

Original und fertiges Produkt: Berufsfischer Andy Braschler macht aus Brachsmen (gross) und Rotaugen eine breite Palette an nachhaltigen Köstlichkeiten.
Bild: Severin Bigler (Hurden, 5. Mai 2021)



Der Schissideckel ist der Burgerking

Leer gefischte Meere haben den Fisch in Verruf gebracht. Das müsste nicht sein. In der Schweiz gibt es nachhaltige Alternativen fern vom Egli.

Christian Berzins

Meerfisch ist out wie die Super League im Fussball, seit der Dokumentarfilm «Seaspiracy» die hässlichsten Seiten des Fischfangs auf den Weltmeeren aufzeigte. Doch wer Fisch liebt, um Nachhaltigkeit besorgt ist, hat Alternativen. In der Schweiz ist es nämlich möglich, bei Berufsfischern, auf den Märkten, bisweilen gar beim Grossverteiler an Schweizer Fisch zu kommen.

Das Klagen der Berufsfischer über sinkende Erträge ist allerdings seit Jahren gross: Egli und Felchen hängen immer seltener im Netz. Die einen hören auf, die anderen hoffen auf bessere Zeiten – und die Dritten denken weiter. Sie wissen: Der eine Fisch mag zwar im Volksmund «Schissideckel» (Brachme), der andere «Gufechüssi» (Alet) heissen, aber es gibt keinen guten oder schlechten, sondern nur frischen oder alten Fisch. Wer daran glaubt, erweitert seinen Menüplan enorm. Dumm nur, sind die meisten Menschen Ungläubige, ihre Geschmacksnerven über Jahre fixiert auf einen Geschmack, der im Zuchtfisch Pangasius seine globalisierte Variante fand.

Und da ist noch ein Problem: Die Gräten. Schon beim Kauf von grossen Felchen waren und sind die Konsumenten und Konsumentinnen vorsichtig, zeigt sich doch im Rückenteil ein feines Grätengärtchen. Für Leute, die mit Fischstäbchen und Funderfilets aufgewachsen sind, ist das ein Graus. Was, wenn da sogar ein Grätenwald wäre? Die Antwort ist einfach. Es gilt, eine Zubereitung zu finden, die Gräten zum Verschwinden bringt: Der Fleischwolf oder der Cutter zermalmt, was beim Filetieren nicht entfernt wird. Auch damit ist es noch nicht getan. «Es gilt das Be-

wusstsein der Konsumenten zu schärfen, dass sie mit dem Kauf eines Schweizer Fisches etwas Nachhaltiges auf dem Teller haben», sagt Berufsfischer Andy Braschler. Sei beim Fleisch das Bewusstsein bereits gross, fehle es beim Fisch. Noch, jedenfalls.

Trotzdem hat Braschler das Angebot enorm erweitert, verwertet er nicht nur den famosen Hecht, über den gewisse Kunden bereits die Nase rümpfen, da er sehr grätenreich ist, sondern auch Rotaugen und Brachme. Der ehemalige Beifang landet als Seeburger, Fischweggen, Fischsuppe oder Seemannswurst auf dem Tisch des Kunden. Kinder werden die «Zürichsee-Fischli», Fischlasagne, panierte Rotaugen-Filets, und die «Seefischstäbli» (aus Brachme) lieben. Sehr zu empfehlen ist das aus den mächtigen Bauchlappen der Brachme hergestellte, grätenfreie «Fischgeschnetzelte». Wer einen kräftigen Tomatensugo aufkocht, nach 60 Minuten die Fischstücke dazugibt und sie 10 Minuten köchelt, erhält ein prächtiges Fischgulasch.

Das Rotaugen wird die Alternative zum Felchen

Vor 40 Jahren legten die Dorffischer am Rhein Ruchfische wie Alet und Rotaugen in salzhaltige Essiglösungen ein; anders gesagt: Sie machten eine Art Rollmops aus dem Gufechüssi. Es dauerte noch 30 Jahre, bis die «Saure Schwale» zum Spezialitätenanbieter Patrick Marxer kam und via «Das Pure» in die Läden fand – darunter hipsteraffine Shops wie «Berg und Tal». Auch Fischerin Sabine Hofer bietet in Meggen in ihrem Verkaufsladen bisweilen «Saure Rotaugen» an. Ihre legendären Fischknusperli am Freitag und Samstag macht sie nebenbei zu einem Grossteil aus Rot-

Rezept Fischburger selber machen

500 g Fischfilet (Rotaugen, Brachme, Alet, Schleie oder Hecht)
1 grosse Zwiebel, evtl. 1 Knoblauch
Pfeffer, Salz
Petersilie oder/und Dill
eine halbe Scheibe hartes Brot (oder ein Esslöffel Paniermehl)
1 Ei
2 gestrichene Esslöffel Senf
2 Esslöffel Mehl, Zwiebel, Gewürze

Brot und daumenlange Stücke Fischfilets durch den Fleischwolf drehen – oder im Cutter grob pürieren (Masse nicht überhitzen). In eine Schüssel geben, das Ei, Mehl und Senf darunter mischen. 3 Zentimeter flache Burger formen, kräftig anbraten, goldbraun werden lassen und mit einem Schluck Noilly Prat ablöschen. Ideal ist ein Salat dazu und Salzkartoffeln. (bez)



auge. Das Rotaugen (auch Schwale, Hasli oder Plötze genannt) liegt bei ihr und anderen Fischern mittlerweile elegant als Felchenalternative in der Auslage. Wie lange es wohl geht, bis sich ein Fischer die Mühe macht, die invasiven Sonnenbarsche zu fangen und zu filetieren? Das Fleisch ist genauso gut wie beim Verwandten, dem Egli.

Musste das Fischgericht einst unglaublich edel sein – der teuerste Lachs, der abgefahrenste Plattfisch –, gilt es heute, originell und regional zu sein. Veredelung kann dann auch das Herstellen einer Brachsmenpastete oder eines Rotaugenknusperli sein. Im 3-Sterne-Restaurant Steiereck in Wien wird als Hauptgang auch mal Schleie serviert. In der Truhe von Fischerin Hofer liegt Felchenkaviar, bei Braschler die Leber von Hecht und Felchen.

Hobbyfischer beliefern Restaurants mit Ruchfisch

Im Schaffhausischen waren gewisse Restaurants sehr verwöhnt, erhielten von den Fischern regelmässig die edle Äsche. Der Klimawandel setzt dem Wunderfisch aber so sehr zu, dass er nun nicht mehr gefischt werden darf.

Jetzt ermuntert der Fischereiverband Schaffhausen seine Fischer, den übernehmenden Alet oder Barben zu fangen und an ausgewählte Restaurants zu liefern. 3.50 Franken erhalten die Hobbyfischer für ein Kilo ausgegessenen Alet. Das Geld landet in der Vereinskasse, dient dem Forellen- oder Äschen-Besatz. In jedem Gewässerabschnitt gibt es mittlerweile ein Restaurant, die Nachfrage ist höher als das Angebot. In Diessenhofen gehört der «Unterhof» dazu. Hier setzt Joël Etienne Bollinger seit 2018 Ruchfische auf die Speisekarte, im ersten Jahr wur-

den 1400 Kilo verarbeitet. Zurzeit werden auf der prächtigen Terrasse «Ruchfischburger» à 25 Franken serviert: Ein Burger ohne falschen Zauber, der einen kräftigen Fischgeschmack besitzt und in dem man kaum mehr eine Gräte findet. Im Augarten macht Anica Schmid «Ruchfisch-Eggä» aus dem Alet. Liefern die anderen Fischer zu wenig, fängt Schmid ihre Alets gleich selbst. «Wir wollen so nachhaltig wie möglich arbeiten. Dieses Gericht steht dafür», sagt sie stolz.

Was im Schaffhausischen, in Hurden bei Braschler und anderen Fischereien langsam aus der Nische kommt, soll in der am 1. Juli wiedereröffneten Zürcher «Fischerstube» – einem Ausflugsrestaurant am Zürichsee – gefeiert werden, die Nachhaltigkeit soll im Vordergrund stehen. Auch Fischer Braschler wird Fische für die Wurst und den Burger liefern. Anstatt über die überfischten Meere zu fluchen, gilt es, sich einzuschwören auf den heimischen See.

Hier gibt es Ruchfische

- Kaufen**
- Fischerei Braschler, Hurden (bei Rapperswil bzw. Pfäffikon)
- Essen**
- Restaurant Unterhof, Diessenhofen
 - Restaurant Augarten, Rheinau
 - Restaurant Munotblick, Feuerthalen (zeitweise, dafür die wohl experimentellste Zubereitung)
 - Fischerei Sabine Hofer, Meggen
 - Restaurant La Terrasse in Frauenfeld (wenn es wärmer wird)
 - Fischerstube, Zürich (ab 1. Juli)