

An Silvester kommt Hummer auf den Tisch

BIANCHI Das Familienunternehmen mit Hauptsitz im aargauischen Zufikon beliefert die Schweiz über die Festtage mit frischem Fisch, Hummer, Austern und anderen Delikatessen.



Ein absoluter Silvester-Klassiker: Hummer aus den USA, aus Frankreich oder aus Schottland.



FOOD CENTRALE HAMBURG

Lachs wird während des ganzen Jahres konsumiert, nicht mehr nur an Weihnachten.

DENISE WEISFLOG

Abgepackte Räucherlachs-Seiten liegen im Lagerhaus der G. Bianchi in Zufikon AG auf geraspelttem Eis und warten darauf, von einem der 100 Lieferwagen zum Empfänger gebracht zu werden. Paolo Bianchi, der das Traditionsunternehmen gemeinsam mit seinem Bruder Giulio führt, lässt sich von einem Mitarbeiter eine irische Kelly-Auster öffnen und ist mit dem Qualitätstest zufrieden: Das Fleisch zeigt keinerlei Anzeichen von Milchkigkeit und das Muschelwasser schmeckt frisch und rein.

Die Gebrüder Bianchi führen den 1881 gegründeten Familienbetrieb bereits in der vierten Generation. Urgrossvater Giuseppe importierte zunächst nur Zitrusfrüchte, Gemüse und Wurstwaren aus Italien, erweiterte sein Sorti-

ment aber bald um Fische, Schalen- und Krustentiere.

«Früher gehörte ein Karpfen zum traditionellen Weihnachtsessen und war auch an jüdischen Feiertagen beliebt», so Paolo Bianchi. Heute sei man gesundheitsbewusster und tendiere zu weniger fettigem Fisch wie Loup de mer, Steinbutt, Seezunge oder Kabeljau. Allerdings selten als Hauptgang: «In der Schweiz kommt Fisch an den Festtagen vor allem als Vorspeise auf den Tisch.»

Frischer als am Meer

Lachs, der in den 1980er- und 1990er-Jahren in keinem Weihnachts- und Silvestermenu fehlen durfte, hat an Popularität verloren: «Über die Feiertage bricht unser Salm-Verkauf um rund 30% ein», sagt Bianchi. Heute sei Lachs keine Exklusivität mehr, sondern ein relativ günstiger Fisch, den man

während des ganzen Jahres konsumiere. Ob sich das im Krisenjahr 2009 ändert, kann Bianchi erst im Januar 2010 sagen. Auf jeden Fall rät er in den Wintermonaten zu Zuchtlachs, den die G. Bianchi AG von kleinen Anbietern in Irland, Schottland und Norwegen bezieht: «Wildlachs hat im Dezember keine Saison, der wäre nur tiefgekühlt erhältlich.»

Ist ein Fisch vom Aussterben bedroht, wird er aus dem Angebot genommen.

Grundsätzlich sei Fischkauf eine Vertrauensfrage, da der Laie über zu wenig Fachwissen verfüge, um Frische und Qualität zu beurteilen. Einen Tipp gibt Bianchi: Beim Salm-Filet müsse die Struktur des Fleisches dicht und fest sein; wenn es auseinanderfalle oder Löcher aufweise, sei dies ein Zeichen dafür, dass der Fisch nicht mehr frisch sei. Qualitätsabstriche müsse man im Binnenland Schweiz nicht machen: Da die Produkte von Bianchi vor Ort in Eis gepackt, per Camion nach Zufikon geschickt und dann sofort an den Kunden geliefert würden, könne man hierzulande sogar frischeren Fisch essen als am Meer.

Bei der Auswahl seiner Partner verfolgt das Unternehmen strenge

G. BIANCHI AG

Frische Fische seit vier Generationen

Familienbetrieb Das von Giulio Bianchi (Finanzen, Fisch-, Krusten-, Schalentiere) und Paolo (Marketing, Fleisch-/Geflügel) geführte Unternehmen mit Hauptsitz in Zufikon AG beschäftigt 250 Mitarbeiter, davon 22 im Verkauf. Liefergebiet ist die ganze Schweiz; zu den Kunden gehören Hotels, Restaurants, Metzgereien, Gourmetläden, Spitäler und Personalverpflegungsbetriebe. In Zürich betreibt Bianchi in einem Joint Venture mit Bindella das Ristorante Bianchi. 2008 generierte G. Bianchi einen Umsatz von 160 Mio Fr.

www.bianchi.ch

Richtlinien; die einzelnen Fischzuchten werden regelmässig kontrolliert. Zudem ist die Firma Mitglied beim WWF und passt ihr Sortiment dessen Nachhaltigkeits-Empfehlungen an: «Wir stehen in einem ständigen Dialog mit dem WWF. Falls ein Fisch vom Aussterben bedroht ist, nehmen wir ihn aus dem Angebot heraus oder – wenn sich die Bestände erholt haben – auch wieder hinein», erklärt Bianchi.

Zarenauster als Primeur

In Frankreich gehören an Heiligabend Austern zum Standard, und auch in der Schweiz finden sie immer mehr Liebhaber. Bianchi importiert pro Woche rund 10000 Stück aus Irland und Frankreich. Die Neujahrswoche ist die wichtigste Austern-Zeit. «Ich selbst bin ein Fan der irischen Kelly-Auster, da sie das beste Muschelwasser hat», meint Paolo Bianchi. Zu Weihnachten 2009 lanciert er die legendäre Zarenauster, die früher speziell für die russischen Herrscher gezüchtet wurde, später in Vergessenheit geriet und dieses Jahr erstmals wieder auf den Markt kommt. Ob man sich dafür, für die Kelly-Austern oder die franzö-



Austern an Heiligabend: Eine Tradition aus Frankreich findet Eingang in die Schweiz.

sischen Creuses entscheide, sei schlussendlich Geschmacksache. Wichtig sei nur, dass man die Auster nicht zerbeisse, sondern schlürfe. «Doch zuerst sollte man sie wie ein Stück Schokolade auf der Zunge zergehen lassen, sodass man auch das Muschelwasser schmeckt. Erst dann ist das Sinneserlebnis perfekt», so Bianchi.

Und noch ein Ratschlag des Experten: Auch wenn zu einem Austernessen ein trockener Weisswein dazugehöre, solle man es mit dem Alkohol nicht übertreiben, sonst könne es zu einem unangenehmen Eiweiss-Schock kommen. Wer die Delikatesse zu Hause geniessen möchte, kauft Austern am besten als Originalgebinde (also im ungeöffneten Korb). Laut Bianchi kann man nur so sicher sein, dass das Produkt korrekt gekühlt wurde – Austern, die aus der Vitrine kämen, würden immer an Qualität einbü-

sen. Und natürlich müsse ihre Schale geschlossen sein.

2000 Kilo Hummer pro Woche

Wie die Austern ist auch der Hummer ein absoluter Silvester-Klassiker. «Fast alle Hotels haben zum Jahresende Hummer auf der Karte – doch auch nur als Vorspeise; als Hauptgang gibt es meistens Rindsfilet», sagt Bianchi. Er bezieht seine Hummer einerseits von einem kleinen Händler aus Maine USA; die europäische, blaue Variante kommt aus Frankreich und Schottland. Pro Woche werden rund 2000 kg importiert.

Und welches Meerestier kommt bei der Familie Bianchi an Weihnachten auf den Tisch? «Bei uns gibt es als Hauptgang Geflügel, denn irgendwann habe auch ich genug von Fisch. So ein Kapaun ist nämlich etwas Wunderschönes», meint Paolo Bianchi.

HUMMER

Trick der legendären Agnes Amberg

Hypnose Von der Spitzenköchin Agnes Amberg stammt ein Trick, mit dem man einen Hummer möglichst «human» ins sprudelnde Kochwasser befördern kann. An der Bauchseite des Tieres, gleich unter dem Brustpanzer, findet man einen kleinen, runden

Punkt. «Wenn man seinen Zeigefinger leicht befeuchtet und damit über diese Stelle reibt, entspannt sich der Hummer vollkommen und wirkt wie hypnotisiert», verrät Paolo Bianchi. Ein weiterer positiver Effekt: Wenn das Tier so beruhigt ins kochende Wasser komme, bleibe sein Fleisch wunderbar zart und entwickle seinen Geschmack.

LACHS

Möglichst pur und ohne Beilagen geniessen

Geschmack Auf die Frage, welche Beilagen sich denn am besten zu geräuchertem Lachs eignen, meint Paolo Bianchi: «Während man frischen Salm auf alle erdenklichen Arten zubereiten kann und es kaum eine Beilage gibt, die nicht dazu passt, emp-

fehle ich, geräucherten Lachs möglichst pur zu geniessen. Also bloss keinen Meerrettich, keine Zwiebeln oder Kapern. Diese Zutaten überdecken nur den ursprünglichen Geschmack, sodass man die Qualität des Produkts gar nicht mehr feststellen kann. Generell schmeckt Fisch am besten, wenn man ihn nur mit etwas Olivenöl beträufelt.»