

Yin und Yang

Kürzlich hat uns ein sehr lieber Bekannter den wunderschönen Bildband „Im grünen Dämmerlicht“ geschenkt. Versehen ist dieses Buch mit einer denkwürdigen Widmung, die mir hier Gelegenheit gibt, Euch davon zu erzählen.

Yin und Yang, eine chinesische Philosophie, entstand vor mehr als 3000 Jahren und hat auch heute noch ihre absolute Gültigkeit. Yin ist die Kraft des weiblichen und Yang des männlichen und da kommen wir nun der „Sache“ schon näher. Denn eines kann ohne das andere nicht bestehen. Die Widmung spricht von Yang der in den kräftigsten, manchmal auch grellsten Farben in Oel malt und hie und da auch ganz schön dick aufträgt. Es steht aber auch, dass seine Pinselstriche immer sitzen. Wenn man Leser der PETRI NEWS ist, kann man dies nur bestätigen - der Yang geht öfter ganz schön ran in dem was er sagt und schreibt.

Yin hingegen benutzt Aquarellfarben, malt zarter und regt hie und da auch zum Träumen an, ist anmutiger. Als Ganzes betrachtet passt also die Kombination von Oel und Aquarell ideal zusammen - nur grell wäre zu bunt, nur zart wohl zu unscheinbar.

Ich kenne viele Yin`s, die ihren fischenden Yang`s sehr oft das Leben schwer machen und umgekehrt. Er verbringt unendlich viel Zeit am Wasser, dementsprechend lange und oft ist sie allein. In solchen Situationen ist es natürlich äusserst schwierig, eine ideale Einheit zu bilden.

Davon abgesehen ist es sowieso ganz und gar nicht einfach, mit fischenden Yang`s ohne Zoff zusammen zu leben, davon kann ich auch ein Lied singen. Immer wieder vergessen sie nämlich, dass wir Yin`s ihre andere Hälfte sind und versuchen alles und jedes selber zu managen.

Nehmen wir uns also diese uralte, chinesische Weisheit zu Herzen. Beide - sie und er sollen versuchen, ihren Teil zum Ganzen im positiven Sinn beizutragen. Dann wird viel weniger schief laufen - dann wird viel mar Freude und Friede sein - am Wasser und zu Hause.

Heidi Hebeisen / PN 76

Das Picknick

Als wir nach unserem Irland-Sommer versuchten, uns in der hektischen Schweiz wieder einzuleben, flatterte die Einladung eines Fischerkollegen in`s Haus - zu einem Picknick am Wasser. Darin stand unter anderem auch geschrieben von Porzellan, Stoffservietten und Gläsern.

Wir waren hell begeistert über die Aussicht, wieder einmal herzhaft in eine Bratwurst vom Feuer zu beissen, denn in Irland haben alle Wurstwaren einen starken Touch nach Sägemehl.

Also kehrte HRH im Estrich sämtliches von unten nach oben um dann endlich den alten Korb mit dem Rosenmuster-Geschirr zu finden, ganz wie die Einladung es empfahl. Mein leises Gemecker von Papierservietten und Bechern wurde natürlich im Keim erstickt. „Es steht doch da deutlich Stoff und Gläser“, hiess es.

Perfekt ausgerüstet fanden wir uns also zur richtigen Zeit am Wasser ein, um fröhliche Menschen und einen lieben Hund zu treffen. Eine Anzahl geheimnisvoller Pfannen standen auf dem Feuer, von Würsten keine Spur. Also hoffte ich auf später.

Da knallte auch schon der Champagnerkorken, obschon er ja das nicht darf, und hohe Gläser wurden verteilt, sehr hohe. Jeder suchte sich einen Platz im feuchten Gras - von Stühlen hatten die nämlich in der Einladung nichts geschrieben (HRH hatte aber einen!). Dazu wurden kleine Häppchen gereicht und schon fingen die Probleme an ihren Lauf zu nehmen. Soll doch mal einer ein Champagnerglas in`s Gras stellen damit er die Hände frei hat um den Teller mit dem Apéritiv-Gebäck zu halten.

Anschliessend kam unser Rosengeschirr zum Zug, denn das Süppchen mit Eierstich eröffnete den Lunch. Ich dachte wehmütig an HRH's Knoblauchbrote, aus dem Feuer getoastet. Zum Eierstich war das Weissweinglas gefragt für den kühlen aus dem Waadtland. Jemand erwähnte das Wort Bier was mit vernichtenden Blicken taxiert wurde.

Nachher gab es eine niedliche Fischvorspeise aber welcher Stilbruch, wir hatten unser Fischbesteck nicht mit. Die Hohen wurden zum Glück eingesammelt, weil der Hund ja schliesslich auch bei den Leuten sein will, leider aber für Kristall kein Verständnis zeigte. Zum Hauptgang angemessen waren nun Rotweingläser angesagt. Schliesslich kam nun das Fleisch, garniert mit verschiedenen Gemüsen. Rubinrot funkelte der Bordeaux im Kristall, bei mir leider nur ganz kurz, weil der Hund mir einen Kuss geben wollte. Mein Gemütszustand verschlechterte sich rapide. Da konnte auch das Dessert und der Cognac nichts dran ändern, zudem war unser Rosengeschirr jetzt schmutzig, abwaschen im Bach wurde aktuell.

Meine Worte an die andern, die das Thema Natur, Einfachheit, Würste, Brot, Bier oder Landwein und ein grosses Feuer zum Thema hatten, verhallten relativ nutzlos zwischen Gläsern, Tellern und Bäumen. Vielleicht hätte ich noch Koteletten und Schweinshals beifügen müssen, um wenigstens einen kleinen Erfolg für mein Anliegen zu verbuchen.

Heidi Hebeisen / PN 77

Bericht von Mimosa

Wie Ihr in dieser Zeitung lesen könnt, gibt es auch einen Hadi-Troll und der lebt oft und am liebsten in Irland. Natürlich hat dieser geigenverrückte Wicht auch eine Frau. Sie ist kleiner als ihr Mann, sehr rundlich, hat wunderschönes, struppiges rotes Haar und eine süsse Warze auf der Nase. Mit anderen Worten, sie ist ein reizendes Trollweibchen – ihr Name ist Mimosa – und die hat Euch nun auch mal was zu erzählen.

Meistens ist ja Mimosa in ihrer Wurzelhütte beschäftigt, vorwiegend in der Küche, wo sie mit gebrauchten Pfannen, Bergen von Geschirr und Gläsern kämpft. Aber hie und da, wenn es nicht gerade Katzen hagelt, greift sie zur Fischerrute, die der Hadi-Troll ihr geschenkt hat und trippelt an's Wasser um einen Lachs zu fangen, was ihr natürlich nicht immer gelingt.

Nach einigen Stunden hat Mimosa genug von der Werferei und packt ihre Sachen zusammen. „Nimm meine Rute auch gleich mit nach Hause,“ ruft ihr Ernährer. „Stell sie am Ufer im Wald hinter einen Baum, bevor Du auf die Insel rüber gehst“. Pflichtbewusst versorgt Mimosa die beiden Ruten hinter einer dicken Eiche und widmet sich nachher wieder ihrem Tagwerk.

Am Tag darauf überkommt die kleine Frau wieder die Lust auf Lachs. Aber hinter der Eiche stehen keine Ruten. Weil nämlich der Geigen-Troll gefunden hat, er müsse das Fischereiequipment tiefer im Wald drin hinter einem Baum verstecken – zur Sicherheit, man weiss ja nie.

Ganze Tage gingen von da an mit Suchen flöten, aber die beiden montierten Stecken blieben unauffindbar – und das bis zum heutigen Tag. Dinge an einem so sicheren Ort zu verstauen, dass man sie kaum mehr findet, ist nämlich seine Spezialität. Ersatz gab's auch keinen, den haben die Kursteilnehmer gekriegt, weil sie hie und da so ein Ding kaputt machen.

Mimosa schüttelte ihr rotes Haar, sagte wenig bis gar nichts, packte ihre Golfschläger, denn die wurden nicht im Wald versorgt, und machte sich einen schönen Tag.

Heidi Hebeisen / PN 77

Menschlichkeit

Heutzutage ist es überhaupt kein Problem mehr, sich in irgend einer Sparte weiterzubilden. Zur Information greife man nach einer beliebigen Tageszeitung und stelle fest – die Auswahl ist unendlich.

Sei dies ein Kochkurs, das Wochenprogramm das mir die Malerei näher bringt oder gar fremde Sprachen, die mir die grosse Welt zu Füssen legen, vielleicht gar fernöstliche Weisheiten, die das etwas eingerostete Liebesleben wieder auf Trab bringen – es gibt nichts, was es nicht gibt. Unter anderem eben auch Fliegenfischerkurse. Ganz klar, da kann man endlich lernen, die Fliegen perfekt auf's Wasser zu legen, leidige Hänger im hinteren Bereich weitgehend zu vermeiden, sogar bei starkem Wind einige Meter mehr Richtung Bach zu servieren.

Doch es steckt da viel mehr dahinter. Unzählige jahrelange Freundschaften sind an diesen Kursen schon entstanden. Allein schon dies ist eine sehr kostbare Sache in unserer Welt der einsamen Menschen.

Wenn der HRH in Inver Rosen pflanzen will, holt er sich fundierten Rat beim grossen Gärtner Rolf, der sicher schon bald an die zwanzig Jahre, zusammen mit Erica, unsere Kurse besucht. Wo gibt es die mit Abstand besten Grillbratwürste? Natürlich bei Trudi und Paul, im idyllischen Garten am Wasser. Wer kocht meisterhafte, italienische Menus? Das ist Nelly und ihr Adriano kredenzt mal für mal grosse Weine zum lukullischen Erlebnis. Wer spielt in der Almhütte zu den Käsespätzle so gekonnt auf der Handorgel? Peter, einer der Zwillinge, die zusammen mit Lilo Jahr für Jahr für fröhliche Stimmung sorgen. Wer ist der begnadete Geschichtenerzähler aus alten Zeiten? Natürlich unser Jules, den alle Kursteilnehmer sehr verehren. Da wäre auch der Zauberer mit seiner Annemarie, der es vor aller Augen fertig bringt, die Guillotine runterrasseln zu lassen – und die Hand ist immer noch dran. Nicht zu vergessen der Erwin mit dem besten Schweizer Fondue, am Wasser serviert, während seine Margrit sich um unsere Damen in der Bergwelt kümmert. Oder sprechen wir von Lothar und Gerda. Sie waren schon vor 20 Jahren in St. Moritz mit dabei. Nun ist Lothar unser grosser Garten - Geist in Inver – er weiss was man wann und wo pflanzen soll und welche Bäume Brennholz werden müssen. Ohne seine vielen Ratschläge wären wir eindeutig weniger glücklich. Soll man nun im einen Irlandhaus Linoleum oder Steinplatten verlegen? Kein Problem, denn das weiss der Dieter ganz genau. Seine Inge backt delikate Linzer-Torten, wir hören genau zu und auch dieses Problem findet eine Lösung. Auch ganz wichtig ist der Michael, weil er dem HRH ganz wesentlich geholfen hat, sein Buch zum Thema Fliegenfischen zu schreiben und der Wildsau-Rücken seiner Edith für immer unvergessen bleibt. Unendlich viele schöne Bilder haben Sie in diesen News schon vom Würzburger Horst gesehen. Da wäre auch noch Erika, die jahrelang im Schneckenhaus lebte, und heute meine Freundin ist.

Nicht vergessen darf man die unzähligen Briefe, die das ganze Jahr über in's Haus flattern, wohl die schönsten von allen kommen vom Werner. Aber auch die Kursteilnehmer pflegen untereinander regen schriftlichen Kontakt und zwar nicht per E-Mail sondern von Hand geschrieben, wie sich das gehört. All das kann die Fliegenfischerei bewirken und noch viel mehr.

So gesehen machen Kurse wirklich Sinn. Man kann viel lernen und gleichzeitig kommt die menschliche Seite absolut nicht zu kurz. Mir scheint vor allem dieser Aspekt ganz wichtig zu sein, das Leben ist ohnehin eine sterile Angelegenheit, wenn man sein Herz nicht auch in die Sache einbringt.

Geben und Nehmen – das bringt's – auch beim Fischen!

Heidi Hebeisen / PN 79

Die Bootsfahrt

Mimosa, die Frau vom Hadi Troll, an die Ihr Euch gewiss noch erinnern könnt, war gerade damit beschäftigt, Berge von Geschirr und Gläsern zu spülen. Unvermittelt stürmte Hadi in ihr heissgeliebtes Küchenreich, wo er sich eigentlich ansonsten nur zum Kochen blicken lässt. Jetzt wäre genau die richtige Zeit für eine Bootsfahrt auf dem See, um ein paar Forellen für's Abendessen zu fangen, meinte er begeistert und die Warze auf seiner Nase glühte feuerrot.

Mimosa war ob diesem Vorschlag nur mässig begeistert, hatte aber doch Lust, ihre brandneue Rute zu testen, weil doch die alte im Wald verschwunden war. Also schlupfte sie sehr eilig in ihre mäuselederne Fischerhose und zog vorsichtshalber die wasserdichte Jacke aus Birkenrinde über – man kann ja nie wissen. Irgendwie lag ein dumpfes Grollen in der Luft, Mimosa hat nämlich ganz feine Ohren, sie hört sogar die Karnickel sprechen. Aber der Hadi-Troll stand schon ungeduldig beim Boot und hatte von Donnertönen keinen Deut mitbekommen. Alle Argumente von dunklen Wolken, aufkommendem Wind und fallenden Regentropfen konnten ihn keineswegs beeindrucken, er ist schliesslich durch und durch Naturtroll.

Mit kräftigen Ruderstössen verliessen die zwei den schützenden Hafen und schon grollte der Donner recht nahe und die Birkenrinde kam schnell zum Einsatz, weil der Regen nun kräftig fiel. Heftige Windböen erschwerten das Rudern sehr, aber Hadi war der Meinung das sei haargenau das richtige Wetter zum Forellenfischen. Mimosa flüsterte etwas von Gewitter und Kohlefaserruten, fügte Wörter wie gefährlich und sofort umkehren bei, und kratzte sich dabei ärgerlich im roten Haar aber da war es schon zu spät. Mit Urgewalt schlug ein Blitz ungefähr dreissig Meter vom Boot in den sonst so schönen, friedlichen See ein und schon ruderte der Hadi in Weltmeistermanier blitzschnell Richtung rettendes Ufer. Vom Himmel fielen nun die Hagelkörner gleich eimerweise auf die zwei Trolle – das ganze hatte sich zu einem waschechten Blizzard entwickelt. Natürlich war nun gleich die Rede von wunderbaren Schutzengeln. Ja eine ganze Armee dieser Wesen müssen es gewesen sein.

Also war an diesem Tag nichts mit Forellen zum Abendessen und auch der erste Wurf mit der neuen Rute musste auf später verschoben werden. Mimosa hofft wirklich, dass ihr Hadi-Troll seine grossen Ohren von allem Unrat befreit, damit er in Zukunft hören kann wenn der Himmel grollt. Etwas säuerlich hängt sie die nassen Mäuseledernen und ihre Jacke in die Nähe des Feuers und widmete sich wieder ihrer Lieblingsbeschäftigung – dem Geschirr.

Heidi Hebeisen / PN 80

Frauen

Wie so oft brachte der HRH vor einiger Zeit wieder eine neue Idee auf den Tisch – das liegt ihm nämlich sehr. Oft bin ich von seinen neuen Gedanken begeistert, aber nicht immer. Diesmal war ich es nicht, weil ich seinem neuesten Projekt wenig Chancen einräumte.

Ein Fliegenfischerkurs in Zürich und zwar im September, so schön zum bevorstehenden Saisonende, das fand er Spitze. Meine Meinung zu diesem Plan ging eher in Richtung: „Ich hoffe sehr, wir kriegen ein paar Anmeldungen für diese Herbstgeschichte“.

Schon Ende August war der Kurs bereits mit 15 Leuten besetzt, das teilte mir unser Robi mit, also gerade recht für HRH und mich und ich war doch sehr überrascht. Meine andere Hälfte gab die entsprechenden Kommentare zum Thema ab, natürlich ausgiebig, von wegen weiblicher Unterschätzung zur grossen Sache Fliegenfischen. Als Frau fand ich es absolut nötig, mich jeder Äusserung zu enthalten, schliesslich hatte er Recht und nicht ich.

Der erste Kursabend begann, bei strahlendem Wetter standen vor mir 9 Männer und sage und schreibe 6 Frauen, um ihre Kursgeräte in Empfang zu nehmen. Ich war total begeistert, denn meine inzwischen schon langjährigen Kurserfahrungen haben gezeigt, dass Frauen in der Fliegenfischerei immer schon eher rar waren und es auch heute trotz steigendem Trend noch sind. Und jetzt standen gleich 6 von dieser seltenen Sorte vor mir.

Ich bin ein eher neugieriger Mensch, daher interessierte es mich natürlich ganz besonders, die verschiedenen Beweggründe der Damen zu erfahren. Sehr oft höre ich nämlich den nicht unbedingt motivierenden Satz: „Er hat mich geschickt, also werde ich versuchen es zu lernen.“ Diesmal aber hörte sich das ganz anders, ungemein viel positiver an. Meiner wirft schon etliche Jahre, sagte die eine und nun finde sie es doch besser, auch die Zeit in der Natur zusammen zu verbringen. Alle sechs waren auch unabhängig voneinander der Ansicht, miteinander verlebte, schöne Stunden seien im Leben etwas kostbares, es sei sicher lohnenswert, dafür etwas Neues zu lernen um nachher gemeinsame Zeit noch ausgefüllter miteinander zu verbringen. Diese Art von Denken finde ich ganz wunderbar – sicher man muss nicht alles und jedes miteinander tun, jeder braucht seinen Freiraum – aber eine Beziehung, die aufgebaut ist auf gegenseitiger Teilnahme ist bestimmt sehr stark.

Die Damen haben sich während des ganzen Kurses gewaltig ins Zeug gelegt und schon nach kurzer Zeit flogen ihre Schnüre in wunderschönen, engen Schlaufen durch den Zürcher Abendhimmel. Das bedeutet auch, dass die richtige Motivation für eine Sache einem im Leben immer entscheidende Schritte weiterbringt.

Heidi Hebeisen / PN 82

Die Vorspeise

Nicht alle Menschen konnten die Festtage mit Champagner aus teurem Kristall, Kaviar und anderem Zivilisations-Schnickschnack feiern. Es gibt auch solche, die das gar nicht möchten, weil sie völlig anders denken und auch handeln.

Die nun folgende Geschichte ist natürlich in Irland passiert, im zwar wildesten und noch romantischstem, aber auch ärmlichsten Teil der Insel – in unserem Dorf Ros Muc. Hier leben noch sehr viele wirklich einfache, alte Menschen, zum grossen Teil noch wie vor über 100 Jahren.

Um Weihnachten herum wird für die Ärmsten ein Essen gegeben, welches der Priester im kleinen Gemeindezentrum ausrichtet. Vier Frauen vom Dorf kochen das traditionelle Mahl: Schinken, Truthahn, Kartoffelstock, Karotten und Rüben. Es wäre völlig undenkbar, etwas anderes zu essen, schliesslich muss die Tradition erhalten bleiben. Schon die aus der Schweiz mitgebrachten Pralinen sind absolut ungewöhnlich – die isst man nicht, sondern packt sie in's Taschentuch, um sie zu Hause nochmals genau anzuschauen.

Zwei Dutzend typische Iren sassen auch diesmal wieder am grossen Tisch und freuten sich wie kleine Kinder auf alles, was da kommen würde. Einer von Ihnen heisst Paddy, wie unzählige andere in Irland auch. Er ist über 80 Jahre alt, noch prächtig erhalten und hat schon aushilfsweise bei uns gearbeitet. Da muss ich einfügen, dass ich jeweils für diese Männer über Mittag koche, wenn sie im Holz arbeiten. Dieser alte Mann brachte am Morgen der Weihnachtseinladung folgendes bei den kochenden Damen vorbei: Einen grossen, allerdings sehr braunen Lachs und acht Brown Trouts. Sein Kommentar dazu: „Würdet Ihr die Fische als Vorspeise servieren, ich hoffe es reicht für alle. Beim HRH gab's auch immer irgendwas vorher, dort habe ich das gelernt“.

Strengstes Stillschweigen wurde natürlich gewahrt über die Beschaffung der Beute. Niemand fragte nach Fangmethoden und anderen unwichtigen Tatsachen. Die Idee war hervorragend, die Sensation war komplett, die Fische schmeckten delikater.

Nach dem Mittagessen kriegte jeder seinen obligaten Whiskey mit Zucker und heissem Wasser vermischt. Man rückte ganz nah zusammen, Brian hatte seine Ziehharmonika mitgebracht, heiter war der Gesang, gut die Stimmung. In gälischer Sprache wurde eifrig geplaudert – man hat sich in Ros Muc eben noch sehr viel zu sagen. Mir wurde wärmer und wärmer, nicht nur von dem teuflischen Getränk, mein Herz war glücklich und zufrieden. Ganz feierlich erhob sich dann der Fisch-Paddy und kündigte an, er werde jetzt zum Dank für uns tanzen. Das hat er auch getan, mit über 80 Jahren, sehr flinken Füßen und völliger Hingabe. Dieses Weihnachtsessen werde ich ganz bestimmt nie vergessen. Es war voller Menschlichkeit, Wärme und Fröhlichkeit – und eben eines mit Vorspeise.

Heidi Hebeisen / PN 83

Phantasie

Letzen Sommer besuchte mich meine Enkeltochter mit Familie zum ersten mal in Inver. Natürlich gab es da viel Neues und ganz viel zu zeigen meinerseits. Das Kind ist zehn Jahre alt und sehr naturverbunden. Bald einmal kam dann auch der Wunsch von Sabrina, mit mir fischen zu gehen.

Also machten wir das Ruderboot startklar, nahmen Rute und auch Essen mit und die Oma ruderte mit einiger Mühe aus dem Hafen raus – aber immerhin wir waren doch nach einiger Zeit dort, wo die Forellen stehen. Sabrina warf recht gekonnt ihren Spinner aus und ich versuchte zwischenzeitlich, das Boot im Wind zu halten – ist gar nicht so einfach, das sage ich Euch . . .

Keine Brown Trout biss an, mit der Zeit wurden die Pausen zwischen den einzelnen Würfen immer grösser und so fing ich an zu erklären wo der Troll mit Frau und Kindern wohnt. Nämlich grad dort am Ufer bei dieser grossen Baumwurzel. Ganz in der Nähe, bei den grossen Felsen mit den zerzausten Büschen, da wohnen die Feen. Ganz still muss man sein, dann steigen die Chancen, vielleicht mal eines der zauberhaften Wesen zu sehen.

Ein ganz intensiver Regenbogen wölbte sich über dem See, wie so oft in Irland. Ist ja völlig klar, dass an seinem Ende der Topf mit dem Gold vergraben ist. Die vielen Kobolde leben bei uns im Haus und erledigen hie und da auch kleine Arbeiten des Nachts, jawohl. So verging für uns Zwei ein herrlicher Nachmittag, zwar ohne Fisch aber in einer herrlichen Märchenwelt, die Kinder so gerne mögen. Lest nachstehend wortgetreu nach, was Sabrina nachher in der Schule aus diesem Nachmittag gemacht hat.

Wer glaubt noch an Feen

Feen sind zauberhaft schöne Wesen. Feen und Kobolde gehören ursprünglich zusammen. Feen erfüllen einem die Wünsche. Feen stammen aus der keltischen Märchenwelt. Bänschi ist die höchste Elfe wie gesagt Elfen und Feen sind das gleiche. Klein zart und schön sollen Feen sein, ihr Haar ist lockig, die Augen glänzerig. Kobolde sind etwa 23 cm gross. Sie sind friedliche Wesen. In Irland am Ende des Regenbogens ist ein Goldtopf. Der Kobold ist schneller dort als jemand anders, er hat so eine art Velo zum in der Luft Velo fahren. Darum ist er schneller.

Meine Grossmutter zügelt nach Irland. Auf ihrer Insel gibt es Kobolde und Feen es ist echt spannend. Koboldfrauen mögen Klunker und ich brachte ihnen fast jeden Tag Schmuck. Türkis, blau, bäschi sind die Lieblingsfarben der Koboldfrauen. Feen und Kobolde sind friedliche Wesen. Wenn man einen Kobold fangen will wird er glitschig. Man will Kobolde fangen, weil sie den Goldtopf haben. Kobolde sind fleissig. Man kann Feen nur in der Dämmerung zu sehen bekommen, in Norwegen sehen Kobolde anders aus es gibt sie nicht in jedem Land. Zum Beispiel bei uns: also ich glaube nicht. Denn in Irland hat es viel mehr Gestrüpp und sie sind in Irland viel besser versorgt. Ich kenne den Platz von den Kobolden und Feen. Die Feen wohnen am See, Kobolde wohnen an Land in einer zauberhaften Wohnung also mir gefällt es sehr in Irland.

Wie kostbar kann Fischen sein, wenn es möglich wird, einem Kind die unzähligen Farben der Märchenwelt so nahe zu bringen. Zwei oder drei Stunden auf dem See – Sabrina war glücklich und ich habe doch tatsächlich nach einigen Versuchen die Hafeneinfahrt fast problemlos geschafft – wahrscheinlich wegen des Regenbogens, der immer noch am Himmel stand.

Heidi Hebeisen / PN 85

Bargeflüster

Als ich noch ein Fräulein war, was ja nun auch schon einige Jährchen her ist, habe ich mal als Bardame gearbeitet. Geld war da hervorragend zu verdienen. Ich verlor aber den Job schon nach relativ kurzer Zeit, weil ich Familienvätern, die gleich mehrere Flaschen Champagner spendierten den Rat gab, die Kohle doch lieber für Frau und Kinder zu verwenden. Das war natürlich alles andere als umsatzfördernd und wurde mir vom Chef arg verübelt. Was diese Vorgeschichte mit der Fischerei zu tun hat, lesen Sie nun. Dass bei uns im Laden auch eine Bar steht, wissen Sie ja bereits, zudem war dieser wichtige Einrichtungsgegenstand schon einmal das Thema eines Boudoirs.

Wir haben nur tagsüber geöffnet, kredenzen keinen Champagner zu höchsten Preisen – nein gar keinen, sondern wir verschenken ganz bescheiden unseren guten Kaffee und servieren höchstens selbstgebackene Kuchen dazu. Aber Bar bleibt Bar – was Gespräche und Kommunikation betrifft. Einer ist zurück aus Alaska und erzählt begeistert von seinen vielen Kilos geräuchertem Lachs, die er nun hier in der Schweiz in seinem Restaurant und über die Gasse zu besten Preisen verkaufen kann. So ist die nächste Reise bereits bezahlt, der Rest ist Gewinn und seine Welt ist total in Ordnung. Kein Wort über Naturerlebnisse, spannende Drills in einer wunderbaren Wildniswelt. Hier hätte ich meinen Job verloren hinter der Bar, wäre es nicht die unsere.

Ein anderer bringt alle seine Fliegenschachteln vom Auto an die Bar, um einem, der auch an der Theke steht mit Rat und seinen Fliegen zu helfen, damit er endlich etwas fängt. Sogar spezielle Binderezepte schreibt er einem Fischer auf, den er nie zuvor gesehen hat. Da hätte ich meinen Job behalten hinter der Bar.

Dann kommen Vater und Sohn, kaufen Bienenmaden und Würmer, erzählen der ganzen Runde von noch interessanten Bergseen und laden auch gleich unseren Verkaufsberater Patrick zum nächsten Fischertag ein. Keine Kündigung für mich.

Vier Männer trinken Kaffee, machen ganz wenig Worte – aber was sie sagen und auch wissen hat Hand und Fuss. Schlussendlich stellt sich heraus, dass sie den weiten Weg von Frankfurt nach Zürich nicht gescheut haben. Ich überlege mir, was es sein müsste, damit ich mich beim heutigen Verkehr in mein Auto setzen würde, um in Frankfurt ein Kleid zu kaufen . . . Bin immer noch im Business.

Da kommen auch schon zwei gestandene Fischer, die bestellen gleich mal Bier und Kafi-Schnaps. Charmant, das muss man sein hinter der Theke, erkläre ich Ihnen, dass bei uns nur Kaffee ohne und Mineralwasser auf der Karte stehen. „So ein Mist“, meint der eine. Nun möchten die Herren aber noch Informationen über Irland. „Auf Lachs fischen wir in unseren Gewässern nur mit der Fliege, ansonsten gibt es aber tausend Möglichkeiten, zum Beispiel im Lough Corrib, für jegliche Art von Ködern“, erklärt die Barmaid. Aber das war gar nicht im Sinne der Zwei – man will seine Lachse mit altbewährten Löffeln und Würmern fangen – Irland ist also gestrichen. Mein Job nur darum nicht, weil ich auch weiss, wo man in Irland mit sowas Lachse fangen kann.

Zum Glück erscheint jetzt eine kleine Frau mit einer grossen Schachtel auf den Armen. Übrigens ist dieses zierliche Wesen eine hervorragende Fischerin. Sie klatscht die Schachtel auf die Bar, öffnet sie und verkündet, diese Crèmeschnitten wären für alle gedacht, die Freude am Fischen hätten. Gut zehn Stück von dem süssen Zeug waren in nullkoma nichts verschwunden. Die Freude und das Gute in der Fischerei überwiegen eindeutig. Also werde ich wohl noch viele Jahre hinter der Bar stehen.

Heidi Hebeisen / PN 87

Perlmutter

Sie driven 300 oder gar 400 Kilometer, so schnell es möglich ist sind sie da, gleich nach unserem Anruf, die äusserst begehrte Ware sei eingetroffen.

Mit möglichst unbewegten Gesichtern, Pokerspielern ähnlich, setzen sie sich dann an die Bar, trinken Kaffee und fangen an, die kostbaren Löffel einzeln genauestens zu untersuchen. Von oben, von unten, seitlich, ob denn auch die Biegung der Ware aus dem Meer exakt geschliffen ist und dann natürlich die Farbe, die ist eminent wichtig. Sehr begehrt ist Perlmutter mit roten Mustern, das muss beim Schleppen die absolute Wucht sein.

Sie kaufen alle Fachbücher in Sachen Muscheln und das sind ja nicht wenige – aber genau dieses Exemplar mit dem markanten Rot ist nirgendwo in der ganzen Fachliteratur zu finden. Denn – das Grösste wäre nämlich, das ganze Ding am Stück zu besitzen, da könnte man absolute Hitlöffel schleifen.

Irgend jemand weiss anscheinend, wie die begehrte Muschel heisst – aber das behält er schön für sich, schliesslich will er die grossen Fische fangen. Im Laufe der nächsten zwei, drei Stunden bilden sich auf der Theke zwei Häufchen, ein kleines und ein grosses. Ein anderer Händler wird erwähnt, der mindestens so gute Ware hat. (Das geht nun schon in Richtung türkischer Bazar), um den Preis feilschen gehört nämlich auch dazu, schliesslich sind die schimmernden Dinger ja sauteuer. Nach einer weiteren, guten Stunde bleiben von dem grossen Haufen 5 Stück in der engeren Auswahl und die machen dann auch das Rennen.

Sorgsam in Seidenpapier verpackt tritt das Perlmutter die weite Heimreise an – vielleicht um damit auf grosse Seeforellen zu schleppen, eventuell aber auch, um die bereits stattliche Sammlung in der Holzkiste zu ergänzen. In dieser Beziehung unterscheiden sich Fliegen- und Seefischer überhaupt nicht.

Heidi Hebeisen / PN 88

Computer

Fliegenbinder sind ja bekanntlich ein Volk, das häufig miteinander kommuniziert. Mit anderen Worten, es wird ständig darüber diskutiert, wie man Schwänzchen und nach hinten gelagerte Flügelchen noch effizienter einbinden kann.

Bis anhin war das so, dass der eine ein Blatt Papier verlangt hat, um dem anderen genauestens aufzuzeichnen, wie denn nun die bessere Variante sich so darstellt. Das ergab wunderbare Gespräche, weit über das Binden hinaus, der andere konnte auf der gemachten Skizze auch noch seine etwas einfachere Variante drüber malen – so das man am Schluss eigentlich gar nichts mehr erkennen konnte von der ganzen Bindetechnik. Aber das war dann auch egal, Hauptsache man hat sich angeregt unterhalten, hat eventuell neue Materialien oder einen guten Freund für später kennen gelernt. Sehr oft verlangte einer gar einen Bindestock um seine gloriosen Kenntnisse gleich praktisch zu demonstrieren. Die anderen standen sehr interessiert drum herum und jeder konnte auch gleich seinen Senf zum Thema liefern.

Heute ist das ganz anders: „Wenn Du ein Problem beim Einbinden der Flügelchen hast, schau doch in meine Homepage und wenn Du dann immer noch nicht drauskommst, sende ich Dir rasch ein Mail und die Sache ist erledigt“. Das ist ganz klar und einfach, jawohl. Schade um die menschliche Welt, die wir auf diese Weise verlieren – endgültig.

Heidi Hebeisen / PN 89

Wir haben Gäste

Das der HRH ausgezeichnet kocht, ist ja allseits bekannt. Dass er auch liebend gerne Gäste an unserem grossen Holztisch bewirtet ist demzufolge auch klar. Also war es letztthin wieder mal so weit, sechs liebe Leute freuten sich über unsere Einladung und diskutierten angeregt beim Apéro.

Drei Tage vorher gab es natürlich viel zu beraten in Sachen Menuefolge- und wahl. Also Rind können wir sowieso vergessen, der herrliche Tafelspitz fällt weg, das würde sowieso niemand essen aber inzwischen ist ja die liebe Sau auch zur Sau, wir wollen schliesslich nicht dass einer unserer Gäste am nächsten Husten stirbt, weil die Antibiotikas nichts mehr wirken. Auch die wunderbare Vorspeise aus paniertem, gebackenem Hirn, wenn auch vom Kalb, ist komplett daneben und keineswegs mehr akzeptabel. Selbst das köstliche kleine Milkenpastetli entbehrt absolut jeder Diskussion, wer ausser uns Beiden isst denn noch Bries? Kalbskuttel und Kalbskopf essen eh die meisten nicht und geräucherter Lachs als ersten Gang lässt uns noch intensiver an die Geschichte mit dem Husten denken.

Wirklich, es war ausgesprochen schwierig – vielleicht Hühner, aber die kocht jeder und es gibt sie gegrillt an jeder Ecke zu kaufen. Eventuell die Wildgans aus Schottland, die im Gefrierer träumt? Aber dann reden die gleich wieder vom Schutz der prachtvollen Tiere, die so intelligent sind. Ja; Wild, das wäre was, ein Rehschlegel zum Beispiel. Doch mein berühmter Koch serviert nur Fleisch aus Eigenjagd und da war noch nix.

Plötzlich die Eingebung – eine klassische Bouillabaisse – mit ganz frischen Fischen, ist ja klar. Dazu kleine runde Töstchen mit Rouille – einfach köstlich. Schon bei der Bekanntgabe der Menuewahl an unsere Gäste schienen mir nicht alle Gesichter gleich glücklich aufzuleuchten, aber man kann sich ja täuschen. Der Hausherr bat zu Tisch und begann das königliche Mahl sorgfältig zu servieren, damit auch jeder von allen Varianten Fisch inklusive Crevetten (Stichwort Husten) in seinem Teller schwimmen hatte. Flugs kam auch das Tischgespräch in Gang, nur eben gar nicht in die richtige Richtung. Was zum Teufel interessieren mich denn Quecksilber, Darmkrankheiten mit Würmern und Allergien an Hals und Po? Also, die einen assen keine Schalentiere, die anderen ja kein Meerfisch – die köstliche Suppe davon schon und auch der Toast ging weg wie Anton, irgendwann ist mir das Brot ausgegangen.

Beim Dessert sagte ich ganz trocken: „Der piemontesische Schokoladenkuchen ist BIO“, (wer's glaubt, ist selber schuld.) Nun aber die Frage: Was setzen wir den künftig unseren Gästen vor? Mein trockener Vorschlag fand keinen Anklang, nämlich dicke Bohnensuppe nach Grosmutterart mit Würstchen – aber nein, die sind ja auch auf der Abschussliste, weiss ja keiner was drin ist. Gut also – nur noch Eigenfang von Forellen und Äschen – hoffentlich war dann aber das Wasser in Ordnung, wo sie drin herumschwammen . . .

Heidi Hebeisen / PN 90

Moderne Welt

Heutzutage kann ich am Bildschirm jede Spezies Fische fangen – und zwar grosse, nicht irgendwelche kleinen Schwänze, die ich dann wieder zurücksetzen muss. Zudem genügen Trainingshose, Leibchen und Hausschuhe ohne Socken vollkommen, Internet-Look nennt man das heutzutage. Ganz zu schweigen von all dem Fischerkram, den ich am Wasser life benötigen würde, sollte ich denn die Natur doch bevorzugen.

Meinen fahrbaren Untersatz und das teure Benzin kann ich auch einsparen, zudem bin ich vor dem Computer so schön allein und muss mich mit niemanden unterhalten, der mich im Vorbeispazieren fragt, ob ich den schon was gefangen hätte. Super ist das doch – oder nicht?

Könnte ja trotzdem sein, dass es den „Modernen Angler“ mal ans richtige Wasser zieht. Dann eilt er rasch in das nächste Center, schnappt sich einen Einkaufswagen und sucht sich alles Nötige aus den riesigen, weissen Gestellen zusammen. (Vielleicht hat er Glück und findet wenigstens die Hälfte). Rasch bezahlen (Powerdrink reinschütten) und eiligst noch mal nach Hause driven, um die vergessenen Stiefel in den Kofferraum zu schmeissen. Unterhalten musste er sich bei dieser Tätigkeit auch nicht – aber das ist er sich ja bereits von seinem Freund Compi gewöhnt.

Ich frage Euch – ist es wirklich das, was wir haben möchten, ist das die Art von Leben, die uns zufrieden, ausgefüllt und glücklich macht? Ist es nicht besser, in aller Ruhe sorgfältig das Fischerzeug parat zu machen, was eventuell fehlt gemütlich einzukaufen, über die letzten Fangerlebnisse zu plaudern, um anschliessend in die herrliche Natur zu fahren oder zu gehen? Das Ganze dann auch wirklich schön auf sich einwirken lassen – das Geräusch vom Wasser, das Rauschen der Bäume, vielleicht auch das Fallen der Regentropfen. Dann ein kleines Feuerchen anmachen, um eine Wurst zu braten – und eben keinen Bic Mac, (der gehört zur Compi-Welt).

Wollen wir doch versuchen, uns die gute warme Welt zu erhalten – und nicht abrutschen in Kälte und Unpersönlichkeit – auch beim Fischen.

Heidi Hebeisen / PN 91

Das Rezept

Sicher denkt Ihr jetzt, ich würde Euch ein geheimes Kochrezept unterjubeln aber dem ist keineswegs so.
Für diese Rubrik ist in den PETRI NEWS jemand anderes zuständig . . .

Das Problem, das ich ansprechen möchte, ist keineswegs neu, ganz im Gegenteil – sogar uralt. Immer wieder beschwerten sich Frauen, die, mit oder ohne Fischer verheiratet oder sonstwie liiert sind, über ihre Männer.

Das alte Lied, könnte man sagen – immer ist er weg, dauernd kommt er spät nach Hause, um seine Eehälfte kümmert er sich wenig bis gar nicht und Schlimmeres noch, ohne Ende.

Genau für diese Männer ist das nachfolgende Rezept bestimmt, welches mir eine liebe Freundin aus Spanien geschickt hat:

Wie gewinnt man das Herz einer Frau?

- *Respektiere sie.*
- *Hör ihr gut zu.*
- *Küsse sie.*
- *Halte sie fest.*
- *Unterstütze sie.*
- *Kauf ihr was Schönes.*
- *Beschütze sie.*
- *Liebe sie.*
- *Geh bis ans Ende der Welt für sie.*

Übrigens: Wie gewinnt man das Herz eines Mannes?

- *Komm nackt.*
- *Bring Essen mit.*

Wer diese Zeilen eingehend studiert hat, sollte in der Lage sein, alle Probleme des Zusammenlebens aus der Welt zu schaffen. Viel Glück.

Heidi Hebeisen / PN 93

(. . . und kann vor allem erkennen, wie einfach das mit uns ist, und wie wenig Ansprüche der Mann von heute (noch) hat! - Der Chefredakteur)

Die kühle Tasche

Der Sommer ist zu Ende, die Ferien meist auch. In sehr vielen Haushalten sind die Kühltruhen wohl gefüllt bis überfüllt – mit was denn?

Die Kühltasche ist ja an sich eine geniale Erfindung, ja überhaupt alles, das durch Kälte unsere Lebensmittel frisch hält. In früheren Zeiten hätte ja die Gattin kilometerlange Holzgestelle bauen müssen um den umfangreichen Fang ihres Fischers an der Sonne zu trocknen.

Heute hat sie es wesentlich leichter und komfortabler. Sie braucht die hunderten von Fischen nur noch zu filetieren und einzufrieren – Schluss. Der Vorrat muss ja schliesslich den ganzen Winter über reichen. Wenn die Sache gegen den Frühling leicht tranig wird, macht das gar nichts, man denke nur an die Arbeit vom letzten Sommer.

In jedem Land das ich während meiner längeren Fischerkarriere schon besucht habe, sind die Kühlmenschen anzutreffen. Seien es Barsche, Forellen, Hechte oder Felchen, Meerfische aller Art, alles muss in möglichst grossen Mengen nach Hause transportiert werden. Auch Lachs ist ganz ideal, den kann man räuchern und gefrieren. So ist es absolut megacool vierzig oder gar mehr geräucherte Seiten und die ganzen anderen Fische gefroren nach Hause fliegen zu lassen.

Nur – wo führt denn das alles hin? Ist es sicher, dass mein Enkel, oder der Eure, solches auch noch praktizieren kann? Kann ja sein, dass in ein paar Jahren noch ein Fisch pro Sorte und Mensch erlaubt ist, und das nur am Donnerstag wenn dieser auf ein Schaltjahr fällt. Das wäre auch wieder schlecht, weil wir dann keine Filetirmesser mehr verkaufen können . . .

Vernunft heisst das Wort, das wir alle, oder möglichst viele, schnellstens in die Tat umsetzen sollten, auch denken ist angesagt, an die Zukunft der Menschen und der Tiere. Die kühle Tasche ist gut fürs Pick Nick, fürs Bier, fürs Fleisch und etwas frischen Fisch, auch einen kühlen Schnaps nimmt sie gerne auf. Na dann Prost.

Heidi Hebeisen / PN 94

Kleine Münzen

Der Euro kommt, das wissen wir alle. Wir Schweizer fahren da ja einen Extrazug, auch das ist hinreichend publik. Aber keine Angst, diese Geschichte ist keine Abhandlung über Finanzen und Börsenkurse.

Irgendwann im Herbst dieses Jahres besuchten uns Brigitte und Kurt im Laden, kurz darauf Trudi und Paul – alles langjährige Fischerfreunde, die auch schon mit uns in Irland waren.

Beide Paare überreichten uns ein Säcklein mit irischen Münzen – eben weil das neue Geld im nächsten Jahr kommt und sie auch wussten, dass wir nächstens wieder nach Irland fliegen. Wir fanden die Idee grossartig und fragten möglichst viele unserer Irlandfreunde nach weiteren Münzsäcklein.

So kam schlussendlich eine erfreuliche Summe zusammen - doch Ihr werdet Euch fragen, was wir denn mit der Kohle gemacht haben. Wir brachten den bescheidenen Geldsegen unserem Father Paddy in Ros Muc, dem kleinen Dorf in Connemara, neben dem wir wohnen. Der Gottesmann hat sich über die Gabe riesig gefreut. Am nächsten Tag fuhr er mit seiner alten Klapperkiste los, er ging ganz gezielt einkaufen. Überall interessierten ihn nur verbilligte Aktionsartikel und da es in unserer Gegend nicht sehr viele Geschäfte gibt, hat er beachtlich Kilometer, besser gesagt Meilen, abgespult. Es war wirklich unglaublich, was am nächsten Tag für einen schönen Berg Ware der Pfarrer in seiner Stube aufgetürmt hatte, alles gekauft mit den kleinen Münzen, die sonst dem Euro zum Opfer gefallen wären.

Nun aber fing Father Paddy an, die vielen Sachen in Dorf zu verteilen, so gerecht wie irgendwie möglich und er hat es perfekt geschafft all den ganz armen Leuten schon vor Weihnachten grosse Freude zu bereiten. Säcklein mit Kleingeld und kleine Noten in Fremdwährung – fast jeder hat sowas zu Hause in einer Schublade und beachtet es gar nicht.

Wie unendlich viel Freude man bereiten kann, wenn solche kleinen Münzen im grösseren Rahmen sinnvoll umgetauscht werden, das haben wir hautnah erlebt.

Good bless you, sagte Father Paddy zu uns – wir geben diesen Wunsch weiter, an alle die ein Herz für ihr Mitmenschen haben. Wir fliegen vor Weihnachten wieder hin, eben grad noch bevor der Händler den Kopf schüttelt, wenn man Essen mit irischen Pfund zahlen will.

Heidi Hebeisen / PN 95

Du solltest glücklich sein

Reduzieren wir die Weltbevölkerung, rein faktisch, auf ein Dorf mit 100 Einwohnern. Auf diese Weise lässt es sich wunderbar feststellen, wie glücklich wir eigentlich sein sollten, ob nun der Fischertag ein guter war oder nicht.

Wenn Du Essen im Kühlschrank hast, Kleider zum Anziehen und ein Dach über dem Kopf – dann bist Du reicher als 75% aller Menschen.

Wenn in Deinem Land kein Krieg herrscht, bist Du besser dran als 500 Millionen Deiner Mitmenschen.

Wenn Du ohne Probleme religiöser Art Deine Kirche besuchen kannst hast Du besser als 3 Billionen Mitbewohner dieser Erde.

52 wären weiblich und 48 männlich oder 70 wären farblich und 30 weiss. 70 wären Nicht-Christen und 30 Christen, 2 würden fischen, 98 nicht.

Vorausgesetzt es hat genügend Fische im Wasser würdest Du eventuell mehr fangen als der Zweite, aber Du sollst auch mit der jetzigen Situation glücklich sein.

Denn 70 können nicht lesen, 50 sind unterernährt, nur einer würde einen Computer besitzen ganz abgesehen davon, dass nur einer eine höhere Schule besucht hätte.

Diese Zeilen enthalten viele Informationen, die uns möglichst schnell zum Umdenken bewegen sollten.

Die heutige Welt, bestückt mit Krieg, Terror, Umweltverschmutzung, Hunger und Intoleranz gegenüber den Mitmenschen ergibt kein gutes Bild – wir sollten daran arbeiten, es schnell zu verbessern.

Bei Anlässen jeglicher Art, wo sich Fischer miteinander treffen, kommt doch immer Hoffnung auf. Fischer sind umweltbewusst, viele helfen intensiv mit, unsere Wasser zu verbessern, sie sind aber auch menschlich, bieten sich gegenseitig Hilfe an, die weit über das Hobby hinausgeht.

Wenn ich nur an die grosse Münzsammlung für unseren Pfarrer in Irland denke. Also lautet meine Botschaft: Seid glücklich mit dem was Ihr habt, auch wenn es vielleicht manchmal knapp ist. Denkt daran, dass es sehr vielen Menschen schlechter geht. Freut Euch über die Zeit, die Ihr in der Natur verbringen könnt und vergesst nicht, dass ein gefangener Fisch auch Glück bedeutet. Ein nichtgefangener auch. Für ihn.

Heidi Hebeisen / PN 96

Der Stein

Es war ein wunderschöner, windstill, blassblauer Januarmorgen bei einer Temperatur von 10 °C plus, nicht minus. Gerade zu der Zeit, als auf dem Kontinent totale Eskimo-Kälte herrschte. Dabei ist jedermann der Meinung, in Irland gäbe es des Winters nur Regen und Sturm. Wir beschlossen spontan, mit dem Ruderboot quer über den See, zu den Laichgründen unserer Lachse zu gondeln. HRH ist ja inzwischen ein ausgezeichnetes Bootmen, bei jedem Wind und Wetter.

Absolute Stille, eine faszinierende, wilde Landschaft und kein Mensch so weit das Auge reicht, das mögen wir und das ist auch total in unserem Sinn. Zu erwähnen wäre noch, dass es längere Zeit nicht geregnet hatte, der Wasserstand also sehr niedrig war. Daher muss einer immer vorne im Boot sitzen, um nach eventuellen Hindernissen unter Wasser Ausschau zu halten. Aber wir sind ja ein gut eingespieltes Team, HRH rudert und Heidi schaut.

Hie und da stieg eine Forelle, dann sagte der Ruderer, wenn die im Frostland uns hier sehen könnten, die würden staunen. So überquerten wir ungefähr drei Viertel unseres Sees. Vor lauter auf die Brownis schauen war anscheinend meine Lotsentätigkeit erheblich ins Hintertreffen geraten, denn plötzlich meldete sich ein äusserst unangenehmes Kratzgeräusch, das Boot stand still, wir sassen fest, sehr fest. Die deutlichen Kommentare des Rudermannes werde ich hier nicht wiedergeben, auch wenn diese Zeitung Zensur eigentlich nicht kennt. Wir ruckten mit unseren Hintern, versuchten es seitwärts und mit den Rudern. ichts ging.

Aber ringsum war es tief, nicht mal die Wathose hätte ausgereicht um auszusteigen. Weitere Äusserungen in Richtung „Frauen“ folgten. Zugleich kam auch ein strammer Wind auf und dicke Wolken verdeckten den blauen Himmel. Das ist zwar in Irland normal, war aber natürlich jetzt saublöd. Zudem arbeiten unsere Gärtner am Samstag nicht, was bedeutete, dass wir gut und gerne die Nacht aus dem See hätten verbringen müssen. Kurz; die Stimmung war total im Eimer, der Wind nahm zu und schon fielen die ersten Regentropfen auf unsere dicken Hälse.

Der Rudermann fing an, vom geplanten Abendessen zu schwärmen, selbsterlegte Waldschnepfen hatte er eingeplant, wehe wenn das nun in die Hose ginge, wahrscheinlich könnte ich mir dann gleich ein Flugticket zurück in die Schweiz kaufen. Der Wind gab nach, dafür wurden die Regentropfen immer mehr. Da taucht auf einmal schemenhaft, wie in Avalon, ein Boot auf und wer sitzt drin? Unser Patrick, der eine Gärtner. Ohne grosse Worte wir das Schiffchen wieder flott gemacht und schnell wie der Wind ruderten wir zurück zum Hafen.

Beim heissen Whiskey mit Wasser und Zucker, der Allroundmedizin der Iren gegen ein und alles, dann die Frage nach dem Warum seines Erscheinens. Er hätte ein komisches Gefühl im Bauch gehabt, und wollte demzufolge mal nachschauen, was wir so machen. Nimmt mich ja wunder, ob das hier bei uns auch so wunderbar funktionieren würde . . .

Übrigens; die Waldschnepfen waren traumhaft, nicht zu lang und nicht zu kurz gebraten, schön rosa innen, aussen mit knusprigem Speck umwickelt und dazu gabs gebratene Quitten. Ich konnte mir die Kosten für ein Rückflug-Ticket sparen.

Heidi Hebeisen / PN 97

Varianten

Fischen ist eine gute Sache – das ist unbestritten. Ich bin schon darum kein solcher Naturschützer, der so Unsinniges wie ein Fischereiverbot fordert. Hier soll die Rede aber nur davon sein, welche überaus erfreuliche Nebenerscheinungen unsere gemeinsame Passion mit sich bringt.

Mit der Post kommt ein Buch über Falkenjagd, weil der HRH beim Kurs mit einem Schüler über dieses Thema diskutiert hat. Ein anderer Fischer bringt getrocknete Pilze in den Laden, er hat von den Kochkünsten des Chefredaktors gehört. Beigelegt gleich noch einige Rezepte, die hoffentlich noch nicht bekannt sind. Liebe Freunde aus Österreich verwöhnen uns jedes Jahr mit der besten Konfitüre dieser Welt, begleitet von delikatem Marillenschnaps. Deutsche Freunde bringen CD's mit romantischer, irischer Musik mit oder gehäkelte Designer-Topflappen. Selbst angesetzter Kräutereisig, Listen über Literatur Thema „Historisches und sogar Blumensamen für Irland, Weine, Weiss und Rot, von Nah und Fern, all das findet seinen Weg von Angler zu Angler. E-Mails sind natürlich auch vertreten, aus ganz Europa quellen sie aus HRH's Computer.

Es ist gut zu wissen, dass die Fischerei auch ein Gebiet ist, welches Menschen auf ganz verschiedenen Ebenen miteinander verbindet, die sehr weit über das Fische fangen hinausgehen - auch auf der so wichtigen menschlichen Basis.

Heidi Hebeisen / PN 98

Nachdenken

Eine meiner Lieblingsfische ist der ganz banale Cod, bei uns als Dorsch allbekannt, den man in jedem Supermarkt findet. Einst war dieser Fisch in Irland bekannt unter dem Begriff „Armeleute-Essen“ – billig ist er auch heute noch im Vergleich zu anderen, exklusiveren Arten.

Nun aber steht in der Zeitung, dass auch dieser Fisch gewaltig vom Aussterben bedroht, sogar in einigen Teilen des Meeres bereits nicht mehr in den Netzen ist. Grund: Überfischung.

Na also, dann vielleicht einen knackigen Crevetten-Cocktail? Wer sich nicht daran stört, dass die roten Tierchen tausende von Kilometern zurücklegen, im Kühlwagen, damit sie irgendwer möglichst billig ihrer Schalen entledigt, bevor sie wieder bei uns im Laden landen, der soll sie Geniessen. Gleichzeitig dienen sie auch noch als intensive Antibiotika-Kur bei jeglicher Art von Erkältung.

Gut, das kann man natürlich auch von diversen Zuchtlachsen behaupten. Die leben, zwar draussen im Meer, aber in so engen Gehegen, dass man für ihre Gesundheit viel tun muss damit die lukrativen Tierchen nicht krank werden – aber was ist mit uns? Ja dann vielleicht einen dieser genmanipulierten *Salmo Salar*, der drei- oder viermal so schnell wächst wie ein normaler? Ist doch auch eine sehr fragliche Sache.

Walfisch essen wir ja nicht, die Japaner aber tun das liebend gerne, obwohl heutzutage jeder geblidete Mensch wissen sollte, dass diese Tieren eine eigene Sprache besitzen. Dann halt die allerorts ungemein beliebte „Lachsforelle“ – da ist man immer mit dabei und total im Trend. Nur eben – dieses Tier existiert gar nicht, aber der Name für Zuchtforellen mit rosa Fleisch ist ungemein verkaufsfördernd. Diese kleine Geschichte könnte man noch unbegrenzt verlängern; kein Problem.

Aber nachdenken sollten wir – dafür reichen hoffentlich diese kurzen Zeilen.

Heidi Hebeisen / PN 99

Sich mitteilen

Schreiben, sich den Menschen via Buchstaben mitzuteilen – das ist eine Sache, die man lieben muss. Seien dies nun Briefe oder eben kleine Geschichten in diesem Jubiläumsblatt für Fischer, schreiben ist immer eine gute Sache, denn dieses Tun trägt auch zu besserem gegenseitigen Verstehen bei – so jedenfalls sollte es sein.

Herrlich ist es natürlich, ohne jegliche Zensur arbeiten zu können. Hie und da kann es zwar vorkommen, dass der HRH etwas schief guckt, wenn ich zu Papier bringe, was er wieder angestellt hat – aber von irgendwelchen Änderungen meinerseits kann nicht die Rede sein. Pressefreiheit ist immens wichtig – ich hoffe Ihr seht das auch so.

So bleibt es mir ein Vergnügen, weiterhin meine „Storys“ an den Mann und die Frau zu bringen – noch einmal hundert oder auch mehr mal. Eines ist sicher, an Material wird es mir bestimmt nie fehlen.

Fischen und alles was damit zusammenhängt ist DAS unendliche Thema.

Heidi Hebeisen / PN 100

Sommer- und Herbstgedanken

Bereits ist die Zeit der kalten Winde wieder bei uns eingekehrt, nur Erinnerungen bleiben zurück von einem doch recht turbulenten Sommer – einige davon schreibe ich hier für Euch auf.

Drei Monate verbrachten der HRH und ich auch dieses Jahr wieder in Irland. Hauptsaison auf Lachse und Forellen. In dieser Zeit kann man in jeder Beziehung viel erleben, das müsst Ihr wissen denn der liebe Gott hat ja bekanntlich einen grossen Tiergarten. Immer am ersten Tag, wenn die neue Lachsfischergruppe in Screebe angereist ist, nimmt der Oberfischer HRH die Leute mit ans Wasser, man muss ja so vieles wissen, wenn man zum ersten mal an einem fremden Ort fischen will.

Und gerade der atlantische Lachs – den muss man sich wirklich verdienen. Also lohnt es sich doch ganz bestimmt, genau aufzupassen was der Chef vom Dienst für Tipps im Ärmel hat.

Ruhig sollte man sein, nicht rumbrüllen, die Fliege in die richtige Richtung werfen, nicht stromaufwärts, bei no wind soll man besser einen Ausflug nach Galway planen, weil die Viecher einem sehen, wens nicht rippelt auf dem Wasser, auch das Handy muss nicht mit zum Fischen, dafür aber die richtigen Lachsfliegen und intakte Vorfächer, zudem soll man niemals Silhouette auf der Mauer oben spielen, da lachen sich die Salmos krumm. Kommt dazu, dass bei starkem Wind die Sache ja nicht einfacher wird, also besser nur mit einer Fliege angeln. Rotieren, „hunting the fish“ wie die Iren es nennen, nicht „Statue“ spielen.

Eigentlich sind dies nicht übermässig viele, aber sehr effiziente Ratschläge und die meisten befolgen sie auch. Hier sei von den Ausnahmen die Rede: Der Wind weht relativ sehr irisch um Köpfe und Ruten, es bereitet Mühe, die Schnur perfekt zu präsentieren, trotzdem fischt da einer die ganze Zeit über mit zwei Lachsfliegen und ist ständig damit beschäftigt seine Perücken zu entwirren.

Ein anderer steht auf der Mauer und telefoniert lautstark mit seiner Liebsten, sie soll wissen wie romantisch es am Wasser ist, abschliessen brüllt er seinem Kameraden auf der anderen Seite des Pools herzliche Grüsse aus der Schweiz rüber. Bei absoluter Windstille und strahlendem Sonnenschein stehen unzertrennliche Freunde in einem Abstand von ein paar Metern am Salmon Pool, unterhalten sich über Gott und die Welt – nur eben Lachse werden sie wohl eher keine fangen. Auch bei längerem gemeinsamem Fachsimpeln auf dem Bänkli nicht. Und schon gar nicht beim Studium der Lachs-Fangstatistik; während draussen die Lachse springen. Auch derjenige nicht, der nach einer Stunde immer noch am gleichen Platz fischt.

Vergessen wir aber alle anderen nicht, die meisten, die sich erfolgreich an die Lachs-Rules halten, abends glücklich und zufrieden an ihrem Whisky nippeln und deren Welt in Ordnung ist, die leiden auch niemals an der fürchterlichen Krankheit namens Lachskoller.

Es war einmal mehr ein schöner, etwas windiger und feuchter Sommer, es gab viel zu erleben und zu sehen. Auf den eindrücklichen Spuren der Kelten sind wir mit einigen Teilnehmern gerne gewandelt, haben uns beschäftigt und hoffentlich auch angefreundet mit einer längst vergangenen Welt, die auch den Menschen von heute sehr viel geben kann.

Eine der Lebensweisheiten ist es sicher, in der Lage zu sein zuzuhören, in sich aufzunehmen, was ein anderer Mensch und eine andere Welt einem vermitteln will und kann.

Heidi Hebeisen / PN 103

Jahre

Aus Sicht der Weltgeschichte sind wenige Jahre unwichtig, nicht mal Sandkörner. Bei uns Menschen aber ist das ganz anders; demzufolge werden runde Zahlen wie zwanzig, dreissig, vierzig, fünfzig und gar sechzig entsprechend gefeiert.

Etwas nachdenklich macht einem vor allem die Zahl 60. Man stellt fest, dass der grössere Teil des Lebens bereits vergangen ist. Genau so erging es unserem Geburtstagskind HRH. Sehr viel hat der Mann in den vergangenen Jahren geleistet, sei es als Weltmeister im Casting, in allem was mit dem unendlichen Thema Fischen verbunden ist oder auch in der Küche beim Zaubern von Köstlichkeiten. Neuerdings ist jetzt auch noch das grosse Thema Botanik dazugekommen, da ist die Sprache der Griechen und Römer, Latein gefragt, ich kann da nicht mithalten, für mich ist eine Tanne immer noch eine Tanne und keine („Merke: Alle Arten sind klein- und kursiv geschrieben!“) *abies* mit irgendwelchem Zusatz.

Der nachdenkliche Mann hat also ein grosses Familien- und Freundesfest in einer alten Scheune veranstaltet. Das hat auch allen Enkelkindern massiv gefallen, weil Lärm da nicht verboten war. Das Ganze wurde abgerundet mit klassischen Liedern am Flügel begleitet, was die Erwachsenen zwar entzückte hingegen die Kinder gar nicht.

Der Jubilar war aber der Meinung, er müsste noch unvergänglichere Dinge tun, das Fest ging ja schliesslich gegen morgen zu Ende. Also hat er in Inver über hundert Mammutbäume, und dazu eine Unzahl von Hortensien, Azaleen und Rhododendren gepflanzt. Er wird nicht mehr erleben, wie diese Bäume und Pflanzen ihre endgültige Höhe erreichen. Aber das macht ihm nichts aus. Er will Zeichen setzen.

So hat er denn auch noch in allen Flieisstrecken seiner dortigen Gewässer zwischen den Seen, bis weit hinauf im Moor mit unseren Gärtnern Kiesbetten für die laichenden Lachse angelegt und Erlen gepflanzt. Das war vielleicht harte Arbeit kann ich Euch sagen.

Nun sind also die Signale zu den sechzig Jahren gesetzt, mögen in den verbleibenden noch viele weitere dazukommen, Fantasie und Energie hat der Mann ja, bin mal gespannt was in zehn Jahren passiert – Mammutbäume, die Redwoods werden ja unendlich hoch, höhere kann man gar nicht pflanzen.

Heidi Hebeisen / PN 104

Mittel gegen Influenza

Nein, ich habe zwischenzeitlich kein Medizinstudium absolviert, die nachfolgenden Zeilen haben andere Gründe. Letzthin waren wir zu Gast bei lieben Freunden, zusammen mit anderen Bekannten ergab sich da eine lustige Runde. Die Gastgeberin bat zu Tisch und servierte geräuchten Lachs zur Vorspeise. Natürlich garniert mit allem was dazugehört und besonders exklusiv reichte sie selbst gebackenen Brioche-Toast.

Herzhaft griffen wir alle zu und labten uns auch am kühlen Weissen. Plötzlich fragt mich mein Tischnachbar nicht sehr leise ob ich Grippe hätte und seine Frau doppelte gleich nach ob ich den auch meine Brille in der Handtasche mitführe. Einigermassen pikiert verneinte ich das Erste und bejahte das Zweite, man ist ja schliesslich nicht mehr zwanzig.

Gleich kam auch die Erklärung: Die Lachse werden dermassen mit Antibiotikas gefüttert, damit sie in den engen Aufzuchtbecken nicht krank werden, dass wir uns gleich drei, vier Scheiben dieser Köstlichkeit anstelle einer Pille einverleiben können – und weg ist die Grippe. Nun ja, von wegen Brille: Geräucherter Lachs muss unbedingt eine ganz appetitliche Farbe aufweisen, zu blass lässt er sich ebenso wenig verkaufen wie rosa Kalbfleisch. Also gibt man den Tierchen eben auch noch das Pigment Canthaxanthin und die Angelegenheit ist total paletti. Nur schade dass dieser Pigmentstoff Sehstörungen verursacht.

Man redet von Verbot, schon laufen die Züchter Sturm. Aber keine Angst die EU wird das Problem schon lösen – irgendwann, irgendwie. Also Leute geniesst nur Wildlachs und verweigert Zuchtlachs, sofern es denn auf der Verpackung ersichtlich ist, woher das delikate Tier stammt.

Übrigens sind in den USA, im Klamath River im letzten September mindestens 30 000 wilde Lachse auf dem Weg zu ihren Laichplätzen verendet. Dieses Drama hat sich im Staate Oregon zugetragen, der Grund war eine viel zu hohe Wassertemperatur – dies wiederum ist passiert weil die Regierung nicht genügend Wasser den grossen Bach runter lassen wollte. Es wäre sicher gar nicht übel wenn der Herr Bush in Washington sich mehr um seine eigene Heimat kümmern würde anstatt Kriegsspiele zu üben die andere Menschen und ihre Heimat zerstören. Also Leute, Wildlachs ist gut und ein friedliches Dasein für uns alle köstlich.

Heidi Hebeisen / PN 105