

Der Brotfisch der Berufsfischer



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete 30 Jahre die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien.

Die Felchen sind wohlsmekende Speisefische, die in unseren sauberen Schweizer Seen von den Berufsfischern gefischt werden. Als Interlakens neuer Comestibles-Händler, aus dem gebirgigen Bündner Oberland kommend, erinnere ich mich noch heute gerne an meine erste lukullische Begegnung mit einem wirklich bemerkenswerten Felchengericht. Im Interlakener Hotel Metropole, im legendären Restaurant Le Charolais, wo einst der weit über die Landesgrenze hinaus bekannte Küchenchef Erwin Leo Stocker das Küchenzepter führte, wurde ich in das Geheimnis der Zubereitung seiner Felchenfilet-Kreation nach Interlakener Art eingeweiht. Die gehäuteten, in Weisswein pochieren Felchenfilets werden mit einer Kräuterrahmsauce, die mit etwas Sauce Hollandaise verfeinert wurde, nappiert und mit kleinen Hechtklösschen, Tomatenwürfeln, Morcheln oder Eier-

schwämmchen und kleinen frittierten Egliflets dekorativ aus garniert. Die Begleitung der Safran-Salzkartoffeln runden den nicht alltäglichen Fischschmaus gekonnt ab.

Der Coregonus, wie der Felchen wissenschaftlich genannt wird, ist eine Gattung von Fischarten aus der Familie der Forellenfische. Diese besonders vielfältige Gattung der Felchen ist innerhalb der Familie der Forellenfische die artenreichste. Von ihrer äusseren Erscheinungsform lassen sich die einzelnen Arten nur schwer unterscheiden. Zur Artbestimmung dienen den Wissenschaftlern die so genannten Kiemenreusendornen, die in Anzahl und Form von Art zu Art unterschiedlich variieren können. Um bei dieser Vielfalt nicht den Überblick zu verlieren, werden unsere heimischen Felchen in zwei Artengruppen eingeteilt. Nämlich die Schweb- und die Bodenfelchen. Die Schwebfelchen ernähren sich im freien Wasser von kleinsten Organis-

men, dem Zooplankton. Die Bodenfelchen können grössere Nahrung wie Zuckmücken zu sich nehmen. Grössere Bodenfelchen zeigen durchaus räuberische Aktivitäten und vergreifen sich gerne an der Fischbrut anderer Fischarten.

Die gemeinsamen Merkmale aller Felchenarten sind ein lang gestreckter, seitlich abgeflachter Körper. Sie haben einen spitzigen, kegelförmigen Kopf. Die Mundöffnung ist vergleichsweise klein und reicht

höchstens bis zum vorderen Augenrand. Die Felchen haben nur kleine Zähne, bei einigen Arten sind diese sogar völlig zurückgebildet. Die Schwanzflosse ist



stark eingekerbt und zwischen Rücken- und Schwanzflosse besitzen die Felchen eine kleine Fettflosse. Die Schuppen sind im Vergleich zu den Salmoniden relativ gross. Die auffallend silber glänzende Grundfärbung wird meist durch eine grünlich-bläuliche Tönung auf dem Rücken gekennzeichnet. Die Felchen halten sich in grossen Schwärmen im Freiwasser der mittleren und grösseren Seen der Alpen und Voralpen auf. Die Hauptfanggebiete sind die Schweiz, Süddeutschland und Österreich. Jedoch sind Felchen in der ganzen nördlichen Hemisphäre anzutreffen. Es kommen sogar einige Arten im Salzwasser vor. Die Felchen bevorzugen sauberes, sauerstoffreiches Wasser, in dem sie ausreichend Nahrung finden.

In der Schweiz sind die Felchen die «Brotfische» der Berufsfischer und sind daher von grosser lokaler wirtschaftlicher Bedeutung. Im Zuge der gestiegenen Nährstoffkonzentration in den Schweizer Seen verbesserte sich die Ernährungssituation der Felchen bis in die 80er-Jahre des letzten Jahrhunderts stetig. Gleichzeitig aber verschlechterten sich jedoch ihre Fortpflanzungsbedingungen, weil die sich auf dem Seegrund entwickelnden Eier aufgrund der niedrigen Sauerstoffkonzentration abstarben. Trotz der derzeit sehr guten Wasserqualität, die auf gezielte Gewässerschutzmassnahmen – die vor allem eine Reduktion des Nährstoffeintrags in die Gewässer bewirkte – zurückzuführen sind, werden heute immer noch Felcheneier in Brutanstalten künstlich ausgebrütet und mit frisch geschlüpften Mückenlarven oder mit Plankton gefüttert. Nach erfolgreicher Aufzucht werden die Jungfische in die Seen zurückgesetzt.

ANZEIGE

Mach mal Pause!

laugenbrezel gefüllt mit Meersalzbutter

ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

Convenience-Sortiment für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftspflege, Grossabnehmer, Detailisten
Neubrutstrasse | 3717 Benken SG | Telefon 055 293 36 36 | Fax 055 293 36 37 | info@romers.ch | www.romers.ch

Neue Bücher

Trendiges Reisebuch für trendige Menschen

Er besticht nicht nur durch sein trendiges, buntes Design und seinen Hang zu In-Places (Essen, Trinken, Ausgehen, Shoppen, Freizeit),



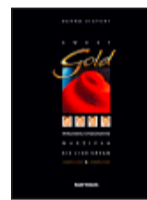
sondern auch mit Porträts über Zürcher, mit Rezepten (Züri-Geschnetzeltes) oder einem Mini-Glossar (Züridütsch-Deutsch); der Reiseführer «Heidi* in Zürich». Zudem werden Unkundige über den Begriff «Seefeldtussi» ebenso aufgeklärt wie über das Wort «lässig» und darüber, dass Bestellung à la «Ich krieg ein Bier» nicht so gut ankommen. Kurz: ein liebevoll gestalteter, unkonventioneller, kurzweiliger Stadtführer für urbane (deutsche) Möchtegernzürcher. fee

A. Bujones, J. Fahrni, A. Goldmann-Hurschler, R. Mathis, **Heidi* in Zürich**, Werd Verlag, Fr. 32.–

Wie kleine Edelsteine des Genusses entstehen

Der zweite Band ist da, und auch in «Sweet Gold 2 – Pralinen, Marzipan, Eis» lässt Bernd Siefert, Konditor und Pâtissier aus Passion, Pralinen wie Edelsteine des Genusses aussehen. Schritt für Schritt zeigt der Weltmeister, wie Pralinen, aber

auch kleine Skulpturen aus Marzipan und grosse aus Eis entstehen. Bildlich festgehalten hat die Meis-



terwerke des 41-Jährigen der Fotograf Matthias Hoffmann. Ein prächtiges, unverzichtbares Buch für alle Konditoren und Pâtissiers. fee

Bernd Siefert, **Sweet Gold Band 2**, Matthaes Verlag, Fr. 124.–

Gesunde und attraktive Küche dank Dampfgaren

«Natürlich steamen!» heisst das Buch, das die Haushaltgerätefirma V-Zug zusammen mit Stefan Meier vom Gasthaus Rathauskeller in Zug



herausgegeben hat. Es zeigt, wie mit modernster Steamer-Technik und vielfältigen, frischen Produkten sowohl gesunde als auch attraktive Gerichte entstehen. Das schonende Dampfgaren ist nicht nur simpel, das Resultat entspricht auch den neusten ernährungstechnischen Erkenntnissen. fee

Stefan Meier, **Natürlich steamen!**, Orell Füssli Verlag, Fr. 59.–