



Die Chiemsee-Fischer

Tassilo und Florian Lex

Text: Ornella Rosaria Cosenza Fotos: Klaus Fengler

Die Fischerei Lex auf der Fraueninsel gibt es schon seit 1857. Tassilo und Florian führen den Familienbetrieb in der sechsten Generation. Wir begleiteten sie, ihren Vater und Großvater einen Tag lang auf dem Chiemsee und auf der Insel

Zehnmal wandert ein Fisch durch die Lex'schen Hände, bevor er verkauft wird. Echte Handarbeit. Schon seit 1857 bewirtschaftet die Familie Lex den Chiemsee, verarbeitet und verkauft Fisch von höchster Qualität.

„Der See ist unser Büro“

Fischerei ist ein Traditionsberuf, bei dem die Arbeit in den frühen Morgenstunden beginnt. Sehr früh. Es ist Juli, 4.30 Uhr. Fraueninsel, Nordufer. Alles schläft. Nur die Fischer beginnen mit ihrer Arbeit. Tassilo Lex und sein Vater legen gemeinsam ab, um die Fischernetze zu leeren. Wie viele Renken wohl in die Netze gehen? Sie wissen es vorher nie genau. „Der See ist unser Büro. Und das Schöne ist: Jeder Tag hier ist anders“, sagt Tassilo.

Etwa 30 Minuten fahren Vater und Sohn raus auf den See. In der Ferne sind andere Fischerboote zu sehen. Am Horizont zeichnet sich ein orange-farbener Lichtstreifen ab. Thomas hält an einer Boje, das erste Fischernetz ist daran befestigt. „Auf den Kanistern steht unsere Nummer. Sie zeigt, dass andere Fischer Abstand halten müssen. Ansonsten kann man seine Netze aber auslegen, wo man will“, erklärt Thomas.

Nachhaltige und lokale Fischerei

Tassilo zieht das Netz aus dem Wasser. Nach und nach kommen silbrig schimmernde Chiemsee-Renken zum Vorschein. Er befreit sie behutsam

Mehr zum Alltag der Gebrüder Lex



QR-Code scannen und das ausführliche Porträt lesen

aus den Netzen. Nur Fische, die eine bestimmte Größe haben, gehen ins Netz. Damit die Fischerei nachhaltig bleibt. „Die Maschenweite ist ganz genau festgelegt. Und zwar so, dass kleinere Fische durchschwimmen und die dickeren stecken bleiben“, sagt Tassilo.

Am Chiemsee gibt es sechzehn Berufsfischer. Sie müssen strenge Regeln einhalten, die sie im Rahmen der Fischereigenossenschaft des Chiemsees selbst festlegen – für eine nachhaltige Fischerei, die Natur und Fischern zugutekommt.

130 Millionen Nachwuchs-Renken

Die Schonzeiten, in denen die Fische ablaichen, müssen eingehalten werden. Bei der Renke ist das von etwa Oktober bis Januar der Fall. Keine Fische im Winter? „Wir fahren das ganze Jahr über raus, denn die Fischarten haben unterschiedliche Laichzeiten. Irgendwas kann man immer fangen“, sagt Thomas. Während des Winters werden vor allem Zander gefischt, mit Netzen, die größere Maschen haben.

Zusätzlich zur natürlichen Vermehrung der Fische setzen die Fischer selbst Fische ein. Dafür wird der Laich abgestreift und in eine Brutanstalt gebracht. „Dadurch kann in der Embryonalphase das Ei nicht gefressen, überdeckt oder fortgespült werden“, sagt Thomas Lex. Durch diesen Prozess werden pro Jahr zwischen 60 und 130 Millionen Renken eingesetzt.



Wilde-Kaiser-Show

Das Morgenlicht setzt sich immer mehr durch, die Berge färben sich rosa und orange. „Der Wilde Kaiser leuchtet immer zuerst“, sagt Tassilo. Er schaut auf den See.

Dann beginnt der Fischer zu erzählen. Von seinem Werdegang, der eigentlich ein Weg zurück nach Hause ist. Das Fischen begleitet ihn, seit er denken kann. Doch er musste vorher weg von der Fraueninsel, um irgendwann zu merken: Da fehlt etwas.

„Ich habe in München Elektrotechnik und Bauingenieurswesen studiert und dann gemerkt, dass das nicht das ist, was ich mein Leben lang machen möchte.“ Unglücklich sei er nach Hause gefahren. Sein Vater schlug ihm vor, die Ausbildung zum Fischwirt zu machen. „Mit 25 Jahren habe ich zum ersten Mal so richtig erkannt, dass es in einem Familienbetrieb ziemlich cool ist. Darum habe ich meine Ausbildung und dann den Meister gemacht.“

Tassilo und Florian sind Zwillinge, für Florian war von Anfang an klar: Fischwirt soll es sein. Direkt nach der Schule absolviert er seine Lehre und arbeitet im Familienbetrieb mit. „Mir ist das wichtig, weil sonst das Handwerk ausstirbt. Das Wissen wird weitergegeben. Es wäre schade, wenn das alles verloren geht“, sagt er.

Während sein Vater und sein Bruder gerade, es ist zwischen 7 und 8 Uhr morgens, mit fünf

1 Morgens ab halb fünf...
...sind Tassilo und Thomas Lex auf dem See. Zu ihren langjährigen Kunden zählt der Sternekoch Eckart Witzigmann

2 Hand-Werker
Tassilo und Florian bereiten mit Vater und Großvater Holmer die Fische zum Räuchern vor

Kisten Renken an Land zurückkehren, räuchert Florian die Fische vom Vortag, die über Nacht eingesalzen wurden. Gold-knusprig kommen sie aus dem heißen Ofen.

Drei Generationen, eine Leidenschaft

Dass seine Enkel das Handwerk mit der gleichen Leidenschaft ausüben wie er selbst, das macht Großvater Holmer glücklich: „Mein Urgroßvater war der erste Lex-Fischer. Und jetzt meine Enkel zu sehen, die den Familienbetrieb weiter erhalten, das ist das Nonplusultra“, sagt der 93-Jährige. Zu Zeiten von Großvater Holmer war manches ganz anders: „Früher musste man das Fischerboot noch rudern. Und es gab kein Echolot. Da musste man sich die Stellen am See merken.“

Vom See auf die Hand

Auf dem Gelände der Familie Lex findet in einem kleineren Häuschen die Verarbeitung der Fische statt: ausnehmen, entschuppen, filetieren, räuchern. Großvater Holmer packt mit an.

So werkeln die vier in weißen Schürzen vor sich hin: drei Generationen, Fisch für Fisch, silberne Schuppen an den Händen, viel weitergegebene Expertise und, eh klar, die gleiche Leidenschaft für das Fischerhandwerk.

Mittags wird der Fisch im kleinen Laden verkauft. Beliebt sind die frischen Renken-Semmeln: ein frisch geräuchertes Renken-Filet mit Sahnemeerrettich und Pfeffer oder das Renken-Filet, gebeizt nach Matjesart, mit Crème fraîche und Zwiebeln. Vom See auf die Hand, sozusagen. Frischer geht's nicht.

chiemseefischerei-lex.de

