

Zeitschrift: Rheinfelder Neujahtsblätter
Herausgeber: Rheinfelder Neujahtsblatt-Kommission
Band: 51 (1995)

Artikel: Vom Fischen zun Angeln : Robert Lang, der letzte Berufsfischer von Rheinfelden
Autor: Akermann, Max
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-894634>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

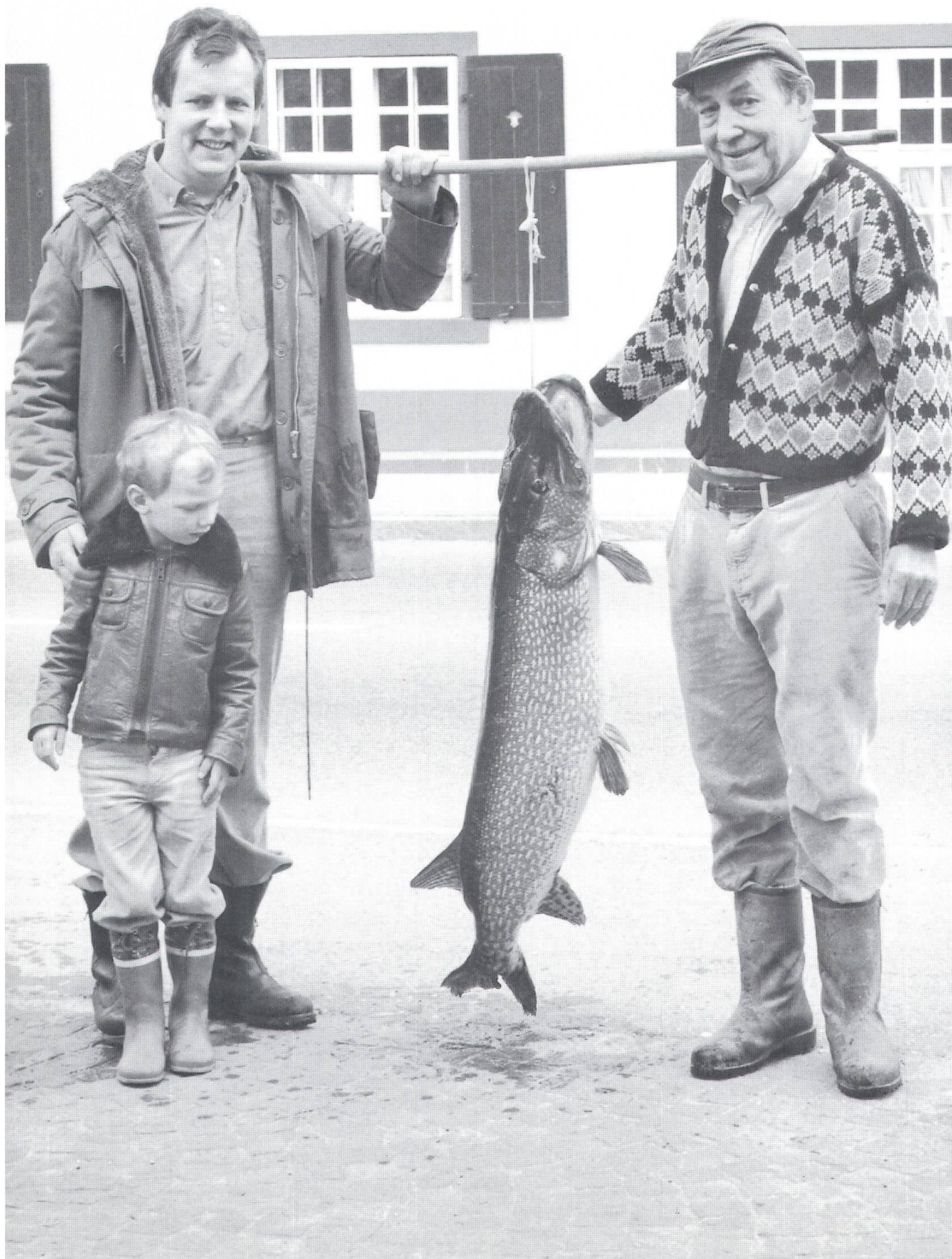
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Robert Lang, der letzte Berufsfischer von Rheinfeldern

Der 19. Mai 1994 wäre ein Tag so richtig nach dem Geschmack von Robert Lang gewesen. Wieder einmal hatte der Rhein es den Menschen gezeigt, hatte Keller überflutet, an der Brücke gezerrt und Feuerwehr und Zivilschutz alarmiert. Aber der letzte Rheinfelder Berufsfischer erlebte das «Jahrhundert-Hochwasser» nur aus Distanz. Er war zusammen mit seiner Frau weggefahren. Noch vor wenigen Jahren wäre dies unmöglich gewesen. Jahrzehntelang war Robert Lang nämlich nebenamtlicher Pumpenwart im Auftrag der Kraftwerke Augst/Wyhlen. Dies brachte die Verpflichtung mit sich, ständig präsent zu sein. Gemeinsame Ferien waren für Robert Lang und seine Frau unmöglich.

Mit Pumpenwart Lang noch im Amt, wären Rheinfeldens Keller vor Pfingsten aber wohl trocken geblieben. Noch stehen zwar die Pumpen im Keller des Hauses an der Fröschweid 4, aber vor fünf Jahren sind sie auf automatischen Betrieb umgestellt worden. Auch die Reservepumpen glaubte man nicht mehr zu benötigen. Robert Lang lakonisch: «Im Kraftwerk ist eine neue Generation am Ruder. Die weiss nicht mehr, dass alle zehn Jahre ein Hochwasser kommt. Auch die Überschwemmungen vor Pfingsten waren beileibe kein Jahrhundert-Hochwasser. In unserem Haus ist noch die Hochwassermarke von 1950 angebracht. Vergleichbare Situationen habe ich manche erlebt und von weiteren erzählte mir mein Vater. Aber die alten Leute werden halt nicht mehr gefragt.» Schmunzelnd erzählt Robert Lang, wie kürzlich Stadtarbeiter in der Fröschweid zunehmend verzweifelt eine alte Kanalisationsleitung suchten, die vom Hotel «Schützen» kommend irgendwo in den Rhein münden musste. Aber der vor Jahrzehnten zugemauerte Einlauf konnte nicht mehr gefunden werden. Dass in unmittelbarer Nähe ein Mann wohnte, der hier buchstäblich jeden Stein kennt, schien niemanden zu interessieren. «Zufällig sah ich den Bauverwalter auf der Strasse. Erst jetzt fragte er mich, ob ich den Standort der alten Leitung kenne. Natürlich erinnerte ich mich genau daran und konnte die Arbeiter zur gesuchten Stelle führen.»

Robert Lang ist vertraut mit allen Aspekten des Rheins bei Rheinfeldern. Die Luft und das Klima Rheinfeldens bekommen ihm dagegen weit weniger. Er leidet unter starkem Asthma. Seine an-

gegriffenen Lungen bräuchten Höhen- oder Meeresluft. «Aber in Rheinfeldern bin ich geboren, am und mit dem Rhein aufgewachsen, hier will ich bleiben.»

Geboren wurde Robert Lang vor 78 Jahren (geb. 26.5.1916), und aufgewachsen ist er in der Fröschweid 4, wo er heute noch lebt. Es ist das Haus des Pumpenwarts, an Rheinfeldens tiefster Stelle gelegen. Hausbesitzer sind die Kraftwerke Augst/Wyhlen, die hier an der hochwassergefährdeten Stelle eine Pumpstation eingerichtet haben.

Bereits Vater Lang war hier nebenamtlich als Pumpenwart tätig. Hauptberuflich war er Bauamtsvorarbeiter bei der Gemeinde. In Rheinfeldern war er 1911 hängengeblieben, nachdem er 1911 als Polier an der neuen Rheinbrücke gearbeitet hatte.

Und noch einen Beruf übte Vater Lang aus: Er war Fischer – neben Fischer Klein, der oberhalb des Wehrs fischte, der einzige Rheinfelder mit Berufsfischerpatent.

Berufsfischen, das hiess damals Lachsfischen. Am Lachs oder, wie man hier sagt, am Salm liess sich recht gut verdienen. Die Zwischenkriegszeit war für die Salmfischer besonders lukrativ, konnten sie doch die Beute dem bekannten Comestibles-Geschäft Christen nach Basel liefern, das die Delikatesse teuer an Feinschmecker weiterverkaufte. «Die Mär vom Lachs als Armeleute-Essen stimmte wohl nie, mindestens nicht für dieses Jahrhundert. Salm war immer schon ein Fisch für Wohlhabende. Das Gesinde musste sich mit Weissfisch begnügen», meint Robert Lang zu den Geschichten, wonach die Bediensteten in vornehmen Basler Häusern häufig Lachs essen mussten, weil die Herrschaft sich dafür zu vornehm war. Robert Lang muss es wissen, war seine aus Freudenstadt gebürtige Mutter doch jahrelang als Herrschaftsköchin in Basel tätig.

Die Salmfischer am Rhein machten sich eine Eigenart des begehrten Fisches zunutze. Der Salm kommt zum Laichen immer an die Stelle zurück, wo er geboren wurde. Die Tiere legen dazu Tausende von Kilometern zurück. Eine solche Laichstelle waren die Kiesgründe beim Beuggenboden. Jeweils im Juni schwammen die Lachse bei Rotterdam in die Rheinmündung, im Dezember erreichten sie Rheinfeldern. Zwei Stellen gab es, die geeignet waren für Lachsfang, neben dem Beuggenboden auch die Kiesbänke im Bereiche der alten Badeanstalt beim Hotel «Salines». Dort legten die Fischer Lachsfallen aus. Dem gefangenen Salm zogen sie eine Schnur durch die Kiemenöffnung, banden ihn an den Weidling und immer am Samstag ruderten die Rheinfelder Fischer Lang und Klein mit der ganzen Wochenbeute im Schlepptau nach Basel. Robert durfte seinen Vater schon als Knabe begleiten. In Basel allerdings wurde der Junge auf den Bahnhof gebracht und er musste mit dem Zug nach Hause fahren,

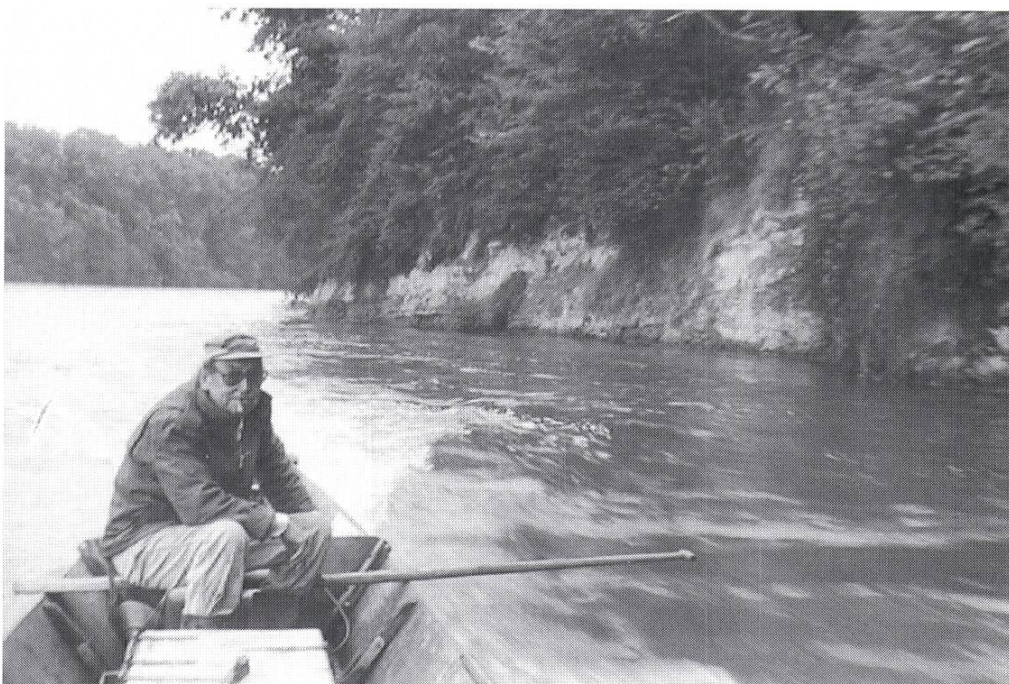
während die Alten den Erlös aus der Salmfischerei verprassten. Oftmals kehrten sie erst am Dienstag nach Hause zurück – und nicht die beschwerliche Fahrt flussaufwärts war der Grund für die Verspätung.

Das Aus für die Salmfischerei am Hochrhein kam 1937 mit dem Bau des Kraftwerks Kembs. Den Fischen war der Weg flussaufwärts versperrt. Robert Lang fing den letzten Salm allerdings noch im Jahre 1945. Zwei Jahre zuvor war nämlich im Krieg der mittlere Pfeiler des Kraftwerks Kembs gesprengt worden – der Weg zu den alten Laichplätzen war für die Salme plötzlich wieder frei, wenn auch nur für kurze Zeit.

Rheinfelder Salm gibt es seit fünfzig Jahren keinen mehr. Robert Lang musste in Europas Norden, um den begehrten Fisch zu fangen. Seine Reisen nach Skandinavien und bis in die Eismeerhäfen Russlands waren aber keine Beutezüge. Ihn lockte das Naturerlebnis in den Weiten des europäischen Nordens. Doch davon später.

Nach dem Krieg war Robert Lang einer der ersten, die regelmässig die Grenze zu Deutschland passieren konnten. Bereits im Jahre 1945 pachtete er nämlich ein Fischereilos auf der deutschen Rheinseite. Die Pachtpreise für die Lose in der Schweiz waren zu teuer geworden, nachdem der damalige Wirt der «Fischerstube», Dölf Glaser, zusammen mit dem Zofinger Verleger Ringier bei den Pacht-Steigerungen die Preise in die Höhe getrieben hatte.

45 Jahre lang fischte Robert Lang auf deutscher Seite, bis er vor fünf Jahren die Pacht altershalber nicht mehr erneuerte. Heute sind alle acht (CH), bez. zwölf (D) Fischereilose an Sportfischer verge-



Robert Lang
in seinem Weidling

ben. Die Berufsfischerei lohnt sich längst nicht mehr. Bereits für Robert Lang und für seinen Vater war die Fischerei nie mehr als ein Zubrot. Heute wäre eine Existenz als Berufsfischer am Hochrhein gänzlich unmöglich. Die Fänge gehen zurück, aber die Berufsauslagen steigen. «Meinen ersten Weidling kaufte ich 1942 für 120 Franken», erzählt Robert Lang. «Alle zehn Jahre habe ich mir einen neuen Kahn gekauft. Der letzte kostete 2000 Franken.»

Gelernt hatte Robert Lang Maurer, aber er wechselte früh schon ins Versicherungsgeschäft und arbeitete lange Jahre als Inspektor bei der «Patria». Die Vertretertätigkeit brachte viel Arbeit an den Abenden und am Wochenende mit sich. Dafür waren die Nachmittage weniger stark belegt. Diese Zeit nutzte Robert Lang, um der Fischerei nachzugehen. Er fischte übrigens fast ausschliesslich mit Reusen. Nach der Katastrophe von Schweizerhalle 1986 hatte er genug von der halbberuflichen Fischerei. Er verkaufte alle Reusen, und heute angelt Robert Lang nur noch gelegentlich mit der Rute. Die Rheinfischerei interessiert ihn nicht mehr gross. Umso lieber fährt er an den Bodensee, wo er viele Fischerkameraden kennt und gelegentlich Eglifilets nach Rheinfelden «importiert».

Das Fischen ist für Robert Lang also definitiv zum Angeln geworden, zum betulichen Hobby. Früher war es oft auch Abenteuer. Das begann schon sehr früh, etwa wenn sich Robert und seine Freunde mit Vaters Boot den Stadtbach hinaufwagten, der damals noch offen in den Rhein mündete. Bis zur Schwibbogen-Mühle konnte man fahren, dann versperrte ein Wasserfall den Weg. Es wimmelte von Ratten und häufig war das Wasser blutrot gefärbt von den Abfällen aus dem Schlachthaus in der Marktgasse (heute Metzgerei Acklin). Auch das Abwasser aus den Haushaltungen wurde ungeklärt in den Stadtbach geleitet und Vorsicht war auch gegen oben geboten: nicht wenige Plumpsklos hingen wie Erker über dem Stadtbach!

Für die Fische und damit auch für die jungen Fischer war diese Art von Gewässerverschmutzung allerdings ein Paradies. Schwärme von Barschen, Brachsmen, Nasen und so weiter standen an der Stadtbachmündung direkt unter der Terrasse von Robert Langs Elternhaus. Dort zog Robert schon als kleiner Bub jeden Tag drei, vier Barben aus dem Wasser. «Damals wurden diese Fische geschätzt als willkommene Abwechslung auf dem Mittagstisch. Heute rümpfen die Leute die Nase, wollen keine Fische mit vielen Gräten mehr. Nur noch Hechte oder Forellen sind gut genug.»

Fischen als Abenteuer erlebte Robert Lang aber auch auf seinen vielen Reisen in den Norden von Europa. In Skandinavien und in Russland fand Robert Lang, was ihn an der Fischerei immer fasziniert hatte. Dort war er ein Teil der Natur. In den Weiten der

schwedischen Tundra, an den unendlich vielen finnischen Seen, weitab von Hektik und Lärm, war auch der Mensch zurückgeworfen auf grundlegende Tätigkeiten: Essen besorgen, sich warm halten, Hütten errichten und so weiter. Noch heute beginnt das Gesicht von Robert Lang zu strahlen, wenn er von diesen Erlebnissen erzählt, von den Freunden im Norden, die er so manches Jahr besucht hat, von den Erlebnissen in der Einsamkeit. Und es sind nicht Geschichten von wunderbar grossen Fischen, die er dort an Land gezogen hat, im Gegenteil: die Ausbeute war immer zweitrangig, das Erlebnis zählte und heute die Erinnerung.

Erinnerung ist, wie gesagt, auch die tägliche Kontrolle des Pegelstandes und der Pikettdienst an den Wasserpumpen. Dafür sind im vergangenen Mai wieder Aufräumarbeiten nach der Überschwemmung angefallen. Robert Lang nimmt's gelassen. Das gehört halt auch zum Leben am Rhein, und ein besonderes Erlebnis hat ihm auch das letzte Hochwasser wieder beschert. Als er nach Hause kam und die Bescherung im Hinterhof begutachten wollte, schwammen ihm im überfluteten Garten zwei Wildenten entgegen.

***Saumon à la Bâloise,
ehemals in der Rheinfelder «Hasenburg» serviert***

*1 kg Lachs
1 Zitrone
1 Esslöffel Mehl
2 grosse Zwiebeln
100g Butter
2 Esslöffel Öl
1 Esslöffel gehackter Peterli
Pfeffer und Salz*

Den gut gereinigten und geschuppten Fisch in ca. 2 cm dicke Tranchen schneiden, würzen, mit Zitronensaft beträufeln und im Mehl wenden. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in der Butter-Öl-Mischung goldgelb backen und warm stellen. In der restlichen Butter-Öl-Mischung die Fischtranchen beidseitig braun braten, auf eine heisse Platte anrichten und die Zwiebeln darauf geben. Den Peterli im restlichen Fett leicht dämpfen und über die Fische anrichten. Mit Zitronenschnitzen garnieren und Salzkartoffeln dazu servieren.