

Der Eisfischer

Der Berner **Rudolf Enderli**, 74, ist begeisterter Eisfischer. Sein Einsatz wird belohnt mit unvergesslichen Momenten in der Natur. Und mit frischem Fisch.

Die Bergwelt rund um den Oeschinensee und die Fischerei faszinieren mich seit Langem. Frühmorgens mit der Gondelbahn oder zu Fuss hier hinaufkommen, die Angelrute auswerfen und hoffen, dass sich ein Fisch für meinen Köder entscheidet – das ist einfach herrlich! Vor ein paar Jahren weihte mich ein Kollege vom Fischerverein Kandersteg zudem in die Geheimnisse des Eisfischens ein. Warm eingepackt trat ich damals meine erste Lektion an. Und ich lernte rasch. So war dies das erste und letzte Mal, dass ich als Proviant ein Sandwich mitnahm – es gefror bei den tiefen Temperaturen schnell, und sein Verzehr bedeutete damals mehr Anstrengung als Genuss...

Bevor wir im Winter mit dem Fischen beginnen können, bohren wir ein Loch in die Eisdecke des Sees. Dann schaufeln wir das lose Eis aus der Öffnung und machen unsere Angelruten mit maximal fünf Ködern parat. Versprechen heute Bienenmaden, Würmer oder ein Stück Poulet den Erfolg? Das bestimmen alleine die Regenbogenforellen, die Kanadischen Seeforellen und die Seesaiblinge. Diese Fischarten werden hier durch den Kanton ausgesetzt – und damit man sie wieder aus dem See ziehen darf, braucht man ein kantonales Fischerpatent oder löst im Restaurant Oeschinensee einen Tagespass. Mit einem Senkblei beschwert, lassen wir die Köder nun auf Grund gehen und bewegen durch Heben und Senken die Angel immer ein bisschen; das reizt die Fische zum Anbeissen.

Da der See gross ist und die Fische umherschwimmen, kann das Angeln schon mal zur Geduldprobe werden. Doch für mich zählt das Erlebnis in der Natur – wenn die Tiere dazu noch anbeissen, ist das eine freudige Zugabe. Jeder gefangene Fisch muss sofort mit dem Kiemenschnitt getötet, ausgeblutet und ausgenommen werden. Zudem tragen wir ihn in der Fangstatistik ein;

pro Tag dürfen wir uns höchstens sechs Edelfische behändigen. Und wenn uns zwischenzeitlich die Kälte zu schaffen macht, gibt es zwei gute Gegenmassnahmen: Entweder bohren wir ein neues Loch – das gibt nämlich ganz schön warm. Oder wir gönnen uns eine Pause im Restaurant Oeschinensee.

Mit zunehmender Erfahrung habe ich meine Gerätschaft angepasst. Die Schnüre – Hegenen oder Gamben genannt – montiere ich selber, und je nach Gutdünken nehme ich eine mittlere oder stärkere Nylonleine. Zudem

verwende ich verschiedene Grössen von Angelhaken und Senkbleiengewichten. Damit ich nicht alles Gepäck tragen muss, fertigte ich mir eine Holzkiste, die perfekt als Sitz auf den Schlitten passt. Darin ist alles Notwendige verstaut: zwei Angelruten, Hegenen, Zangen, Hakenlöser, Fischtöter, Messer und Massband. Auch Schlittenfahren geht mit der Kiste sicherer, da ich dank dem erhöhten Sitz besser bremsen kann.

Der grösste Fisch, den ich hier jemals gefangen habe, war ein 54 Zentimeter langer Seesaibling, und zwar im Sommer 2015 und vom Ufer aus.



Rudolf Enderli auf dem Oeschinensee im Berner Oberland.

Im Winter ist die Atmosphäre anders. Und auch das ganze Erlebnis drum herum. Zum Vorwärtskommen auf dem zugefrorenen See tragen wir Spikes oder Schneeschuhe. Und erst der Rückweg – ein echtes Abenteuer! Eine 3,5 Kilometer lange Route führt zurück ins Tal und bietet alles, was zu einem rasanten Schlittelspass gehört – inklusive des steilen Rinderstutzes, der bei Bedarf umfahren werden kann. Schenkt der Herrgott dem Oeschinensee gar für einen Moment das Schwarz-eis, erfreuen sich Hunderte von Winterwanderern und Schlittschuhläufern an diesem Naturschauspiel.»

Text **Christine Zwygart**
Foto **Fabian Unternährer**