

Zeitschrift: Jahrbuch vom Thuner- und Brienzersee
Herausgeber: Uferschutzverband Thuner- und Brienzersee
Band: - (1959)

Artikel: Der Albock
Autor: Krebs, Eduard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1096586>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 26.03.2026

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

Der Albock

Ein Haubentaucher streckt seinen langen, feinen Hals, äugt herüber und taucht lautlos mit einer eleganten Verbeugung in die Tiefe. Die leichte Albockrute in der Hand, lasse ich mich von den lang vermißten Strahlen der Frühlingssonne wohligh durchwärmen. Einige tote Maikäfer, deren Hochzeitsausflug jäh im nassen Element endete, treiben, von einer leichten Strömung getragen, an meinem verankerten Fischerboot vorüber. Es ist Albockfangzeit. Die Kette des Morgenberghorns im Süden und die Gipfel des Niesens und des Stockhorns im Westen spiegeln sich farbenprächtig im blaugrünen Thunersee. Trotz dieses herrlichen Wetters scheinen die Alböcke keine Lust zum Anbeißen zu haben. Nach meiner Erfahrung sollten die Fische diesen, einen ihrer beliebten Futterplätze, und zwar in einer Tiefe von zirka 15 bis 20 Metern, schon aufgesucht haben. Ein von Westen einfallender frischer Wind kräuselt plötzlich die Oberfläche des Sees, und schon rupft es zart an der Rutenspitze. Ein leichter Anhieb, zum Halbkreis krümmt sich das feine, elastische Bambusrohr. Sachte und mit Fingerspitzengefühl wird der angehakte Fisch aus seinem Reich, aus 20 Meter Tiefe, hochgedrillt und mit dem Fäumer ins Boot geschöpft. Es ist ein Albock. Silberschuppig und schön in seiner eleganten Form.

Von den Ichthyologen wird dieser Fisch eingereiht in die große Familie der Salmoniden. Diese Edelfischart wird von Kennern geschätzt wegen ihrem wertvollen Fleisch. Wie die Forelle und der Lachs, so ist auch der Albock zwischen Rücken- und Schwanzflosse mit einer sogenannten Fettflosse versehen. Es ist dies das Kennzeichen aller Salmoniden, die sich wiederum einteilen in die Forellen und ihre Arten, wie Bach-, Fluß-, Regenbogen- und Seeforellen, Bach- und Seesaiblinge, Namaycush, Lachse, sowie in die Felchen oder Coregonen und in die Äsche.

Die Felchen oder Coregonen, zu deren Familie der Albock gehört, kommen in fast allen Alpenseen vor. Wir kennen sie unter verschiedenen Namen und Abarten wie: Blaufelchen, Sandfelchen, Gangfische, Ballen, Balchen, Pfärrit, Albock, Bondelle, Palée und die Zwergarten,

der Weißfisch und der Brienzlig. Je nach Art werden sie bis 2–3 Pfund schwer. Als der eigentliche Brotfisch der Berufsfischer spielen sie in der Bewirtschaftung unserer Seen eine wichtige Rolle.

Der Albock, auch Schwebfelchen genannt, hat eine sehr feine Schuppung und ein helles, weißlichgelbes Brustflößchen. Er wird 7–8jährig. Das Alter ist an den Jahresringen auf den Schuppen zu ersehen. Die Ringe sind nur mit dem Mikroskop festzustellen und zu zählen. Gut sichtbare Ringe zeugen von guten, d. h. von nahrungsreichen Jahren. Die Augen des Albock sind nach oben gerichtet und können nach unten nichts wahrnehmen. Ein sich unter dem Fisch befindlicher Köder ist daher wertlos. Während des Sommers, der nahrungsreichen Zeit, setzt der Albock zwei Fettstrangen an, um dann im Winter, in der Tiefe, wie die Bären und Murmeli in ihren Höhlen, davon zehren zu können.

Der Albock ist kein Standfisch, sondern ein Zug- oder Gangfisch. Er ist gesellig und kommt meistens in Schwärmen, die oft tausend und mehr Fische erreichen, vor. Sein Herumziehen und Wandern hängt zusammen mit der Nahrungssuche, und diese ist wiederum von der Witterung und der Temperatur des Wassers abhängig. Auch bringt ihn sein Laichgeschäft auf die Wanderung. Die Hauptnahrung des Albockes besteht aus Plankton sowie vom Seegrund aufsteigenden Mücken- und Fliegenlarven.

Das Plankton ist der griechische Ausdruck für das Treibende. Es ist die Bezeichnung für alle im Wasser frei lebenden Tiere und Pflanzen, die keine oder nur ganz geringe Eigenbewegung haben und sich von den Strömungen treiben lassen. Man unterscheidet zwischen pflanzlichem und tierischem Plankton. Das pflanzliche Plankton (Infusorien) besteht aus winzig kleinen Algen, die im Thunersee hauptsächlich in Stern-, Kreuz- und Kettenformen in braungrüner Farbe vorkommen. Ihre Nahrung ziehen sie aus Düngstoffen, die im Wasser enthalten sind. Heute haben wir im See infolge der Verunreinigung eine zu große Düngung und damit zu viel Nahrung für die Infusorien, welche sich dadurch in großen Massen und sehr schnell vermehren. Da sie nur eine kurze Lebensdauer haben, sinken sie bald wolkenartig auf den Seegrund, wo sie verfaulen. Dieser Fäulnisprozeß läßt auf dem Seegrund schwefelwasserstoff- und sauerstoffarme Zonen entstehen.

Im Jahre 1957 wurde erstmals als Folge dieser Fäulnis die Kieselalge im Thunersee festgestellt. Vom Dezember bis Ende Juli steigen

diese Algen massenhaft an die Oberfläche des Wassers, um dann abzusinken und zu verfaulen. Sie sind das erste Warnungszeichen eines kranken Sees, und heute haben wir bereits die gefürchtete Burgunderalge im Thunersee.

Das tierische Plankton nährt sich von den pflanzlichen Arten. Wir kennen sie unter den Namen Diaptomus, Daphnien, Glaskrebse usw. Sie sind meistens durchsichtig. Ohne Linse können wir sie als winzig kleine, weiße Pünktchen auf dunklem Grund erkennen. Ihre Zusammensetzung und Vermehrung hängt sehr stark ab von der Temperatur und vom Sauerstoffgehalt des Wassers. Sie sind lichtempfindlich und steigen nur nachts in die obersten Regionen des Sees. Für den Albock und alle Felchenarten sind sie die Hauptnahrung. Mit feinsten Seidengazennetzen werden sie gefangen und für die Aufzucht der Jungfische verwendet.

Wie seine verwandten Felchenarten laicht der Albock je nach Witterung in den Monaten November und Dezember. Er ist ein Stillwasser- und Tiefsee-Laicher. Seine bevorzugten Laichplätze sind tief in den See abfallende Stein- und Grienhalden, welche er in der Nähe der Einmündungen unserer Bäche und Flüsse vorfindet. Wir können ihn, da er in Tiefen bis zu 200 Metern laicht, nicht beobachten. Seinen nahen Verwandten, den Balchen, oft vom Laien auch als Alböcke angesprochen, können wir aber bei ihrem Laichgeschäft zusehen. In der Abenddämmerung und während der Nacht schwimmen sie in Schwärmen den steinigen und kiesigen Ufern des Sees und der Flußeinmündungen zu, laichen und suchen am frühen Morgen wieder die Tiefen auf. In hellen Mondscheinnächten können wir sie an gewissen Uferstellen des Sees und im untersten Teil des Schiffahrtskanals Interlaken gut beobachten. Über die Ufersteine, vom Wasser spärlich bedeckt, entbrennt ein geheimnisvolles Treiben und Spielen der Fische, so daß das Wasser spritzt und klatscht. An Kanten und Flächen streifen die reifen Weibchen ihre Eier ab, die hinunter in Löcher und Risse der Steine sinken. Zu gleicher Zeit werden die Eier durch die Milch der Männchen, die sich wie eine Nebelwolke im Wasser auflöst, befruchtet. Leider fällt ein großer Teil des Laiches gefräßigen Räubern zum Opfer, vor allem der Trüsche, die mit listigen Äuglein unter den großen Ufersteinen wartet.

Nach der Laichzeit im Januar werden oft Balchen und auch Alböcke gefangen, die kleine und größere Verletzungen an Haut und

Schuppen aufweisen, welche sie sich beim tollen Spielen und Streifen in den Steinen zugezogen haben. Oft kommt es vor, daß reife Albockmännchen ihren Laichplatz in der Tiefe nicht finden und sich, ihrem Laichdrang folgend, mit Balchenweibchen paaren. Durch Körperreibung wird das Weibchen gereizt, gibt seine Eier ab, die sogleich vom Milchner befruchtet werden. Durch die Mischung der Rassen entstehen gesunde und lebensfähige Bastarde.

Ein Felchen-Albockweibchen produziert 2–4000 Eier. In der kantonalen Fischbrutanstalt Faulensee werden pro Jahr 2–3000 Laichtiere gestreift und der Laich, 7–8 Millionen Eier, befruchtet und in Brut- oder Zugergläsern ausgebrütet. Die Inkubationszeit beträgt je nach Temperatur des Wassers 60 bis 70 Tage. Die «ausgeschlossenen» winzigen Brutfische haben nur einen kleinen Dottersack. Sie werden sofort in der Mitte des Sees ausgesetzt. Unverzüglich stechen sie von der Oberfläche des Wassers in die Tiefe, um die nahe Planktonschicht, ihr Futter, zu erreichen. Zwischen 90–120 000 Brutfischchen werden jährlich zu Sömmerlingen von zirka 3 cm Länge herangezogen. Diese werden mit dem aus dem See gewonnenen Plankton gefüttert und dann wie die Brutfischchen ausgesetzt. Die Berufsfischer haben sich verpflichtet, bei der Bewirtschaftung der Seen mitzuhelfen. Mit Grund- oder Zugnetzen fangen sie im November und Dezember die Laichtiere. Sie benötigen dazu eine gebührenpflichtige Sonder-Laichfischbewilligung, können aber dann die gefangenen und in der Anstalt gestreiften Fische verwerten. Die gebrauchten Laichfische weisen meistens Schleimhautverletzungen auf.

Der Ertrag unserer beiden Alpenseen, hauptsächlich des Thunersees, hat in den letzten Jahren wesentlich zugenommen. Diese erfreuliche Tatsache ist zurückzuführen auf eine intensive Bewirtschaftung sowie auf eine für die Felchen günstige und konstante Entwicklung des Planktons. Im Jahre 1956 wurden im Thunersee total zirka 55 000 Kilo Fische gefangen, davon sind 96 % Felchen, im Wert von Fr. 153 000.—. Der kleinere Brienersee ergab einen Ertrag von zirka 8000 Kilo, davon 94 % Felchen, im Wert von Fr. 21 500.—. Nach der Statistik wurden im Thunersee gefangen:

1950	25 000 Kilo
1951	24 000 Kilo
1952	37 000 Kilo (Beginn des Aussetzens)
1953	42 000 Kilo

1954	49 000 Kilo
1955	53 000 Kilo
1956	55 000 Kilo

Dies ergibt einen Hektarenertrag im Thunersee von 11–12 Kilo. Der Brienersee weist im Jahren 1956 einen Hektarenertrag von 3,2 Kilo auf.

Die Felchen werden von den Berufsfischern — es gibt deren 10 am Thuner- und 5 am Brienersee — vom Frühjahr bis Ende Oktober mit Grund- und Schwebnetzen oder mit dem Klusgarn, welches nur für die Hochsee gestattet ist, gefangen. Nach kantonaler Vorschrift haben die Netze eine Maschenweite von 4,5 cm und dürfen nur zu bestimmten Zeiten am Abend ausgesetzt und am frühen Morgen wieder eingeholt werden. Dank der großen Maschenweite bleiben Fische von 3–4 Jahren vom Fang verschont. Die Netze waren früher aus Garn, sind aber heute aus Nylon geknüpft. Besser als die Wettervorhersage im Radio oder das Barometer zeigen die Felchen dem Fischer das Wetter an. Kommt schlechtes Wetter, so begeben sie sich schon Tage vorher in die Tiefen. Befinden sie sich dann wieder in den oberen Schichten des Sees, so kann der Fischer auf baldige Sonnentage zählen. Meistens werden in den Netzen Felchen gleicher Größe gefangen, das will sagen, daß die Felchen in Schwärmen gleichen Alters und gleicher Größe herumziehen. Dies hängt sehr wahrscheinlich mit der Fortpflanzung zusammen.

Dem Sportfischer bietet das Angeln auf Albock und Felchen guten Sport und reiche Abwechslung. Im Winter halten sich die Alböcke in großen Tiefen auf. In den Monaten Mai und Juni, sobald sich das Oberflächenwasser langsam erwärmt hat, entwickeln sich in seichten Buchten des Sees Insektenlarven, die dann langsam an die Oberfläche des Wassers steigen. Diese Larven sind für unsere Alböcke eine Delikatesse, und in Schwärmen kommen sie herbei, um sich nach den mageren Wintermonaten auf diesen Weideplätzen gütlich zu tun. Die Larven sind sehr zarte Gebilde und können nicht als Köder auf einen Angelhaken aufgezogen werden. Der Sportfischer behilft sich damit, indem er diesen Mückenlarven treu nachgebildete künstliche Gampen oder Mücken erstellt. Sie sind auch im Handel erhältlich. Sehr feine Haken werden mit bunter Seide, mit Silber- oder Kupferfäden umwunden und mit einer Verdickung am oberen Teil des Hakens, als Vortäuschung des Kopfes, versehen. Die Gambe wird an ein Nylon-

vorfach, Reißkraft etwa 2 Kilo, geknüpft und zirka 45 cm darüber eine Bleiolive angebracht. Oft werden über dem Blei in Abständen 4—5 Seitengamben angeknüpft. Dieses Gerät nennt der Fischer dann eine Hegene. Je nach Wetter, Standort und Erfahrung wählt der Angler seine Gambe. Es kommt vielfach vor, daß von zwei nebeneinander angelnden Fischern der eine fortwährend Fische fängt, während der andere erfolglos bleibt.

Unsere Thunersee-Albockspezialisten haben nicht nur eine ruhige Hand, die ohne Zittern stundenlang die Mücke hochziehen kann, sondern auch eine große Erfahrung und sind zudem voll von geheimem Wissen, das sie nicht gerne preisgeben. Eine gute, fängige und selbstverfertigte Mücke wird von ihnen wie ein Glücksbringer gehütet und vor fremden, neugierigen Blicken verborgen. Mit der Feststellung, daß diese Spezialisten oft noch an die Krümmung des kleinen Hakens Butter, Zinksalbe, Niveacrème, Honig, Maden, Brei von zerhackten Mücken und dergleichen anbringen, sei der Deckel, der diese Geheimnisse behütet, ein wenig gelüftet. — Um beim Albockangeln Erfolg und Freude zu haben, braucht es Geduld, Beobachtungsgabe und einen guten Freund, der etwas vom Fischen versteht, als Lehrmeister.

Die alten Chroniken berichten uns vom Fischfang des Klosters Interlaken mit Hilfe des sogenannten Fach oder Körbli. Dieses Fach oder Körbli war eine Reuse, eingefügt am oberen Ende einer Schwelle, die von den Mönchen quer aufwärts über die Aare, unter den Fenstern des Städtchens Unterseen, in der Haberdarre, gebaut wurde. Die Nutzung der Fischereirechte in der Aare, im ganzen Brienzer- und im oberen Thunersee von der Nase unter Beatenberg bis hinüber nach Leißigen war während Jahrhunderten eine wichtige Erwerbsquelle des Klosters Interlaken und später der bernischen Landvögte. Die schlaunen Augustinermönche hatten sich mit den Jahren all diese Rechte anzueignen gewußt, obschon der Fisch dem Reiche gehörte und nur ein Lehen war und obschon jedes Fließgewässer freie Reichsstraße hieß und frei bleiben sollte. Um diese wichtigen Fischereirechte — gefangen wurden hauptsächlich Alböcke — entbrannten viele wilde Kämpfe zwischen Landvolk und Klosterbrüdern, so daß sogar der Kaiser schlichten mußte. Die Mönche waren aber die Stärkeren. Zum Schein gaben sie nach, um dann später ihre Hand wieder auf diese wichtige Erwerbsquelle zu legen. Das Volk rächte sich, indem es zu verschiedenen Malen den feinen Fischfang des Klosters zerstörte und sogar den

Fischer und den Koch des Klosters ins Wasser warf und die Netze zerschnitt. — Einige Zahlen von Glücksfängen sind uns überliefert worden. So wurden anno 1531 am 24. Juli morgens 2354 und nachmittags 2103 und anno 1640 an einem Augusttag 6500 Alböcke gefangen. Die Alböcke wanderten Ende Juli und August bei günstigem Wasserstand vom Thunersee, ja sogar vom Neuenburger- und Bielersee, die Aare hinauf, um ihre Laichplätze aufzusuchen. An der künstlichen Schwelle wurden sie aufgehalten und zu Tausenden im Körbli und längs der Schwelle mit Netzen gefangen.

Die heutige Wasserregulierung durch die Kraftwerke, sowie ein Fehlen der Fischtreppen bei den Staatsschleusen und die grobe Verschmutzung der Aare durch die vielen in den Fluß einmündenden Kanalisationen haben es mit sich gebracht, daß der Albock nur noch in ganz geringer Anzahl die Aare hoch steigt.

Das Kloster hatte für seinen Fischreichtum gute Verwendung. Was man nicht frisch aß oder verkaufte, wurde gesalzen oder zum großen Teil geräuchert. Frische Alböcke galten, am Spieß geröstet, als Delikatesse. Zu diesem Zweck wurden Holzspieße längs der ungeschuppten Fische durchgestoßen, so daß auf beiden Seiten noch genügend Holz hervorschaute, um die Fische über freiem Feuer auf Steinplatten aufzulegen und zu rösten. Sobald die Alböcke heiß waren, wurden sie ohne Mühe enthäutet, dann gesalzen und schön braun fertig geröstet. Auch die geräucherten Alböcke, in der Klosterchronik Albocki fumigati genannt, waren eine gesuchte und geschätzte Spezialität. Ganz und nicht entschuppt wurden sie gesalzen und kreuzweise in Holzzubern, bedeckt mit Holzdeckel und Steinen, während vier Tagen eingelagert. Sie wurden dann gewaschen, auf Holzstäbchen aufgespießt, kurze Zeit an der Luft getrocknet und in der Rauchkammer während zwei Tagen im Rauch von Eichenholz geräuchert.

Der Albock nimmt auf jeder Speisekarte der heutigen Interlakner Gaststätten unter dem Namen Féra einen Ehrenplatz ein. Von den Gästen aus aller Herren Länder wird er sehr geschätzt und ist seines zarten Fleisches wegen berühmt. Als ein göttlich Geschenk unserer reichen Natur und als Zierde unserer blauen Alpenseen möge er uns erhalten bleiben!

Das Krächzen einiger aufgeregter Raben, die dem nahen Wald zufliegen, läßt mich von meinen Gedanken auffahren. Es ist Abend geworden. Die letzten Sonnenstrahlen blicken vom Niesenberg her-

über. Ich bin dankbar für den schönen, genußreichen Maientag. Hoch über dem dunklen See zieht ein Entenpaar im Lichte der goldenen Abendsonne seine Bahn. Die Fischgeräte sind bald versorgt und die gefangenen Fische eingepackt. Mit kräftigem Ruderschlag treibt das Boot mit seinem Fischer, der um ein köstliches Erlebnis reicher geworden ist, seinem sicheren Hafen zu.



Der Albockfischer

Skizze von Eduard Krebs