



Präparatoren, die Fische konservieren, sind echte Exoten

Auf immer und ewig

Der Berufswunsch Präparator wird eher selten geäußert. Dabei verlangt das Handwerk Kreativität und Geschicklichkeit. Vor allem jene wie der Sigmertshauser Heinrich Kellner, die Fische konservieren, sind echte Exoten.

VON NICOLA FÖRG

Gerade trifft wieder eine Express-Sendung ein: ein Hecht. Auf Eis gelagert, ist der Bursche taufisch. Nein, Heinrich Kellner aus Sigmertshausen im Landkreis Dachau führt kein Restaurant. Generell „schmecken so große Fische eh nicht gut“, schmunzelt er. Und für ihn ist ein weiterer Aspekt entschei-

dend: Isst man den Fisch, ist er weg. Wenn es sich um ein besonders kapitales Exemplar handelt, sozusagen der Fang des Lebens, wäre es seiner Ansicht nach eine Schande, ihn nicht zu konservieren. Aber wie konserviert man einen Fisch, der ja bekanntlich schnell zu stinken anfängt? Ganz einfach: Man schaut bei Heinrich Kellner und seinem Sohn Robert vorbei, die seit Jahren Fischen zum „ewigen Leben“ verhelfen. Im Gegensatz zu Wildtieren ist das eine noch weitaus filigranere Angelegenheit. Es beginnt damit, dass die beiden Herren den Fisch von allen Seiten fotografieren und vermessen. Eine Gipsschale wird angelegt, die den Originalkörper abbildet, und diese Schale wird mit einem Spezialschaum gefüllt. Der eigentliche Fisch wird abgezogen, Haut und Knorpel von allem Fleischlichen ge-

trennt, dabei werden spezielle Schaber und Kratzer verwendet. Die Haut wird einer Spezialgerbung unterzogen, nach mehreren Tagen kann man sie dann über den Schaumkörper ziehen. Sie wird vernäht und/oder geklammert. Flossen, Maul und Kiemen werden fixiert und das Präparat dann luftgetrocknet. „Das ist wichtig“, sagte Experte Kellner, „weil im Gegensatz zum Gefriertrocknen nur die ganz langsame Trocknung bei Zimmertemperatur verhindert, dass Risse entstehen.“ Anschließend werden Augen eingesetzt und dann kommt's: Die Fischhaut verliert durch das Abziehen ihre Farbe! Doch wie kommen die Fische wieder zu ihren Flecken, Farben und dem Glanz? Heinrich Kellner hat sich aus diesem Grund die Kunst des Airbrushens angeeignet. „Ich habe natürlich viele Eigenver-

suche gemacht, Probestücke, die nicht alle gelungen sind“, lacht er. Was er heute in Perfektion beherrscht, hatte eine lange Lernkurve. Der Fisch wird grundiert und dann nach dem Originalfoto bearbeitet. Und am Ende wird das Ganze noch mit einem Lack überzogen. Zum Schluss blickt einen der Hecht etwas böse an, absolut naturgetreu. Der Kunde hätte ihn gerne auf einem ungesäumten Holzbrett befestigt. Kellner ist gelernter Schreiner, die passenden Unterlagen sind ein Leichtes. „Manche möchten auch nur den Kopf haben.“ Das sind jene, die beispielsweise in uralten Wirtschaften dann grimmig von der Wand blicken. Kellner ist selber Fischer und Jäger, seine Leidenschaft sind die heimische Tierwelt und deren Schutz. Denn so einen gewaltigen Fisch zu präparieren, hat auch mit Respekt zu

INFORMATIONEN

VOM INSEKT BIS ZUM ELEFANT

>> Der Verband Deutscher Präparatoren (VDP) hat etwa 1300 Mitglieder, davon etwa 500 der Fachrichtung Biologie. Sie beschäftigen sich mit der Präparation von Tieren aller Art – vom Insekt bis zum Elefant. Zu der Berufsgruppe gehören auch der geowissenschaftliche Präparator, der sich mit Versteinerungen und Mineralien befasst, sowie der Sektions-technische Assistent, der in anatomischen Instituten und in der Rechtsmedizin arbeitet. Der VDP gibt das Magazin „Der Präparator“ heraus. Weitere Infos: VDP, Hundsteinweg 34, 12107 Berlin. Telefon: 030 / 46 99 33 31; www.praeparation.de

>> Kellners Fischpräparation Heinrich und Robert Kellner, 85244 Sigmertshausen; Tel.: 0 81 39 / 72 65; www.kellners-fischpraeparation.de; Fischpräparation ca. Kosten: 1 Kilo 120 Euro (Kopf); 210 Euro (Ganzkörper) plus Mehrwertsteuer, 2 Kilo 160 Euro bzw. 250 Euro plus MwSt., und so weiter.



Der weiße Zirkustiger wurde konserviert, nachdem er wegen einer Krankheit eingeschläfert werden musste. DPA

Meisterwerk der Präparation: Ein Zander mit zwei kleinen Flussbarschen vor seinem Maul.

FOTOS (5): PRIVAT

nicht nur um Angeberei. „Natürlich ist ein Fischer stolz auf einen kapitalen Fang, aber es geht auch immer um Würdigung unserer Arbeit.“ So wie der waidgerechte Jäger eben auch Heger ist und planvoll schießt, kümmern sich Fischer um den Erhalt von Ökosystemen unter Wasser. Die Landesfischereianstalt und Berufsfischer arbeiten Hand in Hand für eine nachhaltige Bewirtschaftung. An den oberbayerischen Seen ist es eine Genossenschaft an Fischern, die den See vom Staat pachtet, das Fischrecht liegt auf dem Haus, es ist nicht veräußerbar, bleibt in der Familie! Die Fischereigenossenschaften betreiben Besitzmaßnahmen, um z. B. den Fortbestand der gefährdeten Seeforelle zu erhalten. Kleine Fischereivereine lehren ihren jugendlichen Mitgliedern, dass Naturschutz nicht unter der Wasseroberfläche aufhört. Auch Seen und Fließgewässer sind keine Naturräume mehr, sie sind beeinflusst durch Flusskorrekturen, durch das Verhältnis Raubzu Beutefisch oder durch das Freizeitverhalten des Menschen. Aus allen diesen interessierten Kreisen kommen eben dann auch mal Fische zum Präparieren für die Kellners. Und die haben ganz unterschiedliche Schwierigkeitsgrade. „Ein Waller ist sehr kompliziert. Renken verlieren ganz schnell die Schuppen. Und einen Stichling von vielleicht vier Zentimetern Größe zu präparieren, ist eine wahnsinnige Fleißarbeit.“ So einen Stichling hat Kellner fürs Deutsche Jagd- und Fischereimuseum präpariert.



Heinrich Kellner (li.; mit Hecht) und sein Sohn Robert – ganz re. mit einem Lachs fürs Jagd- und Fischereimuseum in München – präparieren vor allem Fische. Dafür wird u. a. deren Inneres gesäubert, Flossen werden gefärbt.