

# FRUTIGLÄNDER

DIE ZEITUNG FÜR ADELBODEN, AESCHI, FRUTIGEN, KANDERGRUND, KANDERSTEG, KRATTIGEN UND REICHENBACH

«Frutigländer», 15.04.2020



## Beliebt und bedroht

Mit ihren stromlinienförmigen Körpern und den kräftigen Flossen sind Forellen flinke Jäger.

BILD ROSTISLAV/STOCK.ADOBE.COM

**NATUR** Die heimische Bachforelle ist der Fisch des Jahres. Weil ihr Bestand jedoch gefährdet ist, setzen Fischervereine momentan wieder Tausende Jungtiere in regionalen Gewässern aus.

HANS HEIMANN

Die Forelle ist laut dem Schweizerischen Fischerei-Verband (SFV) gefährdet, weil ihre Lebensbedingungen beeinträchtigt sind. Aus diesem Grund wurde die Bachforelle (lateinisch *Salmo trutta fario*) stellvertretend für alle Forellenarten vom SFV zum Fisch des Jahres 2020 ausserkoren. Für den nationalen Verein ist eine Fischerei ohne Forelle undenkbar, denn sie steht für die Vielfalt unserer Landschaft und Gewässer. Deshalb will der SFV dort aktiv werden, wo die Forelle bedroht ist. Da ein Viertel aller Bäche und Flüsse kanalisiert, gestaut oder verbaut ist, wird deren Lebensraum immer mehr eingeschränkt. Hitze, verbunden mit wenig Niederschlag, führt nicht selten zu beinahe ausgetrockneten Gewässern. Wassermangel ist das grösste Problem für die Bachforelle, und ausgetrocknete Flussbetten sind eine enorme Bedrohung für die Bachforellenbestände.

**Es braucht natürliche Gewässerstrukturen** Die Bachforelle entwickelte sich aus der Meerforelle. Diese begann irgendwann,

zur Fortpflanzung in Süsswasserflüssen aufzusteigen, um die Überlebenschancen für ihren Nachwuchs zu verbessern. Mit der Zeit verzichtete ein Teil der Jungfische auf die Rückkehr ins Meer, oder die Tiere blieben, weil ihre Wanderroute blockiert war.

Mittlerweile gehören die Bachforellen zu den verbreitetsten Fischarten in den Fließgewässern des Kantons Bern. Ihre stromlinienförmigen Körper und die kräftigen Flossen machen sie zu schnell schwimmenden Jägern, die sich hier wohlfühlen. Die Laichzeit dauert in den meisten Schweizer Gewässern von Oktober bis Januar. In manchen Flüssen wandern Forellen Dutzende von Kilometern, um den perfekten Platz mit sauberem, lockerem Kiesgrund oder einen idealen Seitenbach zu finden. Eine Bedingung für starke Forellenbestände ist deshalb ein reiches Angebot an natürlichen Strukturen im Wasser. Da die Forelle zu den beliebtesten Speisefischen der Schweiz gehört, wird die natürliche Fortpflanzung mit künstlicher Vermehrung ergänzt, um den Bedarf zu decken.

**Im April wird ausgesetzt**

In Kandersteg züchtet der kantonale Fischereistützpunkt unter anderem Regenbogenforellen. Die Fischzucht am

Blausee ist bekannt für seine Regenbogen- und Lachsforellenaufzucht. Die Aufzucht der Bachforelle steht auch beim Fischerverein Frutigen im Zentrum, dies vor allem in den fünf Bächen der Umgebung.



Jeden Tag kontrolliert Fritz Zürcher die Brutbehälter und entfernt unbefruchtete Eier. Hier überwacht er den Schlupf vom 31. März dieses Jahres.

BILD HANS HEIMANN

Auf die Bachforelle setzt der seit 1922 bestehende Fischverein Kandersteg. Dessen rund 30 aktive Mitglieder investieren jährlich unzählige Stunden in die Aufzucht in der Kander, der Engstlige, am Oeschinensees und in der Irlig. In den Aufzuchtgewässern setzen sie jeweils im Frühling zirka 2500 Brütlinge aus. Das sind Jungfische, die von der Aufzucht des Fischvereins Spiez und Umgebung stammen. Chef der seit 85 Jahren bestehenden Aufzuchtanlage beim Schloss Spiez ist Fritz Zürcher. Laut seinen Angaben erfolgt der Laichfischfang zwischen Dezember und Januar in der Kander. Dabei werden durch das Abstreifen die Eier der weiblichen Tiere und der Samen (Milch) der männlichen Tiere gewonnen. Das sogenannte Laichmaterial der Elterntiere wird in einem Behälter vermengt, also befruchtet. Unter der Aufsicht von «Fischers Fritz», so wird Fritz Zürcher von Fischerkollegen genannt, werden zurzeit rund 70 000 Eier erbrütet. Zwei Drittel davon werden diesen Monat in der Kander und deren Zuflüssen sowie in den drei Aufzuchtbecken des Fischvereins Kandersteg ausgesetzt.

**Erträge sinken, Bedarf steigt**

Betrag die Ausbeute in der Schweiz in den 1970er-Jahren noch 1,2 Millionen

Forellen, so sind es heute noch knapp 300 000 Fische. Mittlerweile unterscheidet man in der Schweiz noch fünf verschiedene Forellenarten, die in die vier grossen Einzugsgebiete eingewandert sind und sich weiterentwickelt haben. Es sind dies die Zebraforelle (Einzugsgebiet Doubs und Rhone), die Marmorataforelle und Trota Fario (Etsch und Po), die Donauforelle (Inn) und die Atlantische Forelle (Rhein, Obere Rhone/Genfersee).

In der Schweiz findet man Forellen in allen Arten von Fließgewässern vom Hochgebirgsbach bis zum mächtigen Mittellandfluss – solange ihr hoher Sauerstoffbedarf gedeckt wird und die Wassertemperaturen unter 22 Grad bleiben. Forellen leben aber auch in stehenden Gewässern. Die vorsichtigen Fische suchen sich einfach einen Standplatz, der zum Jagen geeignet ist. Sie fressen alles, was sie überwältigen und herunterzuschlucken können. Bei den Jungforellen sind das zu Beginn Kleinkrebse und Insektenlarven und mit zunehmender Maulgrösse auch Würmer, Schnecken und Jungfische.

Die Forelle ist ein äusserst beliebter Speisefisch und wird in Restaurants meistens als «Forelle blau» (aus dem Sud) oder «à la meunière» (gebraten) angeboten.