



Frische Fische aus Holland – Steinbutte und Seezungen aus einer nachhaltigen Zucht mit einer natürlichen Salzwasserquelle. Im Bild: Köchin Julia Laube, Arthur Eikel, Küchenchef des Cafés Spitz-Hotel Merian, Nicole Winkenbach, David Heilbronner sowie Enea Furrer, Praktikant und Lehrling der Ita Wegmann Klinik in Arlesheim.

## Arthur Eikel: «Bei Fischeinkauf zahlt sich Qualität aus»

Das Café Spitz-Hotel Merian in Basel ist ein Fischrestaurant mit Auszeichnung. Für Küchenchef Arthur Eikel ist die Nachhaltigkeit beim Einkauf schon lang ein Thema. Jetzt fand er sogar einen Lieferanten, der ihm Steinbutte und Seezungen aus Zucht liefert. Tipps aus der Praxis für «Fisch-Einsteiger».

Der Ort ist symbolträchtig: Direkt am Rhein liegt das Restaurant Café Spitz mit dem angeschlossenen Hotel Merian. «Es schwimmen zwar wieder einzelne Welse und Lachse im Rhein», sagt Arthur Eikel lachend, «doch nutzen konnten wir das bisher nicht». So abwegig ist die Idee aber gar nicht:

**Das Café Spitz-Hotel Merian hat nämlich 2007 die Auszeichnung des «Goldenen Fischs» erhalten.**

Sie wird von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch verliehen,

und diese fördert die Verwendung von Schweizer Fischen. Tatsache ist aber heute: Nur fünf Prozent der in der Gastronomie gebrauchten Fische stammen aus der Schweiz. Für die restlichen 95 Prozent hat die Tafelgesellschaft jetzt erstmals Regeln aufgestellt (siehe Kasten auf Seite 10). Arthur Eikel begrüsst diesen Schritt. «Wir wollen ja auch in 10 bis 15 Jahren noch Fische anbieten können.»

Um die Regeln erfüllen zu können, muss er nichts umstellen in seinem Betrieb. «Ich kaufe zum Beispiel seit Jahren keine bedroh-



Beliebte Grillfische im «Café Spitz-Hotel Merian»: Die Zucht-Seezungen, Wolfsbarsche, Doraden, Baby-Seeteufel, Zucht-Steinbutte (Turbot).

ten Seezungen mehr aus Wildfang, beachte die Empfehlungen des WWF über bedrohte Arten und informiere mich auch bei Zuchten über Haltung, Ernährung und Schlachtung der Tiere.» Der Küchenchef arbeitet mit einem halben Dutzend Fischhändlern zusammen.

Im Januar 2009 hat Eikel diese informiert, dass sie ihm nur noch nachhaltige Produkte liefern sollen. Vom WWF empfohlene Fische, Angel-Bio-Zuchtfische, bei Wildfang die Labels MSC und fish-for-future. Diese Produkte seien nicht viel teurer, entkräftet er ein Vorurteil. «Man sollte beim Preis nicht unten reinfahren. Ich investiere lieber einen Franken mehr und habe dafür Qualität.»

Die Gäste schätzen dies. «An schönen Sommertagen brauche ich jeden Mittag fünf bis zehn Kilo Fisch.» Das Restaurant Café Spitz hat eine grosse Terrasse mit Grill. Sehr gut laufen Gerichte mit Lachs, Wolfsbarsch, Goldbrasse, Baby-Seeteufel und Coquilles St. Jacques. Der Renner sind ganze  
Fortsetzung auf Seite 10

10

## Fischkuche

Nr. 22 – 1. Juni 2010 expresso

Fische vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse. Am Pfingstwochenende verkaufen wir 120 Portionen. Im Café Spitz kann man aber auch Forelle blau essen, auch Egli im Bier-teig, Felchen, Zander und Saibling.

Das allerneueste Angebot: Eikel, der in der Schweiz aufgewachsen ist, aber holländische Wurzeln hat, fand dank seiner Sprachkenntnis einen Produzenten aus Holland, der die Flachfische Steinbutte und Seezunge nachhaltig züchtet. Er

hat sich probierhalber 200 Kilo nach Basel liefern lassen. «Die Qualität hat uns überzeugt», sagt er.

«Xpresso» hat Arthur Eikel, der vor Basel acht Jahre mit seiner Frau ein eigenes Fischrestaurant auf Kreta geführt hat, um Tipps zum nachhaltigen Fischeinkauf gegeben. Hier sind seine Tipps:

• Bevor man sich auf den «Label-salat» einlässt, den Einkaufsführer des WWF im Internet als Referenz studieren. www.wwf.ch

• Mit seinem Fischhändler reden. Was hat er für nachhaltige Angebote? Was heisst das konkret?

• Bei neuem Lieferanten eine Probebestellung machen und vergleichen mit zweitem Angebot.

• Bei der Warenannahme Fische kontrollieren: Druckfestigkeit, Geruch, Augen und Kiemen.

• Die internationale FAO-Nummer auf dem Lieferschein googlen. So findet man das Fanggebiet.

• Sich Zertifikate schicken lassen.

• Nicht vergessen: den nachhaltigen Einkauf bekannt machen. Im Café Spitz geschieht das mit der Länderdeklaration, Labels und einer allgemeinen Erklärung zum Einkauf in der Speisekarte.

«Immer mehr Berufskollegen machen sich Gedanken», meint der Basler Küchenchef zum Schluss. «In den letzten drei bis vier Jahren ist viel passiert. Selbst gewisse Starköche haben bedrohte Fischarten von der Karte genommen.»

marc.benedetti@gastronews.ch