

«Zuchteglis schmecken anders»

Fischgerichte im Restaurant stellen den Koch vor besondere Herausforderungen. Andreas Schmid in der «Fähri» in Gersau hat sie gemeistert.

VON HUGO BERCHTOLD

Eigentlich könnten die Gäste von der Terrasse des Seehotels Fähri in Gersau die Angel auswerfen und die Fische selber fangen. «Da müssten sie aber lange warten, bis sie einen Teller voll hätten», erklärt der «Fähri»-Pächter und Koch Andreas Schmid. «Die Fische sind im Vierwaldstättersee rar geworden», erklärt der 50-Jährige, der zusammen mit seiner Partnerin Gay Maile das neben der Autofähre Gersau-Beckenried gelegene Restaurant mit vier Hotelzimmern seit 2006 bewirtschaftet.

Trotzdem bietet das eingespielte Team fast ausschliesslich einheimische Fische auf seiner Speisekarte an: «Angesichts der Lage am See erwarten die Gäste das auch, zu Recht.» Entscheidender für Schmid ist jedoch: «Mit den einheimischen Fängen kann ich garantieren, dass der Fisch absolut frisch ist und nicht

«Frischer Fisch fischelt nicht».

ANDREAS SCHMID, KOCH

fischelt.» Mindestens alle zwei Tage werden die Vierwaldstätterseefische vom Vitznauer Berufsfischer Martin Zimmermann geliefert. «So kann ich genau auf den Verbrauch reagieren», sagt Schmid.

Doch die Beschränkung auf einheimische Fische hat auch eine Kehrseite. «Die Fänge und vor allem deren Vielfalt nehmen ständig ab.» So bekomme er zum Beispiel nur noch wenige Male pro Jahr frische Egli geliefert. «Wir haben Stammkunden, die wir dann benachrichtigen und die extra vorbeikommen.»

Gegen Eglis aus Zucht

Von Zuchteglis aus Osteuropa hält Schmid nichts: «Die schmecken anders. Erst kürzlich haben wir das wieder festgestellt, als wir auswärts in einem Restaurant Eglis gegessen haben. Wir haben uns auch darüber gewundert, dass dort die Eglis immer auf der Speisekarte stehen, aber nichts über die Herkunft angegeben ist. Die stammten



Andreas Schmid richtet in seiner «Fähri»-Küche Felchen nach «Gersauer Art» an.

BILDER MANUELA JANS

bestimmt nicht aus einem Innerschweizer See.»

So werden auf der Fischkarte der «Fähri» im Moment nur Felchen aufgelistet, dies aber auf nicht weniger als zehn verschiedene Zubereitungsarten. Zum Teil sind es alte Rezepte, die Schmid der heutigen Zeit angepasst hat, wie etwa die Felchen nach «Gersauer Art» (siehe unten). «Das Rezept stammt von der ehemaligen legendären «Schwert»-Wirtin in

Gersau. In den Sechziger- und Siebzigerjahren war das «Schwert» das Fischrestaurant par excellence.»

Neue Rezepte

Andere Rezepte, etwa die Röteli nach «Einsiedler Art», hat Schmid selber erfunden. «Ich versuche mit einheimischen Produkten wie Äpfeln neue Geschmacksrichtungen mit Fisch zu kreieren.» Das exklusive Hausrezept sei in seinem Restaurant ein wahrer Renner. Für seine innovative Fischküche hat Schmid im letzten Herbst das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch erhalten (siehe Kasten).

In der «Fähri» werden aber nicht nur Felchen serviert. «Die meisten Fische aus den Zentralschweizer Seen können wie die Felchen zubereitet werden.» Wenn

Berufsfischer Zimmermann einen guten Fang gemacht hat, etwa Röteli oder einen Hecht, bekommt auch Schmid etwas davon ab. Es lohne sich deshalb, nachzufragen, was gerade an frangfrischen Fischen eingetroffen sei. Auf Wunsch der Gäste verwendet Schmid fast nur Filets, der, etwa beim Hecht, auch Tranchen. «Viele Leute haben viel zu viel Angst vor Gräten», bedauert Schmid, der gerne auch ganze Fische zubereiten würde. Gerade beim angeblich so gefährlichen Hecht seien die Gräten meist so gross, dass, falls noch welche im Fleisch stecken, diese leicht entfernt werden könnten.

Wenn das heimische Fischangebot allzu dürftig ausfällt, verwendet Schmid, der vor 27 Jahren aus der Ostschweiz in die Innerschweiz gezogen ist, auch Meer- oder Zuchtfische. «Bei importierten Fischen ist es aber sehr aufwendig, absolute Frische garantieren zu können, auch wenn der Fischhändler täglich liefert.» Zwischen Fang und Auslieferung vergehen meist ein paar Tage, da müssten die Fische dann sofort verarbeitet werden können. Der Gersauer Koch ist nicht kategorisch gegen Zuchtfische, wie etwa Zander, wenn diese aus kontrollierten Anlagen stammten: Doch ob tiefgefrorene oder Zuchtfische: «Wenn solche Fische gebraucht werden, muss dies unbedingt deklariert werden.»

Wenn das heimische Fischangebot allzu dürftig ausfällt, verwendet Schmid, der vor 27 Jahren aus der Ostschweiz in die Innerschweiz gezogen ist, auch Meer- oder Zuchtfische. «Bei importierten Fischen ist es aber sehr aufwendig, absolute Frische garantieren zu können, auch wenn der Fischhändler täglich liefert.» Zwischen Fang und Auslieferung vergehen meist ein paar Tage, da müssten die Fische dann sofort verarbeitet werden können. Der Gersauer Koch ist nicht kategorisch gegen Zuchtfische, wie etwa Zander, wenn diese aus kontrollierten Anlagen stammten: Doch ob tiefgefrorene oder Zuchtfische: «Wenn solche Fische gebraucht werden, muss dies unbedingt deklariert werden.»

Nur kurz anbraten

Fische können auch zu Hause leicht zubereitet werden (siehe die Rezepte von Andreas Schmid): Dazu hat der Profikoch vor allem einen Tipp: «Süswasserfische sind sehr schnell gar und sollten erst im letzten Moment gebraten werden: Man soll sie nur kurz wenden. Und: «Egli- oder Albelifilets sollten noch leicht glasig sein, sonst werden sie trocken.»

Felchen nach «Gersauer Art»

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 600–800 g fangfrische Felchenfilets mit Meersalz und Pfeffer würzen
- 2,5 dl Weisswein (trocken)
- 100 g frische Petersilie gehackt
- 200 g Zwiebeln, fein gehackt
- 100 g Butter
- 1 Lorbeerblatt, Muskatnuss.

Zubereitung:

Butter in einer kleinen Pfanne zergehen lassen und davon die Hälfte in eine feuerfeste Gratinform (mit Deckel) geben. Die Hälfte der Petersilien-Zwiebel-Mischung in der Form verteilen, mit Pfeffer und Salz würzen und die gewürzten Fischfilets darauf verteilen. Mit einer Prise Muskatnuss bestreuen und die restliche Petersilien-Zwiebel-Mischung darübergeben. Wieder mit Salz und Pfeffer würzen, ein Lorbeerblatt und wenig, wenn möglich frischen Majoran dazugeben. Mit der restlichen Butter sowie dem Weisswein übergies-



sen und das Ganze im vorgeheizten Ofen (200 Grad) zirka 10 Min. garen lassen. Danach sofort servieren.

Beilage: Salzkartoffeln oder Trockenreis. **Wichtig:** Deckel erst am Tisch öffnen. Als Alternative zur Gratinform eignet sich auch eine starke Alufolie wie auf dem Bild. Statt Felchen können auch andere Fische wie Hecht, Seeforelle, Röteli oder Balchen verwendet werden (Garzeit entsprechend anpassen).

Röteli nach «Einsiedler Art»

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 600–800 g fangfrische Röteli filets
- 120 g Kochbutter
- 1 Apfel (gross, kochfest und mit der Schale in kleine Würfel geschnitten)
- 1 Zitrone zum Auspressen
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- Olivenöl oder Bratcreme
- Gewürze wie Meersalz, schwarzer Pfeffer oder spezielles Fischgewürz

Zubereitung:

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne bei nicht zu grosser Hitze die Fischfilets in Olivenöl (Bratcreme) kurz anbraten und dann auf eine vorgewärmte Anrichteplatte geben.

Danach in einer anderen Bratpfanne die Butter erhitzen. Sobald sie eine ganz leicht nussige Farbe hat, den in kleine Würfel geschnittenen Apfel und die Haselnüsse beigegeben. Im Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft



würzen (Vorsicht bei der Hitze, die Butter darf nicht zu dunkel werden).

Sobald die Haselnüsse eine leicht goldbraune Farbe angenommen haben alles über die Fische geben und sofort servieren.

Beilage: Trockenreis oder Salzkartoffeln, und jetzt im Frühling einen feinen Salat.

Als Alternative eignen sich auch Felchen-, Egli-, oder Zanderfilets.