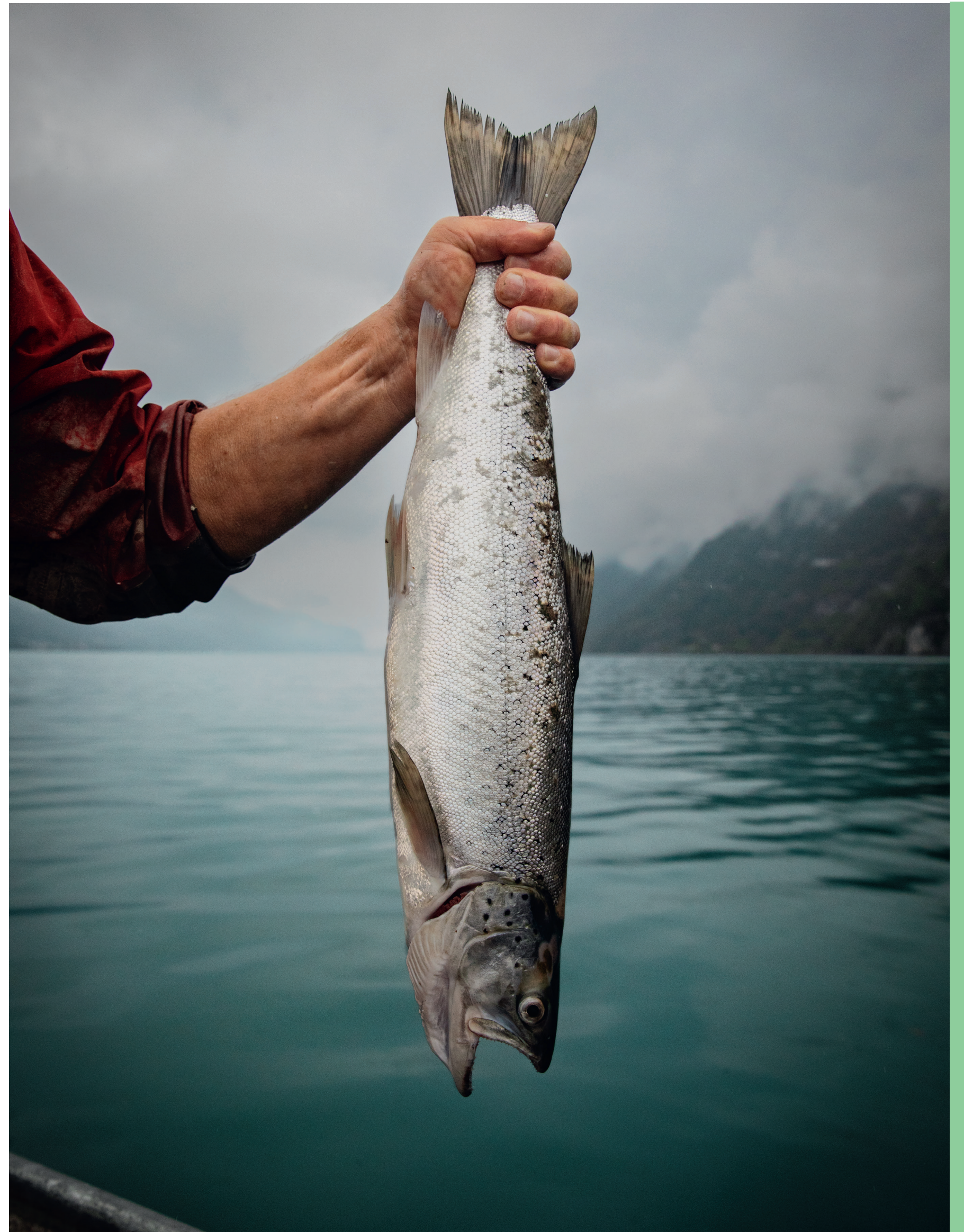


# Der Schatz im Walensee

Im Restaurant Schloss Schauenstein adelt man Süßwasserfisch auf Drei-Sterne-Niveau. Ein Teil der Fische kommt aus dem Walensee. Wir haben Küchenchef Marcel Skibba und seinen Hausfischer Hanspeter Gubser auf den See begleitet.

Text:  
Sara Witmer  
Bilder:  
Phil Müller



Hanspeter Gubser und Marcel Skibba plaudern, als wäre es nicht sechs Uhr morgens, noch düster und die Kleider bereits leicht feucht und klamm. Sie plaudern, als würden sie sich regelmässig an den Ufern des Walensees treffen, um dann gemeinsam fischen zu gehen. Doch dieser Eindruck täuscht: Koch Skibba begleitet Fischer Gubser heute zum ersten Mal auf den See. Dabei ist es eigentlich fast ein ungeschriebenes Gesetz, dass alle Köchinnen und Köche von Schloss Schauenstein mindestens einmal mit Hausfischer Hanspeter Gubser auf den See fahren. «Nur der Chef hat bisher gekniffen», witzelt Gubser mit Seitenblick auf Skibba. Der Küchenchef nickt: «Eine Schande, ich weiss!» In den acht Jahren, in denen Skibba für Andreas Caminada arbeitet, ging schon so mancher Fisch von Hanspeter Gubser durch die Hände des Kochs. Ob im Igniv in St. Moritz oder auf dem Schloss, wo Skibba nun seit rund einem Jahr als Küchenchef und Partner waltet, Fisch aus heimischen Gewässern ist ein zentrales Produkt. Skibba und Gubser sind regelmässig in Kontakt, und der Fischer ist hie und da auch in Fürstenua anzutreffen. Höchste Zeit also, gemeinsam in See zu stechen!

Von Walenstadt gelangt man in wenigen Minuten zum Bootsplatz von Hanspeter Gubser. Mit 40 PS geht es hinaus auf den See. Gubser steht in Gummizeug am Aussenbordmotor. Hinter ihm ragen die Felswände der Churfürsten aus dem Wasser, gegen oben verschwinden sie in Wolkenbänken. Der Blick des Fischers ist in die Ferne gerichtet. Er sucht das Schwebnetz, das er vor rund zwölf Stunden ins Wasser gelegt hat. Dieses Netz ist nirgends befestigt und schwebt wie eine zehn Meter hohe Wand frei im Wasser. Die Strömung werde es mittlerweile auf die Höhe von Murg und Quinten getragen haben, vermutet Gubser. Zwei Bojen mit weissem Wimpel markieren Anfang und Ende des 900 Meter langen Netzes. Diese sucht Gubser nun mit blossen Auge. Sein Boot ist, dank jahrelanger Erfahrung, gleich von Anfang an auf dem richtigen Kurs. Auf der Höhe des Weilers Au dümpelt die erste Boje im Wasser. Gubser beginnt, über eine motorbetriebene Winde das Netz einzuziehen. Bereits nach ein paar Metern Netz grinst er breit und sagt: «Das fängt ja gut an!» An der Art, wie das Netz aus dem Wasser kommt, weiss er bereits, dass ein Fisch drinhängt. Und was für einer! «Wir haben halt keine Spielzeugfische hier im Walen-

Der Walensee liegt in den Kantonen St. Gallen und Glarus und ist der zwölftgrösste See der Schweiz. Gespiesen wird er hauptsächlich von der Seez bei Walenstadt und von der Linth. Ein weiterer Teil des Wassers im Walensee kommt aus dem Toggenburg. An den kalkhaltigen und karstigen Wänden der Churfürsten versickern die Niederschläge, gelangen in ein grosses Höhlen- und Gangsystem und fliessen von dort unterirdisch in den Walensee. Selbst Wasser vom Säntis konnte schon im See nachgewiesen werden. Dank dieser Zuflüsse aus dem Fels ist der Walensee für gewöhnlich kühler als andere grosse Schweizer Seen.



*Wegen des kühlen Wassers verbrauchen die Fische im Walensee mehr Energie. Sie wachsen deshalb langsamer. Das macht ihr Fleisch kompakter und angeblich auch aromatischer.*

see», scherzt Gubser und befreit einen 30 Zentimeter langen Felchen aus dem Netz. Kurz darauf eine weitere Sensation: eine prächtige Seeforelle. Auch Marcel Skibba freut's. Er wird heute nicht mit leeren Händen nach Fürstenua zurückkehren.

Doch das idyllische Szenario vom Koch, der den Tagesfang beim Fischer holt und in die Küche bringt, entspricht auch auf Schloss Schauenstein nicht der Realität. Zu gross der Bedarf, zu gross die Distanz vom Walensee nach Fürstenua, als dass der Fisch täglich geliefert werden könnte. Gerade wegen der Distanz ist die Zusammenarbeit mit Andreas Caminada für Hanspeter Gubser denn auch eine Ausnahme: «Dieser Auftrag ist wertvoll und eine Ehre für mich. Doch meine Fische sollen vor allem hier in der Gegend verzehrt werden. Das ist mir wichtig.» Gubser versorgt in erster Linie Restaurants rund um den Walensee mit Fisch. Schloss Schauenstein beliefert er meist auf telefonische Bestellung, in Chargen und gefroren. Auch die beiden ganzen Forellen, die Marcel Skibba heute mitnehmen wird, werden schockgefroren und erst zu einem späteren Zeitpunkt verwendet. Das Gefrieren hat einerseits praktische Gründe und ist andererseits aber auch Voraussetzung, wenn man, wie auf dem Schloss üblich, den Fisch roh verwendet. «Aus Hygienegründen sollten Fische, die man ungekocht verarbeitet, erst eingefroren werden», erklärt Skibba.

Zurück auf dem See hängen zwei weitere Felchen in Gubser's Netz. Und so geht es weiter: Insgesamt 40 Kilo Felchen gibt der See an diesem Morgen her. Ein Ertrag, wie der Fischer ihn schon lange nicht mehr hatte. «Der Sommer war extrem mager. Es war viel zu heiss. Der Walensee war zeitweise bis zu 27 Grad warm. Bei diesen Temperaturen verziehen sich die Fische in die Tiefe und warten dort auf kühlere Zeiten.» Nach der vergangenen regnerischen Nacht scheinen diese Zeiten wieder angebrochen zu sein, und Gubser's Schwebnetz war in zehn Metern Tiefe genau dort angebracht, wo die meisten Felchen unterwegs waren. 2021 wurden im Walensee rund sechs Tonnen Fisch gefangen. Vier Tonnen davon von Hanspeter Gubser, dem einzigen Berufsfischer hier. «Das klingt nach viel, doch tatsächlich wird es immer weniger», sagt er. Als er vor 17 Jahren als Fischer anfang, habe er zwischen 12 und 15 Tonnen pro Jahr gefangen. «Mein Lehr-



*Vom Fischen allein kann Gubser nicht mehr leben. Der vierfache Vater, ehemalige Profi-Gleit-schirmpilot und Bauschreiner hat deshalb viele Nebenjobs. Ans Aufhören denkt er trotzdem nicht.*

Der einzige und womöglich letzte Berufsfischer auf dem Walensee: Hanspeter Gubser, alias «Frosch».

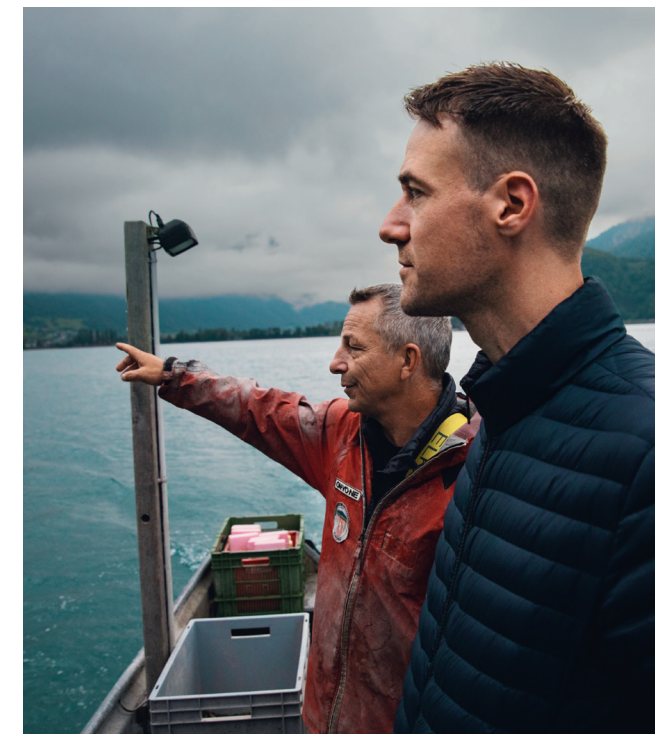




Einmal ins Boot gezogen, muss jeder Fisch – hier stachlige Egli – einzeln und mit blossen Händen aus dem Netz genommen werden.



Kälte- und nasseresistent, Adleraugen, zähe und geschickte Hände – so müssen Fischersleute beschaffen sein. Koch Marcel Skibba ist beeindruckt: «Fischen ist ein Knochenjob. Das zu wissen, macht die Fische von Hanspeter noch einmal wertvoller.»



meister berichtete noch von Zeiten in den 1970er Jahren, wo sieben Berufsfischer pro Jahr 250 Tonnen Fisch aus dem Walensee gezogen haben sollen. Er sagte, er habe damals mehr verdient als der Chefarzt im Spital Walenstadt», erinnert sich Gubser. «Schweizer Seen sind mittlerweile zu sauber. Früher haben zum Beispiel alle Metzgereien rund um den Walensee ihr Abwasser in den Fluss geleitet. Sauberes Wasser klingt für uns Menschen zwar nett, bedeutet gleichzeitig aber weniger Nährstoffe für Pflanzen und Mikroorganismen und somit auch weniger Futter für die Fische.»

Parallel zum Rückgang der Fischbestände in Schweizer Gewässern ist der Bedarf an Fisch gestiegen. Keines der Restaurants rund um den Walensee kommt mit dem aus, was Gubser fängt. Der Fischer zeigt ans Ufer nach Quinten. «Allein das Fischrestaurant dort drüben braucht 15 Tonnen Fisch pro Jahr.» Auch Marcel Skibba ist auf Schloss Schauenstein neben den Fischen von Gubser noch auf andere Quellen angewiesen. «Hie und da bringen einzelne Hobbyfischer ihren Fang aus Bündner Seen und Bächen zu uns aufs Schloss. Doch allein mit Wildfang kämen wir nicht über die Runden.» Zander und Saibling bezieht Skibba darum aus Zucht: «Ich glaube nicht, dass das etwas ist, wofür man sich schämen muss. Mittlerweile gibt es in der Schweiz unglaublich gute und unbedenkliche Produkte aus Zucht.» Seine Saiblinge bekommt er von Curdin Capeders Aquakultur Lumare im Val Lumnezia, wo die Fische ihr Leben lang unter freiem Himmel und im Quellwasser des Valserrheins – in Valserrwasser sozusagen – schwimmen.

Auch Gubser geht gelegentlich auf Saiblingfang. Doch das ist riskant, da man sehr tief fischen muss. Gut möglich, dass dabei das Netz an einem Felsen unter Wasser hängen bleibt und reisst. Und das geht dann ins Geld! Gubser's Brotfische, sein Tagesgeschäft, sind Felchen und Egli. Letztere fischt er in Ufernähe mit einem Bodennetz. Heute steht das Bodennetz vor dem Hafen von Unterterzen. Und auch dieses Netz ist gut bestückt. Zwischen den Egli zieht Gubser immer mal wieder Schwalen ins Boot. Doch diese haben Glück: Mit einem Grummeln wirft der Fischer sie jeweils ins Wasser zurück. «Die sind in den Sommermonaten ungeniessbar, weil sie im Uferschlamm fressen.»

Fisch ist nicht gleich Fisch. Wie Fische schmecken, hängt von der Art ab, davon, was sie fressen, davon, wie salzhaltig das Gewässer ist, in dem sie gelebt haben, wie sie gefangen wurden und was nach dem Fang mit ihnen geschah. Generell ist das Fleisch von Meeresfischen geschmacksintensiver als das von Süßwasserfischen. Das hat vor allem mit dem Salzgehalt des Wassers zu tun. Um diesen auszugleichen – also eine osmotische Reaktion zu verhindern – speichern Meerestiere in ihren Zellen spezielle Aminosäuren. Darunter: süßes Glycin und herzhaftes Glutamat. Diese beiden Verbindungen verleihen Meeresfischen von Natur aus einen vollmundigen Geschmack. Krustentiere, Haie und Fische aus den Familien der Heringe und Makrelen bilden besonders viel dieser appetitlichen Aminosäuren.

Quelle: Harold McGee, On Food and Cooking



Auf Schloss Schauenstein gibt es Süßwasserfisch in Bestform. Oben: Sauer eingelegter Zander mit Jalapeño und grüner Peperoni. Unten: Sorgsam gegarte Seeforelle mit Kartoffelbuttermilch.

Er werde aber auch weniger begehrte Fische wie die Schwalen los, wenn er welche fange, so Gubser. Nach Fürstenau habe er allerdings noch nie Schwalen oder Ähnliches geliefert. «Zu rustikal», so Skibba. In der Schlossküche setzt man vor allem auf Felchen, Egli, Forelle, Zander und Saibling. Dass man dabei fast komplett auf Fische aus dem Salzwasser verzichtet, ist für eine Punkte- und Sterneküche vom Kaliber Schauenstein ebenso mutig wie konsequent. Nicht der Status eines Produkts ist entscheidend, sondern Qualität, Frische und Kombinationsfähigkeit, so das kulinarische Credo auf dem Schloss. Kein Produkt illustriert dieses Motto besser als der Fisch. «Auf Gourmetniveau sind vor allem Meeresfische gefragt. Sie haben den besseren Ruf», erklärt Marcel Skibba. Salzwasserfische seien zudem diverser und charaktvoller in Geschmack und Textur. «Eine Seezunge oder ein Steinbutt sind gegart und mit einer guten Sauce versehen bestens in Szene gesetzt. Die geschmacklich dezenteren Süßwasserfische brauchen oft ein paar zusätzliche Handgriffe, um ihr ganzes Potenzial zu entfalten.»

Eine Technik, mit der man auf Schloss Schauenstein die eher dezenteren Süßwasserfische zum Glänzen bringt, ist das Beizen. Zanderfilets erhalten in einer Beize aus Essig, Wasser und Salz und anschliessend in Öl eingelegt einen Twist in Textur und Aromatik, den man sich klassischerweise von Zander nicht gewohnt ist. Dieser Überraschungseffekt wird durch unkonventionelle Pairings noch verstärkt: Eine sommerliche Version des gebeizten Zanders kommt kombiniert mit leicht pikanten Jalapeños und den Bitternoten von grünen Peperoni daher. Auch die besonders fleischigen Felchen bringt man übers Beizen – Trockenbeizen in diesem Fall – in Bestform. Jeden Tag vergräbt das Küchenteam etliche Felchenfilets in einer Mischung aus Salz, Zucker und gemahlenem Koriander. Salz und Zucker entziehen dem Fisch Wasser, verstärken die Aromatik und verleihen ihm einen angenehm weich-festen Biss. Serviert mit einer dezent sauren, mit Bündner Safran aromatisierten Leche de tigre ist das Felchen-Ceviche mittlerweile zu einem Evergreen auf Schloss Schauenstein avanciert. Ein Mundvoll leuchtendes Gelb, Säure, Frische und der delikate Schmelz der Schätze aus dem Walensee.

#### Felchen-Safran-Ceviche

##### Leche de tigre

<b>500 g</b>	weisse Zwiebeln
<b>100 ml</b>	Limettensaft
<b>300 ml</b>	Zitronensaft
	Salz
	½ Stängel Zitronengras
<b>10 g</b>	Ingwer
	½ Bund Koriander
<b>ein paar</b>	Safranfäden
<b>1 EL</b>	Läuterzucker

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, mit Zitronen- und Limettensaft sowie einer Prise Salz mixen. Zitronengras, Ingwer und Koriander zerkleinern, mit der Marinade übergießen, Safranfäden beigegeben, 24 Std. ziehen lassen. Dann durch ein Sieb streichen, mit Läuterzucker und Salz abschmecken.

##### Gebeizte Felchen

<b>120 g</b>	Felchenfilet
<b>120 g</b>	Salz
<b>80 g</b>	Zucker

Das Felchenfilet von beiden Seiten komplett mit Salz und Zucker bedecken, 2 ½ Std. beizen. Salz und Zucker entfernen, den Fisch abwaschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

##### Zum Anrichten

<b>1</b>	kleine rote Zwiebel
	Nach Belieben etwas Fenchel, Stängelsellerie oder Gurke
	Frische Kräuter wie Koriander, Kresse, Dill
	Olivenöl

Zwiebel und Gemüse in feine Streifen schneiden. Fisch in ein passendes Geschirr geben, Marinade dazugeben, mit Gemüse und Kräutern garnieren. Mit etwas Olivenöl kleine Punkte in die Marinade setzen.



Durch das Beizen in Salz und Zucker erhält das feine, eher faserige Fleisch des Felchen eine wunderbar weiche und dennoch feste Konsistenz. Einmal im Mund, scheint der Fisch regelrecht zu schmelzen.