



Aus dem Leben von...

Fabrice Christinat, Fischer auf dem Genfersee

◁ Sie sind abhängig von den Launen des Wetters, der Qualität des Wassers, Gegenströmungen ... Aber auch von den Ansprüchen der Konsumenten und Gastronomen. Ein ganz gewöhnlicher Tag im Leben von einem der 150 Berufsfischer auf dem Genfersee.

5.30 Uhr. Als das Boot lostuckert und das Ufer verlässt, ist der Genfersee in tiefe Dunkelheit getaucht. Alles schläft, nur die roten Flecken der Leuchttürme in der Ferne und einige Lichter am französischen Ufer sind zu sehen. Ein Schwarm grosser Möwen fliegt über uns und wird uns den ganzen Tag lang das Geleit geben. Fabrice Christinat, 45 Jahre, Berufsfischer, steht am Ruder dieses 7.50 m langen Bootes, ein Rumpf ganz aus Aluminium, der Leichtigkeit wegen. Irgendwo hier werden wir die sechs Egli-Netze, zu denen er berechtigt ist, auslegen – ganz genau 100 m lang und 2 m hoch. Die drei ersten werden gegenüber der Landungsbrücke von Anières ausgelegt, die drei anderen ein paar Kilometer weiter in Richtung Monts-de-Corsier. Alle sind an jedem Ende durch Bojen mit den Farben und dem Namen des jeweiligen Fischers gekennzeichnet.

Seit seinem 18. Lebensjahr ist Fabrice Fischer. Ohne dass er diesen Beruf ursprünglich wirklich gewählt hatte: Er träumte von einem Leben als Fotograf. Und dann musste er eines Sommers seinen erkrankten Vater auf dem Boot vertreten. Danach wollte er nichts anderes mehr tun. Sein eher nachdenklicher Charakter lässt erahnen, wie sehr er diese Augenblicke der Stille liebt.

Mit dem ersten Schein der Morgendämmerung kehren wir zurück, Zeit für einen Kaffee, ein stärkendes Morgenessen. Die Mama von Fabrice macht sich bereits im Fischgeschäft, einem Ausbau seines Hauses, zu schaffen. Neben dem Fang des Tages werden dort vor allem die von Mutter Christinat zubereiteten köstlichen Spezialitäten angeboten: geräucherte Felchen, Terrinen, Hechtklösschen, Bouillabaisse, Gratins oder Mousses. «Derzeit denken wir über einen Felchen-Hamburger nach. Man muss sich diversifizieren», meint Fabrice.

Wir fahren wieder auf den See hinaus, Kurs auf Anières, wo das erste Netz eine schöne Überraschung bereithält: Rund 10 kg Egli, schätzt Fabrice, und ein paar kleine Hechte, die ins Wasser zurückgeworfen werden müssen, da sie kleiner als 45 cm sind. Alle anderen Netze sind leichter.

Die Hauptarbeit erwartet uns nach der Rückkehr. Alle Fische müssen mithilfe eines Handschuhs mit einer feinen Spitze vorsichtig aus den Netzen befreit werden. Emilia, eine junge Frau, hilft Fabrice bei dieser Arbeit, die präzise, sich stetig wiederholende Handgriffe erfordert. Dann kommen die Egli in eine Entschuppungsmaschine, einem grossen, kugelförmigen Apparat. Durch die Reibung wird die feine Schuppenschicht von der Haut der Fische entfernt. Erst dann können die Filets mithilfe eines kleinen Küchenmessers herausgelöst werden. Zum Schluss bleiben rund 60 % des ursprünglichen Gewichts übrig. 27 kg wiegt der Fang des Tages nach dem Herauslösen aus den Netzen und dem Aussortieren von etlichen Rotaugen, diesen weissen Fischen mit nichtssagendem Fleisch. Zum Glück mag die Katze sie und auch der Reiher, der jeden Morgen auf seinem Ausguckposten auf den Felsen seinen Teil des Fangs erwartet. An manchen Tagen wiegt der Fang nicht mehr als 15 kg, ist kaum der Rede wert; sehr viel seltener sind es 100 kg.

Beim Mittagessen erklärt Fabrice: «Das ist ein schlechtes Jahr, wenig Egli und viele Felchen. Der Preis der Letzteren ist abgestürzt.» Dank der Sanierung des Genfersees müsste es mehr Fisch geben. Doch die Klimabedingungen seien ungünstig gewesen. Der Genfersee ernährt 150 Berufsfischer, ein Drittel hiervon am französischen Ufer. «Man lebt gut, wenn man es versteht, sich zu diversifizieren und erfinderisch ist», meint Fabrice. Doch die Konkurrenz ist gross: 95 % der in der Schweiz konsumierten Eglifilets stammen aus dem Ausland.

Text

VERONIQUE ZBINDEN

Porträt

THAI CHRISTEN