

Petri Heil! Luca Bianchi (l.) und Gregor Smolinsky (r.) begleiten Fischer Arthur Zimmermann auf den Zugersee. Eine grosse Hilfe sind sie zwar nicht, aber bringen auch kein Pech.

FRISCHE FISCHE AUS DEM ZUGERSEE



Bianchi & Felchen – ein richtig guter Fang

Die Brüder Zimmermann ziehen die **Felchen aus dem Zugersee**, Delikatessen-Lieferant Bianchi liefert, Chef Smolinsky kocht. Die Felchen-Repo.

Text Kathia Baltisberger
Fotos Olivia Pulver

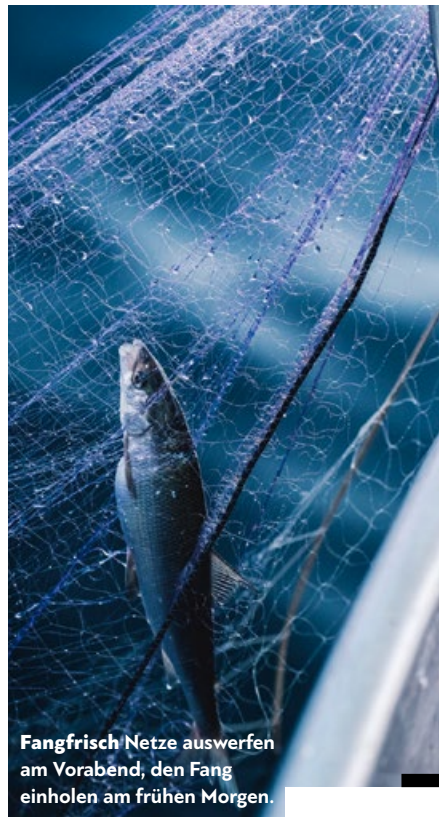
WALCHWIL, 4 UHR MORGENS: Motoren-geräusche durchbrechen die dunkle Stille, zwei Fischerboote gleiten zügig auf den Zugersee. Arthur, 74, und Theo Zimmermann, 71, müssen ihre Netze mit den gefangenen Felchen einholen. Heute sind sie nicht alleine. Gregor Smolinsky,

16-Punkte-Chef in der «Sihlhalde» in Gattikon ZH, und Luca Bianchi, Co-Geschäftsführer beim Delikatessenhändler Bianchi, dürfen bei Arthur mit aufs Boot. Trotz zusätzlichem Gewicht wird nicht lange erklärt, hier hat man einen Job zu erledigen. Mit Speed gehts ab auf den See, ein paar

Möwen begleiten die Boote wie Flieger-Patrouillen. Die Brüder halten nach ihren Bojen Ausschau, die die Netze markieren. Theo verschwindet nach kurzer Zeit in der Dunkelheit. Arthur hat den Anfang gefunden und zieht das Netz ein. Die Felchen haben sich in den



Abgehärtet. Theo Zimmermann ist selbst bei kühlen Temperaturen nur mit T-Shirt auf dem Boot.



Fangfrisch Netze auswerfen am Vorabend, den Fang einholen am frühen Morgen.



Umtriebig Die Zimmermänner machten schon mit Urgrossvater Bianchi Geschäfte.



Begeistert Gregor Smolinsky ist Fan von den Zugersee-Felchen. Ab in die Pfanne damit.

feinen Kunstfasern verheddert. Der Fischer befreit sie, um sie dann mit einem gezielten Schlag auf die Bootsante zu töten. Bei grösseren Exemplaren gibts ab und zu auch mal mit dem Knüppel «eins auf die Rübe». So gehts Schlag auf Schlag, im wahrsten Sinne des Wortes. Die Kisten füllen sich. 17 Kilo oder rund 70 Fische passen da rein. «Smoly» und Luca Bianchi schauen fasziniert zu. «Wir waren vermutlich mehr im Weg, als dass wir helfen konnten», sagt Smolinsky. «Beim letzten Netz durften wir uns aber nützlich machen.» Auch bei Bruder Theo auf dem Boot läuft's rund. «2020 ist eine gute Saison», sagt der 71-Jährige. Die Fische, die den Brüdern ins Netz gehen, sind etwa zwei bis drei Jahre alt. Was noch zu klein ist, bleibt gar nicht erst im Nylon-Geflecht hängen. Auch Beifang ist hier kein Thema. «Ich habe noch keinen Delfin rausgezogen», scherzt Theo. Dafür ist dem Fischer an diesem Morgen ein Hecht ins Netz gegangen. Ein absoluter Glücksfall!

LANGSAM WIRD ES HELL, die Sonne versteckt sich aber noch hinter dem Berg. Ein Traumtag – obwohl es ziemlich frisch ist auf dem See. Theo fischt kurzärmlig. «Perfekt», schwärmt er. Doch selbst wenns

regnet, macht ihm das nichts aus. «Nur der Wind ist ecklig.» Nach rund zwei Stunden werden die Fische im Netz weniger. «Das Netz ist voll mit Algen, die Felchen schwimmen lieber im sauberen Wasser.» Der Zugersee sei in einem guten Zustand, besser als noch vor Jahren, als überdüngt wurde. Die «Studierten» seien allerdings anderer Meinung. «Sie sagen, der See sei zu dreckig. Wir sagen: Das stimmt nicht.» Arthur hat am Vorabend sechs Netze ausgeworfen, Theo acht. Arthur ist also schneller fertig. Die Brüder fischen und verkaufen separat, die Infrastruktur an Land teilen sie sich. Erst müssen die Fische entschuppt werden. Das geschieht mit einer Kartoffelschälmaschine. Dann werden Kopf und Schwanz abgeschnitten, der Rest kommt in die Filetmachine.

GREGOR SMOLINSKY NIMMT GLEICH VIER KILO mit in die «Sihlhalde». Die Zubereitung ist gar nicht so leicht, das richtige Timing ist alles. «Ich gare sie nur ganz kurz unter dem Salamander. Etwa

GREGOR SMOLINSKY, «SHILHALDE» GATTIKON

«Häufig fehlt die Wertschätzung für das Produkt»

40 Sekunden», verrät er. Serviert werden sie mit einer Beurre blanc und Salzkartoffeln. Sempel, aber perfekt. Für den Hobby-Fischer war der Morgen mit den beiden Berufsfischern ein Highlight. «Genial, wenn man sehen kann, wie die Produkte quasi aus der Quelle gezogen werden. Eigentlich sind die Felchen viel zu günstig, wenn man den ganzen Aufwand dahinter sieht. Die Wertschätzung für das Produkt fehlt häufig noch. Aber ich ziehe Felchen eindeutig dem Wolfsbarsch vor.» Wenig später steht schon der Bianchi-Chauffeur auf der Matte. «Die meisten Restaurants bestellen Felchen-Filets. Auf Wunsch liefern wir die Fische aber auch ganz», sagt Luca Bianchi. Ziehen die Zimmermann-Brüder besonders viel Fisch aus dem See, reiche es sogar für Privatkunden. Der Fisch-Spezialist Bianchi arbeitet schon lange mit den Brüdern aus Walchwil zusammen. Wie lange genau, will Luca wissen. «Keine Ahnung», ruft Arthur. «Ich habe schon mit deinem Urgrossvater Geschäfte gemacht.» ● www.bianchi.ch



Nach 26 Jahren wieder offen!

Bianchis Onlineshop für Endkonsumenten:



bianchi.ch/b2c

Mit den selben Qualitäts-Produkten, die bisher exklusiv der Gastronomie vorbehalten waren.



Echte Südtiroler Gastfreundschaft.

Vinschgau / Südtirol

Wein & Kulinarik
17.10. – 20.10. & 24.10. – 27.10.2020

3 ÜN inkl. 3/4 Verwöhnspension von Sa bis Di, Sonntag Gala-Dinner inkl. Weinbegleitung, 1 Flasche Prosecco aufs Zimmer, ab € 387,- p. P.

Hotel Sand****, Fam. Bernhart, Mühlweg Nr. 2, I 39020 Kastelbell/Tschars
T +39 0473 624 130, info@hotel-sand.com, www.hotel-sand.com, UID IT00483540217

Natürlich, gut, gesund – und neu.

Vinschgau / Südtirol

Mathillhofs Wein-Wellness-Wohlfühlen
bis 15.11.2020

Genießen Sie luxuriöse Zweisamkeit, urige Vinschger Weinkultur kombiniert mit kulinarischen Highlights und nur das Beste vom Südtiroler Wein.

Hotel Mein Matillhof**** Fam. Charlotte & Hansjörg Dietl, Hans Pegger Straße 6a, I 39021 Latsch
T +39 0473 6234 44, info@hotelmattillhof.com, www.hotelmattillhof.com, UID IT00567030218

Leben im Weinberg...

...beschreibt einen Besuch beim Haller wohl am besten. Wohnen an der Sonnenseite von Brixen, mit Blick auf die Altstadt, Weinreben und Berge. Den Tag entspannt beginnen und das Eisacktal erleben. Abends in AO Restaurant, wo ehrliche Zutaten und eine mutige Portion Eigensinn zu einem tagesfrischen Menü gebündelt werden, Essen einfach Lust macht und das Drumherum guttut.

Eisacktal / Südtirol

Sleep in the vineyard

3 Nächte in einer Terrassen Suite. Jeden Morgen serviertes Frühstück in unserem AO Restaurant. Jeden Abend 4 Gang Menü mit passender Weinbegleitung. Rebstunde mit Winzer Hans Pichler & ein Besuch bei einem Eisacktaler Winzer, und die BrixenCard. Zum Preis von € 490,- p. P.



Haller Suites & Restaurant
Weinbergstraße 68, I 39042 Brixen, T +39 0472 834601, MwSt-Nr: IT02354980217
stay@byhaller.com, www.byhaller.com, Follow us @sleepinthevineyard @aorestaurant

Sich gutes zu tun, hat immer Saison.

Das Parkhotel Burgmühle ist eines der führenden Hotels in der Aktivregion Allgäu. Experten sind begeistert von der Gourmetküche. Der Luxury & Spa Hotel Guide „Wellness Heaven“ attestiert der Küche in der Burgmühle „hohes und höchstes Niveau“ und berichtet von einem Abendmenü „voller kulinarischer Glanzpunkte“. Die Auszeichnung „2 Kochlöffel“ des Schlemmer Atlas belegt die Qualität und vielfältige Zubereitung sowie den guten Service. In einem exklusiven Wellnessbereich (2.000 m²) mit Außen- und Innenpool, mit acht Saunen, Kosmetik und Massagen, mit Sole, Dampfbad und vielem mehr gestaltet jeder seine „Wellness à la carte“ und lässt den Alltag hinter sich. Der Indoor-Poolbereich erstrahlt im neuen Glanz. Berge und Seen, Golfplätze und Laufstrecken, Nordic Walking Touren und Radrouten – lassen die Herzen der Naturbegeisterten höher schlagen.

Allgäu / Bayern

Natur Pur bis 29.11.2020

Großes Frühstücksbuffet, Mittagsbuffet, Nachmittagskaffee, Alkoholfreie Softgetränke bis 17.00 Uhr, 5-Gänge-Gourmet-Abendmenü, Galadinner und wechselnde Themenabende, PKW-Stellplatz in der Tiefgarage, Alpine Rückenmassage, Alpine Kräuterbad, Alpine Gesichts- und Dekolletémassage, inklusive Allgäu Walser Card. 2 ÜN ab € 353,- p. P. im DZ 29–32 m².

Parkhotel Burgmühle, Johann-Georg Reinheimer, Auf der Insel 2-4
D 87538 Fischen im Allgäu, T +49 (0)8326 9950, info@parkhotel-burgmuehle.de
www.parkhotel-burgmuehle.de

Eine Wanderung mit kulinarischem Höhepunkt.

Gemütlichen Schrittes führt der aussichtsreiche Weg gemeinsam mit einem Wanderführer über den Gantakopf zur auf 1.730 Metern gelegenen Alp Nova: Hier erzählen das Ehepaar Andrea und Andreas Wieser über das Leben in den Bergen und weshalb sie sich der Produktion der regionalen Spezialität Montafoner Sura Kees verschrieben haben.



Montafon Tourismus GmbH, A 6780 Schruns, T +43 (0)50 6686
info@montafon.at, www.montafon.at, www.vorarlberg.travel

Grandiose Erholung im sportlichen Erwachsenenhotel.

Es gibt viele Gründe für das Grandau als Dein nächstes Urlaubsziel:

- **Ganz nah zum Bergabenteuer** - Blickkontakt zum Zubringerlift
- **Urlaubszeit ist Genusszeit** - Regionalität & persönl. Engagement
- **Im Einklang mit der Natur** - bewusster Umgang Energie & Umwelt
- **Erholung für die Seele** - spürt man, im ganzen Haus
- **Willkommen Sein bei Freunden** - Familienbetrieb in 2. Generation
- **Qualität ist keine Floskel** - hochwertige Ausstattung
- **Sportliche Erholung** - kein Gegensatz - eine grandiose Kombination!



Grandau Sporthotel****, Familie Grabher-Agueci
Montafonerstrasse 274a, A 6791 St. Gallenkirch, T +43(0)5557 6384
info@grandau.at, www.grandau.at

Kreativität ist die Devise dieser Gourmetküche.

Eine erstklassige und mehrfach ausgezeichnete Haubenküche (3/4 Verwöhnspension). Ein Haus der Spitzenklasse, eine Küche mit köstlichen Kreationen, ein Naturbadsee mit atemberaubender Bergkulisse – einfach traumhaft.

Montafon / Vorarlberg

Vitalquelle Genießertage

1 Nacht geschenkt! 4 ÜN buchbar So – Do oder Do – So inklusive 3/4 Vital-Verwöhnspension, 1 Flasche Prosecco im Zimmer, 1 klass. Gesichtsbeh. (55 Min.) od. 1 Rücken- & Fußreflexzonenmassage (50 Min.), Vitalquelle Inklusivleistungen, ab € 450,- p. P.



Hotel Vitalquelle Montafon, Familie Ewald Netzer, Außerlitzstraße 80
A 6780 Schruns, T +43 (0)5556 77049, hotel@vitalquelle.at, www.vitalquelle.at

Romantik & Genuss fernab vom Mainstream.

EXKLUSIV FÜR PAARE: Die Adresse für Paare und Gourmets, die das besondere „Kleine & Feine“ suchen. Dieses 4****-Hotel bietet mit individuellen Suiten, ausgezeichneter 2-Haubenküche, stilischem Wellnessbereich und lauschigen Rückzugsorten den perfekten Rahmen für eine entschleunigende Auszeit zu zweit inmitten des idyllischen Mühlviertels/Oberösterreich.



Mühlviertel / Oberösterreich

„Genuss on Tour“ 02.10. – 04.10.2020

Geführte Gourmet-Touren für Paare im Oldtimer oder Sportwagen inklusive Programm, kulinarischen Highlights, Wellness & viel Genuss, ab € 499,- p. P.

Hotel BERGERGUT, Pürmayer GmbH, A 4170 Afiesl 7, T +43 (0)7216 4451
bergergut@romantik.at, www.romantik.at