

Angeln unter Aufsicht

BLAUSEE Das traditionelle «Ausfischen» findet nicht mehr statt. Seit Mittwoch gibt es aber ein neues Angebot unter fachmännischer Anleitung und Aufsicht. Der «Frutigländer» war dabei und gibt einen ersten Einblick.

BENJAMIN HOCHULI

Das Tierschutz-Verfahren nach dem letztjährigen Ausfischen hatte die Blausee AG dazu bewogen, das langjährige Angebot in diesem Umfang nicht mehr anzubieten. Der Dachverband Berner Tierschutzorganisationen (DBT) bemängelte vor Gericht die grosse Zahl unausgebildeter Fischer während des Ausfischens im Oktober 2016 und die mangelhafte Kontrolle durch Aufseher. Die Fische seien mehrmals fachunkundig getötet worden und hätten dadurch unnötig gelitten. Die Staatsanwaltschaft stellte das Verfahren aber letzten Monat ein, da kein Organisationsverschulden der Blausee AG vorlag. Beim Blausee will man den Besuchern weiterhin einen Einblick in den Fischfang vermitteln und ihnen die Berührungängste nehmen. Daher entschied man sich für ein neues, differen-

ziertes Angelangebot, das sich primär an Personen mit keiner oder nur geringer Angelerfahrung richte, so Blausee-Direktor Stefan Staub. «Zum Beispiel ein Vater mit seinem Sohn oder ein Pate mit seinem Patenkind, wir betreuen auf Anfrage aber auch Gruppen.» Die Konzepterarbeitung geschah in Absprache mit dem Fischerei-Inspektorat und dem Veterinärdienst des Kantons Bern.

Einführung in «urchigem» Dialekt

Mittwoch, 11. Oktober, 14 Uhr, Begrüssung und anschliessend ein erster Theorieteil innerhalb des Hotels Blausee. Nach einer kurzen Einführung zum See und zur Bio-Forellenzucht werden die Teilnehmer dann von den Instruktoren über die Ethik-Vorschriften, die Fischerausrüstung mit Angeltechnik und Rutenführung sowie über das sachgemässe Töten der Forellen informiert. Dies geschieht mittels Video, das direkt am Blausee gedreht wurde. Es wird schön auf jeden Punkt eingegangen und besonderes Augenmerk auf das korrekte Töten gelegt.

In markantem Oberländer Berndeutsch erklärt der Instruktor: «Die Fo-

relle zuerst mit einem Schlag auf den Kopf betäuben und sie anschliessend mittels Schnitt unterhalb des Kiemenbogens töten.» Alles, was im Video gezeigt wird, bekommt man anschliessend auch noch schriftlich in einer Broschüre. Zusätzlich muss jeder Teilnehmende eine Ethikerklärung unterzeichnen, worin er bestätigt, die Tierschutzrichtlinien einzuhalten. Bevor es ans Angeln geht, ermahnt der Instruktor noch einmal ausdrücklich, nur die Regenbogenforellen zu fangen und die Bachforellen (in Schonzeit) wieder freizulassen. Die Schonzeit schützt den Fisch und seine Bestände während der Laichzeit und wird vom Kanton vorgegeben. Für die Bachforelle dauert sie vom 1. Oktober bis zum 15. März.

Vorerst nur im Oktober

Im zweiten Teil werden die Teilnehmer praktisch eingeführt. Er findet direkt am Seeufer statt, wo ein Bereich für die Angler abgesperrt ist. Das Angelmaterial wird von der Blausee AG zur Verfügung gestellt, eigenes Equipment darf nicht verwendet werden. Gefischt wird ohne Widerhaken und jeweils nur mit einer

DAS FRUTIGLAND – EINST UND HEUTE



«Oben ohne» ist immer noch populär

Auf Voranmeldung konnten Postautofans und Wanderer letzte Woche eine ganz spezielle Fahrt von Reichenbach bis zum Tschingelsee und zurück erleben: Eine Fahrt mit dem 19-Plätzer-Cabrio-Postauto, initiiert von den Schweizer Wanderwegen. Das Wetter spielte leider nicht mit wie erhofft. Dank eines Glas-Panorama-Daches genossen die Passagiere dennoch eine einmalige Aussicht. Am 1. Mai 1930 fuhr während des Sommers erstmals das Postauto, eine 14-plätzigere Berna (Bild), ins Kiental. Karl Geiger Senior hatte den Zuschlag für die motorisierte Verbindung erhalten. Die Eröffnungsfahrt fand unter Polizeischutz statt, da die Kutscher mit Blockaden und Schlägereien gegen «fremde Fötzel» drohten.

BILD ALT: SAMMLUNG ROBERTUS LAAN

BILD NEU: CHLAUS LÖTSCHER

TEXT: RED.

