TRADITION, HANDARBEIT, FRISCHE:

DER FISCHMARKT AUF DER REICHENAU

Vom Felchen aus dem Bodensee bis zur bretonischen Auster: Für Händler und Gastronomen zwischen Singen und Frastanz – und darüber hinaus – ist der Fischmarkt E. Koch auf der Insel Reichenau seit 25 Jahren ein verlässlicher Garant für frischen Fisch. Aber auch Endkunden können an fast allen Fischtheken der Region aus genau dieser Quelle schöpfen.

Bei einem Besuch in den Betriebsgebäuden des Unternehmens fühlt man sich an einen kleinen Hafen erinnert. Dabei liegen sie nicht einmal am Seeufer, sondern mitten auf der Insel. Es ist der Geruch, etwas meerig, nicht penetrant. Und diese hafentypische Betriebsamkeit, mit dem Fokus auf allem, was aus dem Wasser kommt und auf den Tischen landet.

Reichenauer Berufsfischer haben heute ihren täglichen Fang bereits angeliefert. In einem großen Bottich schwimmen noch einsam ein Hecht und ein Aal, der große Rest ist bereits unterwegs, in die Restaurantküchen, in den Handel. Allerdings reicht der Reichenauer Fang nicht aus, bei weitem nicht. Da gibt es noch weitere große, stark besprudelte Becken, in denen es von Fischen unterschiedlicher Größe wimmelt. „Das sind Lachsforellen, Forellen und Saib-

linge“, erklärt Geschäftsführer Thomas Mazzardo. 1 „Wir beziehen sie mehrmals wöchentlich lebend aus dem Schwarzwald und aus Bayern. Sie sind maximal 48 Stunden hier und werden direkt auf Bestellung schlachtfrisch ausgeliefert.“

Der Fischmarkt sei 1976 von Berufsfischern der Insel gebaut worden, erzählt Mazzardo. Zunächst nur für die Verarbeitung von Weißfischen und Brachsen. Mit dem Umbau vor drei Jahren wurde alles anders: besser, größer, effizienter, angenehmer auch für die Mitarbeiter. Acht Festangestellte sind es inzwischen, und vier Aushilfen. Dass viele schon seit Jahren dabei sind, spricht für das Betriebsklima.

Kräftige Männer stehen in langen weißen Gummischürzen an blanken Tischen und bereiten Fische für den Verkauf vor. Hier heißt das: ausnehmen, filetieren, alles in purer Handarbeit. Nach Auskunft des Geschäftsführers werden die Fischabfälle, die sogenannten Karkassen, zu nahezu hundert Prozent weiterverwertet. Sie gehen kostenlos an die Gastronomie, wo sie als geschätzte Grundlage für Saucen und Fonds dienen. Und die Fischinnereien nimmt ein Betrieb ab, der sie zur Produktion von Schmierfett nutzt. Keineswegs Abfall, sondern eine echte Delikatesse, ist die leuchtend gelbe Masse, die einer der Männer gerade zum Abtropfen auf ein Sieb gibt: Felchenrogen, der Bodenseekaviar.

Ein geradezu umwerfender Geruch strömt aus dem neuen Räucherofen, aus dem ein Mitarbeiter große Gestelle herauszieht, an deren Stangen Mengen von geräucherten Fischen hängen. Die schöne Farbe der Fische komme vom Räuchern mit Buchenholzspänen, sagt Thomas Mazzardo. Den Felchen verleihen sie eine golden schimmernde Haut. Hmm, der Anblick macht Appetit!

Inzwischen ist ein kleiner Kühltransporter auf den Hof gefahren. Zwei Männer laden Styroporkästen aus, gefüllt mit Seefischen. Darunter Thunfisch, Doraden, Seeteufel – alles, was die Kunden, darunter auch einige Sternerestaurants, wünschen. Fünf Mal pro Woche werde Seefisch aus allen Meeren angeliefert. Das ermögliche, so Mazzardo, eine flexible Reaktion auf Nachfrageschwankungen. Die Lieferanten, seien seit Jahren die Gleichen. Das schafft sicher Vertrauen. Dennoch nimmt er den Inhalt der Kisten genau in Augenschein. „Bei den Fischen verweisen rosa Kiemen auf ihre Frische.“ Klar, Frische ist hier oberstes Gebot.

1

FRIESENKRONE®
Aus Liebe zum Fisch

Fisch-Spezialitäten
seit 1904

Unsere über 130 Herings- und Matjes-Spezialitäten beweisen, wie lecker, frech und jung Hering schmecken kann.

Mit unserer eigenen Produktentwicklung und der hochwertigen Manufakturleistung setzen wir kontinuierlich innovative Impulse.

Flexibel, zeitnah und verbindlich reagieren wir auf individuelle Wünsche und Bedürfnisse von Küchenchefs, Gastronomen, Gemeinschaftsverpflegern und Caterern.

Folgen Sie uns!

www.friesenkrone.de

Tag der offenen Tür

Wer jetzt Lust bekommen hat, mal selbst einen Blick in den Fischmarkt E. Koch zu werfen, hat demnächst Gelegenheit dazu: Am Sonntag, 29. März, ist Tag der offenen Tür. Zwischen 10.30 und 15 Uhr.

Während den Wünschen der Kunden in Sachen Fisch heute kaum Grenzen gesetzt seien, habe man früher nur wenige Produkte vertrieben, sagt Mazzardo. Eine Umstrukturierung im Jahr 2006 machte den Fischmarkt E. Koch fit für die kommenden Jahre. Neben Fischen aller Art, Meeresfrüchten und Krustentieren haben die Kunden heute auch die Wahl unter einem riesigen Angebot an Fisch-Feinkost, Fischsalaten und Convenienceprodukten. Zur Zukunftsfähigkeit gehört ebenso nachhaltiges Wirtschaften, das sich hier insbesondere in der Vermeidung von Abfall ausdrückt. Die vielen Styroporkisten etwa, die anfallen, werden direkt vor Ort geschreddert und anschließend an eine Firma weitergereicht, die daraus Dämmmaterial fertigt.

Thomas Mazzardo ist seit 14 Jahren dabei. Er hat die Entwicklung vom kleinen Fischmarkt der Reichenauer Fischereigenossenschaft zum modernen Unternehmen miterlebt, beziehungsweise mitinitiiert. Er kennt alle Kunden, ihre Vorlieben und Wünsche. „Und ich mag sie alle“, sagt er lachend. Es ist offensichtlich, dass er stolz ist auf „seinen“ Fischmarkt, dass ihm die Arbeit viel Freude und Befriedigung bringt und dass ihm sehr viel an der Wertschätzung seiner Mitarbeiter liegt. In den Bereichen Vertrieb und Einkauf steht ihm Gabriel Hecht zur Seite. „Was wir hier machen, das macht sonst keiner“, sind beide überzeugt. Und meinen dabei vor allem: Diese Frische, diese Flexibilität zugunsten der Kunden und diese Hingabe, die Handarbeit jeder Art von Automatisierung vorzieht.

Fischmarkt E. Koch GmbH
Im St. Gotthard 6, D-78479 Reichenau
+49 (0)7534 92 29 90
www.fischmarkt-koch.de

TEXT: CLAUDIA ANTES-BARISCH
FOTOS: MICHAEL SCHRODT, MSCHRODT.DE

mein inselglück
Jeder braucht seine Insel.

Abt-Berno-Straße 3, D-78479 Insel Reichenau
+49 (0)7534 99 55 96 0
www.meininselglueck.de

Barbarossa
Hotel | Restaurant

Obermarkt 8–12, D–78462 Konstanz
+49 (0)753112 89 90
www.hotelbarbarossa.de

Reichenauer Fischhandlung

Seestraße 13, D–78479 Reichenau
+49 (0)7534 7663

akzent
akzent-magazin.com

RINGHOTEL · RESTAURANT · BAR
Zum Goldenen Ochsen

Zoznegger Straße 2, D–78333 Stockach
+49 (0)7771 91840
www.ochsen.de

25 JAHRE FISCHMARKT KOCH

Wir gratulieren!

GRÜNER BAUM
Restaurant & Partyservice

Liliane & Hubert Neidhart
Radolfzeller Straße 4, D-78345 Moos
+49 (0)7732 54077
www.gruenerbaum-moos.de

Ko'Ono
HOTEL & RESTAURANT

Martin-Schleyer-Straße 19, D–78465 Konstanz
+49 (0)7531 36 19 00
www.koono.de

ZUM ALTEN Mesmer
RESTAURANT & CAFÉ

Burgstraße 9, D–78479 Insel Reichenau
+49 (0)7534 239
www.zumaltenmesmer.de

EDEKA
BAUR

FRIESENKRONE®
Aus Liebe zum Fisch

akzent seezunge