

Der Lachs

Text: Erwin Jörg, Illustration: Cécile Brun

Wie die einheimische Äsche, die Bachforelle oder der Seesaibling gehören die Lachse zur Familie der Lachsfi-sche. Von den zahlreichen Lachsarten werden vor allem in Alaska fünf pazi-fische und in Europa der atlantische Lachs in grossem Stil gefischt. Als erwachsene Fische leben die Lachse im Meer und steigen am Ende ihres Lebens zur Laichablage die Flüsse hinauf. Die Jungfische wandern dann wieder zurück ins Meer. Im deutschen Sprachgebrauch wird der flussauf-wärts schwimmende Lachs auch Salm genannt. In der Schweiz heissen verschiedene Gasthäuser Salmen, Salmenstube oder Salmenstübli. Auch Strassen, wie Salmenweg, Salmen-strasse oder Salmendörfli sind nach diesem Fisch benannt. Leider deuten nur noch diese Namen auf das einstige Vorkommen des Lachses im Schweizer Rhein hin. Wichtige Gründe für das Aussterben sind einerseits die Überfi-schung im Meer und andererseits die Verschmutzung der Gewässer. Zudem verhindern die vielen baulichen Ein-griffe, insbesondere Flusskraftwerke, dass der Lachs überhaupt noch die Flüsse hochsteigen kann.

Einst üppiges Lachsvorkommen in Europa

Nicht nur im Rhein, sondern auch in zahlreichen anderen Flüssen Europas war der Lachs einmal sehr häufig an-zutreffen. Der französische Diplomat Mangourit schildert in seinem Rei-sebericht von 1805 die früher noch reichen Vorkommen des Lachses wie folgt: «Ehemals kam der Lachs in so grosser Menge in die Weser, dass das Gesinde in der Stadt Hameln einst einen Aufstand anfang und sich beklag-te, dass ihm seine Herrschaften nichts anderes als Lachs zu essen gäben. Die Obrigkeit liess darauf die Verordnung

ergehen, dass es wöchentlich nur dreimal Lachs zu essen bekommen sollte.» Aber bereits zum Zeitpunkt Mangourits Reise war der Lachs so selten geworden, «dass der unbemittelte Theil des Volkes ihn nicht mehr bezahlen» konnte.

Wiederansiedlungsprojekte

Mit dem Ziel, den Lachs im Rhein wie-der anzusiedeln, hat die Internationa-



le Kommission zum Schutz des Rheins das Projekt «Lachs 2000» ins Leben gerufen. Im Rahmen dieses Projektes wurden neben anderen Rheinzulflüssen seit 1984 auch in den Schweizer Zulflüssen Wiese, Birs, Ergolz und Möhlinbach Junglachse ausgesetzt, die von dort aus ihre Reise ins Meer an-traten. Dank dieser Wanderung überlebten sie die verheerenden Folgen des Brandes von Schweizerhalle am 1. November 1986, bei dem die Was-serfauna des Rheines zu einem gros-sen Teil zerstört wurde. 1990 kehrten die ersten ausgesetzten Lachse in den Niederrheinzulfluss Sieg zurück, wo seit 1994 wieder eine natürliche Ver-mehrung stattfindet. Mit Fischtrep-pen wird der Rhein nach und nach wieder fischgängig gemacht. Bis heute ist er bis ins elsässische Gamsheim pas-sierbar. Mit dem Folgeprojekt «Lachs

2020» soll der Rhein bis nach Basel fischgängig gemacht werden.

Vom Brotfisch über die Delikatesse zur Hausmannskost

Je seltener etwas vorkommt, desto ge-fragter ist es. So wurde auch der einsti-ge Brotfisch mit seinem Verschwinden aus dem Rheingebiet zur Delikatesse. Dank dem gestiegenen Volkseinkom-men in jüngerer Zeit konnten sich auch wieder einfachere Leute den Lachs leisten. Um die steigende Nach-frage befriedigen zu können, werden in Nordeuropa in grossen Fischzucht-anlagen Lachse massenweise ge-züchtet und unsere Läden mit aller-lei erschwinglichen Lachsprodukten regelrecht überschwemmt. Vor allem zur Festtagszeit darf der geräucherte Lachs nicht fehlen. Beinahe auf jedem Buffet und jeder Speisekarte tummelt sich der Lachs; so aufdringlich, dass eine erneute Verordnung der Obrigkeit zur Beschränkung der Lachsschwem-me überlegenswert wäre. Das einstige Luxusprodukt ist wieder zur gewöhnli-chen Hausmannskost geworden. ■

Erwin Jörg ist dipl. Biologe und Webpublisher, erwinjoerg.ch

AUSFLUGSTIPP

Im Winter gibt es auch in der Schweiz die Möglichkeit zum Eisangeln im nordischen Stil, zum Beispiel auf dem Hoch-Ybrig im Kan-ton Schwyz. Lachs gehört dort natürlich nicht ins Beuteschema, ein Fischerlebnis ist es jedoch allemal: Nach einer Einführung in die Eisfischerei kann das eigene Eisloch gehohlet werden, für heisse Getränke und Mittagessen ist gesorgt. Termine zur Anmeldung im Januar und Februar über T. 043 466 53 69 oder auf natur-erlebnisse.ch/fish_overview.php