



Jack Armer fischt in Alaska Lachse und nimmt sie kurz nach dem Fang aus.



Von April bis Oktober darf der Fischer auf seinem Boot Grace die Lachse fangen.



Bilder: pd

Durch die Fangmethode mit Leinen und Hacken kommt jeder Fisch einzeln an Bord.

Lachs aus Alaska - im Toggenburg geräucht

SABINE SCHMID

EBNAT-KAPPEL. Die nächsten Tage werden hart für Annina Giezendanner und Jack Armer, der Abschied steht bevor. Seit Oktober lebt das Ehepaar zusammen in Ebnat-Kappel, nun zieht es Jack Armer wieder in seine Heimat, nach Alaska. Zurück in seinen Beruf als Fischer. «Die Saison, in welcher ich Lachs fischen darf, dauert von April bis Oktober», erklärt Jack Armer. Bevor er aber mit seinem Boot vor der Südostküste Alaskas, im Golf von Alaska, im Einsatz ist, muss das Boot aus seinem Winterquartier im amerikanischen Bundesstaat Washington, rund fünf Bootsreisetage südlich, geholt und dann revidiert werden.

Seit elf Jahren lebt Jack Armer von der Fischerei. In Alaska geboren, wuchs er in der Nähe von Boston im Osten der Vereinigten Staaten auf. Er hat Geschichte studiert und an einer Schule unterrichtet. Mit 25 Jahren ging er zurück in seine Heimat und arbeitete einen Sommer lang als Hilfskraft auf einem Fischerboot. «Ich war von Bergen fasziniert und wollte als Gegensatz einen Sommer auf dem Meer erleben», erinnert sich Jack Armer. Dann ist er dem Meer treu geblieben, er hat sich ein Fischerboot und eine entsprechende Bewilligung gekauft und arbeitet seither als Fischer.

Streng geregelter Fischfang

In jenem Sommer, in dem er als Fischergehilfe gearbeitet hat, haben sich die Wege des Alaskanners und der Ebnat-Kapplerin Annina Giezendanner gekreuzt. Die Toggenburgerin war als Backpackerin unterwegs und besuchte Verwandte. Die Juristin und der Fischer verliebten sich, 2012 habe sie geheiratet. «Meine Tätigkeit erlaubte es mir bereits mehrmals, längere Zeit auf dem Fischerboot zu sein», sagt Annina Giezendanner. Die Tage sind hart und arbeitsreich, denn die Fischerei in Alaska ist streng reglementiert und kontrolliert. Zum einen ist die Fangzeit beschränkt, zum anderen werden nicht allzu viele Fischerboot zugelassen. «Lachse darf nur in der Nähe von den Flüssen gefangen werden, in denen sie ihren Laich absetzen», sagt Jack Armer. Kommen genügend Fische zurück ins Meer, gibt der Staat die Fischerei frei. Rund zehn Prozent der

Fischer – das sind rund 700 – üben ihr Metier mit Hacken und Leine aus. Jack Armer ist einer von ihnen. An seinem Boot sind vier Leinen befestigt, an welchen wiederum je ein Dutzend Hacken hängen. Diese werden mit einem Köder bestückt und im Wasser mitgezogen. Sind die Fische gefangen, bringt Jack Armer jeden einzeln aufs Boot. Dort wird er getötet, ausgenommen und sogleich tiefgefroren. «Wenn sich genügend Fische in der Nähe eines Laichflusses befinden, dürfen während einigen Stunden Boote ihre Netze auswerfen und die Fische so fangen», erklärt Jack Armer. Mit seiner Lizenz darf er dies nicht. Er habe sich bewusst für die andere Fangmethode entschieden, «wir leben von der Qualität», begründet er. Wie viel Fisch er pro Saison fängt, ist eine Überraschung. «Es gibt gute und weniger gute Jahre», sagt er. Als Richtwert gibt er eine Fangmenge von etwa 20 Tonnen an. Da Jack Armer auf eigene Rechnung arbeitet, kann er den Fisch dorthin verkaufen, wo er will.

Vom Morgen bis zum Abend

Die Tage eines Fischers vor der Küste Alaskas seien streng, erzählen Jack Armer und Annina Giezendanner. «Solange die Sonne am Himmel steht, kann gefischt werden», sagt er. Am besten beissen die Fische aber jeweils am Morgen oder am Abend. Das Leben an Bord, manchmal tagelang auf See ohne die Küste zu sehen, könne einsam sein. «Aber ich kann auch viele schöne Dinge beobachten. Bei uns gibt es viele Wale und Tummler», sagt Jack Armer. Die Arbeit, die anfällt, kann er nicht alleine bewältigen. Als Hilfe hat er entweder einen seiner Brüder angeheuert, oder seine Ehefrau. Die beste Kombination sei es, wenn Annina Giezendanner mit ihm auf dem Boot sei. «Das ist eine gute Prüfung für unsere Beziehung», sagt er.

Import in die Schweiz

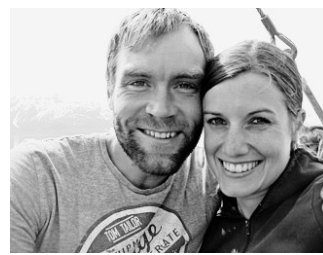
Der grösste Teil seines Fangs verkauft er an grosse Fischverarbeiter in Alaska. Im vergangenen Sommer haben Jack Armer und Annina Giezendanner das Experiment gewagt, Fisch in die Schweiz zu importieren und hier zu vermarkten. Das Geschäft sei angelaufen, sie hoffen aber, dass sie es noch vergrössern können.

Verkauft haben die beiden ihren Fisch beispielsweise am Markt in Wattwil und an einem Garagenverkauf bei sich zu Hause. Auch führen sie mit der Chäslaupe in Lichtensteig und der Metzgerei Metzger zwei Toggenburger Geschäfte den Lachs. «Die Metzgerei Metzger räuchert den Lachs selber mit Toggenburger Fichtenholz», erklärt Annina Giezendanner. Im Angebot ist nicht nur Lachs, sondern auch Blackcod (Kohlenfisch), Heilbutt und Lingcod (Lengdorsch). Diesen fischt Jack Armer jeweils am Anfang der Saison gemeinsam mit Freunden. Der Fisch wird roh, kaltgeräucht oder heissgeräucht verkauft. Von seiner Heimat her kenne er es nicht, den Fisch kaltgeräucht und dünn geschnitten zu essen, sagt Jack Armer. Durch seine Frau und deren Familie sei er auf den Geschmack gekommen. Der Erfahrung hat zeigt, dass Weihnachten und Ostern eine gute Zeit ist, um den Lachs zu verkaufen. «Wir hoffen aber, dass wir das ganze Jahr über für unseren Fisch Abnehmer finden», sagen Jack Armer und seine Ehefrau.

Leben in zwei Ländern

Jack Armer liebt es, selber am Marktstand zu stehen und seine Produkte zu verkaufen. Dies sei eine gute Möglichkeit für ihn, Deutsch zu lernen. Er habe immer Fotos dabei, so dass er den Kunden zeigen könne, wie und wo der Fisch gefangen werde. «Zwischendurch bin ich auch wieder als Lehrer tätig», sagt Jack Armer nicht ohne Stolz. Er unterrichtet in der Migros Clubschule in Lichtensteig. «Ich mag die Schweiz und Alaska gleich gut. Daher versuche ich einen Weg zu finden, um in beiden Ländern zu leben», sagt Jack Armer. Doch während des Sommers wird er wieder auf dem Boot sein.

www.facebook.com/wildhook.alaska



Jack Armer und Annina Giezendanner

Fischen und importieren Lachs