

LIFESTYLE



Von Spanien über
Russland bis Brasilien:
Wie die Welt
Silvester feiert. > 50

Nicht nur in der gehobenen Gastronomie spielen Fischrogen eine wichtige Rolle, auch Hobbyköche lassen sich gerne von den Delikatessen inspirieren. Und diese stammen immer häufiger aus Schweizer Seen.

VON SILVIA SCHAUB

Herrlich orange leuchtet er, ist ohne jegliche Dellen und schmeckt leicht nussig und nach frischem Quellwasser. Die Delikatesse, von der hier die Rede ist, ist Fischrogen des Bachtellachs. Kein Wunder steht er auch bei Spitzenköchen wie Martin Göschel vom «Paradies» in Ftan (18 Gault Millau-Punkte und 1 Michelin-Stern) auf der Karte. Den «Schweizer Kaviar» kombiniert er kokett mit Cannelloni und Steinpilz. Das möge vielleicht auf den ersten Blick etwas wild sein, meint er. «Aber das Erdige des geräucherten Fischrogens passt perfekt zu den Steinpilzen.»

Es muss zu dieser Jahreszeit also nicht immer Kaviar sein. Martin Göschel ist nicht der einzige Koch, der immer öfter zu Fischrogen aus einheimischen Gewässern greift. Schliesslich bezahlt man in Spitzenzeiten heute schnell einmal für ein Kilogramm Belugakaviar bis zu 1000 Franken. Es ist nicht allein die Preisfrage, die den inländischen Fischrogen populär macht, sondern vielmehr auch ein Zeichen der regionalen Verbundenheit und die steigende Qualität der angebotenen Produkte.

DAS SPÜRT AUCH Yves Sacher, der diesen Fischrogen erster Güte im Zürcher Oberland herstellt. Gewonnen wird er von japanischen Kirschlachsen, einer pazifischen Art, die der ehemalige Banker seit einigen Jahren unter dem Label Bachtellachs züchtet. Gegen 10 000 Fische tummeln sich in seinen verschiedenen Zuchtbecken in Gibswil. Sein Pluspunkt: «Absolute Frische.» Ein grosser Vorteil, kommt doch der ausländische Lachs meist gefroren in die Schweiz «und verliert dadurch an Qualität», so Sacher. Sein Bachtellachs sei sogar bis hin zum Futter – das nach seinem persönlichen Rezept hergestellt wird – ein hundertprozentig einheimisches Produkt.

Swissness hin oder her, das Produkt muss vor allem den Gaumen überzeugen. Und das tut es auch. Der Bachtellachsrogen ist wesentlich weniger salzig, dadurch aber auch weniger lang haltbar.



Der etwas andere Kaviar

Eine besondere Delikatesse für Feinschmecker:
Fischrogen aus einheimischen Gewässern

Die günstige
Alternative
zu teurem
Kaviar:
Schweizer
Fischrogen. HO

Die Perlen sind knackiger als beim echten Kaviar und riechen weniger fischig, was hiesige Feinschmecker schätzen.

YVES SACHER IST nicht der einzige Anbieter dieser seltenen, aber auch nur zeitlich begrenzt erhältlichen Delikatesse. Die noch wenigen Schweizer Berufsfischer haben erkannt, dass sich fast alle Fischeier zu «Kaviar» verarbeiten lassen, auch wenn in der Schweiz diese Bezeichnung an sich nur für Eier des Störs verwendet werden darf. Aber das sind oft so

kleine Mengen, die meist unter der Hand ihre Abnehmer finden.

Eine solche Rarität ist der Gangfischrogen, den Fischer Wolfgang Rigi aus Ermatingen TG anbietet. Seine Frau Ruth meint am Telefon kurz angebunden: «Der ist dieses Jahr schon längst weg.» Es habe nur für die besten Kunden je ein kleines Döschen gegeben. Auch bei Nils Hofer dürfte wohl kaum mehr etwas zum Verkauf stehen. Der Inner-schweizer Fischer aus Meggen LU räuchert den Rogen der Albelis, der kleinen

Vierwaldstättersee-Felchen, nach einer schwedischen Tradition. Die Saison für Felchenrogen ist auch bei Bernhard Zahners Fischhandel Frisch-Fisch in Gommiswald bald vorbei. Aber bereits im März und April wird der Hechtrogen aus dem Zürichsee und anderen Schweizer Seen bei ihm eintreffen. Und auch sie werden ihre Abnehmer finden.

www.bachtellachs.ch (ab Fr. 25.–/100 g),
www.ribis-fischlaedeli.ch,
www.frisch-fisch.ch.

ENTKORKT

AUF PERLENSUCHE

Kürzlich hatte ich die Ehre, als Jurymitglied an einer Champagner-Degustation des «Kassensturzes» teilzunehmen. Klar, vor den Festtagen beginnt sich die ganze Welt für Schaumweine zu interessieren, da darf auch das Fernsehen nicht abseitsstehen. Der Kassensturz wollte wissen, ob die gängigen Champagner ihren Preis wert sind. Sieger wurde mit der Note 5.1 (was etwa 17 Punkten entspricht) der **Pommery Brut Royal**, den es bei Manor für Fr. 32.90 zu kaufen gibt. Er liess sogar die exzellente, sechsmal so teure Grande Cuvée von Krug hinter sich. Nach dem Drehende des «Kassensturzes» gab mir Mitdegustator Philipp Schwander, erster und bis vor kurzem einziger Master of Wine der Schweiz, einige Schaumweine aus seiner Weinhandlung mit. Darunter befand sich auch ein interessanter Prosecco, doch über den berichte ich nächstes Jahr. Heute geht es mir nur um Champagner. Auch da hat Schwander eine Trouville aus der Côte de Sézanne: Sein frischer, rassiger **Bernard Remy Sélection Schwander Brut** ist ein sehr guter, preiswerter Champagner für alle Gelegenheiten, insbesondere auch zum Anstossen auf das neue Jahr (17 Punkte, Fr. 29.80, www.selection-schwander.ch).

Bleibt noch eine besondere Perle, die mir der Champagner-Spezialist Hans Zürcher von der benachbarten Weinhandlung zugesteckt hatte. Sein vom Bürgermeister der Grand-Cru-Gemeinde Ambonnay nach biologischen Richtlinien erzeugte **Eric Rodez Rosé Brut** strahlt in mittlerem Rosa, schäumt feinperliger und lebhaft, duftet nach Erd- und Himbeeren mit Brioche-Noten, zeigt auf der Zunge einen guten Körperbau mit prickelnder Säure und hinterlässt am Gaumen einen sehr trockenen, langen Abgang. Er ist ein betont weniger Champagner mit herbem Charme, der wie gemacht ist für den festlichen Jahresausklang bei einem Dîner au Champagne.

ANDREAS KELLER



ERIC RODEZ ROSÉ BRUT

Produzent: Champagne Eric Rodez, Ambonnay (F)
Herkunft: Champagne
Appellation: Champagne AOC
Rebsorte: Pinot noir, Chardonnay
Beste Trinkereife: jetzt bis Ende 2015
Passende Gerichte: Pâté, Coq au Champagne, Brie
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Zürcher-Gehrig AG, Konkordiastrasse 9, 8032 Zürich, Tel. 044 383 06 72, www.the-champagne.ch, Fr. 48.–

AUFGETISCHT

Im Eisenbühner-Restaurant

RESTAURANT FLÜGELRAD, OLTEN

Im windigen, regnerischen Wetter stehen wir vor dem Fenster des Restaurants Flügelrad in Olten und bestaunen die Dekoration auf den Tischen. Heimeliges Licht und weihnachtliches Ambiente laden uns zu einem Besuch in diesem traditionsreichen Eisenbühner-Restaurant direkt neben dem Bahnhof Olten ein. Dieses gehört den Schriftstellern Alex Capus und Pedro Lenz sowie dem stellvertretenden Chefredaktor der Zeitung «Nordwestschweiz», Werner de Schepfer. Im Licht der Kerze geniessen wir einen saisonalen Nüsslisalat mit Ei, Speck und knusprigen Croûtons (Fr. 11.50) als Einstieg. Bald schon folgt unser Hauptmenü. Ich bekomme ein zartes Schweinsfilet an einer Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse (Fr. 38.–). Es schmeckt vorzüglich und frisch. Meine Begleitung wählt ein kleines Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse (Fr. 26.–) und ist überzeugt von den Kochkünsten von Pächter Martin Allemann. Bei einem Glas spanischem Wein geniessen wir das weihnachtliche Ambiente und kommen danach zum süssen Abschluss: Ein herblicher Coupe Nesselrode (Fr. 9.50) und «Martins Baileys Parfait» (Fr. 9.50) geben dem Abend den letzten Schliff.

CHRISTINE FÜRST



Martin Allemann, Pächter des Restaurants Flügelrad, Tannwaldstrasse 36, 4600 Olten, Tel. 062 296 60 75, www.flügelrad.ch. Geöffnet: Mo–Fr 11.30–23.30 Uhr, Sa/So auf Anfrage für Bankette.

KÜCHE Schweizerisch und gutbürgerlich
SERVICE Freundlich, herzlich und auf dem Boden geblieben
AMBIENTE Traditionelles mit Modernem gemischt
PREISE Vorspeisen ab Fr. 8.–, Hauptspeisen ab Fr. 22.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's».

Immer Ende Jahr stelle ich mir die gleiche Frage: Bekommt der Briefträger Trinkgeld, so wie es meine Mutter immer gemacht hat, oder nicht?

DIESE FRAGE STELLT SICH nicht nur beim Briefträger, sondern auch beim Coiffeur, bei der Kosmetikerin oder beim Gärtner, ja bei sämtlichen Dienstleistungen, die wir durchs Jahr in Anspruch nehmen. Klar werden die auch von uns bezahlt, doch sind wir sehr zufrieden, zeigen wir das gerne mit einem Obolus. Wen Sie beschenken und ob das nun bei jedem Besuch oder eben Ende Jahr geschieht, ist ganz Ihnen überlassen. Kennen Sie Ihren Briefträger persönlich, ist dies sicherlich eine schöne Geste. Stecken Sie doch den Geldbetrag in einen Umschlag und übergeben ihn persönlich. Oder auch selbst gebackene Guetzli, die dann allenfalls auf der Poststelle mit den Arbeitskollegen geteilt werden können.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch