

# Die Schwalen sind viel besser als ihr Ruf

Schwalen sind voller Gräten und schmecken scheusslich – so lautet das Vorurteil. Berufsfischer aber fangen sie und verarbeiten sie zu Knusperli.

Von Petra Schanz

**Hombrechtikon.** – «Viele verbinden Schwalen mit Erinnerungen ans Fischen in ihrer Jugendzeit», sagt der Hombrechtiker Berufsfischer Remo Pfister. Den ersten Fisch, den man im Frühling erwische, sei meist eine Schwale. Die nehme man dann nach Hause, habe aber keine Ahnung, wie man sie zubereiten müsse. «Beim Essen hat man dann den Mund voller Gräten.» Was bleibt, ist der Eindruck, dass dieser Fisch ungeniessbar sei. Ist er aber nicht, wenn man ihn richtig verarbeitet.

Vor rund 15 Jahren kam eine spezielle Maschine auf den Markt, mit der die vielen Gräten im Fleisch der Schwalen zerschnitten werden. «So entstehen viele kleine Grätenstückchen. Beim Frittieren oder Backen ändert sich ihre Konsistenz so, dass sie geniessbar werden», erklärt Pfister. Als Filet eignen sich Schwalen wegen der Gräten nicht. Man könne sie aber auch pürieren und Fischchügeli daraus machen. «Oder Rollmöpfe herstellen. Im Essig eingelegt lösen sich die Gräten auf.» Schwalen fischt Pfister nur im Winter. «Im Sommer kommen sie in Ufernähe und fressen Algen, die ihr Fleisch ungeniessbar machen.» Im Winter sei ihr Geschmack neutral.

## Verarbeitung ist kompliziert

Für Pfister ist die Schwalen-Fischerei im Winter ideal. Zu dieser Zeit fange man nicht viele andere Fische. Schwalen angelt er vor allem auf Bestellung. Die Badi Feldbach, aber auch Kantinen, Heime und Spitäler bestellen bei Pfister Schwalen. «Man kann sie gut einfrieren und im Sommer Knusperli daraus machen.» Private kauf-



BILD ESTHER MICHEL

Berufsfischer Remo Pfister fängt im Winter die Schwalen, die im Sommer in der Badi auf den Tisch kommen.

ten praktisch keine Schwalen. Da spiele noch immer der schlechte Ruf des Fisches eine Rolle. Es heisse dann: «Nein danke, Schwalen hat mein Sohn schon mal nach Hause gebracht.» Auch vielen Gastrobetrieben sei der Umgang mit Schwalen zu mühsam. «Die Fische brauchen eine spezielle Zubereitung. Weil sie eingeschnitten sind, kann man die Knusperli nicht im üblichen Bierteig zubereiten. Der Fisch würde die ganze Panade aufsaugen», erklärt Pfister. Überhaupt sind Schwalen aufwändig in der Verarbeitung. Sie müssen etwa vier Mal länger geschuppt werden

als andere Fische. «Ohne Schuppmaschine kann man das vergessen. Von Hand wäre das viel zu viel Arbeit», sagt Pfister. Dann kommen die Filets in die erwähnte Schneidmaschine. Früher habe man sie noch von Hand eingeschnitten. «Das ist eine heikle Arbeit, weil man darauf achten muss, dass man die Fische nicht durchschneidet.» Anschliessend müssen die Schwalen gewässert werden, weil sie vom Schneideprozess blutig sind.

«Durch all diese Arbeitsschritte braucht man auch mehr Strom und Wasser», sagt der Berufsfischer. Trotzdem sind Schwa-

len im Vergleich zu leichter verarbeitbaren Fischen wie Felchen oder Egli billiger. «Wären sie teurer, könnte man sie nicht verkaufen.»

Schwalen sind wichtige Fische. «Vor allem die Jungtiere sind Nahrung für Hecht und Egli», sagt Pfister. Ihr Bestand im Zürichsee sei sehr hoch. Dies auch deshalb, weil ihr Laichgeschäft sehr erfolgreich sei. «Der Laich ist sehr klebrig und hält sich überall. Das ist ein Grund mehr, warum man nach der Laichzeit im März keine Schwalen mehr fischt. Den Laich bringt man kaum mehr weg.»