

# Die Rheinfische : ihre Bedeutung als Speisefische

Autor(en): **Soland, Walter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Rheinfelder Neujaarsblätter**

Band (Jahr): **58 (2002)**

PDF erstellt am: **25.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-894736>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



# Die Rheinfische - ihre Bedeutung als Speisefische

Walter Soland

Der schon zur Zeit der Römer wegen seines köstlichen Fleisches sehr begehrte Salm (Lachs) war bis zum Bau des Kraftwerks Kembs im Jahr 1937 der wohl bekannteste Fisch im Rhein. Der Salm, welcher zum Laichen vom Meer den Rhein herauf stieg, ist noch heute in Rheinfeldern präsent, sei es als Name eines Restaurants, als ehemalige Biermarke, dem Salmenbräu, oder auch in Form der Salmenwoog beim Burgkastell - der St.-Anna-Woog.

Nebenstehende  
Seite:  
Grosser Fischfang

Das Schicksal des Rheinsalms ist auch treffend im Gedicht von Christian Morgenstern «der Salm» beschrieben:

Der Salm  
Der Rheinsalm schwamm den Rhein  
bis in die Schweiz hinein.  
Und sprang den Oberlauf  
von Fall zu Fall hinauf.  
Er war schon weissgottwo  
doch eines Tages - oh! -  
da kam er an ein Wehr:  
das mass zwölf Fuss und mehr.  
Zehn Fuss - die sprang er gut!  
Doch hier zerbrach sein Mut.  
Drei Wochen stand der Salm  
am Fuss der Wasser-Alm.  
Und kehrte schliesslich stumm  
nach Deutsch- und Holland um.

Im letzten Jahrhundert, d.h. in der Zeit um 1900 bis nach dem Zweiten Weltkrieg, war der Salm mehr und mehr der Fisch der Wohlhabenden, und die ärmeren Leute mussten sich mit Weissfisch begnügen. Im Gegensatz zu heute hatte daher zu dieser Zeit der Weissfisch oder Ruchfisch, wie er auch genannt wird, eine weit grössere Bedeutung als Speisefisch.

Weiss- oder Ruchfische sind z.B. Nasen, Barben, Brachsen, Rotaugen, Hasel, Strömer und Alet, alles Fische mit schmackhaftem Fleisch, da sie in stark strömenden Gewässern vorkommen, dafür haben sie etwas mehr Gräten.

Neben dem Lachs waren aber auch damals die Forelle und die Aesche, alles Edelfische (Salmoniden), die Fische der ersten Güte. Der Hecht und das Egli (Barsch) kamen zu jener Zeit nur vereinzelt vor. Erst nach den Kraftwerksbauten, welche zu grösseren Staustufen führten, vermehrten sich nach und nach auch diese leckeren Fische im Rhein, sehr zur Freude der Restaurants und der Sportfischer der Region.

Gefangen wurden die Fische im Rhein von den damaligen Berufsfischern Robert Klein, Jules Hohler, Dölf Glaser, Emil Lang, Eugen Güntert, Albert Schauli und August Blank, und natürlich auch schon zu jener Zeit von einer grossen Anzahl Sportfischern. Für die Berufsfischer war der Fang und der Verkauf der Fische an die Restaurants und die Privatkundschaft der Broterwerb, währenddem die Sportfischerei zur Aufbesserung der Mahlzeiten betrieben wurde.

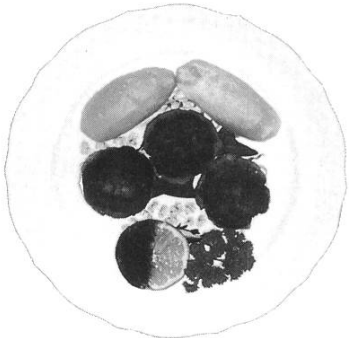
Rheinfelder Restaurants, in welchen hauptsächlich Rheinische zubereitet wurden, waren das Restaurant Schwibbogen (heute Restaurant Rheinmühle), das Restaurant Post, sowie die Fischerstube, deren Inhaber der Berufsfischer Dölf Glaser selber war. Die hauptsächlichsten Zubereitungsarten für Salmoniden, wie Forellen und Lachs, waren blau oder gebraten, derweilen Weissfische sowie Hechte und Barsche fast ausschliesslich gebraten serviert wurden.

Im weiteren gab es damals hie und da auf der Speisekarte der Restaurants zu lesen: Heute Schnäpperli. Hierbei handelte es sich um kleine Weissfische wie Lauben, Schneider oder Röteli, welche ausgenommen und geschuppt mit Salz, Pfeffer und wenig Paprika gewürzt in der Friteuse goldbraun gebraten wurden und mit Brot und Mayonnaise serviert wurden.

Weitere Rezepte für Ruchfische in einfacher Zubereitungsart früherer Zeiten sind:

Nase und Barbe gebacken - Für vier Personen werden vier mittlere Fische auf dem Rücken eingeschnitten, mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt und in Butter oder Erdnussöl auf beiden Seiten goldbraun gebraten. Dazu serviert man Mayonnaise oder Sauce Tartar, und als Beilage Salzkartoffeln oder Brot.

Fischfrikadellen - das Rezept für Weissfische, da bei dieser Zubereitungsart die Gräte nicht mehr spürbar sind. Für vier Personen werden ca. 700 g filetierte Fische im Mixer püriert. Dazu gibt man Schnittlauch, Petersilie, Rüebli und zwei Zwiebeln, alles fein geschnitten, sowie zwei Eier, 50 g Paniermehl, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer und den Saft einer halben Zitrone. Alles wird gut durchgeknetet und zu Frikadellen geformt, welche anschliessend in der Bratpfanne beidseitig



goldbraun gebraten werden. Neben einer Mayonnaise oder Meerrettichschaum als Sauce werden als Beilage Gschwellti oder/und Salat serviert.

Nachdem ab Ende der fünfziger Jahre immer raffiniertere Fischmenues auf den Speisekarten der Fischrestaurants auftauchten, begannen auch die Hobbyfischköche zu tüfteln und kreierten so manch leckeres Fischrezept mit Weissfischen. Zum Abschluss daher noch ein Rezept für ein Fischgericht, welches auch den grössten Skeptiker zum Degustieren von Weissfischen animieren sollte.

### Fischterrinen aus Weissfischfilet

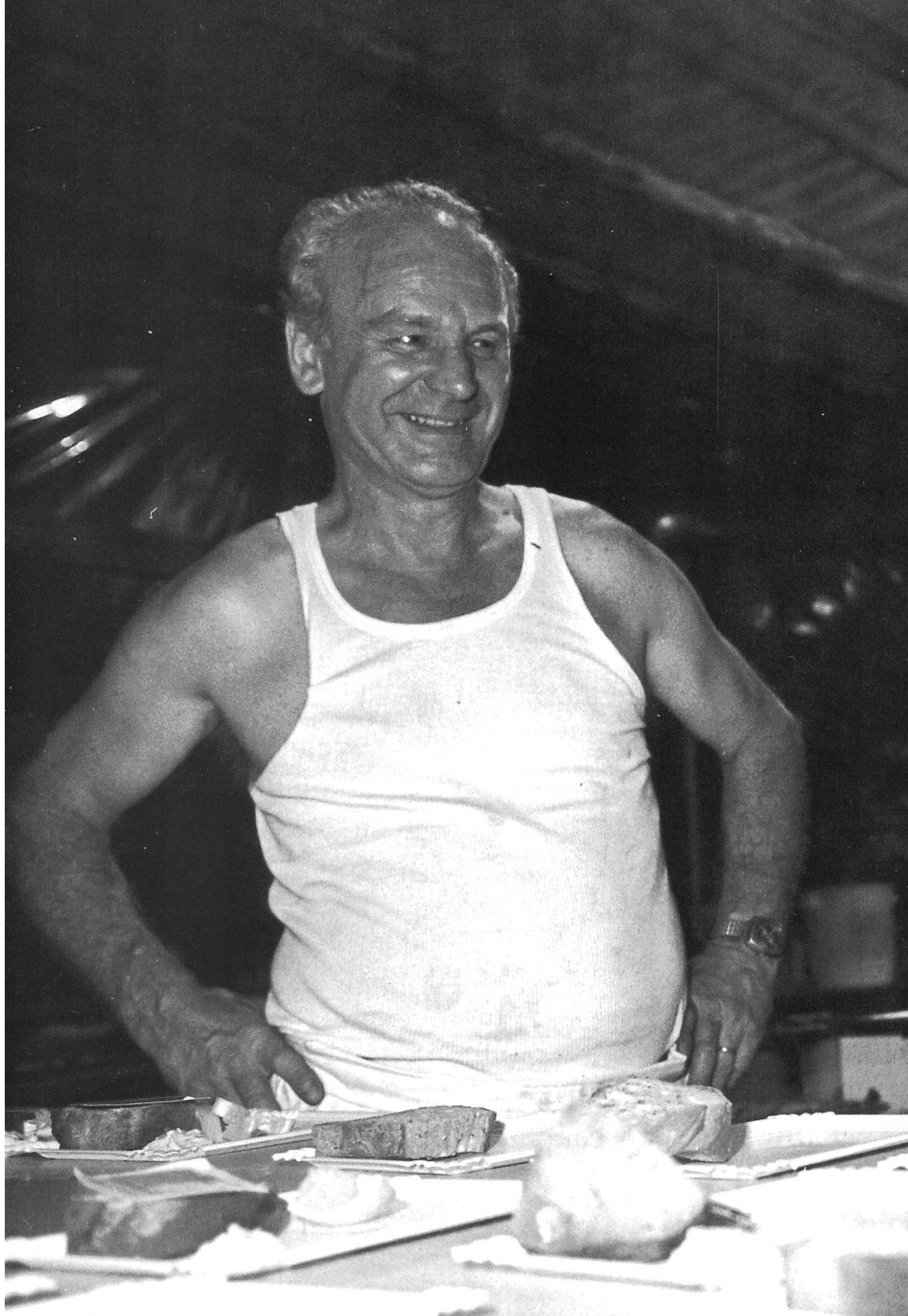
Zutaten für 4 Personen: Ca. 600 g Barben-, Nasen- oder Brachmenfilet (ohne Haut), 1 Stk. Toastbrot ohne Rinde, 1 Esslöffel Gartenkräuter gehackt (Petersilie, Estragon, Schnittlauch), 1 halbe Peperoni rot, 1 Sträusschen Broccoli, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, Paprika.

Das Toastbrot wird mit Rahm übergossen und eine halbe Stunde im Kühlschrank stehen gelassen. Anschliessend werden die Fischfilets zusammen mit dem Toastbrot püriert. Zur Masse gibt man die gehackten Gartenkräuter, den Saft einer Zitrone und würzt mit Salz, Pfeffer und Paprika. Die Masse kaltstellen. In der Zwischenzeit Peperoni und Broccoli leicht blanchieren und abkühlen lassen. Eine kleinere Cakeform mit Plastikfolie ausgelegt, mit Peperoni und Broccoli dekorieren, mit der Hälfte der Fischmasse auffüllen und glatt streichen. Mit 3 bis 4 Streifen Peperoni eine weitere Garnitur auslegen und mit der

Folgende Doppelseite: Die beliebten Fischessen der Vereine haben eine langjährige Tradition

Die Lachse kommen wieder!







restlichen Fischmasse satt auffüllen. Mit Alufolie zugedeckt im heissen Wasserbad (nicht kochen!) ca. 40 Minuten ziehen lassen. Die Terrine ist gar, wenn die Masse auf Fingerdruck nur noch leicht nachgibt. Zu dieser Terrine passt sehr gut Wildreis und als Sauce eine Kräuterrahmsauce (z.B. Schnittlauch).

Der grosse Stellenwert der Fische im Leben der Rheinfelder in früheren Zeiten ist auch noch sichtbar in den zahlreichen traditionellen Fischessen.

