

GUTEN MORGEN



VON
PHILIPP ZIEGER

Grenzen

Das Thema ist nicht neu, dem sich der Deutschlandfunk am Samstag gewidmet hat: Einkaufstourismus. Die Journalisten haben sich auf Spurensuche begeben. Daran mangelt es ja nicht, seit dem Ende der Kursbindung Anfang dieses Jahres hinterlassen unsere südlichen Nachbarn umso mehr Spuren in der Stadt. Das Thema nicht, aber manches Detail in dem 43 Minuten langen Beitrag des Deutschlandfunks war durchaus neu. Und überraschend. So überraschend, dass SÜDKURIER-Leser Harald Stobinski nicht an sich halten konnte. Bei Minute 35 behauptet der Moderator tatsächlich, Schweizer Kunden müssten nicht einmal deutschen Boden betreten, sondern könnten von der Schweiz aus ins Lago und wieder raus, „denn wir stehen genau an der Grenze“. Sollten eigentlich Medien den Zuhörern Wissenswertes vermitteln, so läuft es nun anders herum. Der Konstanzer Stobinski hat postwendend an den Deutschlandfunk geschrieben und den Sender aufgeklärt: Weder das Gebäude liege auf Schweizer Hoheitsgebiet, noch gebe es von diesem aus einen direkten Zugang in das Lago. Andernfalls müsste man konsequenterweise die Diskussion über die grünen Zettel neu führen. Allerdings hat der Moderator einen weiteren interessanten Hinweis gebracht: Das Einkaufszentrum an der Bodanstraße sei „...gemacht für die Schweizer“. Nun ja, das lassen wir mal so stehen. Was auch immer der Autor damit sagen wollte.

philipp.zieger@suedkurier.de



VON
SANDRA PFANNER

Tagessieg für Tatort

Sonntag war wieder Tatort-Abend. Für ganze 9,39 Millionen Zuschauer, wie der SWR gestern verkündete. Fernseh-Tagessieg für den Bodensee. Und das, obwohl die Kritiker die Klara Blum und den Kollegen Perlmann schon im Vorfeld mal wieder zerrissen hatten: hanebüchene Story, überzeichnete Charaktere. Dazu die Standard-Kritik von allen Einheimischen der jeweiligen Tatort-Orte: Alles unrealistisch. Und neblig ist es hier auch nicht ständig! Soweit, so gut. Bleibt die Frage: Warum schauen es dann doch so viele? Die Antwort lautet: hanebüchene Story, überzeichnete Charaktere, neblige, unrealistische Orte. Der „Tatort“ ist inzwischen nur noch dafür gemacht, damit sich alle darüber aufregen können. Vor allem dort, wo die Aufgeregtheit ihren Urquell hat: im Internet. Deshalb an dieser Stelle der Tatort „Côte d’Azur“ noch mal in der Internet-Kritik-Zusammenfassung: 1. Er spielt zur Weihnachtszeit. (Kommentar eines Twitter-Users: „Wenn der Tatort schneller als Wham ist.“) 2. Im Wollmatinger Ried wird eine Frau erschlagen. („Mord im Naturschutzgebiet geht ja mal gar nicht.“) 3. Zwischen Klara Blum und Perlmann kriselt es. („Die Stimmung im Tatort ist irgendwie so Montag im Winter“). 4. Das fast erfrorene Baby der Toten liegt auf der Intensivstation. („Das Baby spielt jetzt schon besser als Til Schweiger“) 5. Es gibt einen Vaterschaftstest, einen versuchten Drogenzug und der Mörder ist auch gefunden. („Der Tatort erinnert heute ein bisschen an eine von den alten Mittags-Talkshows. All diese Vaterschaftstests und das Geschrei“) Und am Ende gab es gute und schlechte Kritiken. (Liebe Badener, jetzt ganz stark bleiben): „Ich steh ja nicht so auf Schwaben. Aber der Tatort war wirklich gut.“ Aber auch das war zu lesen: „Die gute Nachricht: Es sind nur noch zwei (Folgen).“ Schade eigentlich, denn der Tatort brachte nicht nur gute Quoten – sondern auch viel Gesprächsstoff.

sandra.pfanner@suedkurier.de

NACHRICHTEN

HOSPIZVEREIN
Krisenbewältigung mit Bilderbüchern

Der Hospizverein Konstanz bietet am Dienstag, 3. November, den Vortrag „Heilstätte der Seele – Krisenbewältigung mit Hilfe von Bilderbüchern“ um 19.30 Uhr im Kinderhaus Edith Stein (Gustav-Schwab-Straße 10b) an. Gisela Wittner, Kinderärztin und Mitarbeiterin der Kinder- und Jugendhospizarbeit im Landkreis Konstanz, stellt Bilderbücher vor, die zeigen, wie Menschen Krisen meistern, Lösungen finden und schwierige Lebenssituationen gestalten. Der Vortrag wendet sich an Eltern, Pädagogen und die Öffentlichkeit. Der Eintritt ist kostenfrei, um Spenden zur Kostendeckung wird gebeten. Weitere Information gibt es unter Telefonnummer (0 75 31) 69 13 80.

SENIORENZENTRUM
Ein Gesprächskreis für alle Großeltern

Im Seniorenzentrum Bildung und Kultur findet am Mittwoch, 4. November, um 15 Uhr wieder ein Gesprächskreis für betreuende Großeltern statt. Unter Leitung von Heide Habermann, Familienkrankenschwester mit langjähriger Erfahrung, erhalten die Teilnehmer Informationen unter anderem zum Thema Gesundheit vom Kleinkind bis zum Schulkind. Weiterer Termin ist am 2. Dezember. Die Teilnahme ist kostenfrei.

SEEMUSEUM
Erzählstunde über Haie für Kinder ab drei Jahren

Im Rahmen der Sonderausstellung des Kreuzlinger Seemuseums zum Thema Hai gibt es am Mittwoch, 4. November, um 16 Uhr eine Erzählstunde für Kinder ab drei Jahren. Es geht dabei um den Jungen Theo, der Angst vor Wasser hat und den sprechenden Hai Hainz, der sich dauernd verschimmt und an den unmöglichsten Orten wieder auftaucht – zum Beispiel in der Badewanne von Theo. Claudia Müller, Lehrerin aus Kreuzlingen, erzählt die Geschichte von Iris Muhl am Mittwoch, 4. November, um 16 Uhr in der Sonderausstellung zum Thema Haie im Seemuseum.

VHS

KONSTANZ

Berufliche Weiterbildung: Fünf Regeln der Kommunikation. Beruflich und privat wirksam überzeugen. Samstag, 7. November, 9.30 bis 18 Uhr. CSS: CascadingStyleSheets. Samstag, 7. November, 10 bis 17 Uhr.

Gesundheit: Hilal Dance – Zeitgenössischer ägyptischer Tanz. Beginn: Dienstag, 10. November, 9.45 bis 10.45 Uhr. Qigong – 18 harmonische Bewegungen. Beginn: Dienstag, 10. November, 20.15 Uhr.

Kreativ: Unikate in Aquarell und Kalligrafie. Freitag, 6. November, 18.30 bis 21.30 Uhr und Samstag, 7. November, 10 bis 17 Uhr. Porträt für Einsteiger. Samstag, 7. November, 10 bis 17 Uhr.

Essen: Junge, frische, vegane Küche. Samstag, 7. November, 18 bis 22 Uhr.

Sprachen: Cambridge First Certificate in English, Level B2. Beginn: Donnerstag, 12. November, 18 Uhr.

Kontakt: VHS (0 75 31) 5 98 10. Das Programm im Internet: www.vhs-konstanz-singen.de

Oft bleiben die Netze leer

Aufgetischt: Frischer Bodenseefisch ist gefragt. Dennoch haben es Berufsfischer wie Hans Leib aus Konstanz schwer

VON CLAUDIA RINDT

Konstanz – Dicke Gummihandschuhe schützen die Hände von Hans Leib vor den stacheligen Rückenfloßen der Kretzer, wenn er sie aus den Maschen seines Netzes zieht. Diese Szene auf dem Boot des Konstanzer Berufsfischers umreißt, was er und seine Kollegen vom Obersee gerade durch machen. Berufsfischerei ist ein hartes, stacheliges Geschäft geworden. Zunehmend schlechte Fangerträge erhöhen die Herausforderungen, damit den Lebensunterhalt zu bestreiten. In der Saison über die Sommermonate schuftet Hans Leib 14 bis 15 Stunden am Tag, nimmt Fische aus, filetiert und räuchert sie. Dann wieder muss er immer länger werdende fangarme Zeiten überbrücken. Dank seines Catering-Services gelingt ihm dies. Dabei leiden die Fischer am Obersee nicht an den Bedingungen des globalisierten Marktes. Sie sind vielmehr den Tücken des Ökosystems Bodensee und den Folgen immer besser arbeitender Kläranlagen ausgesetzt.

Manchmal überlegt Hans Leib, ob sich für ihn die Ausfahrt wirklich lohnt, ob sein Motor nicht mehr Sprit frisst als die Fische an Ertrag bringen, die ihm ins Netz gehen. Bei den Felchen sei es dieses Jahr dramatisch gewesen. Die sowieso schon kargen Fänge seien im Vergleich zum Vorjahr nochmals um 50 Prozent eingebrochen. Oft seien nicht nur besonders wenige, sondern auch besonders dünne Fische im Netz. Die Fischer dürften inzwischen mit geringeren Maschenbreiten im Netz auf Fang zu gehen, damit sie überhaupt noch Fische im gewöhnlichen Alter fangen können. Hans Leib ist 47 Jahre alt, hat zwei Söhne und würde keinem raten, seinen Beruf zu ergreifen. Der gelernte Banker und Fischwirtschaftsmeister hofft, dass sein Fischereibetrieb ihn noch bis zur Rente trägt. Sicher ist er sich nicht. Neben ihm ist beim Verband der badischen Berufsfischer für Konstanz Alfred Sulger aus Dingelsdorf verzeichnet.

Während der See immer weniger hergibt, giert der Markt nach frisch gefangenem, regionalem Fisch. Leib sagt: „Jeden Fisch, den ich fange, könnte ich dreibisfünfmal verkaufen.“ Doch Hans

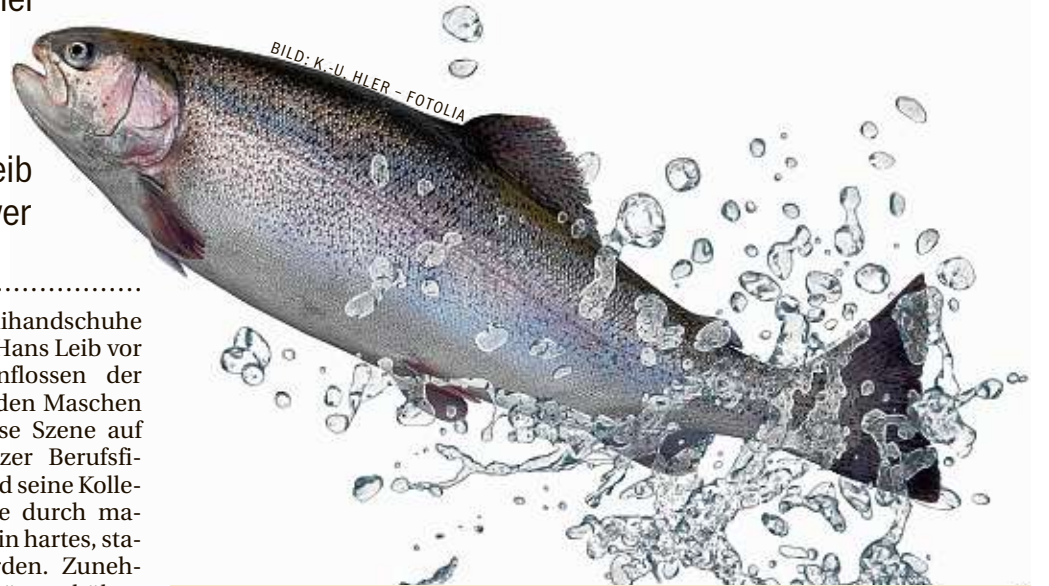


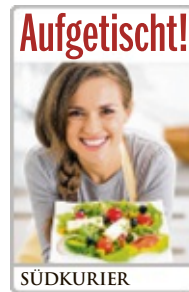
BILD: K.-J. HLER - FOTOLIA

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch**
- Ab 10. November: Wein und Schnaps
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse

Welche Fische schwimmen im Bodensee? Wir stellen Ihnen die wichtigsten sechs Sorten vor.
www.suedkurier.de/genuss



Aufgetischt!

SÜDKURIER

Leib kann nur noch Privatkunden bedienen, keine Gastronomie. Es gingen ihm einfach nicht genügend Fische ins Netz. Auch im Privatgeschäft kommt er ohne Zukäufe nicht aus. Er bezieht Fische von Zuchten aus dem Schwarzwald und der Schwäbischen Alb.

Martin Meichle aus Hagnau vom Verband der badischen Berufsfischer bringt die Lage der aktuell 113 Kollegen am See auf folgende Formel: „Für einen kostendeckenden Betrieb brauche ich sechs bis acht Tonnen Fisch. Bei 2 bis 2,5 Tonnen sind wir heute.“ Meichle spricht bei den Fangmengen nur von den Edelfischen wie Felchen, Saibling, Seeforelle, denn nur mit diesen ließen sich wirtschaftliche Preise erzielen.

Dass die Lage der Berufsfischer am Obersee ernst ist, hat auch die Bevollmächtigten-Konferenz für die Bodenseefischerei erkannt. Sie will innerhalb der nächsten fünf Jahre die Vollpatente für Berufsfischer am Obersee, also gleichsam die Fischfang-Lizenzen, von 113 auf 80 reduzieren. Berufsfischer fordern bei einem der Gründe für die Fischarmut anzusetzen, dem geringen Nährstoffgehalt. Die Schlüsselgröße dafür ist das Phosphat. Dank immer besser funktionierender Kläranlagen sind die ehemals unnatürlich hohen Werte, die Spitze war 1979 mit 87 Milligramm pro Kubikmeter Wasser, auf

sechs bis sieben Milligramm gesunken. Fischer sagen, 12 bis 14 Milligramm, seien notwendig, damit sich Felchen wieder richtig entwickeln können. Umweltschützer lehnen es strikt ab, mehr Phosphat in den See zu lassen. Der Bodensee sei ein von Natur aus nährstoffarmes Gewässer, sagt Eberhard Klein, Geschäftsführer des Naturschutzbundes in Konstanz (Nabu). Er verweist auf komplizierte Wirkmechanismen in Ökosystemen, die sich nicht einfach durch das Verändern einer Stellschraube steuern lassen. Fischereibiologe Roland Rösch von der Fischereiforschungsstelle des Landes Baden-Württemberg in Langenargen bezweifelt in einem Fachaufsatz ebenfalls, ob mehr Phosphat den gewünschten Effekt bringen würde. Zu viele Faktoren beeinflussten in den freien Gewässern den Fischbestand. Auf Nachfragen berichtet Rösch etwa vom Problem der überraschend massenweise als Futterkonkurrenten auftretenden Stichlinge. Möglicherweise ergeben sich neue Perspektiven durch Aquakulturen. Rösch hat herausgefunden, dass sich Bodensee-Felchen grundsätzlich für diese Haltung eignen. Ob extra Teiche oder Netzgehege wie etwa in der Ostsee besser sind, darüber macht er keine Aussage. Die Landespolitik will den Aufbau von Aquakulturen unterstützen.



Eine Kiste voll mit frisch gefangenem Fisch – das kommt am Bodensee nicht mehr so oft vor. Die Fangerträge sinken seit Jahren.



Ein Kretzer ist ins Netz gegangen. Dicke Handschuhe schützen den Fischer vor den stacheligen Rückenfloßen. BILDER: CLAUDIA RINDT



Der Konstanzer Berufsfischer Hans Leib lädt seine Schwebnetze aufs Boot. Die Einbrüche bei den Fangmengen machen ihm zu schaffen. BILD: CLAUDIA RINDT

Stammkunden beim Fischer

Verbraucher: Ursula und Günther Weisener würden nie Fisch im Supermarkt kaufen. Sie beziehen ihn seit 50 Jahren frisch direkt vom Fischer

VON CLAUDIA RINDT

Konstanz – Ursula und Günther Weisener aus Konstanz lieben alle Arten von Fisch. „Wir nehmen, was gerade ins Netz gegangen ist“, sagt Günther Weisener, und er meint das wörtlich. Denn das Ehepaar kauft den Fisch immer frisch direkt beim örtlichen Fischer – und das schon seit mehr als 50 Jahren. „Fisch ist leicht. Fisch ist schmackhaft. Fisch ist gesund“, sagt Ursula Weisener. Sie sagt, sie würde nie gefrorenen Fisch aus dem Supermarkt kaufen. Sie bevorzugen immer regionale Waren frisch aus dem Direktvertrieb.

Sie und ihr Mann sind schon von Kindesbeinen an mit Fisch groß geworden, auch wenn sie aus ganz unterschiedlichen Regionen Deutschlands kommen. Sie wuchs im Schwäbischen auf, der Vater hatte Fischgewässer gepachtet. Zu den Klassikern am Tisch der Eltern gehörte das Gericht Forelle blau, die so gegart wird, dass sie tatsächlich eine blassblaue Farbe annimmt. Günther Weisener kommt aus Hamburg und wuchs auch dort mit viel Fisch auf, mit Scholle, Hering, Kabeljau. Heute kommt beim Ehepaar ein bis zwei Mal die Woche Bodenseefisch auf den Teller. Mit Gräten, so sagen beide, hätten sie noch nie Probleme gehabt. Sie benutzen das spitz zulaufende Fischmesser, um sie abzuziehen.



Ursula und Günther Weisener aus Konstanz lieben frischen Fisch. BILD: CLAUDIA RINDT

Wer Angst habe, könne auch zum filetierten und damit von Gräten befreiten Fisch greifen.

Ursula Weisener hält die Verarbeitung von Fisch für sehr einfach. Sie brät und backt ihn oder lässt ihn im Sud ziehen. Sie sagte, es seien dazu weder besondere Geräte noch Kenntnisse notwendig. Zum Braten von Fischfilet benutze sie eine einfache beschichtete Pfanne. Sie lasse Butter zergehen und achte darauf, dass der Fisch langsam, bei nicht all zu großer Hitze gebraten werde. Ganz einfach sei auch die Zubereitung der Seeforelle in Folie, das Lieblingsgericht ihres Mannes. Dazu öle man eine Alufolie ein, dann nehme man sich den gewaschenen und trocken getupften Fisch vor, würze ihn und bringe in den Bauch des Fisches Butter, Kräuter sowie einen Schuss Weißwein. Dann schlage man das Tier in die Folie ein und backe es je nach Größe zwischen einer halben Stunde und 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen.

Blick über den Tellerrand

1 Radolfzell: Auf dem Untersee hat der Fischfang eine lange Tradition. Mittlerweile gibt es in Radolfzell und auf der Höri allerdings nur noch sehr wenige Berufsfischer. Seit Jahren rückläufige Fischbestände zwingen immer mehr Fischer dazu, ihren Beruf aufzugeben, oder sich ihre Existenzgrundlage zu sichern, indem sie nebenher noch anderen Berufen nachgehen. Karlheinz Bölli betreibt ein Lokal, in dem er seine gefangenen Fische direkt verarbeitet. (lmj)

2 Hegau: In den Seen im Hegau und der Aach tummeln sich zahlreiche Fischarten. 24 von den 30 im Bodensee vorkommenden Arten sind auch in Seen und in der Aach zu finden. Die Jungfische, die von den Mitgliedern der Angelsportvereine eingesetzt werden, kommen von Züchtern. Die Menge gibt die Fischereibehörde in Freiburg vor. Die Angelsportvereine engagieren sich als Pächter der Gewässer auch im Landschaftsschutz und in der Gewässerpflege.

3 Eigeltingen: Die Forellenzucht von Claus und Christa Muffler in Eigeltingen ist eine Anlaufstelle für Menschen, die gerne eine fangfrische Forelle zubereiten, ohne selbst Angler zu sein. Die seit 50 Jahren bestehende Forellenzucht war ursprünglich ein Hobby seiner Eltern, heute besteht sie aus acht Becken. Die Mufflers bieten auch geräucherte Fische an. Claus Muffler versichert, dass seine Forellen mehr Platz zum Schwimmen haben als gesetzlich vorgeschrieben ist.

Regionalität hat ihren Preis

Experte: Der Konstanzer Dehoga-Funktionär Manfred Hölzl kämpft für den Bodenseefisch und die Berufsfischer

VON FRANZ DOMGÖRGEN

Konstanz – Wenn es um die Zukunft des Wildfischs im Bodensee und um die Sicherung eines gesunden, bekömmlichen und zunehmend beliebten Lebensmittels geht, dann kann Manfred Hölzl als Experte gelten. Der 59-Jährige ist Küchenmeister, Gastwirt und bis auf Landesebene in verschiedenen Gremien des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga) aktiv. Im Spätsommer hat Hölzl federführend ein Bündnis mit auf den Weg gebracht. Es geht darum, über die Entwicklung des Fischfangs und die wirtschaftliche Lage der Berufsfischer aufzuklären und die Folgen für den Gast aufzuzeigen, der im Restaurant fest mit dem Bodenseefisch auf der Speisekarte rechnet.

Die Situation bei Fischfang und Fischern ist aus Sicht von Manfred Hölzl rasch auf den Punkt gebracht: Weil der Phosphatgehalt, also der Nährstoffgehalt des Bodenseewassers, in den vergangenen Jahren immer weiter gesunken ist, haben die Fische weniger Nahrung. Denn das Phosphat wirkt im See wie Dünger, es fördert das Wachstum von Plankton. „Der Oberseefelchen hat außer Plankton nichts zu fressen“, sagt der stellvertretende Dehoga-Kreisvorsitzende. Seit längerem klagten Berufsfischer über massive Ertragsrückgänge beim Felchenfang. Der Felchen ist der Brotfisch der Berufsfischer: 70 Prozent und sogar mehr der Gesamteinnahmen



Lobbyist für den Bodenseefisch und die Fischer: Manfred Hölzl. BILD: SK-ARCHIV

resultieren aus dem Verkauf dieser Fischart.

Die von Hölzl mit auf den Weg gebrachte Initiative will bei den Gästen Verständnis dafür wecken, dass der Felchen und andere Bodenseefische ein Naturprodukt sind, das nicht in allen Monaten des Jahres gleichermaßen zur Verfügung stehen kann. Fisch gibt es in den Restaurants außerhalb der Saison trotzdem. Dann wird er aber zum Beispiel aus der Fischzucht geliefert. Hölzl und seine Mitstreiter werben dafür, dass auch die Konsumenten sich am regionalen, saisonalen Angebot ausrichten, und sie werben dafür, dass das Bioprodukt fangfrisch aus dem Bodensee einen höheren Preis wert ist. Davon würden dann auch die Fischer profitieren, die durch den Rückgang der Fangträge zunehmend in wirtschaftliche Schwierigkeiten kommen. Hölzl befürchtet sonst: Ohne ein gewisses Umdenken werde es für viele Berufsfischer am See keine Nachfolger mehr geben.

ANZEIGE



SEESTÜCK
Cuvée Weißwein
Füllmenge pro Flasche: 0,75 Liter
Alkohol: 11,5% Vol.
Allergene: enthält Sulfite
Hersteller: Weingut Vollmayer
Artikel-Nr.: SEE021V3

Preis im 3er-Set
35,95 €

SÜDKURIER

InSpirationen

Mit unseren Produkten erzählen wir Geschichten!



Unter der Eigenmarke SEESTÜCK vertreibt der SÜDKURIER exklusive Produkte, wie diesen Cuvée Weißwein des Weingutes Vollmayer. Inmitten des Natur- und Landschaftsschutzgebietes des Hohentwils, an den sonnigen Südwesthängen auf dem Elisabethenberg, leben und arbeiten die Vollmayers schon in dritter Generation.

Das besondere Etwas aus der Region!

Diese und mehr Inspirationen gleich bestellen.
0800/880-8000 (gebührenfrei)
www.shop.suedkurier.de

SÜDKURIER