



# Von roten und vollen Bäuchen

## Zug im Rötel-Fieber

Text: Nina Huber, Bild: Daniela Kienzler

Jetzt ist es dann wieder soweit: Zug tischt den deliziösen Zuger Rötel auf – aber nur während gut zwei Wochen. Eine Journalistin und eine Fotografin begleiteten einen Fischer auf den See und kamen in den Genuss des frisch zubereiteten, seltenen Fisches.

An diesem Samstagmorgen Ende November ist es bitterkalt. Über die Landschaft rund um den Zugersee hat sich eine zarte Schneedecke gelegt. Der See liegt still und grau. Arthur Zimmermann prüft um acht Uhr morgens einige der algengrünen Fischernetze in seinem Seehüsli in Walchwil. Er ist einer der acht Berufsfischer, welche die Lizenz zum Fischen haben. Aber nicht irgendeinen Fisch: Sein Name ist Rötel, Zuger Rötel. Einst tummelte sich dieser Saibling mit Vorliebe in den Gewässern des Zugersees – heute überlebt er nur dank Zucht. Auf das ehemals reiche Vorkommen deutet selbst die Bezeichnung der Ortschaft hin, denn der Kantonsname Zug leitet sich ab vom mittelhochdeutschen Begriff «zuge», was so viel wie fischreiche Gewässer bedeutet, und findet sich später auch im Fischzug (Meisterstreich, erfolgreiche Aktion) wieder. Die Tradition des Fischfangs im Zugersee reicht rund 6000 Jahre zurück. Der Zuger Rötel wurde 1282

erstmals urkundlich erwähnt und hat bis ins Spätmittelalter sogar als Zahlungsmittel gedient. Ein Rezept aus dem Jahr 1894, das auf die schweizerische Fischereiausstellung in Zürich zurückgeht, beschreibt die Zubereitung von gebackenem Zuger Rötel, ganz ähnlich dem kulinarischen Rezept am Ende des Artikels. Schon vor über 100 Jahren wurde der Zuger Rötel also über die Grenzen des Kantons hinaus gerühmt und galt wegen seiner Exklusivität als Delikatesse. So wurden die gefangenen Rötel noch in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts lebendig in Fässern mit Pferd, Wagen und Bahn zur betuchten Kundschaft nach Zürich – und teilweise sogar bis nach Paris – transportiert. Heute ist der Zugersee schweizweit der am stärksten durch Nährstoffe belastete See. Zudem verfügt er über spezifische Eigenschaften, die besonders ungünstig sind für den *Salvelinus alpinus*, wie der Saibling in lateinischer Bezeichnung heisst: Lange



Wassererneuerungszeiten sowie Überdüngung aufgrund zu hohen Phosphatgehalts machen ihm das Leben schwer. Um den Zuger Rötel zu erhalten, wird er in der Fischbrutanlage Walchwil gezüchtet.

### Seltene Schätze des Sees

Als der Fischkutter um fünf nach acht ausläuft, ist Arthur Zimmermann bereits seit drei Stunden wach und schon einmal auf dem See gewesen. Gefangen hat er gerade mal vier Zuger Rötel. Seit 10 Tagen fischt er nun wieder diese Gattung. Anfangs zählte er noch gut 100 Stück pro Netz, schon jetzt geht die Zahl wieder zurück. «Ende November kommen die Rötel an den am Ufer aufgeschütteten Kiesbetten zum Laichen zusammen. Und plötzlich verschwinden sie wieder», erklärt er. Übers Jahr halten sie sich in den Tiefen des Sees auf und schwimmen nur vereinzelt im offenen Gewässer. Daher ist es schlicht und einfach auch nur während der kurzen Zeit von circa zwei Wochen überhaupt möglich, einen Zuger Rötel zu fangen. Es ist auch just die Zeit, wo sich die Bäuche der Milchner (Männchen) rot färben, mit denen sie die Rogner (Weibchen) verführen.

Zimmermann rollt das Netz ein. Petri heil! Es winden sich rund 50 Stück darin. Was für ein Glück! Der Fang kommt lebendig in ein mit Sauerstoff versorgtes Becken auf dem Boot. Die Fische müssen fidel am Ufer ankommen, denn dort wartet noch eine Aufgabe auf sie. Auch das zweite Netz präsentiert nochmals eine reiche Beute. «Mit der richtigen Begleitung gibt es immer einen guten Fang», scherzt Zimmermann, ganz Charmeur. Er ist gesprächig und scheint es zu geniessen, für einmal Gesellschaft an Bord zu haben. Fischer ist ein einsamer Beruf. Schon sein Vater ging diesem Gewerbe nach und auch sein Bruder verdient damit seinen Lebensunterhalt. Er selbst übt den Beruf seit 40 Jahren aus. «Es gibt Tage, da habe ich wirklich keine Lust, auf den See zu fahren. Das Schlimmste ist der Wind, der geht bis unter die Haut», sagt Zimmermann. Einmal, da sei ein Sturm aufgezogen und habe sein Boot mitten auf dem See zum Kentern gebracht. Das war im Februar. Er hatte Glück und konnte auf den Kiel des Schiffs klettern, der aus dem Wasser ragte. Drei Stunden habe er in der eisigen Kälte ausgeharrt, ehe ihn die Polizei – alarmiert durch seine besorgte Frau, die Verdacht geschöpft hatte – fand. Geschichten aus dem Leben eines Fischers.

### Unromantische Fortpflanzung


Nachdem zwei neue Netze für den morgigen Tag ausgeworfen sind, geht es direkt in die Zuchtanlage nach Walchwil. Hier werden die Fische gestreift: Aus den

Weibchen wird der Rogen (die Eier) herausgepresst. Danach wird die Milch (Samen) der Männchen über den Laich gespritzt, indem sie ganz unzimperlich von Hand aus den Männchen gedrückt wird. Anschliessend wird das Ganze vermischt. Erst nach der Befruchtung werden die Fische getötet, ausgenommen und an die verschiedenen Restaurants und Kunden geliefert.

Bis die kleinen Fischlarven in der Brutanlage schlüpfen, werden noch rund 70 bis 80 Tage verstreichen. Im Juni werden die Fische ausgewildert. Doch die Bilanz ist ernüchternd: Nur etwa fünf Prozent der gezüchteten Fische können wegen der schwierigen Rahmenbedingungen im Zugersee in der freien Wildbahn überleben. Pro Jahr werden zwischen 7 500 und 10 000 Rötel aus dem See gefischt. Zwei davon liegen später auf unseren Tellern im Restaurant Liguria in Zug. Küchenchef Hassanein Wael weiht uns in die Geheimnisse der Rötel-Zubereitung ein. Das Restaurant pflegt zwei Arten der Zubereitung, pochiert oder im Mehl gedreht. Beides schmeckt vorzüglich. Der Trick ist, den Fischsud nicht wegzuschütten, sondern über den angerichteten Fisch zu giessen. So bleibt das Aroma intensiv. Draussen hat sich der Nebel verzogen. Mit vollen Bäuchen lehnen wir uns zufrieden zurück. Der Blick verliert sich in den Weiten des Sees, der in der Wintersonne glitzert.

**Nina Huber** ist freie Journalistin, Fisch im Sternzeichen und leitende Redaktorin bei der Wohnrevue. **Daniela Kienzler** ist Fotografin aus Luzern. [danielakienzler.ch](http://danielakienzler.ch)

### AUSFLUGSTIPP

 Das **Fischereimuseum** befindet sich in der Altstadt von Zug, direkt am See, gleich neben dem **Restaurant Liguria**. Im Jahr 2008 wiedereröffnet, führt es den Besucher durch die Geschichte der Brutanstalt und Zucht von Felche, Rötel, Hecht und Forelle seit 1883. Ähnlich wie beim Zuger Rötel muss das Timing aber stimmen.

Öffnungszeiten 2012: Ab 3. März immer am Wochenende. Samstags von 11.00 bis 15.00 Uhr und sonntags von 10.00 bis 17.00 Uhr.

Kontakt: **Franco Keller**, Museumsleiter, Unter Altstadt 14a, Postfach 910, 6301 Zug, T. 041 710 36 34, [fischereimuseumzug.ch](http://fischereimuseumzug.ch)

Im **Restaurant Liguria** kann in den Monaten November und Dezember delikater Rötel in den verschiedensten Variationen genossen werden, Fischmarkt 2, 6300 Zug, T. 041 710 24 24, [liguria-zg.ch](http://liguria-zg.ch)

Die, die keinen Fisch mögen und in Zug unterwegs sind, werden im Hotel und Gastro S. 93 fündig.





# Zuger Rötel nach Müllerin Art

Für vier Personen

Hassanein Wael, Küchenchef Liguria Zug



<b>8 frische Zuger Rötel</b>	ausnehmen und unter fließendem, kaltem Wasser waschen, gründlich trocken tupfen
<b>2 Knoblauchzehen</b>	schälen und vierteln
<b>frische italienische Kräuter (Dill, Thymian, Majoran, Petersilie)</b>	mit dem Knoblauch zum Befüllen der Fische nutzen,
<b>1 bis 2 Prisen Salz und frisch gemahlenen Pfeffer</b>	dazugeben
<b>4 EL Olivenöl extra vergine</b>	in einer grossen Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Fische werden in
<b>Mehl</b>	gewendet, bevor sie von jeder Seite 3-4 Minuten gebräunt werden. Auf eine Platte legen, mit
<b>Salz und wenig Pfeffer</b>	nachwürzen.
<b>100g Butter</b>	in einer Pfanne kurz erwärmen und gemeinsam mit
<b>gehackter Petersilie</b>	über die Fische geben. Sofort servieren!

**Servieren** Im Ristorante Liguria wird der Zuger Rötel mit Pistazienreis, Gemüse, Salzkartoffeln oder Blattspinat angerichtet.