

Fische und Meeresfrüchte

## Delikatessen aus dem Wasser

Fische und Meeresfrüchte sind gefragt und gehören auch zum Zusatzsortiment vieler Fleischfachgeschäfte. Der Trend geht zur Nachhaltigkeit und zu Fisch aus der Schweiz. Doch die Nachfrage übersteigt das Angebot bei weitem, und die Berufsfischer hierzulande fangen immer weniger.

Noch ist es zwar nicht ganz so weit, aber am Horizont zeichnet sich doch schon der grosse und lang ersehnte Urlaub ab. Viele zieht es zur Erholung in wärmere Gefilde. Sommer, Sonne, Strand sowie Natur, Kultur und Kulinarik – eine unschlagbare Kombination. Was gibt es Schöneres, als in einer griechischen Taverne sitzend den Wellen zuschauend ein leckeres Garnelensaganaki zu verspeisen? Sich nach der anstrengenden Sightseeing-Tour in Barcelona mit einer leckeren Paella mit Meeresfrüchten zu belohnen oder sich in Italien einen Teller Spaghetti alle Vongole, Spaghetti mit Venusmuschen, munden zu lassen?

Im Urlaub verspeisen wir gerne allerlei mehr oder weniger exotisches Getier aus dem Wasser. Doch auch zu Hause, ganz ohne Meeresrauschen, können Fische und Meeresfrüchte ausgezeichnet schmecken. Das findet auch Bernhard Zahner, Geschäftsführer der Zahner Fischhandel AG, die mit ihren Verkaufswagen in den Kantonen Zürich, Schweiz und Glarus unterwegs ist und neben Restaurants, Spitälern und Lebensmittelgeschäften auch Fleischfachgeschäfte mit ihren Produkten beliefert.

### Konsumenten legen Wert auf Transparenz über Herkunft

Die Fische und die Meeresfrüchte im Sortiment stammen aus der ganzen Welt, aber auch aus der Schweiz. Die Zahner Fischhandel AG achtet darauf, wenn immer möglich Produkte aus nachhaltiger Fischerei zu beziehen. Hausspezialität sind die von Hand hergestellten Fischknusperli, die ausschliesslich aus frischem Fisch produziert werden. Bei den Fleischfachgeschäften seien besonders die grossen Rotzungenfilets und der sehenbefreite Thunfisch beliebt, sagt Zahner. Momentan gehe der Trend ganz klar zu Fischen aus der Schweiz. Wie beim Fleisch legten die Konsumenten auch beim Fisch immer mehr Wert auf Transparenz über Herkunft und Produktion. Ausserdem sei lokale und nachhaltige Ware gefragt. Wer nachhaltigen Fisch kaufen will,



Schmackhafte Meeresfrüchte sind das Highlight von so mancher Speisekarte. (Bilder: pixabay)



Rund 200 Berufsfischer fischen in allen grösseren Schweizer Seen. Die meisten als selbstständig erwerbende Familienbetriebe.

dem rät Zahner: «Bei Wildfang sind die Fangmethode beziehungsweise auch das Fanggebiet und die Jahreszeit ausschlaggebend, und bei Zucht sollte man sich informieren, wie die Fische gefüttert worden sind. Hier ist es wichtig, dass man sich von einem Fachmann beraten lässt.»

### Fisch und Fleisch – das passt gut zusammen

Dass Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch zusammenpassen, zeigt sich an Rezepten wie Surf and Turf. Doch auch andere spannende Kombinationen, zum Beispiel Kopfbacken vom Kalb und Seeteufel, schmecken ausgezeichnet.

Partyservice und Catering lassen sich durch Fisch und Meeresfrüchte optimal ergänzen. Crevetenspieße und Fischsalate sind besonders beliebt. Aus dem Sortiment der Zahner Fischhandel AG empfiehlt der Geschäftsführer die bereits gekochten Pulpo-Tentakel, welchen nur noch Grillfarbe gegeben werden muss. Als passende

Marinaden zu Fisch und Meeresfrüchten schlägt Bernhard Zahner Zitronenpfeffermarinade oder Lemonmarinade vor. «Es darf aber durchwegs auch mal eine Orangenmarinade oder eine würzige Barbecue-Marinade sein.» So schmackhaft zubereitet ist Fisch eine willkommene Abwechslung für die heimische Speisekarte. Und was die Schweiz nicht an Meer hat, hat sie dafür an Flüssen und Seen. Rund 200 Berufsfischer fischen in allen grösseren Seen im Land. Die meisten als selbstständig erwerbende Familienbetriebe.

Doch mit Sonnenuntergangsromantik und Füssehochlegen hat ihr Alltag herzlich wenig zu tun. Der Arbeitstag beginnt vor Sonnenaufgang. Die am Vorabend ausgelegten Netze werden eingezogen, die Fische aus den Netzmaschen gelöst und bei sommerlichem Wetter sofort auf Eis gelegt. Wieder an Land, wird der Fang verarbeitet. Nach dem Mittag werden die eingeholten Netze geordnet, gelöst und ausgebessert. Danach wird das Boot

beladen, und die Netze werden wieder an den Fangplätzen ausgelegt. Daneben gehören diverse Unterhaltsarbeiten, Büroarbeiten und Kundenbesuche ebenfalls zum Tätigkeitsfeld eines Berufsfischers. Eine entsprechende Berufslehre für diese Arbeit gibt es in der Schweiz jedoch nicht. Allerdings können Schweizer die Ausbildung zum Berufsfischer im deutschen Starnberg absolvieren. Dort finden die Kurse und die Prüfungen statt. Die Praktikumsbetriebe sind in der Schweiz.

### Berufsfischer haben zu kämpfen

Die Gefahr, dass die Berufsfischer auf ihrer Ware sitzen bleiben, besteht nicht. Frischer Fisch ist gefragt, und die Nachfrage übersteigt das Angebot bei weitem. So wurden in der Schweiz im vergangenen Jahr 1760 Tonnen Fische und Krustentiere gefangen. Das ist ein Bruchteil des Bedarfs der Schweizerinnen und Schweizer. Denn der Import belief sich auf ganze 73 058 Tonnen. Trotzdem haben die Berufsfischer zu kämpfen. Wegen rückläufiger Fangerträge müssen sich viele mit einem Nebenverdienst ihre Existenz sichern. Entsprechend wird die Anzahl der Berufsfischerpatente von den Kantonen limitiert und in Zukunft eher reduziert.

### Seen sind viel zu sauber

Der Grund, weshalb in den letzten Jahren weniger Fische gefangen werden, hängt mit den sauberen Seen zusammen. Vor 60 Jahren waren die Schweizer Gewässer stark durch Abwasser verschmutzt. Stinkende Bäche, Abfälle in Seen und Badeverbote waren an der Tagesordnung.

Heute sind die Gewässer sauber – teils zu sauber. Durch moderne Kläranlagen wird das Wasser so gut gereinigt, dass es immer weniger Phosphat enthält. Phosphat sorgt dafür, dass Algen wachsen. Diese dienen als Nahrung für Plankton, welches wiederum von Fischen gefressen wird. Früher war es ein Zuviel an Phosphat, das den Berufsfischern schadete, heute ist es ein Zuwenig.

### Ausstellung über die Fischerei

Wer gerne mehr zur Fischerei in der Schweiz wissen möchte, kann im Tropenhaus Frutigen die Ausstellung «Wie der Fisch auf den Berg kam» besuchen. Auch auf der Website des Schweizerischen Berufsfischerverbandes [www.schweizerfisch.ch](http://www.schweizerfisch.ch) finden sich viele Informationen inklusive Rezeptideen und Zubereitungstipps. **db**