



# Gegen den Strom

Was ein durchschnittlicher Schweizer Speiseplan unter heimischem Fisch versteht, ist bescheiden. Mit Blick in die Zukunft und auf die kulinarische Vielfalt wagen wir darum einen Blick über den Tellerand, oder besser gesagt: unter die Wasseroberfläche.

Zürichseefischer Andreas Braschler ist wenig optimistisch: «Wenn das Sterben der Berufsfischereien in der Schweiz so weitergeht, wird es in 20 Jahren gerade mal noch 87 Berufsfischersleute geben.» Der Fischerjob ist ein Knochenjob und der Ertrag der Arbeit ist unberechenbar – je länger, je mehr. In den letzten 20 Jahren sind die Erträge der Berufsfischerei um die Hälfte, bei den Felchen sogar um zwei Drittel gesunken. Der Lebensraum Wasser verändert sich rasant. Und mit ihm die Fischbestände.

### Lachsland Schweiz

Dass der Mensch in den Lebensraum Wasser eingreift, ist nichts Neues. Doch noch nie war der menschliche Druck auf die Gewässer so gross wie in den letzten 200 Jahren. Das zeigt sich auch auf dem Speisezettel. Der Rhein zum Beispiel war vor etwa 100 Jahren noch der bedeutendste Lachsfluss Europas. Jahr für Jahr kehrten etwa eine Million Lachse aus den nördlichen Meeren zurück in die Rheinzuflüsse. Der Lachs war der Brotfisch der Schweizer Rheinfischer. Die eidgenössische Lachsfangstatistik des 19. Jahrhunderts lässt erahnen, dass der Lachsfang am Rhein jahrhundertlang ein erheblicher Wirtschaftszweig war. Vor allem die fetten aufsteigenden Fische, die sogenannten Salmen, waren begehrt und teuer. Die Blütezeit der Schweizer Lachsfischerei dauerte bis Ende des 19. Jahrhunderts. Ab dann setzte die industrielle Wasserverschmutzung den Lachsen zu, und Kraftwerke behinderten ihre Laichwanderung. 1958 wurde in der Schweiz der letzte Lachs gefangen. Noch heute gibt es entlang dem Rhein so manches Gasthaus zum Salmen, das daran erinnert, dass dieser Fisch nicht immer per Flugzeug aus Alaska auf unsere Tel-



#### Aus der Karibik in unsere Gewässer

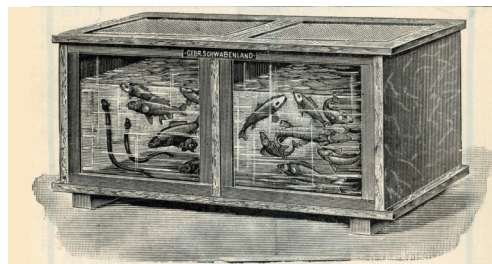
Der europäische Aal ist ein faszinierend rätselhaftes Tier. Er wandert Tausende von Kilometern, wird bis zu 100 Jahre alt, kann in Salz- und Süsswasser existieren und bewegt sich streckenweise über Land. Aale laichen nur einmal im Leben und schlüpfen nur an einem Ort auf dieser Erde: in der Sargassosee nördlich von Kuba. Von dort wandern die Larven mit dem Golfstrom in europäische Flussgebiete. Auch in die Schweiz. Heute gilt der Aal in der Schweiz als vom Aussterben bedroht und ist grösstenteils geschützt. Kulinarisch war er mit seinem fetten Fleisch lange auch hierzulande heiss begehrt. In vielen europäischen und asiatischen Ländern ist er es heute noch.

Die einzige Möglichkeit, Aale in Aquakultur zu ziehen, besteht darin, sie in der Entwicklungsstufe des Glasaals zu fangen und grosszuziehen. Doch auch das ist problematisch. In vielen Küstenregionen Europas sind Glasaale heute eine horrend teure Delikatesse. Und sie sind begehrte Schmuggelware für den Markt in China, wo sie in Aalfarmen für den Verzehr grossgezogen werden. Jährlich werden rund 350 Millionen Glasaale geschmuggelt. Das ist rund ein Viertel aller Aale, welche die Gewässer Europas erreichen.

ler kam. Dem Lachs im Rhein wurden Schwermetalle, Salze und andere chemische Verschmutzungen im Wasser zum Verhängnis. In Schweizer Seen hingegen profitierten gewisse Arten von Nitraten und Phosphor, die ab den Fünfzigerjahren vor allem über Kunstdünger und Abwasser ins Wasser gelangten. Kurzfristig bedeutete das paradiesische Zustände für Seebewohner und Fischer. Denn das Leben im Wasser ist in gewissem Sinn auf massvolle Verschmutzung angewiesen.

### Mal zu dreckig, mal zu sauber

Doch die Situation kippte schnell: Die Schweizer Seen waren überdüngt. Grosse Algentepiche und zu viel Plankton nahmen dem Leben im Wasser das Sonnenlicht, absterbende Pflanzen verbrauchten zu viel Sauerstoff – das Gleichgewicht war gestört, die Biodiversität litt. Heute verhindern hochwirksame Kläranlagen in den meisten Seen übermässige Phosphormengen. Sie tun dies so effizient, dass das Pendel nun in die andere Richtung ausschlägt: Viele Schweizer Seen sind zu sauber. Den Fischen fehlt die Nahrung. Sie werden kleiner und immer weniger. Besonders prekär ist die Lage im Bodensee. Dort verschärft ein zusätzliches Problem die Nährstoffarmut im Wasser: die Quaggamuschel. Sie ist höchst reproduktiv, gefräßig und kommt ursprünglich aus der Schwarzmeerregion. Zum ersten Mal beobachtete man die Muschel 2016 im Bodensee. Sie wurde wahrscheinlich über Schiffe auf dem Rhein eingeschleppt. Heute haben sich im Bodensee und einigen anderen Schweizer Seen bereits riesige Muschelbänke gebildet. Das Hauptproblem dabei: Die invasiven Weichtiere filtern den alteingesessenen Arten die Nahrung weg.



**Frische Fische!**

Nicht erst seit den stinkenden Comic-Fischen von Verleihnix ist der Ausdruck «frischer Fisch» ein Gütesiegel. Eine Zubereitungsart, die dem Wunsch nach einem möglichst fangfrischen und somit garantiert unverdorbenen Produkt Rechnung trägt, ist die Zubereitung «blau». Eine bläulich schimmernde Haut bekommt ein Fisch, wenn man ihn noch mit der Schleimschicht, die den lebenden Fisch umgibt, in den Kochsud gibt. Ein Fisch, der schon länger tot ist, ist nicht mehr schleimig. Die Zubereitung «blau» stammt aus Zeiten, wo Kühlmöglichkeiten noch rar waren. In alten Kochbüchern wird empfohlen, die Fische bis kurz vor dem Tod in fließendem Brunnenwasser zu halten, mit dem Schlag eines Kochlöffels zu töten und den Schleim beim Ausnehmen ja nicht abzuwischen. In moderneren Zeiten wurde das fließende Brunnenwasser durch Schauaquarien ersetzt. Darüber, ob diese letzte Station der Frische und Hygiene der Fische besonders zuträglich war, lässt sich streiten. Und übrigens: Heute ist, unter dem Label Fish-Aging auch strittig, ob die maximale Frische beim Fisch wirklich der Weisheit letzter Schluss ist (mehr dazu auf S. 84).

Die Quaggamuschel ist momentan die aggressivste, aber längst nicht die erste fremde Muschel in Schweizer Gewässern. Bereits seit 20 Jahren lebt die asiatische Körbchenmuschel in unseren Seen. Auch sie ist sehr vermehrungsfreudig. Zu Hunderttausenden liegen ihre Schalen an fast allen Seeufern in der Schweiz. Diese Omnipresenz bemerkte das Zürcher Jungunternehmen Umami und fühlte sich motiviert, das kulinarische Potenzial der Muscheln auszuloten. Kurzerhand begann man, im Zürichseesand nach ihnen zu tauchen und den Fang an Interessierte in der Gastronomie zu verreiben.

*Fremde Fötzel essen*

Das Fazit: Ein Hauptgang ist die Muschel nicht, dafür ist sie zu winzig und zu mild. Dennoch findet sie in einzelnen Lokalen durchaus Anklang. Zum Beispiel im Restaurant Rosi in Zürich. Dort ist eines der beliebtesten Gerichte auf der Karte – der Arme Ritter – ohne die Zürichsee-Muscheln nicht mehr denkbar. In Butter gedünstet, sorgen sie auf einem in Flusskrebssud getränkten und mit Schinken belegten Sauerteigbrot geschmacklich für einen Hauch See. Fast noch wichtiger aber: Sie erzählen von kulinarischen Traditionen. Davon, dass sowohl der Arme Ritter als auch Muscheln und Krebse aus Seen und Flüssen lange ein Arme-Leute-Essen waren. Und davon, dass Schweizer Gewässer kulinarisch mehr zu bieten haben als die immer gleichen fünf Fischarten.

Für einen Eindruck von der Fischvielfalt in Schweizer Seen und Flüssen lohnt sich ein Abstecher ins Zürcher Rathaus. Dort, im Foyer im ersten Stock, läuft man an zwei prächtige Bilder aus dem Jahr 1709 heran. Mehr als 30 verschiedene Fischarten tummeln sich darauf. Die Tafeln informierten früher am Zürcher Fischmarkt über die Schonzeit der Fische in See und Limmat. Man



Fischespeisezettel im Jahre 1709 – im Zürcher Rathaus zeugen zwei Holztafeln, gemalt von Johann Melchior Füssli, von der Fischvielfalt im Zürichsee und in der Limmat.

Der Arme Ritter – Signature Dish im Zürcher Restaurant Rosi. Wichtige Zutaten: Muscheln aus dem See und Flusskrebssud. Heimische Krebse und Muscheln sind heute rar. Essen hingegen sollte man die invasiven Arten.



kann also davon ausgehen, dass alle abgebildeten Fische auch auf dem Markt feilgeboten wurden. Ein Blick in alte Kochbücher unterstreicht, dass man lange viel mehr als Egli, Felchen und Forellen gegessen hat. Vom Aal zum Alet über Neunaugen, Schleien, Brachsmen, Trübschen und Lachs, um nur ein paar zu nennen, findet man bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts unzählige Rezepte und zig Variationen pro Fisch. Plötzlich aber wird die Fischvielfalt auch in Kochbüchern kleiner. Das hat damit zu tun, dass es gewisse Fischarten in der Schweiz schon nicht mehr gab, aber auch damit, dass man es sich mittlerweile leisten konnte, bezüglich Proteinquellen wählerischer zu sein. Fische, die früher in Kochbüchern gleichwertig neben Lachs und Forelle aufgeführt wurden, waren höchstens noch zweite Wahl oder gar keine Option mehr. So heisst es zum Beispiel in der ersten Ausgabe des Schweizer Lehrbuchs für Köche, dem Pauli, von 1931 zur Brachsmen: «Ein karpfenähnlicher Fisch, in ruhigen Gewässern mit schlammigem Grund lebend. Für die gute Küche kommt der Brachsmen nicht

in Betracht.» Mit einem ähnlichen Verdikt würde wohl so mancher einheimische Fisch bedacht, wäre er im Pauli von damals noch aufgeführt.

*Biss ins Nadelkissen*

Gerade die unpopulären Fischarten sind aber oft widerstands- und anpassungsfähig. Ihre Bestände sind meistens stabil und gesund. Doch diese Fische sind das, was man in der Ostschweiz «Ruchfische» nennt. «Ruch» im Gaumen fühlt es sich an, wenn man sie als Filet zubereitet wie Felchen, Forelle oder Egli. Anders als diese haben sogenannte Ruch- oder Weissfische zusätzliche feine Y-förmige Gräten im Fleisch. Diese können beim Filetieren nur schwer entfernt werden und stören nach heutigem Empfinden beim Essen. «Gufechüssi» nennt man im neuzzeitlichen Volksmund solche Fische auch. Das Problem seien aber nicht die Fische, ihr Fleisch sei genauso schmackhaft wie das der Edelfische. «Wir sind heute schlicht zu verwöhnt und unsere Gaumen nur noch an einen Einheits-

brei gewohnt», benennt Fischer Andreas Braschler das eigentliche Problem. Er selber unterscheidet nicht zwischen wertvollen und minderwertigen Fischen. Was er aus dem See zieht, verkauft er auch. Grätenreichere Fische müsse man eben anders behandeln. Seine Weissfische verarbeitet Braschler zu Burgern, Ragouts, Fischstäbli oder Brätchügeli, die es in seinem Laden bei Rapperswil zu kaufen gibt.

Nur wenige Kilometer entfernt und mit einer ähnlichen Philosophie ist der Wirt Cäsar Meyer am Werk: Im Gasthaus zur Sonne in Stäfa gibt es das ganze Jahr über Zürichseefisch. Das funktioniert aber nur, weil neben den üblichen Verdächtigen auch vermeintlich zweitklassige Fische zum Zug kommen. Auf seiner Karte stehen Alet-Fischsalat, Brachsmenragout, Hechtbottarga, Schwalenknusperli, gebratene Felchenleberli oder Trübschenleberparfait unaufgereggt gleichberechtigt neben den frittierten, gebratenen oder pochierten Klassikern. Ganz gemäss Meyers Motto: «Wenn es keine Egli gibt, gibt es halt etwas anderes.»