Ruchfische: **Lokaler Fisch statt klimaschädliche Importe**

Der SFV unterstützt das Ruchfisch-Konzept in Restaurants am Hochrhein

Ruchfische aus Bodensee und Hochrhein als Chance für Fischer, Gastronomen und Gäste. Seit 2018 wurden 3000 Kilogramm Ruchfisch in Restaurants serviert. Ein Konzept, das Nachahmung verdient.

Rhyfischburger mit Fisch aus der Bodenseeregion statt importierter Lachs aus Norwegen, Egli aus Polen oder Forellen aus Holland – im Kanton Schaffhausen schaffen es in fünf Gastronomiebetrieben zunehmend lokale Ruchfische auf den Teller der Gäste. Dies, obwohl der Alet – Fisch des Jahres 2021 – wie auch Barben, Schleien, Karpfen und Welse bisher als verschmähte Delikatessen gelten. Der Erfolg in Schaffhausen ist dem Ruchfisch-Konzept von Markus Heller, Vorstandsmitglied und Jungfischerobmann des Fischereiverbands Schaffhausen, zu verdanken.

Ruch- statt Edelfische

Das Konzept ist simpel: Die Fischer fischen neu auch bewusst auf Ruchfische. Werden diese gefangen, können sie den Gastronomen kostenlos abgegeben werden. Die teilnehmenden Restaurants verarbeiten die Fische und setzen sie auf die Speisekarte. Die Koordination läuft über Markus Heller. Ende Jahr überweisen die Gastronomen einen Unkostenbetrag an die Fischereiverbände und nicht an den individuellen Fischer – besonders das war Heller bei der Entwicklung des Konzepts wichtig. Auch er profitiert nicht von seiner Idee: «Ich ziehe daraus keinen Gewinn, mir geht es um die Fischerei im Kanton Schaffhausen.» Deshalb fliesst das Geld in Projekte der Vereine rund um den Rhein.

Alle profitieren!

Seit 2018 konnte mit dem Ruchfisch-Projekt 14 000 Franken an die Vereine ausbezahlt werden. «Es ist eine Win-Win-Situation für den Lebensraum, die Fischerei, die Gastronomiebetriebe und den Gast, der nachhaltig und ökologisch produzierten Fisch geniessen kann.» So sollen zukünftig mehr Ruch- statt Edelfische konsumiert werden. Der Befischungsdruck auf die Edelfische im Rhein kann minimiert werden und die Bestände haben die Chance, sich zu erholen.

«Es ist eine Win-Win-Situation für den Lebensraum, die Fischerei, die Gastronomiebetriebe und den Gast, der nachhaltig und ökologisch produzierten Fisch geniessen kann.»

Fotos: MH

Aus Ruchfischen werden köstliche Rhyfischburger.

Es begann mit dem Rhyfischburger

Die Verwertung der Ruchfische sind Heller schon lange ein Anliegen. Im Sommer 2003, als er selbst gerade das Schweizer Sportfischer Brevet bestanden hatte, gab es am Hochrhein aufgrund der zu hohen Wassertemperaturen das erste grosse Äschen- und Forellensterben. Seither hat sich der Salmonidenbestand nie mehr richtig erholt. «Um den Befischungsdruck der Edelfische zu minimieren, machte ich meine Fischerkollegen auf die Nutzung der Ruchfische aufmerksam.»

Die Tücken des Alets

Der gelernte Koch tüftelt laufend an Aletrezepten, die er an seinen Jungfischerkursen weitergibt. «Die Ruchfische besitzen viele Y-Gräten, somit ist die Verarbeitung aufwendig.» Von einem Alet mit einem Gewicht von zweieinhalb Kilo sind rund 500 Gramm Innereien und ein Kilogramm und 300 Gramm Fischgräte und Haut. Somit bleiben nur 700 Gramm verwertbares Fischfleisch. Aber: «Werden die Filets ohne Bauchgräten durch einen Fleischwolf zerkleinert, sind die Gräten nicht mehr spürbar. Die Fischmasse kann individuell gewürzt und zu Fischstäbli, Fischecken oder den köstlichen Rhyfischburger verarbeitet werden», sagt Heller augenzwinkernd.

Sarah Bischof

Ruchfische: **Zwei junge Gastronominnen im Ruchfisch-Erfolg**

Die beiden jungen Gastronominnen Anica und Nicole Schmid haben mit Erfolg einen «Ruchfischeggä» in ihrem Restaurant Augarten in Rheinau aufgebaut. Im Interview erzählen sie über ihre Ziele und das Echo bei den Gästen.

Schweizerische Fischerei-Zeitung: Was hat Sie motiviert, beim Ruchfisch-Konzept mitzumachen?
Anica & Nicole Schmid: Nachhaltig und ethisch korrekt gefischter Fisch aus der Region ist für uns eine sehr grosse Freude. Ruchfische sind eine tendenziell unbeliebte Fischfamilie, da sie relativ viele Gräten haben, die sehr schwierig zu lösen sind und deshalb in der Gastronomie schlecht vertreten sind. Wir sehen das Konzept als Chance, den Gästen ein Gericht ganz nach unserem «jung | frisch | regional vom eigenen Hof» anbieten zu können.

Wie sind Ihre Erfahrungen?
Sehr positiv. Wir können damit den Ruchfisch als lokalen Fisch fördern und sein Ansehen steigern. Gleichzeitig wird er unserem Betrieb zu einem sehr fairen Kilopreis verkauft. Die Vereine wiederum können mit unserem Beitrag Projekte wie die «Ufer-Putzete» realisieren.

Mit Begeisterung für Ruchfisch in der Gastronomie, von links: Nicole Schmid, Anica Schmid, Markus Heller.

Die wichtigste Frage ist aber: Was meint der Gast zum Ruchfisch?
Gäste stellen sich tendenziell ein weisses Fischfilet vor, wenn sie Fisch bestellen. Unsere Ruchfischeggä sind aber eine Fisch-Hackmasse, die mit Kräutern aus dem Garten verfeinert, danach durch den Teig gezogen und frittiert werden. Somit hat es mit einem Fischfilet nicht mehr viel zu tun. Genau diese Vorarbeit, den Gästen aufzuzeigen, dass nachhaltige und regionale Küche hier beginnt, ist unsere Missionsarbeit.

Wie gefragt ist der Ruchfisch bei Ihnen?
Durchschnittlicher Absatz. Klassische Fischknusperli mit Egli oder Zander aus dem Bodensee sind natürlich immer stärker gefragt. Gäste haben eine relativ stabile, negative Haltung gegenüber Alet und Co. Man weiss einfach noch zu wenig über nachhaltige und regionale Küche.

Eignen sich Ruchfische für die Küche?
Unter dem Strich finden wir, ja. Unsere einheimischen Fische wie Alet, Barben oder Wels können noch mit gutem Gewissen gefischt werden. Damit sie zu einem erstklassigen Gericht werden, braucht es aber Kreativität in der Küche sowie eine gute Kommunikation gegenüber dem Gast. Er soll verstehen, was er vor sich auf dem Teller hat.

Welchen Tipp geben Sie Hobbyköchen?
Unsere Ruchfischeggä nachkochen (lachen): Mit einem scharfen Küchenmesser oder besser dem Fleischwolf verkleinern, die Hackfischmasse mit Zwiebeln, frischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen, dann durch den Bierteig ziehen und frittieren. E Guete!

Interview Sarah Bischof

«Nachhaltig und ethisch korrekt gefischten Fisch aus der Region anbieten zu können, ist für uns eine sehr grosse Freude.»

Diese Restaurants sind dabei

Diese fünf Restaurants machen beim Ruchfisch-Projekt mit und haben laufend Ruchfische auf der Menükarte:

- Restaurant **Unterhof** in Diessenhofen
- Restaurant **Augarten** in Rheinau
- Restaurant **Rhyhalde** in Schaffhausen
- Restaurant **Munotblick** in Feuerthalen
- Restaurant **La Terrasse** in Frauenfeld