

Kontroverse um das Reusswehr

Umwelt Der Fischbestand ist in den letzten Jahren stark zurückgegangen. Ein Biologe macht das Wehr dafür verantwortlich. Beim Kanton sieht man das anders.

Sebastian Hofer

sebastian.hofer@luzernerzeitung.ch

Im Kanton Luzern gehen die Fischbestände seit Jahren zurück. Genaue Zahlen existieren zwar nicht, doch der Trend wird von niemandem bestritten. Damit beschäftigt sich nicht nur der Fachbereich Jagd und Fischerei des Kantons, sondern auch lokale Fischereivereine. Seit längerem versuchen sie Massnahmen zu ergreifen, um den Fischbestand zu sichern (Ausgabe vom 3. April).

Besonders prekär sei die Situation in der Reuss. «Äschen, Forellen, Barben – in der Reuss hat es einmal vor Fischen nur so gewimmelt», sagt Roman Ensmenger, Biologe und Hobbyfischer aus Kriens. «Jetzt sind weit und breit keine Fische mehr zu finden», vor allem im Abschnitt zwischen Spreuerbrücke und Nölliturm.

Reusswehr spült Fische flussabwärts

Schuld daran sei insbesondere das Reusswehr. Es spüle die Fische regelrecht die Reuss hinunter, so Ensmenger. Ausschlaggebend dafür sei der sogenannte Sunk- und Schwallbetrieb. Mit Schwall wird der künstlich erhöhte Abfluss zur Stromproduktion bezeichnet. Sunk steht für die Niedrigwasserphase in Zeiten mit geringem Strombedarf. «Für Jungfische ist der Druck der Strömung beim Schwall viel zu gross. Diese werden von der Strömung einfach weggeschwemmt und haben somit keine Chance zu überleben. Der Sunk eliminiert die Laichplätze am Ufer.» Früher habe es rund hundert Laichplät-



Hindernis für Fische: das Reusswehr in Luzern.

Bild: Nadia Schärli (5. Februar 2015)

ze gegeben, heute seien noch etwa drei intakt.

Die Wasserstandsschwankungen in der Reuss würden sich auch auf das Futter der Fische auswirken. «Insekten verstecken sich gerne unter den Steinen und legen dort ihre Eier ab. Die starke Strömung führt jedoch dazu, dass die Steine sich drehen. Dadurch werden die Insekten und ihre Eier zerquetscht.» Damit würde eine wichtige Futterquelle zerstört, sagt Ensmenger.

Um die natürliche Bestandsbildung in den Gewässern zu ergänzen, betreibt die Korporation Luzern eine eigene Fischzuchtanlage. Armin Meyer, Fischereireisender der Korporation, sieht die Probleme des Reusswehrs ebenfalls: «Grosse Wasserstandsschwankungen können in vielerlei Hinsicht eine Gefahr für Fische sein, insbesondere während der Laichzeit und wenn die Jungfische sich im Uferbereich aufhalten. Ein weiteres Problem

ist die Fischwanderung. Bei geschlossenem oder nur leicht geöffnetem Wehr ist der Fischaufstieg nicht möglich.» Es habe sich vieles verbessert, was die Bemühungen betrifft, den Fischbestand zu sichern. Es gäbe aber noch sehr viel zu tun.

Kaum Fischwanderung seit Hochwasser

Philipp Amrein, Leiter Fachbereich Jagd und Fischerei bei der kantonalen Dienststelle Land-

wirtschaft und Wald, stellt den Rückgang des Fischbestands ebenfalls fest. Das Reusswehr habe damit aber wenig zu tun: «Tendenziell kann festgestellt werden, dass in der oberen Reuss weniger Fische leben als früher. Abfischungen mit Elektrofängern haben aufgezeigt, dass viele Fische heute im unteren Teil der Reuss leben.» Seit dem Hochwasser 2005 sei die freie Fischwanderung bei den Kleinwasserkraftwerken zum Teil gänzlich

Wassertemperatur steigt

Klimawandel Der Rückgang des Fischbestands hat laut Armin Meyer von der Korporation Luzern auch mit den Temperaturen zu tun. «Die Klimaveränderung und damit der generelle Anstieg der Wassertemperaturen ist bedrohlich.» Die Wassertemperatur beeinflusse alle Aktivitäten bei Fischen. Eine zu hohe Temperatur in den Sommermonaten sei deshalb in Fließgewässern schlecht für den Fischbestand.

Die Wassertemperaturen werden in den nächsten Jahren weitersteigen, wie das Bundesamt für Umwelt bestätigt: Zu dieser Entwicklung tragen der Klimawandel und die Einleitung von erwärmtem Wasser beispielsweise aus Kühlanlagen oder Abwasserreinigungsanlagen bei. Dabei besteht für Wasserlebewesen ein erhöhtes Risiko für Krankheiten. (sho)

unterbrochen. «Dies hat zur Folge, dass abgewanderte Fische nicht mehr in den oberen Teil der Reuss zurückschwimmen können», so Amrein. Die grundlegende Aufgabe des Wehrs, den Ausfluss des Sees zu regulieren, habe sich jedoch nicht verändert. «Im Zusammenhang mit der Sanierung des Reusswehrs konnte die Fischaufstiegshilfe sogar optimiert werden, damit die Fische das Hindernis besser passieren können», sagt Amrein.

ANZEIGE

MARKTPLATZ



Praxis für Akupunktur / Tuina Trad. Chinesische Medizin TCM westliche Kräuter Bachblüten

Heidi Brügger

Diplom für Akupunktur und Tuina • dipl. Herbalistin • Praktikum im Rotkreuz-Spital in Hangzhou (China) • Mitglied: SBO-TCM, NVS, ASCA

Chinesische Medizin hilft Ihnen besonders gut, akut und vorbeugend bei:

- Gynäkologie, Menstruations- und Wechseljahresbeschwerden
- Kinderkrankheiten
- Migräne, Kopfschmerzen, Schlafstörungen
- Stimmungsschwankungen, stressbedingte Erkrankungen
- Magen-, Darmprobleme
- Rücken-, Gelenk- und Muskelschmerzen
- Haut-, Hals-, Nasen-, Ohrenbeschwerden
- Suchtbehandlungen
- sowie viele andere Erkrankungen

和平

Heidi Brügger
Praxis für Akupunktur/Tuina
Trad. Chinesische Medizin

Zürichstrasse 44, 6004 Luzern
www.akupunktur-tuina.ch

Kontaktieren Sie uns für
nähere Auskünfte und für
einen Behandlungstermin:

Telefon 041 410 55 88
info@akupunktur-tuina.ch

Nachgefragt

«Als Amerikaner kann ich alles»

Er gehört zu den kreativsten Küchenchefs, die Luzern gesehen hat: **Andrew Clayton (46)** hat sich im Luzerner Restaurant Bam Bou und anderswo für seine Asian-Fusion-Küche Höchstnoten verdient. Durch den Wechsel im «Bam Bou» (wir berichteten) hat es den Wahl-Luzerner mit amerikanischen Wurzeln nun an den Zürichsee verschlagen. Die High Society schwärmt in den höchsten Tönen vom neuen Maestro in Thalwil.

Andrew Clayton, jahrelang kochten Sie im «Bam Bou» in Luzern, seit zwei Wochen im «Portofino» in Thalwil. Glückliche?

Ja, das «Portofino» ist eines der schönsten Restaurants der Welt.

Das ist eine Übertreibung: Der Zürichsee kann mit dem Vierwaldstättersee nicht mithalten.

Das mag sein. Aber es ist wirklich toll, am Zürichsee zu kochen.

Auch wenn es italienisch ist und nicht Asian-Fusion?

Ja, ich kann auch in der italienischen Küche kreativ sein. Als Amerikaner kann ich alles (lacht). Auch wenn ich zugeben muss:

Auf Chili und Curry zu verzichten ist nicht immer einfach.

Wie sind Sie überhaupt von Luzern nach Thalwil gekommen?

Das ist einem persönlichen Kontakt von «Portofino»-Inhaber Michel Péclard zu verdanken. Ich habe ihn am 19. Dezember kennen gelernt und am 23. Dezember bei ihm unterschrieben. Auch wenn ich gern in Luzern geblieben wäre.

Bereuen Sie etwas?

Nein, überhaupt nicht. Es läuft sehr gut. Ich habe Spass an mei-

ner Arbeit. Ich bewirtschafte eine kleine, aber feine Karte mit einigen Überraschungen. Carbonara muss nicht Spaghetti, sondern kann auch einmal Pizza sein.

Auch für die High Society vom Zürichsee, die bereits in den höchsten Tönen von Ihnen schwärmt?

Ja, unbedingt. Abgesehen davon: Für mich ist ein Gast ein Gast.

Und was ist nun mit Luzern?

Ich wohne mit meinen Kindern weiterhin in Luzern, hinter der Museggmauer. Und das wird auch so bleiben.

Gibt es Gründe, weshalb Luzerner nach Thalwil reisen sollten?

Ja, genau einen – mich und das «Portofino» (lacht). Nein, im Ernst. In weniger als einer Stunde ist man da. Und ich auch wieder zurück.

Wohin gehen Sie, wenn Sie in Luzern essen?

Ins «La Cucina», das zweit-schönste italienische Restaurant der Welt (schmunzelt).

Interview: Balz Bruder
balz.bruder@luzernerzeitung.ch



Andrew Clayton (46), ehemaliger Küchenchef des Restaurants Bam Bou in Luzern, heute im «Portofino» in Thalwil tätig. Bild: PD