

Ist Thon tabu?



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

Weltweit haben gigantische, industrielle Fischfangflotten mit modernster Technik und zerstörerischen Fangmethoden das Meeresleben stark dezimiert. Drei Viertel der kommerziell genutzten Fischbestände rund um den Globus sind bereits überfischt. Die obere Grenze ist erreicht. Der Glaube, der Fischreichtum der Meere sei unerschöpflich, erweist sich als folgenschwerer Irrtum: Viele Speisefische stehen vor dem Aus.

Eines der am stärksten betroffenen Opfer aus dem Raubzug der unverantwortlichen Fischerei ist der Thunfisch. Der delikate Fisch erzielt aufgrund der riesigen Nachfrage Höchstpreise auf dem globalen Weltmarkt. Denn der Thunfisch ist eine sehr begehrte Zutat für das ausgesprochen beliebte Sushi. Entsprechend gross ist demzufolge die Versuchung, Ware aus illegaler Fischerei anzugehen.

Doch zum Glück naht Hoffnung für die bedrohte Meereswelt: Der WWF engagiert sich für eine nachhaltige Fischerei und für ein globales Netzwerk von Meeresschutzgebieten. Der WWF kämpft für strenge, wissenschaftlich abgestützte Fangquoten und für schonende Fangmethoden zum Schutz der natürlichen Ressourcen.

1997 gründeten der WWF und der Fischereikonkern Unilever gemeinsam den «Marine Stewardship Council» (MSC). Heute ist der MSC eine unabhängige Organisation, die für eine schonende, bestandserhaltende Fischerei steht. Zusammen mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen hat MSC einen Umweltstandard für die Beurteilung und Auszeichnung von Fischereien entwickelt.

In Anbetracht der prekären Situation auf den Weltmeeren gewinnt das Zertifikationsprogramm von MSC für Fische und Seafood-Produkte aus der verantwortungsvollen Fischerei zunehmend an Bedeutung. Daher haben sich innovative Unternehmen aus dem Fischhandel, die einen Beitrag zum Schutz der Meere leisten wollen, in der «WWF Seafood Group» zusammengeschlossen, mit dem Ziel, das Fisch



Fotolia

angebot schrittweise auf Tiere aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen umzustellen, um den Verbraucherwünschen nach mehr Transparenz beim Thema Nachhaltigkeit und Ressourcenschutz entgegenzukommen.

Dem Grundsatz verpflichtet, dass gute Qualität wirklich sinnvoll ist, bietet nun «Animare» in ihrer neuen Premium-Linie für Fisch und Seafood aus garantiert nachhaltiger Produktion den ersten «Albacore Tuna», den Weissen Thunfisch in hochwertiger Sashimi-Qualität aus Kalifornien für die Schweizer Gastronomie an.

Der Thunfisch ist einer der schnellsten Fische; er gilt als der «Ferrari» unter den Meerestieren. Sein Bewegungsdrang ist überlebenswichtig, denn seine Kiemen funktionieren nur, wenn er in Aktion ist. Deshalb ist er ununterbrochen unterwegs, selbst im Schlaf. Viele Sagen ranken sich um den kraftvollen Meeresbewohner. Wahrscheinlich liegt dies an seiner enormen Kraft, die den Fang dieser Fischart früher zum gefährlichen Abenteuer werden liess.

Der Weisse Thunfisch ist ein opportunistischer Jäger und ernährt sich als eleganter Schwimmer von einem grossen Spektrum kleiner Schwarmfische. Vom gewöhnlichen Thunfisch unterscheidet sich der Weisse Thunfisch besonders durch die Länge der Brustflossen, die deutlich über die Körpermitte herausragen. Die Körperfärbung ist am Rücken und an den oberen Flanken blauschwarz, wobei sich ein breites, irisierendes Band über die Körperseiten zieht. Die Färbung der Rückenflossen wechselt von hellem bis dunklem Gelb.

Kulinarisch gesehen, ist der Weisse Thunfisch seinen grösseren Verwandten weitaus überlegen. Berühmt ist sein feines, helles Fleisch. Der «Albacore Tuna» ist nicht der grösste, sicher aber der feinste Thunfisch. Das äusserst schmackhafte Fleisch macht den Weissen Thunfisch zu einem der begehrtesten Speisefische überhaupt. Durch den höheren Fettgehalt eignet er sich bestens zum Grillieren und Braten.

Als eine Delikatesse der besonderen Art gilt auch heute noch die Thunfisch-Konserve vom Weissen Thunfisch: Je heller das Fleisch in der Dose, desto wertvoller und teurer ist er. Der Thunfisch in der Dose bleibt ein Klassiker. Auf jeden Fall auf der Insel San Pietro südlich von Sardinien im schmucken, farbenfrohen Städtchen Carloforte, wo die ehemalige Thunfisch-Konservenindustrie eine grosse Tradition mit turbulenten Zeiten durchlebt hat. In Carloforte gibt es ein aussergewöhnliches Ristorante namens «Da Nicolo», wo die alte Tradition der «Cucina tabarkina» in der Zubereitung von authentischen Thunfischgerichten gepflegt wird. Das «Da Nicolo» entpuppt sich als wahrer Botschafter des herrlichen Thunfischs und beginnt die Vorstellung seiner kulinarischen Qualitäten mit der Präsentation einer Dose selbstgelegten Thunfisches, die vor den Augen der Gäste mit dem Büchsenöffner geöffnet wird. Einst sicherte die Thunfisch-Konserve den Fischerfamilien das Überleben des nächsten Winters.

Umso mehr genoss ich mit meiner Frau auf unserer Biketour genüsslich den bissfesten und einmaligen Geschmack des selbstgelegten Thunfischs. Wahrlich ein Genuss!

Herausgeber/Editeur hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion
Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier

français). Franziska Egl/fee; Sulamith Ehrensperger/se; Theres Lagler Berger/tl (abwesend bis 30.9.09); Simone Leitner Fischer/sls, Laurent Missbauer/lm; Gudrun Schlenzcek/gsg; Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.
Korrektur: Paul Le Grand.
Volontär: Mathias Zaugg

Online Redaktion: Melanie Roth
Verlag Leitung: Barbara König;
Assistentin: Delia Piscopo.
Stelleninserate: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.
Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage: WEMF-beglaubigt 2007/08,

verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289; (Druckauflage: 18 000).
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–, ISSN: 1424-0440
Kontakte Adresse:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: Tel. 031 370 42 16,
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,
Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42,
Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.