

Bremgarter Fischerei zwischen 1925 und 1955

Autor(en): **Schaufelbühl, Bruno / Ehrensperger, Heidi**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bremgarter Neujaarsblätter**

Band (Jahr): - **(1999)**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-965466>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

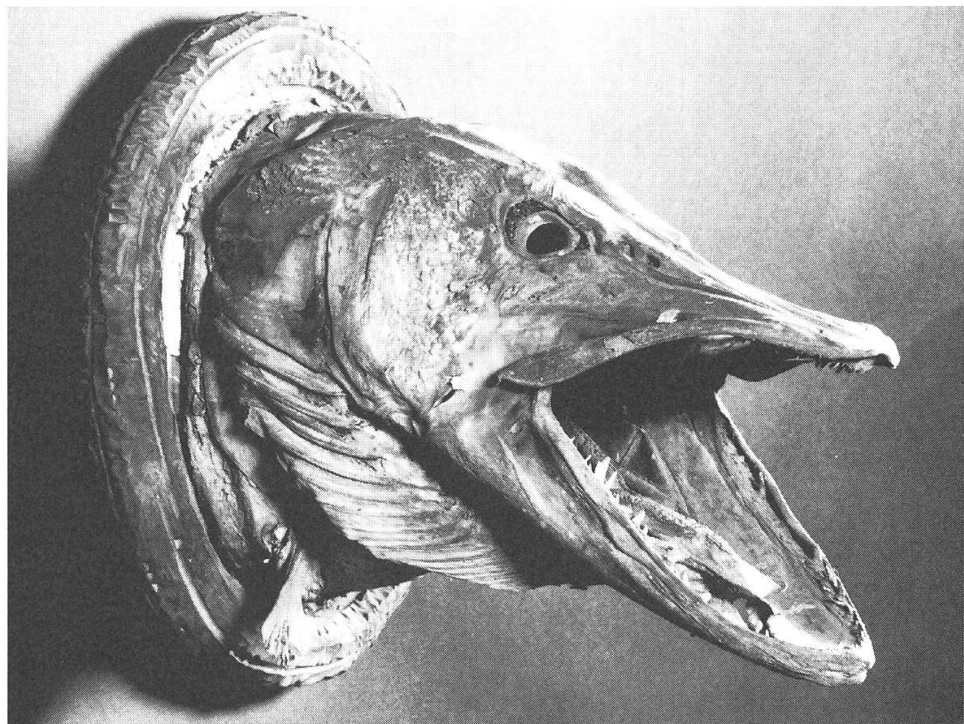
Bremgarter Fischerei zwischen 1925 und 1955

VON BRUNO SCHAUFELBÜHL

redaktionell bearbeitet von Heidi Ehrensperger

Grossvater Heinrich Schaufelbühl, der das Restaurant Stadtkeller (vormals Krone) 1897 gekauft hatte, konnte das Fischereipatent in der Reuss um Bremgarten erwerben. Dies war keine leichte Angelegenheit gewesen; noch 1913 hatte er sich in einem Leserbrief in der Zeitung über die Art der Vergabe beschwert. Später scheint die Sache in Ordnung gekommen zu sein, und Schaufelbühls hatten das Recht, in der Reuss Fische zu fangen, auch mit Netzen. Spreizgarn, Spiegelgarn und Schleikgarn hiessen die verschiedenen Netze, mit denen je nach Ort und mit unterschiedlichen Techniken gearbeitet wurde. Diese schweren Netze wurden nach jedem Fang aufgehängt, gesäubert und geflickt. Die Flickarbeit übernahm Hilda, die Ehefrau von Heinrich Schaufelbühl junior.

**25-pfünder Hecht,
1,10 Meter lang,
gefangen 1928 im
Eggewilerspore von
Heinrich und Karl
Schaufelbühl.**



Nicht immer, wenn die Brüder Heinrich und Karl Schaufelbühl, die Söhne Heinrichs, mit ihrem Weidling hinausfuhren, brachten sie reichen Fang nach Hause; manchmal aber, wenn sie im Eggenwiler Sporen Hechte fingen, mussten sie früher als geplant heimkehren, weil der Fischkasten in ihrem Weidling, der von unten Frischwasser bekam, schon voll von Hechten war. Wenn die grossen Tiere im Fischkasten sich stark bewegten, musste der Deckel mit Netzen beschwert werden.

Grosse Sachkenntnis brauchte es, um im März die Schwärme der Äschen genau zu treffen, die an der Kiesbank im Kessel mit Netzen in grosser Zahl gefangen werden konnten. Karl Schaufelbühl beobachtete dann die Reuss genau und meinte: «*Jetzt chömids!*» Das Wasser bewegte sich, und die Schwärme der Äschen liessen sich durch kleine Wellen erahnen.

Schaufelbühls hatten die Bewilligung, diese Äschen «abzustreifen», das heisst, den Fischlaich zu entnehmen und dem Besitzer der Fischzucht zu übergeben. Bei diesem offiziellen Vorgang war auch die Polizei zugegen und markierte die abgestreiften Äschen mit einem Stempel auf den Schwanz. Äschen sind Edelfische, die sich besonders gut verkaufen liessen.

Die meisten Fische wurden für das eigene Restaurant gebraucht, durchreisende Zürcher kamen gerne Hecht im Bierteig mit Salzkartoffeln essen. Die Portion kostete 3.50 Franken. Neben der Bäckerei war bis 1962 auf einem Schild zu lesen: «*Verkauf von lebenden Fischen*». Im Fischkasten im Restaurant, früher auch im Brunnen vor dem Haus, wurden die gefangenen Tiere noch gehalten, bis man sie brauchte. Es gab Kunden, die sich ihren frischen Fisch so im Aquarium aussuchten. Daneben besuchten Schaufelbühls auch den Markt in Wohlen, wo sie ihren Fang anboten.

Für andere Angler, damals etwa zehn an der Zahl, die Fischkarten gelöst hatten, war es oft ein Ärgernis, dass Schaufelbühls mit den Netzen so viel herausgezogen hatten. Ein passionierter Fischer war Adolf Schaufelbühl, ein Verwandter der Familie im Stadtkeller; er wusste, wie und wo er welche Fische fangen konnte, und bewahrte sie zuhause öfters in der Badewanne auf, bis er sie verkaufte!

Wer ass Fisch?

Die zahlreichen jüdischen Einwohner des Städtchens kauften gerne frischen Fisch, die christliche Bevölkerung dagegen ass nur höchst selten Fisch. Am Karfreitag jedoch waren die Fischrestaurants in Bremgarten voll besetzt: Protestantische Zürcher kamen dann Fisch essen. Erzählt wird auch, dass es bei armen Leuten hin und wieder Fisch gegeben habe, wenn sie ihn von irgendwoher erhalten hatten. Hier wird es sich vor allem um Ruchfisch oder Weissfisch gehandelt haben: Barben, Alet und Nasen, die ungezählte Gräten haben und heute nirgends mehr auf Speisezetteln erscheinen. Damals machte man unter anderem auch eine Art «Hacktätschli» daraus.

(Siehe auch
Neujahrsblatt 1998,
S. 105 – 108).

Schöne 226 2

Reußfische

**Hechte, Aeschen
Barben etc.**

sind fortwährend zu haben bei:
Hch. Schaufelbühl
140 Schlossergasse - Bremgarten

Bruno Schaufelbühl

Jahrgang 1930, in Bremgarten aufgewachsen, führte Bäckerei und Restaurant zum Stadtkeller bis 1991, als er die Geschäfte der nächsten Generation übergab.

Bilder

Foto: Othmar Schaufelbühl

Inserat: Eigentum Othmar Schaufelbühl



**Stimmungsaufnahme
am Flachsee**
*vom ehemaligen Standort
des alten AEW-Kraftwerkes aus.*