

Begehrter Speisefisch, den man ohne schlechtes Gewissen essen darf: die Goldbrasse oder Dorade royale.

Frisch – seit 128 Jahren

In vierter Generation beliefert Bianchi die Schweiz mit Fischen und Meeresfrüchten. Nachhaltig produziert, betonen Paolo Bianchi und Abteilungsleiter Jürg Grob.

RENATE DUBACH

Paolo Bianchi, verkaufen Sie vor Ostern viel mehr Fisch?
Paolo Bianchi: In den letzten Jahren hat sich die Situation stark verändert. Dadurch, dass die Menschen mehr reisen und sich bewusster ernähren, essen sie das ganze Jahr hindurch Fisch. Wir stellen nur noch einen leicht höheren Absatz in der Karwoche fest.

Sind zeitweise gewisse Fische mehr gefragt als andere?

Bianchi: Das schon. Die asiatische Küche ist bedeutender geworden, das heisst, dass ein anderes Fischsortiment gefragt ist. Wir sind ja Mitglied beim WWF, da sind gewisse Produkte ein Thema. Zum Beispiel beim Thunfisch kaufen wir nur jene Arten ein, deren Bestände noch intakt sind.

Der WWF legt fest, welche Arten Sie nicht anbieten dürfen?
Bianchi: Der WWF sperrt nicht, er gibt Empfehlungen zu einzelnen Arten ab. Er teilt mit, wenn sich die Bestände erholt haben.

«Im Binnenland Schweiz haben Sie frischere Fische auf dem Teller als direkt am Meer.»

Paolo Bianchi
Fischimporteur

Woher kommen diese?

Grob: Aus Vietnam. Wir arbeiten seit Jahren mit den Züchtern zusammen. Wir haben eine eigene Firma und eigene Leu-

te vor Ort, die die Richtlinien überprüfen. Es kann sein, dass ein Produzent nicht optimale Bedingungen hat, aber ein anderer ganz in der Nähe schon. Eine unabhängige Stelle prüft sie. Ich gehe davon aus, dass unser Crevetten-Produzent im Frühsommer das Bio-Zertifikat bekommt. Es genügt nicht, dass einer sagt, er habe nachhaltig produzierte Ware, er muss es auch beweisen können.

Es wäre schön, wenn die Gäste im Restaurant sehen könnten, ob die Fische aus nachhaltigen Betrieben kommen.

Bianchi: Die Gastronomie ist noch nicht so weit heute. Erst wenige Betriebe zeichnen ihre Fische auf der Karte mit Labels aus. Es ist nicht so einfach.

Man weiss schon lange, dass es um die Fischbestände schlecht bestellt ist. Trotzdem wird wenig unternommen.

Bianchi: Das sehe ich anders. Jedes Land am Meer kann innerhalb seiner Zone seine eige-

nen Gesetze erlassen. Die Länder im Norden haben sehr viel zum Schutz der bedrohten Fischarten unternommen. Es gibt Regionen, in denen sich die Fischbestände bereits gut erholt haben. Das Problem ist erkannt, es braucht einfach Zeit. Die Fische, die wir in der Gastronomie brauchen, kommen zu 90 Prozent aus Angelfang oder von «petits bateaux». Man muss zwischen Küsten- und Hochseefischerei unterscheiden.

Sie importieren keine Produkte von schwimmenden Fischfabriken, das ist schon klar.

Bianchi: Die grossen Schiffe, die mit Schleppnetzen fangen, bringen andere Fische zurück. Raubbau wird auf hoher See betrieben, nicht nahe der Küste. Im Bereich Tiefkühlfisch gewährleisten Labels wie MSC, dass keine bedrohten Fischarten auf den Tisch kommen. Unsere Gastronomie ist sehr heikel im Frischfischbereich.

Was heisst heikel?

Bianchi: Heikel in Bezug auf die Qualität. In der Schweiz haben wir eine absolute Topqualität.

Im Binnenland Schweiz haben Sie frischere Fische auf dem Teller als direkt am Meer. Wir importieren täglich frischen Fisch. Wenn Sie in einem Restaurant am Meer Fisch essen, wissen Sie nicht, wie lange er schon in der Auslage gelegen hat.

Sind Gastronomen daran interessiert, Fische anzubieten, die nicht gefährdet sind?

Grob: Die Nachfrage im Hochpreissegment ist jedenfalls da. Im günstigen Bereich, bei Convenience-Produkten trägt etwa



Das ungekürzte Gespräch:
www.htr.ch

Zwei Fischexperten: Paolo Bianchi (links) und Jürg Grob.

Fisch. Handel. Die Bianchi AG liefert von Zufikon aus Fische und Meeresfrüchte in die ganze Schweiz. Auch in das Restaurant Bianchi in Zürich.

die Hälfte unseres Angebotes das MSC-Label. Wir wollen kein undefiniertes Mus mit Panade als Fischstäbli anbieten. Wir haben ein MSC-Fischstäbli im Angebot. Auch beim beliebten Massenfisch Pangasius rechnen wir damit, den ersten zertifizierten Fische in diesem Jahr.

Bianchi: Unsere Gastronomen sind noch nicht so sensibilisiert, wie sie sein sollten. Es ist unser Job, sie aufzuklären. Ein Koch kann heute zwischen einem Zuchtfisch und Wildfang auswählen. Heute haben wir mehr Möglichkeiten, günstigeren Zuchtfisch anzubieten. Man rechnet damit, dass bis 2013 etwa 80 Prozent unserer Fische aus Zuchten kommen werden.

Früher gab es markante Unterschiede.

Bianchi: Die gehobene Gastronomie arbeitet immer noch mit Wildfang-Fischen. Sie kann die höheren Preise auch umsetzen beim Gast. Ich möchte aber nicht sagen, dass Zuchtfische schlechter sind. Ein kiloschwerer Zucht-Loup-de-mer ist ein Superprodukt. Die Vorschriften zur Haltung und die Bedingungen, dass sie überhaupt in den EU-Raum exportiert werden dürfen – wir sind ja an die EU-Gesetzgebung angeschlossen – sind sehr streng.

Ich muss mich informieren, wenn ich im Restaurant Fisch essen will. Aber eigentlich bin ich etwas überfordert.

Bianchi: Es ist eine Vertrauensfrage. Auch, wenn Sie Fisch im Laden kaufen. Für mich sind die Caterer der Gemeinschaftsgastronomie Vorbilder. Wenn ein Lieferant nicht gewisse Normen erfüllt, darf er ihnen nichts liefern.

Im Zürcher Ristorante Bianchi gilt das Motto: Fisch, Fisch, Fisch



Bilder Philipp Schaefer/zvg

Elegante, helle und schnörkellose Ambiance.

Fisch will schwimmen. Das sagt eine alte Feinschmeckerregel – wobei man dabei vor allem an einen feinen Wein denkt, den man dazu trinken sollte. Der Start des Ristorante Bianchi am Zürcher Limmatquai war auch vom Wasser geprägt: Kaum war es Ende Juli 2008 fulminant eröffnet, überfluteten infolge eines Rohrbruchs ganze Wasserwogen den Gastraum und die Küche des neuen Lokals. Seit letztem Oktober

ist das «Bianchi» nun wieder offen. Und hat sich sofort zum Geheimtipp für die Fischfans aus nah und fern entwickelt.

Denn im «Bianchi» gibt es nur und ausschliesslich Fisch. Das

brauchte einige Grabenkämpfe zwischen den beiden alteingesessenen Familien, welche dieses Lokal als Joint Venture führen: Die G. Bianchi AG, welche vor der Verlegung ihres Firmensitzes ins

aargauische Zufikon über 100 Jahre lang im Zürcher Niederdorf ihr Comestible-Geschäft betrieben hatte. Und die Bindella terra vite vita SA, die unter der Leitung von Rudi Bindella insgesamt 31 Restaurants in der Schweiz führt.

Das Ristorante Bianchi also serviert einzig Fisch: Bereits stadtbekannt sind die würzige und reichhaltige Bouillabaisse sowie die Paella marinara – auch sie wird fleischlos zubereitet. Speziell und selten: Beide Gerichte gibt's auch für Einzelgänger. Knusprig kommen die maritimen Pesciolini fritti auf den Tisch, zart gewürzt ist der Polipo-Salat. Im See gefischt wurden Egli und Forelle, aus dem Meer stammen Steinbutt und Seezunge. Dazu trinkt man vor allem französischen Wein – eine Seltenheit im sonst stark italienisch ausgerichteten Bindella-Konzern. Offen ist das Lokal am Limmatquai 82 jeden Tag, dies durchgehend. eho



Das goldene Logo kehrte an den Limmatquai zurück.