

Kultur & Gesellschaft

«Fischchnuschperli sind fürs Volksfest»

Bei traditionellen Rezepten verschwinden die Eigenheiten vieler See- und Flussfischarten. Heiri Scherer, am Vierwaldstättersee aufgewachsen und Fischkoch aus Passion, weiss Abhilfe.

Von Paul Imhof

Die beiden Verkaufsstände stehen gut geschützt unter den Arkaden neben dem Luzerner Rathaus, mit Sicht auf die Reuss. An einem strahlend schönen Tag wie letzten Dienstag spürt man nach einer langen Zeit in winterlichem Grau fast greifbar die Lust auf leichte Kost, auf frisches Grün und frischen Fisch. Nils Hofer, Berufsfischer aus Meggen, und seine Schwägerin haben ein reiches Angebot heimischer Arten ausgelegt: zum Beispiel Filets vom Hasel, 100 Gramm à 2.50 Franken, und vom Albeli (kleinste lokale Felchenart) à 3 Franken, beide im Vierwaldstättersee gefangen wie die ganzen Balchen (grösste lokale Felchenart) à 2 Franken und die einzelne Brachsme à 1 Franken.

Dieser rundliche, pralle Fisch liegt wie ein schlapper Zecher in der Auslage, von der Kundschaft oft nur kurz betrachtet. Warum die Missachtung, warum der günstige Preis? «Die Brachsme werden wir wahrscheinlich wieder selber essen», sagt Nils Hofer. «Die Leute haben Respekt wegen der Gräten, die sind zum Teil wie Nägel.» Stammkunde Heiri Scherer, Grafiker von Beruf und Fischkoch aus Passion, fährt mit der Miene des Leidgeprüften fort: «Wenn man Brachsme isst, muss man Zeit haben und beim Schneiden mit dem Messer genau zwischen die Wirbel treffen», sagt Scherer. «Sösch chonnsch Vögel öber.» Er lässt sich Egli- und Felchenfilets aus dem See und Saibling aus der Zucht geben. Am Abend will er eines seiner Lieblingsgerichte kochen, Choucroute au lac, Sauerkraut mit Süswasserfisch. «Am besten sind Seeforelle, Felchen, Saibling und Hecht. Zwei gedämpft, einer gebraten.»

Fisch schonend behandeln

Erträgt der Fisch die Säure? Man könnte ihn ja gleich roh aufs Sauerkraut legen und wie Cebiche allein mit Säure garen. «Wichtig ist, dass der Fisch sehr schonend behandelt wird, der ist so zart, der erträgt eigentlich nicht einmal das Braten.» Seit seiner Kindheit in Meggen beschäftigt sich Scherer mit Süswasserfischen. Auf dem elterlichen Bauernhof gab es jeden Freitag Fisch - «man war katholisch, wenn auch von der liberalen Art» -, meistens Felchen, Albeli und Hecht, selten Forelle, nie Saibling. «Zu teuer. Wir waren in den 40er-, 50er-Jahren immer etwa 15 Personen am Mittagstisch.» Den Hecht gab es in Tranchen gebacken; Felchen- und Eglifilets gemehlt und in ausgelassener Butter gebraten, mit Salzkartoffeln und Mayonnaise serviert.

1977 wurde Scherer Art Director bei Globus; er kreierte vor 30 Jahren den Delicatessa-Papiersack mit den scheren-schnittartigen Lebensmitteln auf weissem Grund, der immer noch verwendet wird. Er wollte «gut in Fisch sein» und besuchte einen Kurs bei Annabelle Cuisine mit Irene Dörig. «Da wurde kein einziges Mal gebraten oder frittiert, und zu Hause kochte ich dann eigenen Fischfond, bis es meine Frau nicht mehr aushielt.» Sie blieb, der Fond wird seither gekauft. Ein paar Jahre nach dem Kochkurs reiste Scherer für Modeaufnahmen nach Mallorca. Dort ass er erstmals Dorada a la sal, Dorade in Salzkruste. «Eine Offenbarung.» Er schlug vor, das einfache Rezept aufs Ostermenü von Delicatessa zu setzen. Dafür musste freilich erst noch das grobkörnige, natürlich-grünliche Meersalz importiert werden. Die Aktion lohnte sich, in drei Wochen wurde eine Tonne Meersalz verkauft.

Salzkruste braucht Übung

Fisch in der Salzkruste klingt so einfach, wird aber rasch zur Katastrophe, wenn man einen Fehler macht. Man gibt etwas frische Kräuter in den Bauch und bettet den Fisch in grobes Meersalz, das man mit etwas Eiweiss und Wasser verührt, damit die Körner aneinander haften bleiben. Temperaturhöhe und Garzeit sind eine schwierige Sache - sie richten sich nach der Grösse des Fisches und der Konsistenz seines Fleisches. Gart man ihn zu lange, wird er trocken; schält man ihn zu früh aus der Kruste, könnte er innen noch roh sein (was nicht unbedingt ein Unglück bedeutet). Der Fisch nimmt, gefiltert durch seine Haut, wenig und gleichmässig Salz auf; wenn man beim Herausschälen die Haut



Fischkoch aus Passion: Heiri Scherer beäugt die Auslage am Fischmarkt von Luzern. Foto: Herbert Zimmermann (13 Photo)

verletzt, kann es stark versalzene Stellen geben. Neben Dorade (Goldbrasse) eignet sich auch Loup de mer (Wolfsbarsch) für Pescado a la sal.

Und welcher Süswasserfisch kommt dafür infrage? Oder sind die zu heikel? Berufsfischer Nils Hofer schlägt Balchen vor, die grösste der Felchenarten im Vierwaldstättersee. Seeforelle könnte passen, sagt Scherer, auch wenn die Haut ziemlich fein und verletzlich sei. «Und natürlich Hecht!», wirft Hofer ein. Der Raubfisch hat ein wundervolles Fleisch, aber als Speisefisch trotzdem einen schlechten Namen, weil er so vergrätet ist. Hofer entgrätet und filetiert den Fisch deshalb seit einiger Zeit. «Jetzt haben wir Mühe, genügend Hecht anzubieten. Vorher hatten wir Mühe, den Fisch überhaupt zu verkaufen.» Für Scherer ist Seeforelle «ein sagenhafter Fisch». Er lässt ab und zu ein Exemplar von Hofer marinieren: Salz, Zucker, weissen Pfeffer und Dill einmassieren und den Fisch ein, zwei Tage ruhen lassen.

Am besten schmeckt ihm Süswasserfisch, wenn er möglichst simpel zubereitet wird. Ganz, ein frisches Zweiglein Minze oder Zitronenmelisse im Bauch, wenig Salz und Pfeffer, und einfach dämpfen - das erweist der Eigenheit des Fisches die grösste Ehre. Oder auf dem Gemüsebett gegart: Lauch, Stangensellerie, Fenchel blanchieren, einzeln oder gemischt, ganz oder zerteilt, in eine gebutterte Form legen und darauf Seeforellen- oder Saiblingfilets verteilen, defensiv mit Salz und Pfeffer würzen, die Form mit Alufolie bedecken und im Ofen bei 220 Grad 10 bis 15 Minuten garen. Mit Safransauce servieren. Und Fischsuppe? Scherer winkt ab, «vergeheit - die Konsistenz der Süswasserfische ist zu fein». Fischchnuschperli? «Keine gute Art, Fisch zu essen. Das ist was fürs Volksfest.»

Heiri Scherers Lieblingsrezepte

Choucroute du lac für 2 Personen

400 g Sauerkraut
4-6 Kartoffeln, festkochend
2 Seeforellenfilets, ca. 3 cm breit (mit Pinzette oder kleiner Zange alle Gräten herauszupfen)
2 kleine Felchenfilets
1 Hechtfilet, halbiert
1 kleine Zwiebel
½ dl Weisswein
Salz und schwarzer Pfeffer
Petersilie, gekräuselt oder flach, was man lieber mag

Safransauce
2 dl Fischfond
½ dl Noilly Prat
½ dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer
Safranfäden

Fischfond, Noilly Prat verrühren und einkochen, Rahm dazugeben und weiter reduzieren. Erst wenn die Sauce genug eingekocht ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Safranfäden lässt man ein paar Stunden vor Verwendung in Flüssigkeit ziehen und gibt dann beides in die Sauce.

Sauerkraut nach Fälscher-Kochbuch oder fertig kaufen.
Kartoffeln in Salzwasser garen (Garprobe mit spitzem Messer). Wasser wegschütten, Butter in die noch heisse Pfanne geben, Kartoffeln darin drehen, mit fein gezupfter Petersilie bestreuen.

Seeforellenfilets salzen und pfeffern, in ausgebutterter Form fein geschnittene Zwiebel anziehen. Seeforellenfilet darauf legen, mit Alufolie abdecken, im Ofen bei 220 Grad 5-7 Minuten garen, Weisswein dazugeben, weitere 5 Minuten dämpfen.

Felchenfilets salzen und pfeffern, leicht mit Mehl bestäuben, in Butter beidseitig braten; das geht je nach Grösse ganz schnell (2-3 Minuten pro Seite).

Hechttranchen salzen und pfeffern, mit gutem Öl beträufeln, auf Backpapier (so kleben sie nicht am Blech oder Grillrost) unter dem Salamander grillieren.

Auf einer Platte klassisch anrichten, die Sauce dazuservieren.

«Balle-Ässe»

Altes Megger Rezept für 4 Personen

1 mittelgrosser Balchen («Balle», grosser Felchen), in Tranchen geschnitten
5 dl «alter», vergorener Most
(Cidre aus der Normandie kommt dem alten Megger Most am nächsten)
1 grosse Zwiebel
Butter
8-10 Kartoffeln, festkochend, für Salzkartoffeln oder mehlig kochende für Kartoffelstock
Petersilie, gekräuselt oder flach
Salz und Pfeffer

Balchentranchen salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben.

Butter in Bratpfanne erhitzen, Fischtranchen beidseitig anbraten, bis sie schön Farbe bekommen, dann auf einer Platte beiseitestellen. Nochmals etwas Butter in die Bratpfanne geben und fein geschnittene Zwiebel anziehen. Grosszügig Most dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen, Fische hineinlegen, 5-7 Minuten köcheln lassen (die Fische dürfen mit dem Most fast bedeckt sein). Fisch warm stellen.

Mostsauce etwas einkochen, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Wenn man die Fische auf einer Platte anrichtet, vor dem Servieren die Sauce über die Fische giessen. Dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelstock.

Weintipp

Der tolle Weisse aus dem Piemont

Nennen wir das Kind doch beim Namen: Italien ist zwar das Weinland schlechthin, aber seine Weissweine sind selten wirklich gross. Dies realisiert jedermann, der einmal einen rustikalen Vernaccia im Glas gehabt oder sich bei einem dünnen Trebbiano-Weinchen zweifelt Gedanken gemacht hat über Sinn und Unsinn solcher Getränke. Es gibt - neben den gelungenen Weissweinen aus Südtirol und dem Friaul - allerdings durchaus einige interessante Entdeckungen, die durch ihre Eigenständigkeit begeistern. Dazu zählt zweifellos auch der aus dem Piemont stammende Arneis.

Früher wurde er oft zusammen mit der Barolo-Rebsorte Nebbiolo im Rebbberg kultiviert. Angeblich, um die Vögel anzuziehen, damit der wertvollere Nebbiolo verschont blieb. Man setzte ihn aber auch als Verschnitt mit dem tanninreichen Nebbiolo ein, um den Rotwein milder und früher trinkbar zu machen. Vielleicht stammt von daher die Bezeichnung «Nebbiolo Bianco», unter welcher der Arneis ebenfalls bekannt ist. Die Sorte ist sehr alt und wurde be-

Philipp Schwander

Er schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



reits 1432 unter dem Namen «Ranaysii» erwähnt. Früher wurde sie häufig dazu verwendet, Süsswein zu erzeugen. Nach und nach allerdings geriet der Arneis in Vergessenheit und war dann in den 60er-Jahren fast ausgestorben.

Die Wiederbelebung ist Bruno Giacosa, insbesondere aber der Familie Vietti zu verdanken. Luciana Vietti erzählte mir, wie ihr Mann leidenschaftlich auf der Suche nach alten Piemonteser Rebsorten war, um sie wieder anzupflanzen. Einige erwiesen sich als Enttäuschung, sehr zufrieden von Beginn an aber war er mit dem Arneis. Schmunzelnd erzählte sie: «Anfangs mussten wir sogar den lokalen Priester mobilisieren, um genügend Arneis-Trauben zu bekommen. Er verkündete von der Kanzel, es gebe da einen verrückten Weinproduzenten, der tatsächlich Arneis-Trauben suche. Man möge doch am nächsten Sonntag möglichst viel Arneis mitbringen.» Tatsächlich kamen am Folgesonntag über 40 Körbe zusammen, und so entstand 1967, noch vor jenem von Bruno Giacosa, Viettis erster Arneis.

Wie Arneis zum Boom wurde

Zu einem regelrechten Arneis-Boom kam es Ende der 80er-Jahre. Doch der Erfolg hatte auch Schattenseiten, wie der renommierte Barolo-Produzent Mario Cordero di Montezemolo weiss: Die meisten Produzenten pflanzten Klone, die viel zu grosse Beeren und entsprechend flache Weine hervorbringen.

Tatsächlich ist die Wahl der Klone wichtig; nur so erntet man kleine, aromatische Beeren, mit denen sich ein entsprechend charaktervoller Arneis gewinnen lässt. Die besten werden in den Roero-Bergen bei Alba produziert. Ein gelungener Arneis ist elegant und besitzt eine verführerische Frucht, die manchmal an reife Birnen erinnert: ein süffiger Begleiter zum Apéro, der aber auch unglaublich gut zu Antipasti und Meeresfrüchten passt. Cordero beweist eindrücklich, dass er auch mit dieser Sorte bestens umzugehen weiss.

Arneis Langhe, Cordero di Montezemolo 2011, à 16.50 Fr. bei Schüwo AG, 5610 Wohlen, 056 622 18 20, oder www.schuewo.ch.

Das Wort

Gewehr

«Haben ein Gewehr», sagt mein Vater jeweils militaristisch knapp, wenn er beim Jassen überraschend die ranghöhere Karte zückt. Und das ist wohl der aller-einzigste Moment, wo diesem komplett friedliebenden Bewohner unseres blutüberströmten Erdballs je so ein Satz über die Lippen oder auch bloss in den Kopf kommt. Ein richtiges Gewehr hatte bei uns nie etwas zu suchen; aber trotzdem trifft beim Jassen oder Schachspielen keiner besser als mein Vater. (ked)