

OÖN – Hoamatland, 14.3.2015

Die Fischerin vom Traunsee

Aufm See, unterm Stoan, da ist Monika Trawöger zu Hause. Seit 15 Jahren fährt sie als Fischermeisterin jeden Tag hinaus, um die Netze einzuholen. Ein Knochenjob, aber die Fischerin vom Traunsee würde nie im Leben etwas anderes machen wollen, als ihre Vorfahren seit fast 400 Jahren.



Monika Trawöger Bild: (Volker Weihbold)

Vom Tag ist noch nicht viel zu sehen. Er ist noch jung, vier, vielleicht fünf Stunden alt. Unterm Stoan, wie sie den Traunstein hier nennen, ist es ruhig, der See ist glatt und der Verkehr durch Altmünster hat noch nicht Fahrt aufgenommen. Draußen am See gleitet ein grünes Plättenboot. Durch das fahle Licht der Dämmerung lässt sich ein konturloser Körper ausmachen. Er gehört zu Monika Trawöger, der Fischerin vom Traunsee. Aus klammen Fingern formt sie Fäuste und zieht rhythmisch am Fischernetz. Über den See huscht ein leichter Luftzug. Trawöger nennt ihn Niederwind. Und der ist sehr, sehr kalt. Dann zerreißt ein Aufschrei die Stille: „Au! Bleds Viech!“

Die Fischerin vom Traunsee arbeitet einen Barsch aus dem engmaschigen Netz, umständlich, denn aus den Rückenflossen des Raubfisches ragen nadelspitze Stacheln und die Kiemendeckel sind Messern gleich scharf. Der Barsch muss raus, denn er frisst Fische und deren Eier. Endlich ist er frei und platscht in ein weißes Schaffel. Sein irdisches Ende wird er später in Form von Filets finden.



Im Netz: 50 Meter lang ist das Netz (mit Barsch) und 20 Meter tief der See bei Boje 19, dem Revier von Monika Trawöger.

Ein Fisch in der Wiege

Im See, da sind die Trawögers dahoam. Die Familienchronik weist den Hausnamen „Fischer in der Wies“ seit dem Jahr 1636 der Familie Trawöger zu. Monika hat im Jahr 2000 die Meisterprüfung gemacht, gemeinsam mit einer Bekannten. Sie beide sind jetzt die einzigen Meisterfischerinnen vom Traunsee. Dass sie die Fischerei in die Wiege gelegt bekommen hat, mag abgedroschen klingen, wahr ist es jedenfalls ganz sicher. Fische fangen, entschuppen, ausnehmen, davor hat ihr nie gegraust. Und vom frühen Aufstehen mittlerweile auch nicht mehr. Ihr Vater Johann, der „Opa“, ist mit seinen 78 Jahren immer noch am See draußen, er hat auch die grüne Platte aus Holz und Polyester gezimmert.

Neulich hat er es zu bunt getrieben, ist ins Boot reingesprungen und schon war's passiert. Das Knie mag nicht mehr recht, und der Opa muss das Bett hüten. „Das ist lästigst“, bemüht seine Tochter die Steigerungsform für die unangenehme Situation.

Denn die Fischerei hat nur für den einen sozialromantischen Touch, der die Arbeit vor dem lukullischen Genuss nicht machen muss. Knochenarbeit. Mit einem Augenzwinkern gibt sich Monika Trawöger den körperlichen Befähigungsnachweis selbst: „Meine Mukis und meine Isolierschicht sind nicht schlecht...“ Wobei ein Mann schon recht wäre. Doch der ist vor 25 Jahren aus freien Stücken gegangen. Aber darüber mag die Fischerin vom Traunsee nicht reden. Über ihre Tochter schon. Die steigt gerade ins Auto und fährt weg. Zur Fischermeisterprüfung. „I fahr jetzt, Mama.“
„Wünsch dir ois guade!“

Monika Trawöger legt das wasserdichte Fischergewand ab und geht zur Räucherhütte, aus der abwechselnd weißer und schwarzer Rauch aufsteigt. Gestern hat sie die Reinanken und Saiblinge eingesurt, heute werden sie für die Dauer eines Fußballspiels mit morschem Buchenholz zwischen 40 und 80 Grad geräuchert. Und dann geht's gleich zur Verkaufshütte hinauf an die B145, wo Georg, der Schwiegersohn in spe, jeden Tag ab neun Uhr die frisch gefangenen oder geräucherten Fische verkauft, gemeinsam mit Fischsuppe, Sulz und einem

Stanglfisch, dem Pendant zum Steckerlfisch, allerdings mit einer Reinanke statt einer Makrele am Holzstaberl. Das Geschäft geht gut: „Die Leut’ kommen sogar aus Linz und reißen dir die Fisch aus die Händ’.“ Wiewohl es keine Fanggarantie gibt. Zwischen null und hundert Fische können im Netz zappeln.



Geräuchert: Am Vortag gesurt und dann etwa 90 Minuten in der Selch'.

Kein hint' umi

Monika Trawöger ist ein friedfertiger, grundehrlicher Mensch. Eine g'standene Frau, die nicht jammern will, aber die schon auch recht direkt sagt, was sie sich denkt. „Ein hint' umi gibt's bei mir nicht.“ Also kann sie unter Umständen richtig narrisch werden, wenn die Leut' die Fischer als ein paar Idioten ansehen, die auf dem See herumfahren. Narrisch wird sie auch, wenn sie im Fernsehen sieht, wie die Meere leergefischt werden und tonnenweise tote Fische wieder ins Meer zurückschmeißen, weil es zu wenig Nachfrage gibt.

Monika Trawöger liegt die ökologische Nutzung des Traunsees auf dem Herzen. Deshalb züchtet sie mit dem Obmann der Traunseefischer, Herbert Gaigg, Fische, die später einmal in den Traunsee eingesetzt werden. Allein im Vorjahr waren es zwölf Millionen Reinanken. Deshalb wird sie doppelt narrisch, wenn jemand diesen Naturkreislauf stört oder gar zerstört. Motorbootfahrer etwa, die sich weder an Fahrverbote noch an Tempolimits halten. Tausende Fische werden von Schiffsschrauben verletzt oder gar getötet. Trawöger holt aus der Kühltruhe zwei Beweisstücke. Etwa vier Jahre alte Reinanken, schlimm zugerichtet.



"Do bleibst im Training." - Monika Trawöger auf der Suche nach Fischen, die ins Netz gegangen sind.

Ein Riesenhecht im Netz

Auch durch den starken Algenbefall des Sees und das geplante Pumpspeicherkraftwerk auf dem Sonnstein sieht die Fischerin ihre Zunft und den Fischbestand gefährdet. „Die wollen zweimal am Tag Wasser vom Traunsee auf den Sonnstein pumpen. Die Reinanken laichen am Ostufer bei Ebensee und genau dort wird das Wasser durch ein Rohr mit vier Metern Durchmesser angesaugt. Mit den Fischen - und außerdem wird Plankton im ohnehin nährstoffarmen See vernichtet.“ In guten Zeiten gehen aber auch große Fische ins Netz. 15 Kilo schwer und 1,23 Meter lang war ein Hecht, ihr bisher kapitalster Fang. Nachsatz: Anglerlatein haben die Netzfischer nicht nötig...

„Urlaub? Eher nicht“

Schön langsam muss Monika Trawöger wieder weitermachen. Löcher in den Netzen flicken, wenn 's Wetter nicht zum Hinausfahren taugt, Fische verarbeiten, sich um die Ferienwohnungen im grünen Haus vom Fischer in der Wies kümmern. „Termine kannst du dir in diesem Beruf keine ausmachen, weil du vom Wetter abhängig bist. Du kannst auch nicht sagen, heute freut es mich nicht, denn wenn du einen Fisch gefangen hast, dann gehört der verarbeitet. Aber ich kenne das nicht anders“, erzählt Trawöger aus ihrem Leben. Urlaub? „Eher nicht.“



Frische Fische: Der tägliche Fang wird "ab Hütte" umgehend wieder verkauft.

Die Arbeitsstunden darf eine Fischerin vom Traunsee nicht zählen. Und ans Aufhören nicht einmal denken. „Mein Antrieb, weiter zu machen, ist die Tradition“, sagt sie und zeigt auf die Jahreszahl in der Familienchronik, in der die Fischerzunft begonnen hat. 1636.

Das Projekt - Rettet die Fische des Traunsees

Aus dem Traunsee nicht nur herausnehmen, sondern auch zurückgeben. Das wollen die Fischer vom Traunsee, allen voran Obmann Herbert Gaigg und Monika Trawöger, mit dem Projekt „Rettet den Traunseefisch“. Mit viel Liebe und Fachwissen betreiben sie das Fischbruthaus in Altmünster.

In der Laichzeit im November und Dezember werden Laich und Samen händisch entnommen und vermischt. Der Laich wird in Behältern bei konstanter Temperatur von 0,5 Grad gehalten. Ende März kommen die Brütlinge in große Bottiche und werden mit Plankton aus dem Traunsee gefüttert. Bei einer Größe von etwa 3,5 cm werden sie dann im See verteilt. Nach rund drei bis vier Jahren sind sie fangreif