



## Frisch gefischt

Die Zandersaison hat begonnen

Von Christian Flemming

WASSERBURG - Die Schonzeit für den Zander gehört erst einmal der Vergangenheit an, seit gestern dürfen die Berufsfischer wieder ihre Netze für den Raubfisch leeren. So auch der Wasserburger Fischer Klaus Schmid, den gestern Harald Weber vom Schlosshotel begleitete, denn Schmid liefert für Webers Küche die Fische.

Harald Weber hat dazugelernt. War er im vergangenen Jahr, als er erstmals mit rausgefahren war, fast erfroren, da er die Kälte auf dem See vollkommen unterschätzt hatte, hat er sich dieses Mal besser eingepackt. So konnte er den Auftakt der Zanderfischerei einigermaßen genießen, auch wenn er sich zunehmend nach der warmen Küche sehnte. Doch der Sonnenaufgang über den Vorarlberger Bergen entschädigte für das frühe Aufstehen und Balancieren auf dem eisglatten Bootsplanken.

Am Tag vorher hatte Schmid wie auch seine Kollegen die Netze für den Zander ausgelegt, gerüchteweise muss das ein regelrechter Wettbewerb sein, denn jeder möchte natürlich die besten Stellen mit seinen Netzen belegen. Jetzt, auf der ersten Fahrt zu den Netzen, ist aber zumindest Klaus Schmid die Ruhe selbst. Obwohl auch er verständlicherweise gespannt ist, ob er sie gut gelegt hat.

Mit an Bord ist ein Team des Bayerischen Rundfunks, das den Auftakt der Zanderfischerei am Bodensee für die Abendschau begleitet.

In der Nähe des österreichischen Ufers bei Vorkloster ist der erste

Stopp. Drei aneinandergelotete Netze von jeweils 100 Meter Länge warten da in einer Tiefe zwischen 35 und 30 Metern auf die ersehnten Zander, die Weber für seine Küche will. Nach und nach holt Schmid einen um den anderen hoch und versorgt sie in dem Fischerboot.

Weiter geht's Richtung deutsches Ufer vor der Villa Leuchtenberg. Hier hat Klaus Schmid zwei Grundnetze ausgelegt. Auch hier hantiert der Fischer mit bloßen Händen trotz der mickrigen Celsiusgraden um den Gefrierpunkt. Er hilft sich mit mitgebrachtem heißen Wasser, in das er das Netz zieht, und anschließend wieder ausbringt. „Das hilft schon ein wenig“, lächelt er.

Harald Weber freut sich derweil wie ein Bub an Weihnachten, denn frischer könne man den Fisch nicht bekommen. Über jedes Exemplar Zander, Hecht und anderen Beifang freut er sich, vor allem die Zander sind prächtige Exemplare.

### Zander mit Rosenkohl und Safrankartoffeln

Insgesamt knapp 50 Kilogramm ziehen Klaus Schmid und sein Sohn Fabian, der mit einem zweiten Boot weitere Netze abklappert, an Bord. Einige Egli sind noch dabei, Kretzer und eine Reihe Felchen. Vor allem aber Zander, aus dem Webers Küchenchef Michael Pawlitschko am Nachmittag ein leckeres Gericht mit Rosenkohlsalat und Safrankartoffeln zaubert, nachdem Schmid die filiierten Delikatessen geliefert hatte. Die Zandersaison startet versprechend.

