

SÜDKURIER

Villingen-Schwenningen

Frischer Fisch ist heiß begehrt

24.03.2012

Karl Decker bietet dem Marktbesuchern eine große Auswahl an Frischfisch Bild/Autor:
Nack

Wer auf Nummer sicher gehen will, muss vorbestellen: „Zur Zeit bin ich schon um elf Uhr fast ausverkauft,“ sagt Karl Decker von der Bodenseefischerei Geiger, der auf dem Villingen Wochenmarkt fangfrischen Fisch verkauft. Der ist in der Passionszeit so begehrt wie sonst nie im Jahr. Wer sich an die 40tägige Fastenzeit bis Ostern hält, muss auf Fleisch von warmblütigen Tieren verzichten, „kalter“ Fisch hingegen blutet nicht und ist erlaubt. Heimische Bodenseefische sind freilich gerade rar; sie laichen im zeitigen Frühjahr und müssen darum geschont werden.

Das Gros des aktuellen Sortiments stammt aus nördlichen Fanggebieten und aus zertifizierten Aquakulturen, die strengen Richtlinien zu Tierschutz und Ökologie genügen. Begehrte Köstlichkeiten sind gerade zum Beispiel belgische Felchen aus kontrollierter Binnenfischerei und schottischer Atlantik lachs, der im offenen Meer groß wurde und „garantiert keine Antibiotika“ enthält, wie der Fischexperte aus Salem verspricht.



Bevor sich Karl Decker vor gut zehn Jahren entschloss, im mobilen Verkauf für die traditionsreiche Bodenseefischerei zu arbeiten, war er Koch im Konstanzer Inselhotel. Er kennt sich darum nicht nur mit Herkunft und Eigenheiten der diversen Süß- und Salzwasserfische aus, sondern auch mit ihrer Zubereitung. Als kostenloses Extra gibt's beim Kauf so manchen erprobten Küchentrick, bereitwillig verrät Karl Decker der Kundschaft auch, wie sie die Frische eines Fisches testen kann: „Er muss klare Augen haben, blutige Kiemen und die Delle auf der Haut muss nach dem Drücken sofort wieder verschwinden.“

“ Die Kunden lassen sich gern beraten und fragen oft nach Besonderheiten. Stets kann Decker welche bieten – zumindest am frühen Morgen, wenn die Auslagen noch voll sind. An diesem Markttag ist der kostbare Skrei nach zwei Stunden ausverkauft. Der kleine Kabeljau ist ein fleißiger Wanderer, der auf seinem Weg vom russischen Barentsee in den norwegischen Atlantik rund 5000 Kilometer zurücklegt. „Dabei verliert er sein Fett“, erklärt Decker zufrieden, „er hat tolles, festes, schmackhaftes Fleisch.“