

Freestyle-Sushi vom Zürichsee



Der Sushi-Koch vom Zürichsee: Thomas Schwörer

TEXT Jörg Ruppelt BILDER Gina Folly, ZVG

Blau ist der See, grün die Wiese und verdammt lecker schmecken die frisch zubereiteten Zürichsee-Sushi. Wo genau? Im «Fischer's Fritz» bei Koch Thomas Schwörer in Zürich-Wollishofen.

Fischers Fritze fischte frische Fische, frische Fische fischte Fischers Fritz ... den berühmten Zungenbrecher aus deutschen Landen mag man ja noch locker lesen, aber sprechen Sie das mal aus, flott, wenn möglich! Denn wer's am schnellsten kann, hat gewonnen. An den lustigen Zungenbrecher muss wohl Michel Péclard gedacht haben, als er vor bald drei Jahren den Zuschlag für das Betreiben von Zürichs einzigem Campingplatz in Wollishofen bekommen hatte. Der gewiefte Gastrounternehmer, einst Musterstudent an der Hotelfachschule Luzern und später Betriebswirtschafts-Lehrer an gleicher Ausbildungsstätte, ist der Shootingstar der Zürcher Gastroszene. Ein Mann mit dem richtigen Riecher für Locations an Hochfrequenzlagen. Als er vor bald zehn Jahren die «Pumpstation» am Utoquai eröffnete, eine Gartenbeiz mit Bier, Salat und Wurst, lachte sich halb Gastro-Zürich kaputt. Die Knete für den Start wollte keine Bank rausrücken. Nur eine Brauerei glaubte an den Jungunternehmer – und darf bis heute ihr Bier an der 1-A-Hochfrequenzlage am See ausschenken.

Péclard hat es geschafft. Zu seinem kleinen Gastro-Imperium gehören mittlerweile das Traditionscafé Schober im Zürcher Niederdorf, der Kiosk am Hafen Riesbach, Coco Bar & Grill am Paradeplatz, die erwähnte «Pumpi» Pumpstation und eben der Campingplatz Seebucht in Zürich-Wollishofen. Ein Objekt, wohlgemerkt, nach dem so mancher Gastronom seine Arme ausstreckte. Bekommen hat die Pacht Michel Péclard. Und die Beiz am Ufer des Zürichsees sollte nicht anders als «Fischer's Fritz» heissen.

Stolz verkündet man auf der eigenen Website, dass hier der See blauer und die Wiese grüner sei als anderswo. Und Fischer's Fritz fischt jeden Tag frische Fische. Wirklich. Der Mann heisst zwar nicht Fritz, sondern Adrian und mit Nachnamen Gerny, aber seine Netze wirft der Berufsfischer jeden Abend aus. Was darin beim Einholen am nächsten Morgen zappelt, landet in der Küche von «Fischer's Fritz»: Felchen, Egli, Hecht und – mit ein bisschen Petri's Segen – eine prach-



Jeden Morgen legt Berufsfischer Adrian Gerny mit seinem kleinen Boot am Ufer des Campingplatzes an.

volle Seeforelle. Renner auf dem Camping sind zweifelsohne die frisch zubereiteten Fischknusperli mit Tartarsauce (26.50 Franken). Seit gut einem Jahr wird der Frischfisch aber auch zu Sushi verarbeitet und im kleinen Sushihaus auf dem Campingplatz verkauft. Acht Stück für 23 Franken. Ein Bombengeschäft in der Sommersaison. Yachtbesitzer legten sogar am Campingplatz an, nur um sich mit frischen Sushi zu versorgen.

Sushi mit Süsswasserfisch? In Japan wohl ein Sakrileg. Nicht aber am Zürichsee. Und schon gar nicht für Michel Péclard und seinen Koch Thomas Schwörer. Der gebürtige Schaffhauser gehört seit Jahren zum Stamm von Péclards Köchecrew. Und er ist es, der sich vor gut einem Jahr aufs Sushi-Zubereiten verlegt hat. Das nötige Handwerkszeug hat er sich nicht in einem japanischen Restaurant in der Schweiz, sondern in Osaka im dortigen noblen Swisshotel Nankai angeeignet. «Michel», so erzählt Thomas Schwörer, «hat seinen Kontakt zum dortigen General Manager Christian Schaufelbuehl spielen lassen. Bei ihm und unter Aufsicht von Sushi-Meister Edi durfte ich die Sushi-Kunst erlernen. Für die Bankette am Mittag legte ich selbst Hand an, abends schaute ich dem Meister über die Schulter zu. Japaner wollen Sushis, die nur von Japanern zubereitet worden sind.»

Nach eineinhalb Monaten in Japan kehrte Thomas Schwörer schliesslich zurück, mit «einem Haufen Ideen», wie er erzählt und einem 1000 Franken teuren Damaszener-Edelstahlmesser im Gepäck. Klassische Sushi mit Meerfisch aufzutischen, kam für den Koch nie in Frage. «Wir haben ja fischen Fisch vor dem Haus», sagt Thomas Schwörer. Und – mit Ausnahme von Felchen – lasse sich fast jedes Süsswasserfisch-Filet ganz für Sushi verarbeiten. Laut Lebensmittelgesetz müsse jeder Fisch, der roh angeboten wird, einmal gefroren sein. Felchen, einmal tiefgekühlt, hätten hinterher nie die feine Fleischstruktur wie im frischen Zustand. «Das heisst aber nicht, dass ich auf Felchen für Sushi verzichte. Ich verarbeite sie zu Tatar und gebe sie so bei», so der Koch.



Thomas Schwörer kreiert Sushi aus Süswasserfischen, frisch gefischt vor der Haustür im Zürichsee.

Thomas Schwörers Maki-Sushi und die als Inside-Out-Roll oder California-Roll bekannte Ura-Maki sind Freestyle-Varianten, was wohl nur Sushi-Puristen bekümmert. Der Koch füllt und rollt seine Sushi entweder mit Seeforelle, Felchentartar, Egli, Hecht und auch Zuchtforelle. Weil Süswasserfisch im Vergleich zu Thunfisch wenig Eigengeschmack aufweist, legt er grossen Wert auf kräftig-aromatische Zutaten. Zum Zuge kommen Avocado, Chili, Ingwer, ein Mix aus Philadelphia-Frischkäse und Wasabi, eingelegter Kürbis, Lattich und Wildspargel. Gern verwendet Thomas Schwörer auch eine Eieromelette, die er aus Mirin, Sake, Milch, Sojasauce, Fischpaste, Zucker, Eier und einem Hauch Koriander sowie Chili in Öl zubereitet.

Und dann ist ja noch der Reis. Eine Wissenschaft für sich. Thomas Schwörer nimmt dazu Shinumai-Reis aus den USA und Italien. Der Reis wird in einer Wasserschüssel drei- bis viermal gewaschen, bis das Wasser relativ klar ist. Erst dann wird der Reis gekocht und anschliessend im Hangiri (Sushi-Holzrahmen) mit Mizkan-Essig gewürzt und gemischt, bis er keine Klumpen mehr aufweist und einen schönen Glanz erhält. Zu guter Letzt muss der Reis nur noch in eine Wärmebox abgefüllt werden.

Für die kommende Saison versprechen sich Thomas Schwörer und Michel Péclard ein ähnlich gutes Sushi-Geschäft wie im vergangenen Jahr. «Wer weiss», so Thomas Schwörer, «vielleicht werde ich wieder von 14 Uhr bis 22 Uhr in der Küche stehen und rollen, rollen, rollen und schicken, schicken, schicken!»

www.fischers-fritz.ch



Infobox

Die Karriere des Thomas Schwörer

Der 1977 geborene Schaffhauser absolvierte zwischen 1993 und 1996 die Kochlehre in einem Altersheim. Anschliessend verdiente er sich seine ersten Sporen als Commis unter Georges Angehrn im Grand Hotel Dolder in Zürich, ehe er nach Bad Ragaz in den Quellenhof zu Küchenchef Hans Hediger wechselte. Gut ein Jahr zog es ihn in die USA, wo er im «The Manor» in New Jersey als Chef Saucier arbeitete. Zurück in der Schweiz wirkte er Ende der 1990er Jahre als Sous-chef im Hotel Splügenschloss in Zürich, kochte im Restaurant Frieden unter Kurt Truenz und absolvierte eine Thai-Kochlehre im «Sukothai». Anschliessend wechselte er für eineinhalb Jahre ins Restaurant zum Adler nach Hurden, wo er als Sous-chef von Markus Gass arbeitete. Seit 2003 gehört er zum Küchenchef-Team von Michel Péclard Gastro-Unternehmungen. Zusammen mit Marco Pero wirkte er zuerst in der «Tramstation», seit sechs Jahren kocht er im «Coco Grill & Bar» und im «Fischer's Fritz» in Zürich.

Anzeige

Waadtländerwy macht sexy

LIBERTÉ ET PATRIE

Vaudois

www.vins-vaudois.com

Suisse. Naturellement. A diguster avec modération.