



Die Vorspeise mit Zander aus dem Lago Maggiore von Dalila Zambelli, Siegerin des «Gusto 21».

Bilder Merlin Photography Ltd.

Auf direktem Weg vom Wasser auf den Teller

Schweizer Fisch

Jüngst ging «Gusto 21» – die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende – über die Bühne. Dabei spielte auch Fisch aus heimischen Gewässern eine zentrale Rolle.

BERNADETTE BISSIG

Dalila Zambelli ist die stolze Gewinnerin des «Gusto 21». Die 20-jährige Tessinerin überzeugte die Jury am Finalkocher unter anderem mit ihrer Vorspeise. Sie präsentierte eine Kreation von Schweizer Zander aus Wildfang aus dem Lago Maggiore, einmal in einer Panade und einmal in Form einer mosaikförmigen Roulade. Was den Schweizer Fisch angeht, war sie im Finale in guter Gesellschaft. Die Zweitplatzierte Seline Grossbacher – zurzeit bei Tanja Grandits in der Lehre – setzte auf Saibling aus der Zucht Brüggli vom Sattel SZ sowie auf Zander aus dem Bodensee. Luca Heiniger, der den dritten Platz erreichte, orientierte sich an Zander aus dem Tropenhaus Frutigen BE.

Die Fokussierung auf Schweizer Fisch in der Vorspeise kommt nicht von ungefähr, sondern war eine klare Vorgabe der Wettbewerbsaufgabe. Mit der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende setzt sich der Belieferungs- und Abholgrosshändler Transgourmet/Prodega nicht nur für die Zukunft der Kochbranche ein, sondern auch für deren Sensibilisierung für regionale, nachhaltige und heimische Produkte.

Rund 50 Prozent des Schweizer Fisches geht an Gastronomie

Doch wie ist es eigentlich um den Schweizer Fisch in der Gastronomie bestellt? Gemäss einer Analyse der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen BE aus dem Jahr 2018 geht rund 50 Prozent des Schweizer Fisches an die Gastronomie. «Regionalität kann heute ein Verkaufsargument sein», ist Luca Bianchi vom traditionsreichen Delikatessenhändler Bianchi überzeugt. Dabei sei bei ihnen auch der höhere Preis kein Hindernis. «Die Kundschaft,

die gezielt Schweizer Fisch einkauft, ist bereit, für die Qualität den Aufpreis zu bezahlen.

Allgemein betrachtet ist die Fischmenge aus hiesigen Gewässern und Zuchten verschwindend klein. Über 90 Prozent der in der Schweiz konsumierten Fische werden importiert. Schweizer Fischzucht und Wildfang decken insgesamt weniger als 6 Prozent des Konsums ab. Dazu kommt, dass Fische aus Schweizer Wildfang definitiv kein Massenprodukt sind. «Das Volumen des Fischfangs ist begrenzt, da wir auf eine nachhaltige Fischerei Wert legen», so Reto Leuch, Präsident des Schweizerischen Berufsfischerverbandes.

Die Zahl der Aquakulturen steigt kontinuierlich an

Eine Möglichkeit, das Angebot an Schweizer Fisch zu vergrössern, sind Fischzuchten und Aquakulturen. «In den letzten zehn Jahren ist der Anteil an Schweizer Zuchtfisch um 50 Prozent auf 2000 Tonnen gestiegen», rechnet David Morard, Präsident des Schweizer Aquakultur-Verbandes vor. Er geht davon aus, dass sich der Anteil an Schweizer Zuchtfisch in weiteren zehn Jahren auf 3000 Tonnen erhöhen wird. Dabei geht der Fischzuchtexperte von fünf neuen Anlagen pro Jahr aus. «Wir beobachten eine Zunahme von kleinen Zuchtanlagen, deren Jahresproduktion bei 10 bis 15 Tonnen liegt und die sich auf regionale Kundschaft fokussieren wollen», so Morard. Dies kommt mit Sicherheit dem durch Corona noch verstärkten Trend entgegen, dass die Kun-

dinnen und Kunden vermehrt wissen wollen, woher die Lebensmittel kommen. «Die Konsumierenden legen immer mehr Wert auf Regionalität, Transparenz und Rückverfolgbarkeit», stellt Morard fest, der gleichzeitig auch CEO der Zuchtanlage Valperca in Raron VS ist.

Valperca gehört neben dem Tropenhaus in Frutigen zu den Pionierbetrieben in der Fischzucht. Beide Unternehmen nutzen das konstant temperierte Quellwasser, das durch den Tunnelbau im Lötschberg verfügbar wurde. Valperca setzt mit seiner Marke La Perche Loë auf Eglizucht. Das Tropenhaus Frutigen stieg bei der Gründung mit der Stör- und Kaviarproduktion in die Fischzucht ein. Mittlerweile werden auch Eglis und Zander produziert. Zudem läuft seit 2019 ein Pilotprojekt mit Felchen, die bisher in kleineren Mengen saisonal zum Verkauf angeboten werden. «Zurzeit produzieren wir noch wenige Tonnen, um Erfahrungen zu sammeln», sagt Marcel Baillods, CEO des Tropenhaus Frutigen. Voraussichtlich ab 2024 soll die Felchenzucht zu einem fixen Standbein werden. Primär für einen kleinen Kreis von Gastronomiekunden wie auch für das eigene Restaurant.

Ebenfalls seit geraumer Zeit sehr erfolgreich unterwegs ist die Swiss Alpine Fish AG in Lostalio GR. Die erste Lachsfarm der Schweiz setzt auf eine Kreislaufanlage im Fischbecken. Der Lachs wird ohne Chemikalien oder Antibiotika gezüchtet. Pro Jahr produziert das Unternehmen 600 Tonnen und deckt damit knapp 5 Prozent des schweizerischen Konsums ab.

Ein weiteres Projekt ist die Basis 57 in Erstfeld UR. Die grösste Zanderzucht der Schweiz nutzt das warme und saubere Bergwasser, das durch den Gotthard-Basistunnel entsteht. Ab Herbst 2021 will das Unternehmen gemäss Mediensprecherin Myriam Arnold mit dem Verkauf von Zander beginnen. «Wir rechnen mit

rund 80 Tonnen Filets», sagt Arnold. Dabei soll auch die Gastronomie zum Kundenkreis gehören. «Wir streben einen schweizweiten Verkauf an. Die Verarbeitung der Fische zu Filets wird lokal erfolgen, um eine ultimative Frische zu garantieren.»

Die Spitzengastronomie schätzt Fisch aus Schweizer Zucht

Mit Frische punktet auch Valperca – nach 48 Stunden liegt der Eglis auf dem Teller – und hat so gegenüber Fisch aus dem Ausland einen enormen Vorteil. Dies schätzen auch viele Spitzenköche. So kann Valperca etwa Damien Germanier aus Sion VS, Franck Reynaud aus Crans-Montana VS oder Markus Arnold aus Bern zu seinem Kundenkreis zählen. Und Franck Giovanini hatte für die für 2020 geplante und nun auf 2021 verschobene Vorausscheidung des Grand Prix Joseph Favre Eglis geordert.

«Beim Start der Fischzucht vor 15 Jahren hätte ich nie gedacht, dass ich je solch grosse Köche zu meinem Kundenkreis zählen dürfte», erzählt David Morard, der neben dem frischen und geräucherten Eglis auch eine ganze Palette an verarbeiteten Fischen anbietet. So etwa Tatar, Wraps, Fischknusperli, Rilletes – eine Art Terrine – und Eglibratwürste.

Ein Verein zur Förderung des Schweizer Fisches

Dem Schweizer Fisch hat sich auch die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch verschrieben. Gegründet vor über 50 Jahren, als die Schweizer Berufsfischer – man höre und staune – mit einem Fischüberschuss zu kämpfen hatten. Heute zählt der Verein 2000 Fischliebhaberinnen und -liebhaber zu seinen Mitgliedern und zeichnet über 100 auf Schweizer Fisch spezialisierte Restaurants aus. Darunter den «Sternen» in Walchwil, wo 1969 die Tafelgesellschaft aus der Taufe gehoben wurde. Heute steht hier die ehemalige Tanja-Grandits-Schülerin Noémie Bernhard am Herd.

Die htr hotel revue ist Medienpartnerin des «Gusto 21».

transgourmet.ch/gusto

Zucht-Rating

Noch ist die Forelle führend

Hierzulande kommen in Seen und Flüssen über 50 einheimische Fisch- und 3 Krebsarten vor. Zudem gibt es etwa 20 eingeführte Fisch- und 4 Krebsarten. Knapp 60 Prozent stehen auf der Roten Liste des Bundesamtes für Umwelt. Will heissen, sie sind gefährdet oder vom Aussterben bedroht. Die heute in Gewässern am häufigsten vorkommenden Fischarten und so auch für die Berufsfischerei am bedeutendsten sind Felchen, Eglis und Rotaugen. In Zuchtanlagen sind Forelle, Eglis, Lachs und Zander führend. Quelle: WWF, Schweizerischer Fischerei Verband

Forelle



Salmo trutta In der Schweiz findet man Forellen in allen Arten von Fließgewässern, vom Hochgebirgsbach bis zum mächtigen Mittellandfluss, solange ihr hoher Sauerstoffbedarf gedeckt wird und die Sommertemperaturen unterhalb von 25 Grad bleiben. Die Forelle kommt in allen Kantonen und Regionen der Schweiz vor und ist dank ihrer weiten Verbreitung eine der häufigsten Fischarten unseres Landes. Die Forelle ist auch der Spitzenreiter der Zucht. Das Produktionspotenzial bei Forellen ist durch den günstigen Importpreis jedoch limitiert.

Eglis



Perca fluviatilis Es gibt nur ganz wenige Süßwasserfische, die natürlicherweise so weit verbreitet sind wie der Eglis. Doch nicht nur im Bieler- und im Bodensee sind die gestreiften Schwarmfische ein vertrauter Anblick. Die anpassungsfähigen und ökologisch robusten Räuber haben im Lauf der Jahrmillionen ein riesiges Areal erobert, das ursprünglich von der französischen Atlantikküste bis nach Ostsibirien, über die Küsten der Polarmeere bis zum 42. Breitengrad reichte. In der Zucht steht Eglis auf Rang 2.

Lachs



Salmo salar Der Atlantische Lachs ist bedroht. Nur eine geringe Anzahl an Lachsen kehrt aus dem Meer zum Laichen in die Flüsse zurück. Noch im 19. Jahrhundert stiegen Rheinlachs bis weit in die Alpentäler auf, etwa in die Emme, die Saane, die Linth, die Toggenburger Thur oder die Urner Reuss. Seit einiger Zeit bestehen Anstrengungen einer Wiederansiedlung des Lachses in der Schweiz. Bisher nur mit geringem Erfolg. In der Zucht nimmt der Lachs in der Schweiz den dritten Platz ein.

Zander



Bilder iStock, Pixabay

Sander lucioperca Zander sind die grössten im Süßwasser lebenden barschartigen Fische Europas. Sie leben als Raubfische in langsam fließenden Flüssen, Seen und Häfen und haben sich nach Besatzmassnahmen in fast allen westeuropäischen Gewässern ausgebreitet. Heute sind Zander durch Besatz – Fische aus Zucht werden in ihren natürlichen Lebensraum überführt – auch in Frankreich, Belgien, Schweiz, England, Spanien und Italien heimisch. In der Schweizer Zucht steht Zander an vierter Stelle.