



Frühmorgens fährt Paul Lachenmeir auf den See hinaus. Fotos: Stefan Jehle

Von Stefan Jehle

Eine leichte Dunsthaube liegt über dem Wasser. Es ist früh am Morgen, der neue Tag tastet sich langsam ins Licht. Paul Lachenmeir bereitet sein Boot zum Ablegen vor. Der gelernte Fischermeister muss, wie er sagt, „einen Fang einholen“: Am nächsten Tag will er die Auslage seines Imbissstands nahe der Mündung der Rotach neu bestücken. Lachenmeir fährt mit einem Lachen hinaus auf den See. Das Wortspiel mit seinem Namen gefällt ihm, er wird es noch mehrfach verwenden. Im Hintergrund zeichnet sich die erleuchtete Silhouette von Friedrichshafen ab, Hafen und Uferpromenade eingeschlossen.

Seit sechs Jahren hat Lachenmeir das Ufergrundstück gepachtet, das an den See und die Rotach grenzt. Das Fischen ist seine Passion, seit Kindertagen. 1981 absolvierte er seine Ausbildung zum Fischermeister am Wager See zwischen Chiemgau und Salzburger Land. Später eröffnete er in Penzing bei Landsberg einen Fischhandel mit dem Namen „Peter und Paul – die Fischermänner“, betrieb dort zehn Jahre lang ein Fischerrestaurant. Doch er wollte zurück zum Ursprung, wieder hauptberuflich fischen. Vor 15 Jahren, damals war er 50, zog es ihn an den Bodensee. Zunächst arbeitete er in Kressbronn, bis sich die Möglichkeit ergab, das Grundstück an der Rotach zu übernehmen.

Lachenmeir ist ein quirliger Mann. Sein Arbeitstag beginnt oft in der Morgendämmerung und endet nicht selten erst nach 18 Stunden. Zunächst muss er mit seinem Boot eine ausgedehnte Flachwasserzone durchqueren; das diesjährige Niedrigwasser fordert seinen Tribut. Der kräftige Heckmotor drückt den Kiel tief nach unten. Knapp einen Kilometer geht es hinaus, zuerst zu einer von ihm ausgelegten Fischreue: ein schlauchartiges Netz, das sich trichterförmig verengt, an dessen Hals sich die gefangenen Fische entnehmen lassen. Während der Fahrt redet Lachenmeir angeregt. „Wie man behaupten kann, es gebe bald keinen Fisch mehr“, sagt er kopfschüttelnd. Karpfen gebe es genügend im See, ebenso Rotaugen oder Brachsen, die zur Familie der Karpfen gehören.

Aus der Reuse nahe dem Eriskircher Ried zieht er später vier stattliche Karpfen. In zwei weiteren Netzen finden sich zwei Aale und fast zwei Dutzend Kretzer. „Fünf Kretzer braucht man, um eine Portion Fischfilet auf den Teller zu bringen“, erklärt er. Und natürlich weiß er, dass der Felchen – der legendäre, bei Einheimischen wie Touristen beliebteste Bodenseefisch – derzeit fehlt: Seit 2024 gilt ein dreijähriges Fangverbot, die Bestände sind stark zurückgegangen. Auch weil der See infolge zahlreicher Kläranlagen inzwi-

Es muss nicht immer Felchen sein

Paul Lachenmeir kam aus Oberbayern an den Bodensee, um als Fischer zu arbeiten – und hat bis heute ganz eigene Vorstellungen davon, was guter Fisch ist.

schen zu sauber ist – und es an Nährstoffen für den Algenbewuchs mangelt.

Das ist zu einem Grundproblem der Bodenseefischerei geworden. Viele Fischer lebten lange Zeit gut vom Felchenfang; die Restaurants nahmen ihn gern ab, oft jedoch nichts anderes. Von einst rund 50 gültigen Fischerpatenten in den drei Anrainerstaaten seien derzeit nur noch etwa 20 aktiv, berichtet Lachenmeir. Der Internationale Bodensee-Fischereiverband (IBV) bilanziert, dass früher bis zu 170 Berufsfischer jährlich rund 1000 Tonnen Fisch aus dem See holten. Heute ist es nur noch ein Bruchteil. In guten Jahren habe ein einzelner Fischer früher bis zu zehn Tonnen Fang erzielt, sagt Lachenmeir. Heute könne man froh sein, wenn es eine Tonne im Jahr sei.

Viele Kollegen arbeiten nur noch im Nebenerwerb, vermieten Ferienwohnungen oder Boote. Paul Lachenmeir lässt sich davon nicht beirren. Er kam an den See, als andere

aufhörten, nutzte die Gelegenheit, ein eigenes Patent zu bekommen – etwas, das sonst meist innerhalb von Fischerfamilien weitergegeben wurde. Vielleicht hilft ihm dabei der unverstellte Blick des Zugezogenen. Als Jungdlicher sei er ein „passionierter Schwarzfischer“ gewesen, erzählt er freimütig; Elritzen und Gründlinge habe es in den Baggerseen seiner oberbayerischen Heimat reichlich gegeben. Und der Wager See, an dem er sein Handwerk lernte, sei der wärmste See Oberbayerns, mit gutem Zander- und Aalbestand. Auch geräucherte Brachse war dort einst beliebt.

Kurz vor der Corona-Pandemie gründete Lachenmeir den Verein Bodensee Fisch e. V. mit. Ziel ist es, Fischer, Köche und Gastronomen an einen Tisch zu bringen – und für weitgehend vergessene Arten zu werben, die der See ebenfalls hergibt. Nicht alle kommen so filigran und grätenlos daher wie der Felchen, der optisch an die zur Ordnung der

Lachsartigen zählende Forelle erinnert. Jahrzehntlang galt ihm das Hauptinteresse der professionellen Bodenseefischerei. Diese Zeit scheint vorbei.

Nach seinen fünf wichtigsten Bodenseefischen gefragt, zögert Lachenmeir nicht: Karpfen, Hecht, Brachse. Auch Wels und Aal zählen für ihn zu den besten Speisefischen. Für die kleineren Rotaugen hat der Verein eigens „Rotaugen-Wochen“ ins Leben gerufen; rund zehn Fischrestaurants rund um den See beteiligen sich. Lachenmeir verarbeitet sie in seinem Imbiss sogar nach Matjesart – gebeizt wie sonst nur der traditionelle Hering aus den Meeren. Aal und Hecht bietet er geräuchert an.

Warum viele dieser Arten in Vergessenheit gerieten, erklärt Lachenmeir vor allem mit den Gräten. Anders als bei Felchen oder Forellen sei es seit jeher mühsam, die feinen Knochen zu entfernen. Zudem habe der Verbraucher sich mit dem Aufkommen der

Lachs-Zucht an makellooses Filet gewöhnt. Nicht jeder Fisch eigne sich dafür. Der Hecht erlebe am Bodensee erst seit Kurzem eine Renaissance, seit man die sogenannten Y-Gräten herauschneide. Bei anderen Arten ließen sich Gräten durch Beizen in Zitronensäure „ausätzen“. Diese Techniken stellte Lachenmeir sogar einmal in einer Dokumentation des Bayerischen Fernsehens vor.

Aitel, Äsche, Barbe, Stichling, Elritze und Gründling; dazu Gästel, Hasel oder Karausche – so heißen weitere, weitgehend vergessene Fischarten des Bodensees, die der Verein auf seiner Webseite www.bodenseefisch.eu aufführt. Hinzu kommen Seeforelle, Saibling, Trüsche und Welse, die bis zu zweieinhalb Meter lang werden und im Volksmund „Grundler“ heißen. Auch der Kretzer erlebt eine kleine Renaissance.

Das Werben des Vereins sei „auf jeden Fall ein Erfolg“, sagt Hubert Neidhart, Betreiber des Fischrestaurants Grüner Baum in Moos bei Radolfzell und zweiter Vorsitzender des Vereins. Es gebe inzwischen spürbare Synergieeffekte zwischen Köchen und Fischern. „Wir haben das Bewusstsein der Konsumenten verändert“, sagt er.

Auch Wolfgang Sigg, langjähriger Vorsitzender des Internationalen Bodensee-Fischereiverbands und ehemaliger Erster Bürgermeister von Friedrichshafen, ist begeistert von Fischern wie Lachenmeir. „Was er macht, ist einmalig“, sagt Sigg. Seine persönlichen Favoriten: Saibling, Barsch und Felchen. Zuletzt kämpfte Sigg um den Fortbestand des Berufsverbands; im Dezember wurde er aufgelöst – mangels ausreichend Mitgliedern.

An der Theke seines Fischimbisses an der Rotachmündung scherzt Paul Lachenmeir gern mit den Kunden. Auch Touristen finden den Weg dorthin, nur wenige Meter vom Hafen entfernt. „Ehrlichkeit und Qualität“ steht in großen Lettern unter seinem Porträt, daneben wirbt ein Aufsteller für „saustarke Fischsemmeln“. Ein Rest des einstigen Fischgroßhändlers aus Penzing steckt noch in ihm. Teile seiner Ausbildung absolvierte der heute 65-Jährige an der Nordsee. Er kennt sich mit Fischcreme und Fischfrikadellen aus, verarbeitet Karpfen gern zu „Schinken vom Karpfen“.

An diesem Vormittag liegt auch ein Zufallsfang in der Auslage: ein inzwischen filetierter Zander von 80 Zentimetern Länge und gut acht Kilogramm Gewicht. Der Raubfisch aus der Familie der Barschartigen kann bis zu 20 Jahre alt werden.

Paul Lachenmeir blickt zuversichtlich nach vorn – auch im Vergleich zu klagenden Kollegen. Ferienwohnungen oder einen Bootsverleih kann er nicht anbieten. Auch einen Fernseher besitzt er nicht. Paul Lachenmeir will nur eines: fischen.



Der Fischer mit einem frisch gefangenen Karpfen und an der Verkaufstheke seines Imbisses an der Rotachmündung