter, beschäftigt. Wir hatten noch Glück diesen Sommer. Bis auf die Dezimierung unseres Laichzanderbestandes, was die Vermehrung dieser im nächsten Frühjahr schwierig machen wird, haben sich die restlichen Verluste im normalen Bereich bewegt. Das Problem: die wirklich kritische Phase des Jahres, der Winter, kommt jetzt erst. Fische als Wechselwarme Tiere passen die Körpertemperatur dem des Wassers an, wodurch der Stoffwechsel minimiert wird. Der Traum: zugefrorene Teiche,

Fische, die mit zwei bis drei Herzschlägen pro Minute am Grund überwintern. Die Realität: immer wärmere Winter, die für Prädatoren den „Zutritt“ zum Teich bedeuten. Dort werden die Fische in ihrem Ruhezustand gejagt bzw. im Falle vom Fischotter auch gerne damit gespielt. Die noch lebenden Fische fahren den Stoffwechsel hoch, versuchen sich zu verstecken. Die schnelle Aufzehrung der Energiereserven bedeutet den Tod.

Auch für den Otter wurde nach Durchführung des Monitorings in 2016 der Managementplan für Bayern eingeführt. Basierend auf den drei Säulen, Beratung, Zaunbau und Entschädigung soll den Teichwirten damit geholfen werden. In der Praxis wird aber eines deutlich: Zaunbau ist lange nicht so einfach, wie er beschrieben wird. Außerdem ist er bei den Karpfenteichen in unserer Landschaft schlichtweg nicht durchführbar, aus drei Gründen: die Größenstruktur der Teiche, die Einbindung in das Ökosystem (mit Wald, der bis direkt an das Ufer reicht, natürliche Zuflüsse, anschließende Sümpfe) und allein schon aus Artenschutzgründen der etablierten Tierarten. Die Entschädigung unterlag bis 2018 der „De Minimis Regelung“ (Höchstgrenze der Zuschüsse über drei Jahre). Damit waren die möglichen Mittel pro Teichwirt zum Teil schon nach einem Jahr

erschöpft. Das Resümee? Wenn wir eine Chance haben wollen, die Teichwirtschaft und damit unsere Teichlandschaft in ihrer Vielfaltigkeit zu erhalten, muss eine Bejagung möglich gemacht werden. Wir wollen damit auch keine Ausrottung erreichen, aber ein verträgliches Gleichgewicht herstellen zwischen Otter, Fischen und anderen betroffenen Beutearten. Und dies muss geschehen, bevor noch mehr Existenzen geopfert werden. Leider wurde auch dem erstmaligen Pilotprojekt einer Entnahme (auf Basis des Monitorings 2018) auf Behördenebene der Riegel vorgeschoben. Wir hoffen inständig, dass die „Motivation“ für derartiges Vorgehen nicht auch wie in Österreich durch juristische Druckmittel entsteht, ausgeübt durch selbsternannte Tierschutzverbände.

Man kann jetzt, zurecht, sagen, ja gut, das betrifft doch nur einen minimalen Teil der deutschen Wirtschaft, einen Kleinst-Teil der Landwirtschaft, und die paar Teichwirte kommen am Arbeitsmarkt doch locker unter. Nur leider fehlt in dieser Betrachtung der wohl wichtigste Wert unserer Arbeit, der sich nicht in unserem Geldbeutel niederschlägt, sondern kostenlos für die Allgemeinheit da ist: die Leistungen der Teichwirtschaft für die Biodiversität im Ökosystem, für den Wasserrückhalt und das Nährstoffmanagement, für das Klima und den Meeresschutz, für

den Erholungsraum und die Kultur.

Der Otter unterscheidet nicht zwischen gezüchtetem Fisch und Roter-Liste Art; Teichmuschel, Edelkrebs, Blesshuhnküken schmecken genauso gut. Aufgegebene Teiche bleiben nicht in ihrem Zustand und bieten Lebensraum, sondern versauern und verlanden; Welcher Frosch, welche Insektenlarve soll da noch schwimmen, welcher Fischadler und Eisvogel jagen?

Was sollen wir Teichwirte dann machen? Hier geht es nicht um beliebige Jobs, hier geht es um Menschen, die mit Leib und Seele ihre Fische großziehen; denen bei jedem gesunden Fisch das Herz aufgeht; die bei jedem Wetter draußen sein wollen und im Einklang mit der Natur arbeiten wollen; die sich auch nach etlichen Jahren noch an neugierigen Schleien und tanzenden Libellen freuen; die mit ihrer Arbeit ein Stück zur Versorgung der Mitmenschen mit einem erstklassigem Lebensmittel beitragen wollen; Menschen, deren Tradition es ist, ihre Heimat zu erhalten.

Lieber Leser, politischer Entscheidungsträger, freiwillig Aktiver,

Wir arbeiten nach bestem Wissen und Gewissen, aber dennoch brauchen wir auch Unterstützung von euch. Daher sind wir so frei, ein paar Herzenswünsche an euch weiterzugeben:

Wir wünschen uns, dass ihr mit uns redet. Bitte fragt nach bei uns, wir beißen nicht! Wir öffnen jedem die Türe, wir zeigen, was wirklich abgeht. Das alles ist kein Märchen, das ist unsere Realität.

Wir wünschen uns, dass nach kleinen Zwischenschritten nicht Halt gemacht wird, sondern immer wieder überprüft wird, ob die Situation in der Praxis tragbar ist - oder eben auch nicht.

Wir wünschen uns, dass unsere Arbeit anerkannt wird und wir dafür honoriert und geschützt werden.

Und wir freuen uns über jeden, der diese Geschichte weiter trägt!

QUELLEN BEI DER
VERFASSERIN

(lena.baecher@yahoo.de)