

Das Geheimnis um den Sagifisch

BUCHBERG Im Buchberger Handwerksmuseum Gattersagi gab es am Fischsonntag feine Chnuserpil. 115 Kilogramm Fisch reichten für die vielen Besucher nicht aus.

THOMAS GÜNTERT

«Wir hatten noch nie so viele Besucher, um halb drei mussten wir den Essensbetrieb einstellen», sagte Elisabeth Weilenmann vom Verein Pro Gattersagi Buchberg. Nachdem im letzten Jahr bei herrlichem Herbstwetter von den 115 Kilogramm Fisch fünf Kilo übrig geblieben sind, wurde in der Vorausschau auf das schlechte Wetter in diesem Jahr die gleiche Menge eingekauft. Am Samstagabend wurden bereits 35 Kilo davon verkauft, obwohl das Handwerksmuseum geschlossen hatte.

War dieser Anlass anfangs nur für die Helfer gedacht, gesellten sich im Laufe der Jahre immer mehr Leute dazu, sodass man es seit drei Jahren offiziell macht. Am Sonntag waren dann von 11 bis 14 Uhr alle Plätze in der Gemeindehalle und im Foyer besetzt.

Ein altes Familienrezept

Der Fischsonntag wurde 2007 vom Gründungsmitglied des Vereins Pro Gattersagi Hans Fehr ins Leben gerufen. «Beim Sagifisch handelt es sich um einen frischen Zander», erklärte Roger Kern, der bereits am frühen Sonntagmittag die Fritteuse putzte. Mehr weiss er nicht. Das Rezept ist ein alt überlie-



Heinz Degen erklärte die über 90-jährige Gattersagi, die er am Fischsonntag in Betrieb nahm.

es Rezept von Hans Fehr, es erst in diesem Jahr an den Küchenchef Nicola Lombardi verraten hat. Die Vereinsmitglieder, inklusive Küchenequipe, wissen nur, dass die spezielle Mischung von verschiedenen Getreiden und dem Mehl, mit der die Fischstücke paniert werden, für den einzigartigen Geschmack verantwortlich ist. «Hans hat das Mehl in der Hand gerieben und ganz genau geschmeusst, wann es gut ist», erinnert sich Elisabeth Weilenmann an die Zeiten,

als Hans Fehr noch in der Fischküche stand. «Wir verkaufen heute nur unseren Sagifisch, weil die Leute wegen dem Fisch kommen und nicht wegen der Ausstellung», sagte Roger Kern. Der Museumsleiter Otto Weilenmann widersprach vehement: «Wir hatten bei einem Fischsonntag noch nie so viele Besucher in der Ausstellung wie heute.»

Mit 456 Glühbirnen angefangen

«Strom seit 1912» heisst die diesjährige Ausstellung im Handwerksmuseum.

Die Gemeinde Buchberg hat seit dem 19. Juli 1912 elektrischen Strom. Anfangs waren 68 Strombezüger angeschlossen, denen 456 Glühbirnen die Stuben erhellen und ein Elektromotor die Handarbeit erleichterte. Zudem war ein Bügeleisen im Dorf im Einsatz. Ein Highlight der Ausstellung ist ein Motorwagen der alten Buchberger Dreschmaschine. Im Erdgeschoss des Museums hat Heinz Degen, der Betriebsleiter der Säge, die über 90-jährige Gattersagi in Betrieb ge-

setzt, eine ursprüngliche Einblattsäge, die später mit einem Vollgatter ausgerüstet wurde. Die Vorschubeinrichtung der von einem 18 PS starken Elektromotor angetriebenen Säge stammt aus dem Jahr 1918. Heinz Degen zeigte auch, wie die Transmission funktioniert und wie die Sägeblätter geschliffen werden.

Im Handwerksmuseum Gattersagi gibt es jedes Jahr eine Wanderausstellung. «Der Schuhmacher und der Schmied sind am besten gelaufen, doch

das Jahr ist noch nicht vorbei», betonte Weilenmann. Die neue Ausstellung beginnt immer am Mühlentag im Mai. Die Führungen erfolgen nach Absprache mit dem Verein Pro Gattersagi, der im Internet unter www.gattersagi.ch zu finden ist. Von den Primarschulklassen bis zu den frisch ausgereisten Ingenieuren war schon alles da», sagte Heinz Degen. Elisabeth Weilenmann bietet bei Führungen einen Catering-Service an, der vom Apéro bis zur kalten Platte reicht.