BASISTEXT Stand: 2020

Fischereitradition am Chiemsee

Der Chiemsee, Deutschlands drittgrößter Binnensee, ist Lebensraum von 28 Fischarten. Die häufigsten sind Renke, Brachse, Aal, Hecht und Barsch. Wels und Perlfisch kommen dagegen eher selten vor. Der Wels ist mit einer Länge von bis zu zwei Metern und bis zu 50 Kilogramm Gewicht der größte Fisch im Chiemsee. *Literaturtipp „Der Chiemsee – Leben unter Wasser" von Dr. Michael Lohmann und Andreas Hartl*

Einblick in die Fischereitradition

Bis zum Jahr 1803 lag das Fischrecht ausschließlich bei der Kirche. Erst nach der Säkularisierung war es den Fischern möglich dieses zu erwerben, wirklich bezahlbar wurde es für die Fischer allerdings erst ab 1877. Die 1897 gegründete „Fischereigenossenschaft Chiemsee" der Berufsfischer existiert bis heute und bewahrt sich mit jährlichen Abgaben von rund 50.000 Euro an den Bayerischen Staat das eigene Fischrecht. Im Gegenzug entscheidet allein die Genossenschaft darüber, wer das Fischereirecht am Chiemsee erhält und an wen die Fischer ihren Fang verkaufen. Heute sind noch 17 Familien rund um das „Bayerische Meer" in der Fischerei tätig. Ihr aktueller Vorsitzender ist Thomas Lex von der Fraueninsel.

Seit der Ururgroßvater von Thomas Lex, Sebastian Lex, vor über 150 Jahren ins „Wicklfischerhäusl" auf der Fraueninsel kam, hat sich der Fischerberuf merklich weiterentwickelt. Häufig mussten die Fischer den beschwerlichen Weg von der Insel nach Prien auf sich nehmen und ihren Fang mit einem kleinen Holzwagen zum Bahnhof bringen. Motorboote, wasserundurchlässige Kleidung und verbesserte Vermarktungsmöglichkeiten haben die Arbeit inzwischen enorm vereinfacht. Auch das Handwerk selbst hat sich verändert. Das Stricken und Flicken der Netze von Hand – früher die Winterbeschäftigung der Fischer – ist überflüssig geworden. Ein handgefertigtes Netz aus Baumwolle oder Hanf hielt kaum mehr als zwei Jahre. Die neuen Netze aus Kunstfasern sind transparent, kräftig und viel fängig. Daher ist heute die Hauptbeschäftigung der Fischer das Räuchern und Filetieren der Fische.

Arbeit und Alltag der Berufsfischer

Die Fischer fahren in der Regel sehr früh am Morgen zu ihren über Nacht ausgelegten Netzen, um ihren Fang einzuholen. Nach drei bis vier Stunden Arbeit auf dem Wasser beginnen die Fischer mit der Verarbeitung an Land. Je nach Kundenwunsch wird der Fisch geschuppt, ausgenommen, filetiert, enthäutet oder geräuchert und anschließend im eigenen Laden verkauft beziehungsweise an die Gastronomen ausgeliefert. Anschließend folgt die Vorbereitung auf den nächsten Tag. Vor Sonnenuntergang legen die Fischer ihre Netze erneut aus. Der enge Kontakt mit der Natur, die Freiheiten und die morgendliche Ruhe, wenn die Fischer alleine in aller Frühe ihre Netze über dem See ausbreiten birgt eine ganz besondere Faszination.

Mit dem Verkauf von etwa vier Tonnen gefangenem Fisch pro Jahr kann sich heutzutage eine komplette Fischerfamilie ernähren. Dabei geht das Gro des Fangs direkt in den regionalen Vertrieb und findet unter Einheimischen, Urlaubern und der Gastronomie seine Abnehmer. Für die Ausübung des Fischerberufs ist eine Ausbildung nötig. Meist gehen die Söhne bei den Vätern in die Lehre – wie bei der Fischerfamilie Lex. Einige Familien blicken auf eine 400 Jahre alte Tradition am Chiemsee zurück.

Chiemseeplätte

Die Chiemseeplätte war ursprünglich und ist noch heute ein Fischerboot zum Rudern. Irgendwann erhielt es ein Seitenschwert und eignete sich zum Segeln. Die Besinnung auf Tradition, Naturmaterialien, einfache Konstruktion und Schlichtheit belebten das flache, hölzerne Ruderboot in den 80er Jahren wieder.

Fischhütten, Restaurants und regionale Feste

Ob geräuchert, gedünstet, gebraten, gebacken oder gegrillt – Fisch ist aus der Küche des seen- und flussreichen Voralpenlandes nicht wegzudenken. Ein besonderes Schmankerl ist der Steckerlfisch, traditionell eine frisch gefangene Renke. Der Fischer bestreicht dafür den ausgenommenen Fisch mit einer Marinade aus Öl, Gewürzen und Knoblauch und spießt ihn der Länge nach auf einen gewässerten Holzstock. Anschließend grillt er ihn kopfunter über der Holzkohleglut. Die Chiemseer Fischspezialitäten werden in den Fischhütten und Restaurants serviert oder sind direkt bei den Fischern erhältlich:

- Zum Fischer am See, Prien – Fangfrische Chiemsee-Fische aus der eigenen Fischerei
- Chiemsee-Fischerei Stephan, Prien – Täglich fangfrische Fische und Räucherfisch-Spezialitäten
- Mesner Stub'n, Prien – Frischer Steckerlfisch vom Grill jeden Sonntag im Sommer
- Fischhütte Reiter, Osternach – Heimische Fische wie Renken, Forellen und Saiblinge aus der Räucherkammer, am Steckerl über Holzkohle oder in der knusprigen Semmel
- Winklfischer Dieter Ihm, Prien – Fangfrische Chiemseefische als hausgemachte Fischschmankerl sowie auch Räucher- und Steckerlfisch
- Fischerei Schaber, Prien – Chiemsee-Räucherfischspezialitäten und Fischfilets, aber natürlich werden hier Fische auch fangfrisch verkauft
- Beim Wagenhäuser, Prien – Fisch aus eigener Zucht in allen Varianten: Fischsemmel, Fischsalat oder auch Steckerlfisch. Dazu gibt's viele andere Feinkost-Produkte

Kontakt

Prien Marketing GmbH
Andrea Hübner
Alte Rathausstraße 11
D-83209 Prien am Chiemsee
Tel +49-(0)8051-6905-10
Fax +49-(0)8051-6905-30
info@tourismus.prien.de

Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH
Franziska Bernholz
Gotthardstraße 42
D-80686 München
Tel +49-(0)170-5420793
fmb@piroth-kommunikation.com