



Respekt lernen

Wie zerlegt man eine Forelle fachgerecht? Und wie häutet man eigentlich einen Flachfisch? Worauf ist zu achten, damit man an der praktischen LAP am Fisch brilliert und die schlimmsten Fettnäpfchen elegant umschiff? – Die Filetierkurse der Fischprofis von Bianchi sind ein wertvoller Beitrag für den Erhalt der Fachkompetenz und Handwerkstradition werdender Köchinnen und Köche.

TEXT: SIMON BÜHLER FOTOS: TONY BAGGENSTOS

Auch im stark zur Rationalisierung gezwungenen Gastronomiezeitalter der vorgefertigten Produkte, verlangt der «Pauli», die Pflichtbibel eines jeden Schweizer Kochlehrlings, dass er versteht, wie man mit einem ganzen Fisch umgeht. Nicht ganz einfach, dieses Lernziel zu erreichen, wenn im Lehrbetrieb auf einer hohen Convenience-Stufe gearbeitet wird und kaum noch ein ganzer Fisch den Wareneingang passiert. Bianchi bietet Nachhilfe.

Tiefer in die Materie taucht, wer bei Bianchi einen der beliebten Filetierkurse besuchen kann. Denn dort darf auch mal ein Schnitt danebengehen, ohne dass der Chef gleich einen Herzinfarkt erleidet, weil der liebe Stift gerade eine Seezunge im Wert von mehr als 30 Franken zersäbelt hat.

Dafür sind sie an diesem Frühlingmorgen aus allen Himmelsrichtungen nach Zufikon geschwärmt, die rund zwölf Lehrlinge aus ihren Spital-, Heim- und

Restaurantküchen in Aarau, Olten, Wettingen und Adliswil, Kilchberg, Redlikon und Winterthur, Esslingen, Oberägeri und Langenthal.

Instruktor Felix Furrer empfängt das gute Dutzend in Bianchis Testküche, zieht den Pauli hervor und gibt die Kursziele bekannt: Neben den immer strenger werdenden Hygieneregeln, dem Umgang mit dem Messer und den Schnittarten, soll am heutigen Tag auch das theoretische Fachwissen etwas aufgefrischt werden.



Im lockeren Gespräch werden zunächst die Fischfamilien benannt. Und auch der anwesende Journi profitiert und lernt endlich zwischen Salz-, Süss-, Knochen-, Knorpel-, Rund-, Platt-, Mager-, Fett-, Edel- und Konsumfischen zu unterscheiden, lernt die Frischemerkmale eines Fisches kennen und weiss nach dem interaktiven Vortrag, dass der Fischkonsum immer noch steigt und Zuchtfische deshalb eine immer grössere Bedeutung erlangen. – Und dann ist es soweit: Nach einer Kurzinstruktion zum Thema Hygiene werfen sich die Jungs und Mädels in die blauen Overalls und zücken die Messer. «Eigentlich hätte ich ja Ferien», sagt Drittlehrjahr-Azubi Chantal Käsermann (20) vom Kantonsspital Olten. Doch für den eintägigen Filetierkurs im Hause Bianchi opfert sie gerne etwas Freizeit. Die junge Frau im blauen Overall hantiert bereits sehr geschickt mit dem Filetirmesser. Man sieht auf Anhub: Die macht das nicht zum ersten Mal.

Anderen bereitet der Umgang mit Messer und Fisch noch etwas mehr Mühe, aber «das Niveau dieser Gruppe ist überdurchschnittlich hoch», meint Fachexperte Urs Reist. Als Prüfungsexperte des Kantons Zürich leitet er den praktischen Teil des Filetierkurses. Einen besseren Lehrer kann man sich drei Wochen vor LAP gar nicht wünschen. Ruhig und geduldig erklärt Reist den Unterschied der Filetier technik von Rund- und Plattfisch anhand von Forelle und Seesunge, die gleich kistenweise vor den Lehrlingen aufgebaut werden. Seine Ausführungen spickt er mit allerlei Repetitionsfragen und Geheimtipps zum richtigen Verhalten an der LAP. Dann sind die Lehrlinge dran. Aus Fischen werden Filets. Reist schreitet vom einen zur anderen, lobt und gibt Anregungen. Vor dem wohlverdienten Mittagessen – bestehend aus den eigenhändig filetierten Fischen – gilt es für die Lehrlinge noch etwas Warenkunde zu bü-

feln. Aber nicht als Trockenübung aus dem drögen Lehrbuch, sondern zum «Begreifen» nah auf Eis gebettet. Geschäftsleiter Jürg Grob hat vor der Fischerei gemeinsam mit Felix Furrer ein imposantes Fischbuffet aufgebaut. Eine geballte Ladung an Fischen, die man nur selten zu Gesicht bekommt. Bianchi macht's möglich: Über dreissig verschiedene Fischkreaturen und Krustentiere liegen da in der frischesten Frische ihres Angesichts im Eis und dürfen bestaunt und angefasst werden. «Wir wollen den Lehrlingen mit unseren Kursen die Angst vor dem Fisch nehmen», resümiert Jürg Grob. Als Leiter der Sparte Grossverteiler ist er bei Bianchi für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortlich: «Dieser Gastronomie-zweig hat punkto Vorfertigungsgrad ganz andere Bedürfnisse als die traditionelle Gastronomie, wird aber mehr und mehr zum Pulsgeber der ganzen Branche.» Grob sieht die Lehrlingskurse in diesem Kontext als Beitrag zur Ausbildung der jungen Berufsleute, die in ihrem Arbeitsalltag praktisch nur noch mit vorgefertigten Fischprodukten in Kontakt kommen: «Da wir selber keine Lehrlinge ausbilden, möchten wir der Branche und unseren Kunden in Form unserer kostenlosen Kurse etwas zurückgeben.» Das nennt man nachhaltige Kundenbindung.

125 JAHRE BIANCHI

Was 1881 mit einem Comestiblesgeschäft im Zürcher Niederdorf begann, ist heute ein Lebensmittelgrosshandel für Restaurants, Hotels und Grossverbraucher in der ganzen Schweiz geworden, die von den Brüdern Giulio und Paolo in der vierten Generation geleitet wird. Bianchi verkauft wöchentlich zwischen 20 und 30 Tonnen Fisch, verfügt aber über ein weit diversifiziertes Sortiment von über 3000 Artikeln. In der hauseigenen «Fish Academy» bietet Bianchi neben diversen Kursen für Fischinteressierte, im Frühling und Herbst auch eintägige Seminare für Lehrlinge aus Kundenbetrieben. Achtung: Früh reservieren lohnt sich.

G. BIANCHI AG

Allmendweg 6
5621 Zufikon AG
056 649 28 28
www.bianchi.ch