

Fish & Food Master Arne van Grondel



Fogosch – der Zander erobert die Schweiz

Das waren noch Zeiten, als der Maitre Hans-Rudolf Treichler, der wohl bekannteste Fischkoch in der europäischen Gastroszene, das Berner Oberland mit seiner Aufwartung beehrte.

Die Kochkunst des Maître

Als innovativen Fischhändler Interlakens liess ich es mir nicht nehmen, mich von der hohen Fischkochkunst des Maitre persönlich zu überzeugen. Schon seine ersten Videos mit den faszinierenden Fischkochkursen sog ich förmlich in mich hinein.

Mit wenigen, klipp und klar sauber dargestellten, Handgriffen zeigte der Maitre auf, wie verblüffend einfach es ist aus einem Fisch ein feines Gericht der kreativen Art hervor zu zaubern.

Auch sein legendäres Kochbuch mit dem verheissungsvollen Titel: Keine Angst vor grossen Fischen nimmt in meiner Kochbuchsammlung einen besonderen Platz ein.

Der Zander wird die Schweiz erobern

Von da an wusste ich, der Zander wird die Schweiz erobern! Der Zander gehört heute, neben dem Egli und dem Felchen zu den beliebtesten Süsswasserfischarten der Schweizer! Daher ist der Zander ein wichtiger und wertvoller Speisefisch, mit besonders festem, weissem Fleisch, in der Schweiz geworden!

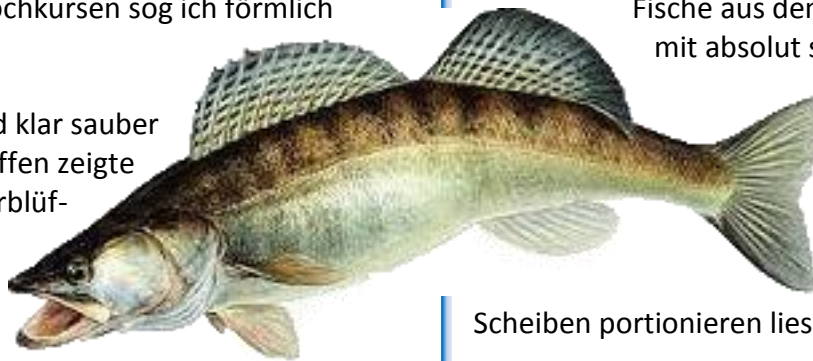
Hans-Rudolf Treichler

öffnete mir die Augen! Denn bis anhin verkaufte sich ein Fisch in der Portionsgrösse im Comestibles-Handel am häufigsten.

Der Profi Treichler aber bevorzugte Fische aus denen er eindrücklich, mit absolut sicherer Hand, gekonnt

aufzeigte wie sich aus den grossen herausgewonnenen Filets schöne dicke und absolut grätenfreie

Scheiben portionieren liessen!



Ich sehe heute noch den riesigen Zander vor mir, von einer bestechenden Qualität, die mir der Fischer Carlos Souviron aus Kesswil am Bodensee in die Fischkiste, mit den Egli- und Felchenfilets, eingepackt hat. Der grosse Meister, sichtlich erfreut über diesen kapitalen Fang, kreierte ein unvergessliches Gericht für unseren verwöhnten Gaumen.

Die sagenhafte Kombination eines Soufflierten Zanderfilets mit einer Wildlachsmousse im Wirzmantel mit Hechtklössen in einer Sauce Nantua, die wie eine Bisque d'ecrevisse angesetzt wurde, harmonierte bis zum letzten Bissen. Eine Augenweide von einer wunderschönen Farbenkombination bleibt mir in bester Erinnerung!

Fish & Food Master Arne van Grondel



Der Zander gehört zur Familie der Barsche und stammt ursprünglich aus Osteuropa.

Entsprechend dem osteuropäischen Ursprung wird der Fisch auch Fogosch genannt, worin das Wort fogas drin steckt und soviel heisst wie Zahn.

Der Zander ist unter den barschartigen Fischen in Europa die grösste Art im Süsswasser. Vor allem durch die Besatzmassnahmen konnte sich der Zander in den west- und mitteleuropäischen Gewässern, sowie auch in der Schweiz, ausbreiten.

Die durchschnittliche Länge des Fisches beträgt 40 – 50 Zentimeter. In manchen Fällen erreicht der Zander eine Länge von 1,20 Meter und kommt auf ein Gewicht bis zu 19 Kilogramm.

Als Raubfisch bevorzugt der Zander langsam fliessende Flüsse und tiefe Seen, die er dank einer ausgeprägten Sehfähigkeit, ja sogar in trüben Gewässern und in relativer Dunkelheit, zu seinen Gunsten vorteilhaft auf seinen Raubzügen nutzen kann. Der Zander gilt als scheuer, vorsichtiger Fisch, der nur schwer zu überlisten ist.

Haben Sie noch Fragen? Rufen Sie mich einfach an! Ich bin immer für Sie da! Sie erreichen mich auf dem Handy 079 904 00 89.

Ich freue mich auf Sie! A presto! Herzlichst!
Arne van Grondel

Der Zander hat einen lang gestreckten, spindelförmigen Körperbau. Die Rückenflossen sind unterteilt in einen vorderen Teil mit Stachelstrahlen und einen völlig abgesetzten hinteren Teil mit Gliederstrahlen. Der Kopf ist zugespitzt und das Maul tief gespalten. Darin stehen ungleichmässig die langen, spitzen Fangzähne neben den eher kleinen Bürstenzähnen. Der Kiemendeckel ist am vorderen Rand gezähnt.

Kleine silbrige Schuppen zieren den Körper. Der Zander ist auf dem Rücken grünlichgrau, gegen den Bauch hin silbrigweiss, oberseitig streifig, braun gewölkt bis dunkel gebändert, auf den Kopfseiten braun marmoriert und die Flossen sind schwärzlich gefleckt.



Die MSC-Fische im Lake Hjälmaren

Der Hjälmaren See liegt im Süden Schwedens. Das ist ein grosser See – er entspricht mit der Fläche von 484 m² und einer Länge von 64 km dem viertgrössten Wasserreservoir des Landes.

► [Hjälmaren Lake](#)