

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Luzern, den 6. Dezember 2017

N° 35

CXXXII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Aktuell

Hoch lebe die Schweizer Biervielfalt!

Seite 2

Aspekte

Speiseöle: der Siegesszug verpönter Fette

Seite 13

Weiterbildung



Pascal Knup, Stipendiat

Der Restaurationsfachmann hat sich bei der Stiftung Uccelin von Andreas Caminada beworben und wird ab Juni während 20 Wochen Praktika bei den Besten absolvieren.

Seite 21

Auf das
SHL-Diplom
wird nun
der Bachelor
folgen.

Seite 18



FISCH AUS SCHWEIZER ZUCHT BIETET BESTE QUALITÄT

Während einige Fischzuchten mit Fischeiern aus Island arbeiten, befruchten andere den Laich, der ursprünglich aus einem Schweizer See stammt, im Betrieb in sorgfältiger Handarbeit selbst.

ZVG

Rund 73000 Tonnen Fisch landen jährlich auf Schweizer Tellern. Gemäss Nahrungsmittelbilanz verspeist der Schweizer pro Jahr knapp acht Kilogramm Fisch und Krustentiere. Bis vor kurzem wurden noch 98 Prozent davon importiert, was lange Transportwege, hohe CO₂-Ausstösse sowie eine Überfischung der Meere bedeutete. Doch

Indoor-Anlagen, Freiland-Fischzuchten und Aquaponic sind hierzulande auf dem Vormarsch. Während in der Schweiz produzierte Zucht-Egeli, Shrimps, Doraden und King-Fische schon im Angebot sind, folgen atlantische Lachse, Zander, Pangasius und Edelkrebse. Die Produktion von Schweizer Zuchtfischen schont nicht nur die Umwelt, sondern erhöht auch

die Qualität dieses beliebten Lebensmittels massiv und verhilft den Gastronomen zu gutem Storytelling.

Während einige der Fischzuchten ihren Betrieb bereits erfolgreich aufgenommen haben und wachsen, sind andere noch auf der Suche nach Investoren oder befinden sich in der Projektierungsphase. Da Fische sehr empfindliche Tiere sind, die auf ge-

ringste Veränderung des Sauerstoffgehalts oder der ihnen zur Verfügung stehenden Fläche sofort stark reagieren, müssen solche Fischzuchten bis ins Detail durchdacht sein. Das ist finanziell wie auch materiell aufwendig und benötigt viel Fachwissen. Kein Wunder arbeiten viele dieser Pioniere mit Fachleuten aus Hochschulen wie jenen aus der Zürcher

Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil zusammen. Und um wirklich nachhaltig zu produzieren, setzen sie auf Fernwärme oder Solarzellen, reinigen das Wasser vollständig und geben es in den Kreislauf zurück oder verwerten nährstoffreiche Filterrückstände zu Biogas.

Seite 8 →

AZA 6002 LUZERN

Abonnement 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45
Redaktion / Verlag 041 418 24 40

Adligenswilerstr. 29/27
6006 Luzern

E-Mail
info@hotellerie-gastronomie.ch

Erscheint
jeweils mittwochs

ROTOR
Lips

www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf

GASTROJOB.ch
DAS SCHWEIZER STELLENPORTAL DER BRANCHE

SUCHST DU EINE NEUE STELLE?
Du findest sie gratis unter
www.gastrojob.ch

«gelingt immer»

Beginn mit Ben

mars-foodservice.ch



Die Fischbrutanlage Percitech hat eine Methode entwickelt, bei welcher die Licht- und Temperaturverhältnisse im Jahresverlauf monatsweise in zwölf Wasserbecken nachgestellt werden. So können in einem der Becken während des ganzen Jahres die Verhältnisse des Monats Mai simuliert werden. Dieser ist natürlicherweise der Laichmonat des Egli. BILDER LA PERCHE LOË

DIE ZUKUNFT LIEGT IN DER ZUCHT

Giftspuren im Bio-Lachs, mit Wasser aufgepumpte Fischfilets, Einsatz von Antibiotika in Fischfarmen – innovative Schweizer zeigen mit ihren Fischzuchten, dass es auch anders geht.

Rund eine Million Lachse schwammen bis ins 20. Jahrhundert im Rhein – dem grössten Lachsfluss in Europa. Ihre Laichgründe reichten bis in die Flüsse der Voralpen. Doch wegen der Verbauungen durch Kraftwerke, der Kanalisation, der Verschmutzung und teilweise auch der Überfischung ist der Lachs in den 1950er-Jahren in der Schweiz ausgestorben. Im Atlantik ist der Fisch ebenfalls bedroht: Seine steigende Beliebtheit auf dem Speiseplan bringt seine Bestände in Bedrängnis.

Seit diesem Oktober leben in der Schweiz jedoch wieder 30 000 atlantische Lachse in der Fischfarm Swiss Alpine Fish AG, welche im nächsten Frühjahr geerntet werden. Die Anlage ist seit Dezember 2016 in Lostalio, im bündnerischen Tal Misox, in Betrieb. Dank einer Kreislaufanlage können die Fische dort ihrem na-

türlichen Trieb nachkommen und gegen den Strom schwimmen. Pro Stunde werden 20 Kubikmeter Wasser benötigt. Dies ist sauberes Grundwasser aus 25 Metern



Ronald Herculeijns, Director of Sales and Marketing der Swiss Alpine AG, will enger mit Gastronomen zusammenarbeiten.

Tiefe. «Unsere Kreislaufanlage im Fischbecken ist die technisch fortgeschrittenste und aufwendigste Art der Aquakultur. Unser Wasser wird siebenfach filtriert. Die nährstoffreichen Filterrückstände anschliessend zu Biogas verwertet», erläutert Ronald Herculeijns, Swiss-Alpine-Fish-AG-Mitinvestor sowie Director Sales & Marketing. Der Einsatz

von Antibiotika und Chemie ist somit nicht notwendig.

Vom Bad zum Good Guy

Fridolin Tschudi, Experte für Ökotechnologie und Aquakultur an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil, kennt und begleitet das Projekt. Für ihn ist klar: Lachs, der so produziert wird, ist nachhaltiger als Zuchtachs aus Netzgehegen im Meer. Um Lachse zu produzieren, werden meist massiv Antibiotika eingesetzt, die Exkremente der Tiere zerstören Fauna und Flora am Meeresboden. Dies war Lachsliebhaber und Geschäftsleiter der Swiss Alpine Fish AG Julian Connor ein Dorn im Auge. So beschloss der ehemalige Stahlhändler nach Recherchen und Sitzungen mit dreissig F&B-Managern namhafter Schweizer Hotels 2013 nachhaltigen Schweizer Lachs zu züchten.



Mehr Informationen unter:
www.swisslachs.ch
www.lapercheioe.ch
www.fishngreens.ch

Um sich auf die neue Zucht der sensiblen Lachse vorzubereiten, arbeitete man in Lostalio erst mit Lachsforellen. Diese robusten Fische haben dazu gedient, den Biofilter für die erste Generation Lachse vorzubereiten. Ausser der Geschwindigkeit des Propellers im Wasserbecken mussten keine Anpassungen am System gemacht werden. «Alle Fische konnten verwertet werden», so Ronald Herculeijns. Jetzt werden in Lostalio nur noch atlantische Lachse gezüchtet. 40 000 Lachsforellen verkaufte die Firma zwischen April und August dieses Jahres. Jetzt, zur Weihnachtszeit, kommen die restlichen zehn Prozent der ersten Fischgeneration als geräucherter Filets auf den Markt.

Die Fischzucht hat ein Volumen von rund 4500 Kubikmetern Wasser und das Potenzial, sechs Generationen Lachse mit 45 000 Fischen gleichzeitig grosszuziehen. Die Fischeier aus Island be-

nötigen rund ein Jahr, um zu einem 150 Gramm schweren Junglachs heranzuwachsen. Danach vergehen weitere zehn bis zwölf Monate, bis dieser sein Zielgewicht von rund drei Kilogramm erreicht. Nach der Aufzucht und dem Erreichen des optimalen Erntegewichtes werden die Lachse zuerst elektrisch betäubt und dann durch einen Kiemenschnitt getötet. Dieser Prozess dauert wenige Sekunden.

Die ersten nachhaltig produzierten atlantischen Lachse aus der Schweiz kommen im Mai des kommenden Jahres auf den Markt. Sie werden ganz, filetiert, kalt und warm geräuchert in den Geschmacksrichtungen Alpenkräuter und Whisky von den grossen Distributoren, aber auch direkt online und im Farm Shop in Lostalio verkauft. Für ein optimales Resultat sorgt der Räuchermeister aus Schottland mit über 30 Jahren Erfahrung.

Wussten Sie, dass folgende Fische und Meeresfrüchte in der Schweiz vorkommen?

Müscheli

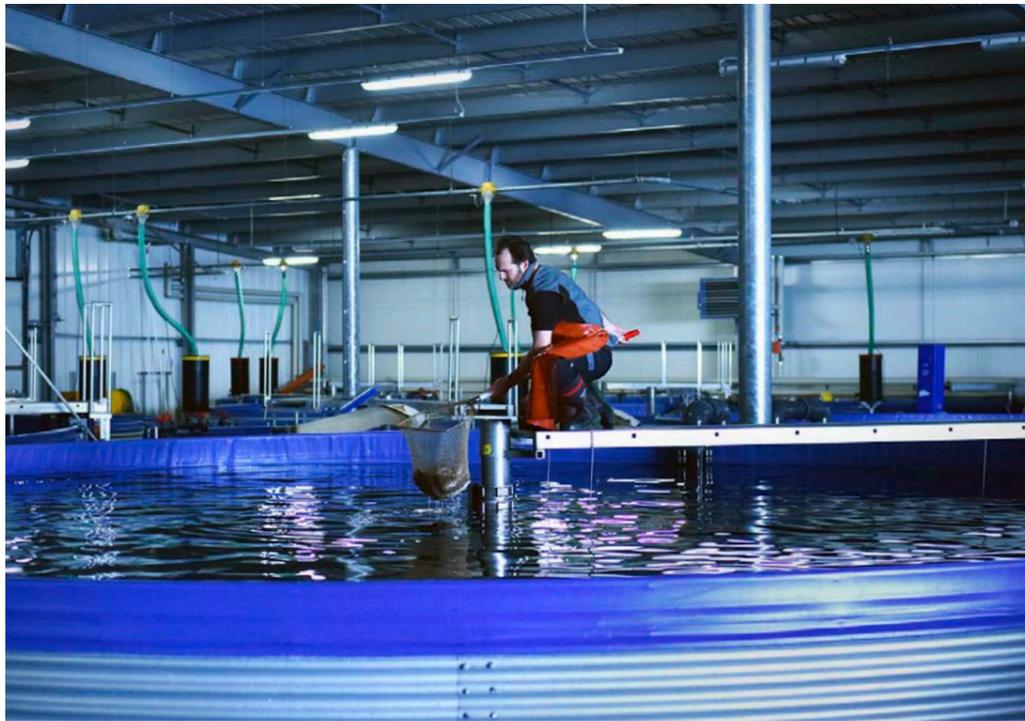
Die Umami AG hat die seltene Erlaubnis, im Zürichsee nach essbaren Müscheli zu suchen und diese zu verkaufen.

www.umamishop.ch

Shrimps

Die Familie Kunz bietet seit Jahren nachhaltig produzierte Shrimps an.

www.aemmeshrimp.ch



Um den strengen Hygienevorschriften in der Lachs-Zuchtanlage gerecht zu werden, dürfen sich immer nur eine bestimmte Anzahl Personen in der Anlage aufhalten.

Wolfsbarsch, Dorade, Kingfish

bietet die Ocean Swiss Alpine Seafood AG an. Später sollen auch Krustentiere dazukommen.

www.oceanswiss.ch

Saibling

Die Familie Capeder züchtet unter dem Namen Lumare im Val Lumnezia feinen Fisch. Köche schwören darauf.

www.capederfood.ch

Neben Lachs gehört der Egli zu den beliebtesten Schweizer Fischen. Jährlich werden 2500 Tonnen Eglifilet gegessen. Unsere Seen geben jedoch nur noch 200 Tonnen pro Jahr her, der Rest wird meist aus Osteuropa importiert. Vielfach werden auch diese Fische, wie die Lachse, mit Antibiotika und anderen chemischen Mitteln behandelt. Zudem mache der Transport die Fische kaputt, so David Morard, Direktor der Valperca AG in Raron/VS. Unter dem Namen La Perche Loë ist er verantwortlich für den grössten Zuchtbetrieb von Schweizer Egli.

Zusammenarbeit mit Gastronomen durch Events stärken

In der eigenen Brutanlage Percitech in Chavornay/VD wird jeden Monat eine Generation Laich, die ursprünglich aus dem Neuenburgersee stammt, grossgezogen. Dann kommen die Fische in Raron/VS in unterschiedliche Becken, die mit 18 Grad warmem Wasser aus dem Lötschberg-Massiv gespeist werden. Zudem hat Valperca ein ökologisches Wasser-Rückführungssystem entwi-

ckelt. Ein Teil des Wassers wird wiederverwendet, um die Becken alle 45 Minuten zu regenerieren. Der Rest des Wassers wird gereinigt und in den natürlichen Wasserkreislauf zurückgeführt. Die



David Morard, Direktor der Valperca AG, sieht in der Aquakultur die Zukunft. Auch zum Wohl der Natur, insbesondere der Gewässer.

Fische fressen Futtermittel aus natürlicher Produktion. Nach zwölf Monaten werden sie von Hand zu Filets verarbeitet und innert 48 Stunden ausgeliefert. Rund 80 Tonnen Eglifilet werden jährlich in der Fischzucht produziert, Ziel sind 160 000 bis 200 000 Tonnen. Um dies zu erreichen, will David Morard verstärkt mit der Gastronomie zusammenarbeiten. Derzeit verwenden rund 100 Restaurants den Schweizer Zuchtegli. «Wir haben einen Verkaufsleiter nur für die Gastronomie eingestellt. Es ist geplant, weitere Events mit Köchen

durchzuführen.» Bereits dieses Jahr hat das Unternehmen solche bei Markus Arnold in der «Steinhalle» in Bern, bei Vreni Giger im Restaurant Rigiblick in Zürich sowie bei Benjamin Luzuy im Eventlokal Conte-Goûts in Lausanne durchgeführt, um einerseits Köche und andererseits deren Gäste auf den Schweizer Egli aufmerksam zu machen.

Barramundis machen Kräuter

Anders macht es Paul Wreford, Gründer der Firma Aquaponic Gardens in Balzerswil/ZH. In Workshops zeigt er Interessierten, wie er Barramundi und Pflanzen in einer ressourcenschonenden Kreislaufanlage erzeugt. Während die Exkremente der Fische die Kräuter nähren, reinigen diese das Wasser, so dass es mehrere Jahre lang verwendet werden kann. Nachhaltigkeit pur. Der 38-Jährige hat Barramundi als Knusperli, frisch oder gefroren, filetiert oder kalt geräuchert im Angebot. Wie alle anderen Fischzuchten arbeitet auch er mit den grossen Fischhändlern der Schweiz zusammen. SARAH SIDLER

BILLO HEINZ-PETER STUDER

«WIR WERDEN AB 2018 FISCHZUCHTBETRIEBE BERATEN»

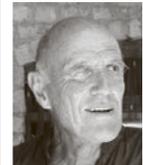


Mehr Informationen unter: www.fair-fish.ch

HGZ: Herr Studer, sind Schweizer Fischzuchten artgerecht? BILLO HEINZPETER STUDER: Unser Dachverband fair-fish International erarbeitet seit 2013 mit einem Forscherteam die Grundlagen für das Wohl der Fische und stellt sie als Datenbank unter fishethobase.net frei zur Verfügung. Als artgerecht könnte eine Fischzucht dann bezeichnet werden, wenn sie das aufgezeigte Potenzial nutzt.

Wo liegt das Problem in Fischzuchten meistens?

Zwei Beispiele: Raubfischarten wie Forelle, Saibling oder Lachs benötigen einen grösseren Lebensraum, als eine Zuchtanlage zur Verfügung stellen kann. Friedfische wie Karpfen oder Tilapia suchen ihre Nahrung zwischen Steinen und Pflanzen am Boden; in Zuchtanlagen fehlt ein gleichwertiges Substrat meist.



Der Co-Präsident von fair-fish.ch setzt sich für das Wohl der Schweizer Fische ein. Der Verein ist aber international tätig.

Gibt es eine Alternative zu Zuchtfisch?

Es müsste sich weltweit eine nachhaltige Fischerei durchsetzen. Eine Umkehr wäre noch möglich, wenn die Fischerei für einige Jahre um 50 Prozent reduziert würde. Wenn der Fischfang danach ohne industrielle Methoden betrieben wird, könnten bis zu 60 Prozent mehr Fische angelandet werden als heute.

Was raten Sie Gastronomen?

Sie sollten höchstens einmal im Monat fair produzierten Fisch anbieten. INTERVIEW SARAH SIDLER

QUALITÄT GEWINNT IMMER.

ALIGRO
Partner der Gastronomie