Name	Alet, Döbel, Eitel, Aitel *(Squalius cephalus)*
Familie	Weissfische
Grösse	30 bis 70 Zentimeter
Ursprung	Eurasien
Laichzeit	April bis Juni
Nahrung	Würmer, Larven, Pflanzen, kleine Fische
Konsistenz	fest, viele Gräte
Geschmack	intensiv
Fischverzehr pro Kopf (CH)	8,83 Kilogramm (jährlich)
Fischproduktion (CH)	3715 Tonnen (jährlich)

Alet

PRODUZENT

Thomas Brandenberger
Fischt bei jedem Wetter und in jeder Jahreszeit und fängt am liebsten die ganz grossen Karpfen. Ist aber auch glücklich über prächtige Schleien und muskulöse Alet.

KÖCHIN

Annegreth Eggenberger
Schnitzt in der Schützenstube ihre eigenen Pommes frittes, würzt jeden Salat anders, fermentiert auch mal unreife Früchte und ist neugierig auf alles, was sich noch entdecken lässt.

REGION

Schaffhausen
4,433 kg Fischfang (total)
51 % davon Alet

REZEPT
Alet-Burger im Brioche-Brötli

Illustration — Nando von Arb

Der Rheinfall ist der grösste Wasserfall Europas,im Sommer stürzen hier 600 Kubikmeter Wasser pro Sekunde herunter.

Alternative Alet

Text – Sara Witmer / Bild – Tina Sturzenegger

Die Gewässer der Welt sind unter Druck. Auch um die Seen, Flüsse und Bäche der Schweiz ist es nicht gut bestellt. Wie sich der Zustand der hiesigen Wasserwelten auf unsere Teller auswirkt, zeigt ein Besuch am Rhein.

Nordostschweiz – Wir treffen Thomas morgens früh um sieben. Der Treffpunkt: Parkplatz P1 am Rheinfallquai in Neuhausen. Wir: gut gerüstet mit Wanderschuhen. Denn wer weiss, wohin der Fischer uns führt. Die Tage zuvor hat es geregnet. Thomas Brandenbergers Fischplätze am Rhein sind sicher nass und matschig. Thomas erwartet uns. Er zeigt hinunter auf die Promenade, die rund um das Rheinfallbecken führt: «Wömmer?»

PETRI HEIL IM RHEINFALLBECKEN

Statt nasse Füsse gibt's also ein Bänkli und freie Sicht auf den Rheinfall. Thomas Brandenbergers Fischplatz ist weniger abenteuerlich als erwartet. Und wir sind nicht alleine. Eine Handvoll weiterer Hobbyfischer ist bereits aktiv. «Hecht und Zander», meint Thomas nach einem Seitenblick auf deren Ausrüstung. Keine Konkurrenz für uns also? Er schüttelt den Kopf. «Die meisten hier haben es auf die klassischen Edelfische abgesehen. Bewusst auf Alet gehen hier die wenigsten.» Thomas selber fischt am liebsten auf Karpfen Ⓐ. Doch manchmal fischt er im Auftrag, dann braucht er Alet. So wie heute.

SEMMELI UND RUCHBROT

Die Rute für den Alet-Fang hat Thomas zuhause präpariert. Gespannt warten wir auf das Würmli für an den Haken. «Für den Alet nehme ich meistens Brot», enttäuscht uns Thomas und holt ein Semmeli und ein Pfünderli Ruchbrot aus der Tasche. «Der Alet ist ein Allesfresser. Von Insekten über Krebse, Muscheln Ⓑ, Würmer, Wasserpflanzen bis hin zu anderen Fischen oder Amphibien isst er alles. Auch wo Menschen Wasservögel mit Brot füttern, ist der Alet gerne mit dabei. Darum funktioniert Brot hier im Becken besonders gut.» Und dann wirft Thomas den Köder aus. Der Zapfen wippt auf dem Wasser, Köder und Haken sinken.

Das Brausen des Wasserfalls wird zu einem dumpfen Rauschen. Die Unterwasserwelt leuchtet türkisblau. Der Boden ist felsig, spärlich grün und fällt sanft auf 13 Meter ab. Das Rheinfallbecken ist ein guter Ort, um Fisch zu sein. Die Strömung des Wasserfalls durchmischt das Wasser permanent; es ist sauerstoffreich und kühl. Hier fühlen sich alle wohl: Hecht, Zander, Karpfen, Äsche, Flussbarsch, Barbe, Forelle, Wels und der Alet. Auch jenes Exemplar, das an diesem Morgen Thomas' Köder anvisiert und ihn schliesslich schluckt. Petri Ⓒ Dank!

Ⓐ Karpfen und andere Süsswasser-Gründler haben einen distinktiven Duft: Geosmin. Dieser ist auch in der roten Beete enthalten und riecht erdig-muffig.

Ⓑ Das *Kochbuch des Apicius* ist die älteste Rezeptsammlung der Welt. Für die Kreuzkümmelsauce zu Meeresfrüchten wird Kreuzkümmel mit Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, getrockneter Minze, Honig, Essig und Fond vermischt.

Ⓒ Petri ist der lateinische Genitiv von Petrus, er gilt als Schutzpatron aller Fischer und Schiffer. Dies rührt aus einem epischen Fischfang im See Genezareth, der in der Bibel beschrieben wird.

Thomas Brandenberger fischt Alet nur auf Anfrage. Noch ist der Fisch ein Nischenprodukt.

Die Äsche, *Thymallus thymallus*, verströmt, wenn frisch gefangen und an die Nase gepresst, einen Thymianduft. (D)

(E) Slow Food basiert auf traditionellen Herstellungsverfahren, regionaler Küche und dem entschleunigten, bewussteren Verzehr von Essen.

EIN ALET-KÖNNER

Der Alet, den Thomas im Netz an Land befördert, liebte das strömende Wasser des Rheins. Wäre er jedoch in einem kleinen Bach oder einem See geboren, hätte er sich auch dort wohlgefühlt. Denn der Alet ist ein anpassungs- und widerstandsfähiger Allrounder. Verschmutztes Wasser, neue Fressfeinde, Parasiten oder Krankheiten – was andere Fische bedroht, macht dem Alet (noch) nichts aus. Auch das immer wärmere Wasser in vielen Schweizer Flüssen konnte ihm bis anhin nichts anhaben, während es anderen, zum Beispiel dem Schaffhauser Traditionsfisch, der Äsche (D), zum Verhängnis wird. So dezimierten die Hitzesommer 2003 und 2018 die Schaffhauser Äschenpopulation, die bedeutendste der Schweiz, um fast 90 Prozent. Bis mindestens im September 2023 dürfen im Rhein keine Äschen gefangen werden. Ob das den Bestand rettet, ist noch nicht gesagt. Ganz anders der Alet: Unter Fischersleuten munkelt man, der Alet werde für kommende Fischer-Generationen zum neuen Leitfisch werden. Genug davon hat es allemal und die Jagd auf den schlauen Fisch kann spannend sein – ein nicht unwichtiges Kriterium für Hobby-Fischersleute. Zu guter Letzt hat der Alet durchaus auch kulinarisches Potential. Ein Potential, das der moderne Schweizer Gaumen noch viel zu wenig zu schätzen weiss.

BISS INS NADELKISSEN

«Fest, mild, aber leider voller Gräten», so beschreibt Köchin Annegreth Eggenberger das Alet-Fleisch. Der Alet ist das, was man in der Ostschweiz einen «Ruchfisch» nennt. «Ruch» im Gaumen fühlt es sich an, wenn man den Alet zubereitet wie die Edelfische Felche, Forelle, Egli und Co. Anders als diese haben 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» ist nur einer der charmanten Namen, mit denen der Volksmund den Alet beehrt.

BROTFISCH DER ZUKUNFT?

All das kümmert Annegreth Eggenberger wenig. In ihrem Lokal in der Schaffhauser Altstadt serviert sie die Alete, die ihr Thomas im Rheinfallbecken fängt. «Es gibt Zubereitungsarten, die das Grätenproblem lösen und den Alet zu einem wunderbaren Speisefisch machen», verrät die Köchin. Zum Beispiel kann man den Alet gebraten in Essig einlegen. Die Fischgräte, die hauptsächlich aus Kalzium-Verbindungen bestehen, lösen sich im Essig auf. Die zweite Möglichkeit, den Alet zu präparieren, ist der Fleischwolf: «Die feinen Gräten werden dabei so zerkleinert, dass man nichts mehr von ihnen spürt», erklärt Annegreth. Die Fischfleisch-Masse verarbeitet sie zu Burger-Patties, die als «Alet-Burger» immer mal wieder auf die Tageskarte kommen.

Der Slow-Food-Köchin (E) ist es wichtig, ihren Gästen auch die Geschichte hinter dem Gericht zu vermitteln. Dann erzählt sie davon, wie wichtig es ist, in Zeiten von Überfischung und Artensterben kulinarische Vorstellungen zu hinterfragen und sich auf Alternativen zu besinnen: «Wenn es um einheimischen Fisch geht, denken alle an Edelfisch. Äsche und Forelle gehören in der Schweiz jedoch zu den gefährdeten Arten. Der Bedarf an Egli wird längst nicht mehr mit Schweizer Fisch gedeckt und Felchen fängt man immer weniger. Es ist also höchste Zeit, dass wir uns um Alternativen kümmern!» In Annegreths Schützenstube heisst diese Alternative Alet. ●

I **Karpfen:** Der Karpfen *(lat: Cyprius carpio)* wird nicht nur in Teichen gehalten, er kommt auch wild vor. Allerdings gilt der Wildbestand heute als gefährdet.

II **Europäische Äsche:** Die Europäische Äsche *(lat: Thymallus thymallus)* wird gelegentlich auch im Rhein gefischt. Sie gehört mit ihren Thymian-Aromen zu den schmackhaftesten Süsswasserfischen.

III **Schleie:** Die Schleie *(Tinca tinca)* gehört zur Karpfenfamilie und verfügt über ein fett- und grätenarmes, festes Fleisch.

IV **Trüsche:** Die Trüsche *(Lota lota)* ist der einzige Süsswasserdorsch. Für ihre Leber, eine der rarsten Fischdelikatessen der Schweiz, sollen die Römer schon gemordet haben.

Illustration – © Fischkochbuch für den täglichen Tisch, J.C. Aalborg, Sammlung Dominik Flammer

Annegreth Eggenbergers Rezept

Alet-Burger im Brioche-Brötli

Alet findet man nicht im Handel. Der Fang kann allerdings bei Bedarf in Auftrag gegeben werden.

500 g Aletfilet, in Stücken
1 dl Rahm
1 el Dill, zerzupft
1 el Schnittlauch, geschnitten
1 el Peterli, gehackt
1 el Zitronensaft
1 tl Zitronenzesten
Salz
Pfeffer

Brioche-Brötli
Meerretichschaum
Verbena-Pfeffer Aioli

Für die Alet-Burger-Patties
Alle Zutaten für die Burger-Patties für 30 Minuten im Gefrierfach anfrieren lassen. Anschliessend im Cutter sehr fein mixen. Gebundene Fisch-Brät-Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, von Hand zu 8 Burger-Patties formen und bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

Zum Anrichten
Brioche-Brötli aufschneiden, die Schnittflächen anrösten. Den Boden mit Meerrettichschaum bestreichen. Danach nach Lust und Laune Burger bauen. In Annegreths Burger für Transhelvetica kommen essbare Blütenblätter, eingelegte rote Zwiebelringe, Gurkenscheiben, Salatblätter. Die Aioli-Sauce macht sich am besten direkt auf dem noch warmen Fisch-Patty.

Eine detaillierte Abfolge aller Rezepte würde den Rahmen dieser Seite sprengen. Deshalb werden die fehlenden Rezepte via QR-Code auf unserer Webseite zugänglich gemacht. Hier geht es zu Brioche-Brötli, Meerretichschaum & Verbena-Pfeffer-Aioli. En Guete!

transhelvetica.ch/culinarium/alet

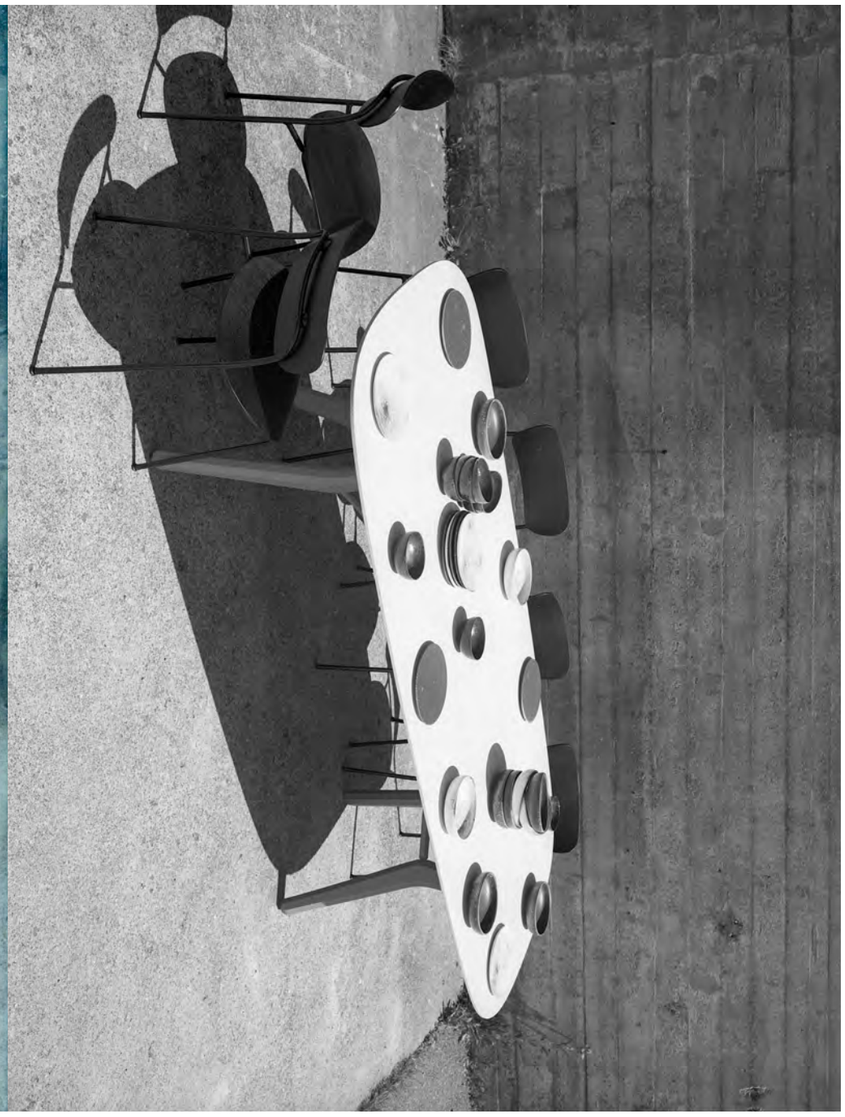
VINS DU VALAIS
Weinempfehlung

Petite Arvine, eine Menge Energie für eine explosive Kombination.

Leuchtendes Gelb mit zarten, frühlingshaften Grüntönen.

Noten von Rhabarber, Grapefruit und blühender Glyzinie.

Stets kräftig, mit viel Elan und Charakter.



Winterthur
Zürich Lochergut
Zürich am Hauptbahnhof

reseda.ch

Karte – © swisstopo (JM190029)

Essbare Landschaft

Durch die Nordostschweiz mit Annegreth Eggenberger

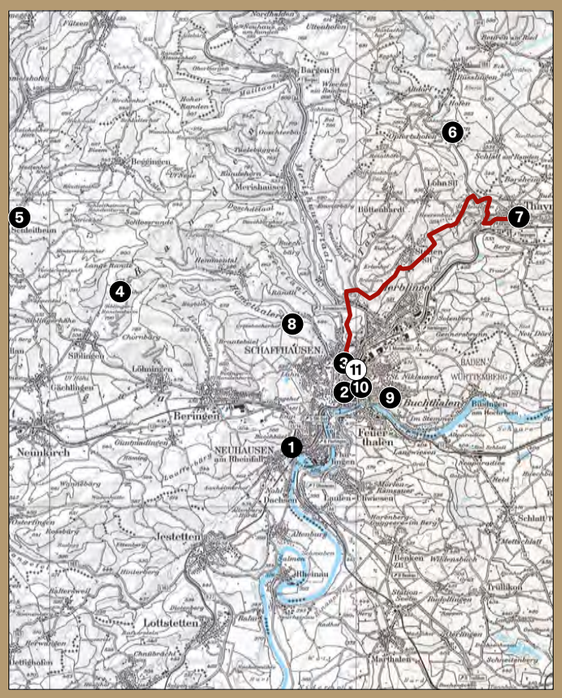
1 Frischer Fisch: Oberste Priorität. Deswegen vorab ein kurzer Anruf bei Thomas Brandenberger, damit er uns einen aus dem Rheinfallbecken fischt. Ist es kein Alet, so wird es halt sein Lieblingsfisch Karpfen, ein Hecht oder Zander.

2 Gemüse: Frischer und regionaler als am Schaffhauser Wochenmarkt wird es nicht. Annegreth holt ihr Gemüse beim Stand vom Gemüsebauern Vollenweider, der sie immer mit neuen Produkten von ProSpecieRara überrascht. Neben den frischen Produkten bestaunen wir auch die Schaffhauser Altstadt. schaffhauser-wochenmarkt.ch

3 Glace: In der Schützenstube gibt es Gelato von Gelatitio aus Buchberg. Potito & Lotti Miscia stellen ihr Eis mit Milch vom Bauernhof und Früchten aus der Region her. gelatito.ch

4 Milch und Eier: Für Eier begleiten wir Annegreth etwas ausserhalb zum Randenhof nach Sibling. Der Hof ist biodynamisch betrieben und bietet neben Eiern auch Milchprodukte, Käse, Getreide, Süssmost und Fleisch an – alles nach Demeter-Standard. randenhof.ch

5 Dinkelmehl: In Schleitheim wird der Hof vom Landwirtepaar Hafner besucht. Da bezieht Annegreth ihr Dinkelmehl und weitere Getreideprodukte.



Steinzeitpfad
Von Thayingen durch Urlandschaften nach Schaffhausen.
14 km, 4 Std.

11 Annegreth's Schützenstube
Schützengraben 27
Schaffhausen
T. 052 625 42 49

6 Käse: Weiter geht es Richtung Nordosten, zum Familienbetrieb Wagis Farm in Bibern. Die Milch hier ist zwar «pasteurisiert, aber nicht homogenisiert», sie gilt also immer noch als Frischmilch. Annegreth empfiehlt uns die Formaggini, ein Frischkäse. wagis-farm.ch

7 Fleisch: Für eine fleischige Rezeptversion suchen wir in Thayngen die Metzgerei Steinemann auf. Hier wird ausschliesslich mit regionalen Bauern gearbeitet, die auf eine sorgsame Viehzucht Wert legen. Das Fleisch schmeckt hier tatsächlich besser. metzgerei-steinemann.ch

8 Kürbiskernöl: Auf dem Rückweg zu Annegreths Schützenstube halten wir noch bei der Ölmühle im Griesbachhof. In Zusammenarbeit mit regionalen Kürbisbauern wird von der Aussaat bis zum Ölpressen alles selbst in die Hand genommen. kuerbiskern.ch

9 Wyguetzli: Edith Drehers Wyguetzli werden mit viel Sorgfalt gemacht und sorgen mit Nelken, Wein und Zimt für vorweihnachtliche Stimmung. drehersfinefood.ch

10 Reber: Ein Haselnuss-Mandelgebäck mit Buttercremefüllung, welches es nur in der Confiserie Reber gibt – seit über 100 Jahren. schaffhauserzungen.ch ●