

# Fischbrötchen in Sushi-Qualität

Villinger Marktbummel: Die Bodensee-Fischerei Geiger kann auf eine 150-jährige Geschichte zurückblicken



"Sie essen gerade aber Sushi", sagt Karl Decker grinsend zu einer Kundin, die zuvor behauptet hatte, noch nie in ihrem Leben Sushi respektive rohen Fisch gegessen zu haben und das auch keinesfalls versuchen wolle. Das Fischbrötchen, das sie beim Marktbummel am Stand der Bodensee-Fischerei Geiger gekauft hat und soeben mit Genuss verspeist, ist mit graved Lachs belegt. "Das ist nichts anderes als roher Fisch, den wir selbst gebeizt haben", erklärt der Fachverkäufer

und freut sich am Erstaunen der hungrigen Esserin. "Schmeckt hervorragend", versichert sie zufrieden.

Der Lachs stammt aus biologischer Aquakultur in Schottland, erzählt Karl Decker, während er weitere Weckle mit Fisch, Salatblättern und Zwiebeln belegt. Das Lachs-Fleisch ist fest und aromatisch und werde von den Kunden oft eigens zur Zubereitung von Sushi nachgefragt. Ein regelrechter Renner sei in diesem Sommer Schwertfisch gewesen, der sich in Gestalt von Filets hervorragend zum Grillen eigne und köstlich schmecke. Auch der räuberische Schwertfisch, der nach seiner schwertartigen Schnauze benannt ist, ist in den Ozeanen dieser Welt zu Hause.

Auf die Frage nach heimischen Fischen aus dem Bodensee zuckt Karl Decker bedauernd die Schultern. "Wir fangen immer weniger, weil es immer weniger Fische gibt." Und wenn er einmal frische Felchen, Zander oder Eglis aus dem schwäbischen Meer im Angebot hat, seien die Fische in kürzester Zeit verkauft. Die heimischen Fische können auch nicht reserviert werden, "ich weiß ja nicht, was unsere Fischer am Tag zuvor aus dem See holen." Stammkunden kämen darum bereits am frühen Morgen, wenn es zumindest eine kleine Chance auf die heiß begehrten Bodensee-Fische gibt.

Dass sie immer weniger werden, liege am fehlenden Seegras und am sinkenden Phosphorgehalt im Wasser. "Der See ist zu sauber", fasst der Experte den Hintergrund zusammen. Den Fischen fehlen Nährstoffe und Laichgründe, lediglich der Hecht komme gut mit den geänderten Lebensbedingungen klar. Als Raubfisch ernährt er sich von kleineren Jungfischen, die sich im klaren Wasser ohne Bewuchs schlechter verstecken können. Wenn das Team von Walter Geiger ab und zu einen kapitalen Hecht an Land ziehe, tauchten in dessen Bauch fast immer zwei bis drei Felchen auf. "Wenn wir nicht aufpassen, wird sich im Bodensee nur der Hecht durchsetzen."

Die Fischerei Geiger ist seit rund 150 Jahren am See beheimatet. Wegen der unergiebig werdenden Fanggründe hat das Traditionsunternehmen seinen Schwerpunkt auf den Handel verlagert und sich mit hochwertigen, frischen Fischen aus ökologisch zertifiziertem Fang respektive zertifizierter Aquakultur neu profiliert; Fischveredelung ist ein Standbein für sich. Ganz verabschieden

wolle sich Walter Geiger freilich nicht aus dem angestammten Metier und bereite derzeit selbst den Einstieg in die Aquakultur vor. Dann leben die Fische zwar im Bodensee, aber in umzäunten und artgerecht gestalteten Gehegen.

"Wir haben dazu keine Alternative", ist Karl Decker überzeugt. Der gelernte Koch und Fischexperte arbeitet seit 21 Jahren bei Geiger und betreut fast genauso lange den Stand auf dem Villingener Wochenmarkt. In dieser Zeit hat er eine treue Stammkundschaft gewonnen und freut sich, dass seit einigen Jahren zunehmend auch jüngere Kunden ihre Scheu vor der Zubereitung von Fischen verlieren. "Fisch ist gesund, schmeckt klasse und ist kinderleicht in der Handhabung."

### Graved Lachs

Graved Lachs heißt wörtlich vergrabener Lachs. Hinter dem Ausdruck verbirgt sich eine uralte Konservierungsmethode. Sie stammt von den Wikingern, die den frischen Fisch mit einer Salz-Zucker-Mischung einrieben, mit Kräutern umwickelten und für drei Tage in kühle Strand- oder Erdlöcher vergruben. An dieser Methode hat sich bis heute wenig verändert, nur dass der gebeizte Fisch heute im Kühlhaus fermentiert wird.