



**PAOLO BIANCHI**

Bianchi AG  
Allmendweg 6  
5621 Zufikon  
bianchi.ch

**HORST PETERMANN**

Petermann's Kunststuben  
Seestrasse 160  
8700 Küsnacht  
044 910 07 15  
kunststuben.com

# «Die Gäste lieben Fisch»

**Bereits in ihrer Kindheit spielte das Produkt Fisch eine zentrale Rolle. Der Gourmetkoch Horst Petermann und Paolo Bianchi, Fischhändler, über ihre besondere Beziehung zu Fisch.**

Aufgewachsen ist der Wahlschweizer mit vier Geschwistern in Hamburg. Sein Vater war Fischwerker, ein Beruf, den man in der Schweiz nicht kennt. Etwa zweimal pro Woche gab es bei Familie Petermann zu Hause Fisch. Heute kocht er täglich Fisch. Weit über den Zürichsee hinaus sind die «Kunststuben» in Küsnacht bekannt für ihre Fischküche, und dies seit über 20 Jahren. «Fisch ist nicht nur gesund; die Gäste lieben ihn.» Für sein Können wird er seit 1990 regelmässig von «Gault Millau» mit 19 Punkten belohnt. Für seine Fischgerichte gilt: Keep it simple. «Der Fisch sollte im Mittelpunkt eines Menüs stehen», ist Horst Petermanns Credo. Topqualität bei den Fischprodukten hat höchste

**ZAHLEN UND FAKTEN**

Der Club Prosper Montagné wurde vor 58 Jahren in Frankreich gegründet und besteht in der Schweiz seit 1965 aus 15 regionalen Ambassaden. Eine Gourmetmitgliedschaft kostet eine einmalige Eintrittsgebühr von 150 Franken und einen Jahresbeitrag von 150 Franken. Für Ehepaare: 200 Franken. Wer Interesse hat, an einer Veranstaltung teilzunehmen, kann sich auch als Nichtmitglied jederzeit anmelden. Interessierte sind immer willkommen. Mehr Infos auf der Homepage oder direkt beim Sekretariat:

**CLUB PROSPER MONTAGNE**

Postfach 21 30  
2001 Neuchâtel  
032 725 10 07  
club-prosper-montagne.ch

**MITGLIEDER DIESER AUSGABE**

André Jaeger, Seite 53



Priorität in seiner Küche, und der Profi gibt gleich einige Tipps zum Besten, die man beim Fischkauf beachten sollte: «Drücken Sie mit Daumen und Zeigefinger in den Fisch, und wenn der Fingerdruck länger sichtbar bleibt, ist der Fisch überlagert. Auch der Geruch ist wichtig. Ein Meeresfisch sollte nach Meer riechen und nach nichts anderem.» Tipp Nr. 3: «Die Augen müssen glänzen», sagt er und warnt: «Es gibt Grosshändler, die die Augen mit Öl bestreichen, um sie wieder zum Glänzen zu bringen.» Davon, dass die Bianchi AG nicht mit faulen Tricks arbeitet, ist Horst Petermann überzeugt. Nicht umsonst ist der Betrieb langjähriger Hauptfischlieferant der «Kunststuben». «Nachhaltige Fischerei ist bei uns ein zentrales Thema», betont Paolo Bianchi, CEO und Mitglied der vierten Generation des Unternehmens. «Immer mehr Fischbestände sind ihres Lebensraumes bedroht. Dabei wollen wir nicht zusehen. Seit bald einem

Jahr sind wir Mitglied der WWF Seafood Group. Damit verpflichten wir uns, Arten, die gemäss internationaler Bewertung durch den WWF akut bedroht sind, aus dem Verkauf zu nehmen. Darüber hinaus sind wir mit dem WWF in ständigem Austausch, wann welche Massnahmen für ein ökologisch unbedenkliches Fischsortiment zu treffen sind», sagt er und fügt an: «Es liegt uns am Herzen, die Fischbestände für weitere Generationen zu sichern.» Plant sein Sohn auch schon, ins Fischgewerbe einzusteigen? «Davon rate ich ihm ab.» So wie ihm einst sein Vater abgeraten habe. Hiermit macht er die Annahme zunichte, keine andere Wahl gehabt zu haben, als in den Familienbetrieb einzusteigen. «Es war meine Entscheidung, ich bereue sie nicht. Wir arbeiten in einem sehr lebendigen Business.» Von einem Besuch eines Fischmarktes in Tokio war Bianchi besonders angetan. «Auch nach 20 Jahren im Geschäft habe ich mich gefühlt wie ein Anfänger.»