



## Frische Fische fischen

Im idyllischen Weiler Bürglen, inmitten der einzigartigen Natur- und Bergwelt gelegen, lockt es jährlich unzählige Fischerinnen und Fischer aus der ganzen Schweiz und sogar aus dem nahen Ausland an: Im Fischerparadies Lungern wird sowohl im Sommer als auch im Winter bei Jung und Alt die Angelleidenschaft geweckt.

Zu Fuss entlang des Ufers oder unterwegs im Boot auf dem stillen, in der Sonne türkisfarbenen glitzernden Lungernersee fühlt sich jeder Fischer wahrlich wie im Paradies. Für das Wohl und einen Rundumservice, der keine Wünsche offen lässt, sorgt tagtäglich das Team des Fischerparadieses, das aus vier Verwaltungsräten, einer Geschäftsführerin, zwei technischen Mitarbeitern und vier Teilzeitmitarbeitenden besteht. Denn ihr Einsatz, ihre Leistung und Motivation bestimmen den Erfolg des

Unternehmens. Offenheit, Vertrauen und Freude an der Arbeit sind dabei das A und O.

### Ein kleiner blauer Container...

...bildete im Jahr 2010 die erste Betriebszentrale mit Verkaufsladen, nachdem die Lungernersee AG am 22. Juni 2010 gegründet und der Fischereibetrieb unter dem Marketingnamen «Fischerparadies» gestartet wurde. Die Lungernersee AG ist eine Aktiengesellschaft mit einem Aktienkapital von 450'000 Fran-

ken. Hauptaktionärin ist die Einwohnergemeinde Lungern. Wichtige Aktionäre sind ausserdem die Fischerfreunde Lungern sowie Tourismus Lungern. Ausserdem existieren 660 Publikumsaktien. Im Jahre 2014 wurde schliesslich die neue Betriebszentrale mit neuem Fischerladen im ehemaligen EWO-Gebäude publikumswirksam eröffnet. Im selben Jahr begann auch Diana Carrico ihre Tätigkeit als Geschäftsführerin des Fischerparadieses. Dabei ist sie in allen Geschäftsberei-



Mit Begeisterung steht das Team des Fischerparadieses täglich im Einsatz

chen tätig, Personalführung, Lagerbewirtschaftung, Beratung und Verkauf im Laden. Von ihrer Arbeit schwärmt Diana Carrico: «Die tägliche Abwechslung und der persönliche Kontakt mit den Kunden bereitet mir sehr viel Freude.»

### Im Einklang mit der Natur

Das Fischerparadies Lungern gehört zu den bekanntesten Fischerdestinationen der Schweiz. Eingebettet in der faszinierenden Bergregion ist es sogar für Anfänger möglich, zahlreiche und wunderschöne Fische zu fangen. Nebst Hecht und Felche, die im Lungenersee heimisch sind, wurden im vergangenen Jahr 35 Tonnen Regenbogenforellen aus Schweizer Produktion ausgesetzt, wovon rund 30 Tonnen gefischt wurden. «Natürlich müssen wir immer wieder mit Verlusten rechnen, denn Hechte und Vögel haben es ebenfalls auf die Fische abgesehen», erklärt Verwaltungsrat Willy Walker. Die Bewirtschaftung des Sees erfolgt stets nachhaltig. Sie wird im Sinne der Tourismusförderung und nach ökologischen und ökonomischen Grundsätzen verwaltet.



Die technischen Mitarbeiter Yannick Rösing (l.) und Daniel Odermatt erweitern den Besatz



Das Warten brachte Erfolg: Diana Carrico und Thomas Imfeld

### Was das (Fischer-) Herz begehrt

Wer mit dem Boot fischen will, kann im Fischerparadies Boote mieten, und auf Wunsch einen Guide noch gleich dazu. Im Fischereiladen ist, nebst dem Erwerb von verschiede-

ruten und Angelhaken über Köder bis hin zu geeigneter Kleidung. Dabei werden die Kunden von freundlichem und fachkompetentem Personal beraten und bedient. Alle Utensilien können gekauft und komplettierte Ruten zusammen mit einem Feumer gemietet werden.

«Die Bewirtschaftung des Sees erfolgt nachhaltig und im Einklang mit der Natur.»

nen Fischerpatenten, alles zu finden, was für eine erfolgreiche Fischerei im Lungenersee notwendig ist, von Angel-

### Machen Sie den Fisch!

Hat man erst einen Fisch aus dem Lungenersee gezogen, besteht die Möglichkeit, diesen sogleich zu verspeisen. Für einen über dem Feuer perfekt gebratenen frischen Fisch sorgen die rund um den See platzierten benutzerfreundlichen Grillstellen. Selbst das Holz wird gratis zur Verfügung gestellt. Wer jedoch lieber bekocht werden möchte, kann die frisch gefangene und ausgeweidete Forelle in einige Restaurants in Lungern bringen. Dort wird sie mit Beilagen nach Wahl für 19 Franken serviert. Für den, der seinen Fang aber doch lieber zuhause geniessen möchte, steht die Ausnahmestelle bereit.



Dort kann der Fisch komplett gereinigt werden. Danach wird das Fischgut vakuumiert, damit es eingepackt mit Eis lebensmittelgerecht nach Hause transportiert werden kann. Sie wissen nicht, wie der Fisch zum Verzehr vorbereitet wird? Da hilft der Filetierkurs, den das Fischerparadies nebst zahlreichen anderen Kursen ebenfalls anbietet. Übrigens: Die entstandenen Fischabfälle werden umweltgerecht entsorgt und von der Naturaenergie AG in Kägiswil zu Biogas und Kompost verarbeitet.

**Die Hauptsaison ist eröffnet**  
Selbstverständlich sind Angelfreunde das ganze Jahr über willkommen. Doch in den kalten Monaten zieht es wohl nur die leidenschaftlichsten Fischer an den Lungersee. Um einen kleinen Anreiz zu schaffen, auch bei kaltem

Wetter das Fischerparadies zu besuchen, hat sich das Team etwas Besonderes einfallen lassen: «Wir haben drei Forellen markiert und im See ausgesetzt», verrät Geschäftsführerin Diana Carrico. «Wer eine fängt, gewinnt einen Preis.»

«Wir gehen mit unseren Kunden, Mitarbeitern und Ressourcen respektvoll um.»

Die Idee hat Erfolg: Es wurde bereits eine der drei Forellen aus dem See gefischt. Bis am 31. Dezember 2017 dauert ausserdem noch ein weiterer Wettbewerb: Wer einen «grossen» Fisch gefangen hat, kommt mit dem Fang möglichst schnell in die Betriebszentrale in Kaiserstuhl. Dort wird der Fisch vermessen und gewogen und

zusammen mit dem stolzen Besitzer abgelichtet. Die Fotos können auf der Webseite unter der Galerie «Schöne Fänge» bestaunt werden. Ausserdem wird eine Rangliste erstellt, die ebenfalls auf dem Internetportal abrufbar ist. Wer fängt den grössten Fisch? - Auf die drei Erstrangierten warten attraktive Preise.

Das Fischen kann einen ausgezeichneten Ausgleich zum heutigen stressreichen und belastenden Berufsleben bieten. Im Fischerparadies Lungern kann man abschalten und sich in freier Natur aus dem Alltag ausklinken. Hier wird nicht im Trüben gefischt - Petri Heil!

**Weitere Infos sind zu finden unter:**  
[www.fischerparadies.ch](http://www.fischerparadies.ch)



Das Angebot im Laden lässt das Fischerherz höher schlagen