

Grütters Fisch ist immer frisch

Vor gut einem Monat verkündete Grosslieferant Mérat, tiefgekühlten Fisch ins Sortiment aufzunehmen. Für Pascal Grütter, Küchenchef des Restaurants Casino in Bern, war diese Neuigkeit eine gute Nachricht. Er nutzt das Angebot und zeigt sich in einer ersten Bilanz zufrieden.



Schmunzeln mit nassen Füßen. Küchenchef Pascal Grütter demonstriert im Teich vor dem «Casino» in Bern scherzhaft, warum die Fische von Mérat frisch wie aus dem Wasser sind.

Für Pascal Grütter, Küchenchef im traditionsreichen Restaurant Casino in Bern, war klar: Wenn Mérat nicht nur Fleisch, sondern auch Fisch liefert, wird er das Angebot testen. «Mérat ist unser Hauptlieferant für Fleisch und ich war mit ihm bisher sehr zufrieden», ist seine Begründung.

Mérat sei ein sehr guter Partner, habe ein grosses Sortiment und sei sehr flexibel, fügt er bei. «Und die Firma unterstützt uns auch, wenn wir beispielsweise einen Grill oder ein Fahrzeug brauchen.» Als vor gut einem Monat der Lieferant die Ankündigung wahr machte und tiefgekühlten Fisch in sein Sortiment aufnahm, bestellte auch Grütter.

«Für uns ist es auch gut, möglichst wenige Lieferanten zu haben, das vereinfacht unsere Arbeit sehr.»

Es sei ein grosser Vorteil, dass Mérat der grösste Importeur sei, weil das neben einem grossen Sortiment auch gute Preise ergebe. «Bei Gleichwertigkeit entscheidet schliesslich der Preis», sagt Grütter.

Bei einem so grossen Haus mit 200 Plätzen im Innern und einer Terrasse mit nochmals 200 draussen, dazu 1500 Bankettplätzen, spielt das tatsächlich eine grosse Rolle. Zur Gleichwertigkeit gehört nicht nur das Gewicht der Produkte, sondern auch die Art der Glasur (siehe Kasten).

Die bisher gemachten Erfahrungen mit tiefgekühltem Fisch stimmen Grütter sehr zufrieden und lassen ihn hoffen, dass Mérat bald auch Frischfisch anbietet. Bisher verwendete Grütters Team in der Küche zwei Drittel frischen Fisch und einen Drittel tiefgekühlten, und das soll in Zukunft in etwa auch so bleiben. «Der frische Fisch schmeckt

Vorsicht Glasur!

Gefrorene Luft ist sehr trocken. Schlecht verpacktes Gefriergut kann deshalb austrocknen. Diesen so genannten Gefrierbrand erkennt man an einer weisslichen Verfärbung der Oberfläche. Um Gefrierbrand zu verhindern, wird das Produkt mit einer Glasur, einem Schutzpanzer aus gefrorenem Wasser, umhüllt. Damit die Glasur nicht beschädigt wird, ist ein sorgfältiges Handling der Ware sehr wichtig.

Vorsicht Falle: Übliche Glasurmengen sind zehn, zwanzig oder fünfundzwanzig Prozent, ohne Deklaration oft aber auch mehr. Und das hat Auswirkungen auf die Warenkosten.

Ein Beispiel: Ein-Kilo-Beutel Dorschfilets enthält bei einer 20-Prozent-Glasur nur 800 Gramm Fisch. Um wirklich ein Kilogramm Fisch zu erhalten, müsste der Beutel 1250 Gramm wiegen.

natürlich noch ein bisschen intensiver und hat auch sonst Vorteile, aber als gute Ergänzung machen die Angebote von Mérat für mich sehr wohl Sinn.» Er denkt dabei nicht nur an seinen Betrieb, der grundsätzlich möglichst alles frisch zubereitet, sondern auch an kleinere Restaurants. Für deren Gastronomen sei das Angebot des Grosslieferanten noch interessanter, weil tiefgekühlter Fisch besser kalkulierbar und auch portionierbar sei. «Frischfleisch ist nicht immer der frischeste Fisch», so das Credo von Grütter. Oder auf gut Deutsch: Lieber einen tiefgekühlten Fisch verwenden als einen frischen, der schon einige Zeit den Kühlschrank von innen gesehen hat.

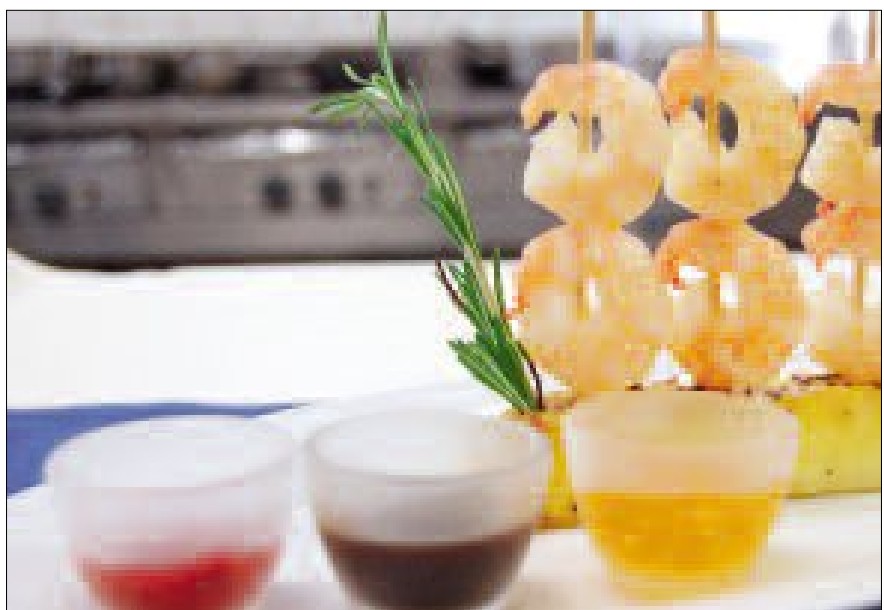
Er nennt noch mehr Vorteile: Die Fische würden vor Ort, oft noch auf dem Fangschiff, auf einem sehr hohen Standard eingefroren. Weiter könnten tiefgekühlte Produkte saisonale Lieferengpässe überbrücken, beispielsweise an Ostern. Oder wenn wie vor kurzem



Beispiel 1. Gebratene Wildfang-Meerbarbenfilets auf Spargelratatouille und grünen Spargelspitzen sowie Bärlauchöl.



Beispiel 2. Im Ofen gegartes Wildlachsfilet (MSC = aus nachhaltiger Fischerei) im Kräutermantel mit mediterranem Couscous.



Beispiel 3. Satay von 26/30 Black-Tiger-Crevetten auf gepfeffertem Ananas mit dreierlei Saucen.

wegen der Aschewolke des isländischen Vulkans keine Flugzeuge frischen Fisch bringen konnten. Vorurteile, die hie und da in der Bevölkerung noch gegen das Einfrieren bestehen, seien zum Glück fast ganz verschwunden.

Klar ist für Grütter, dass das Sortiment von Mérat individuell genutzt werden muss. «Ich selber verwende grundsätzlich keine Produkte wie Fischpiccata oder Fischstäbli und eine Fischlasagne käme bei mir nicht ins Haus.» Das hänge aber von der Ausrichtung des Hauses ab. Von den 100 Kilo Tiefkühl-Fisch- und -Krustentieren, die er bei Mérat monatlich bestelle, seien 40 Kilo Crevetten. Dies, weil die Krustentiere mit ihren verderblichen Eiweissen heikler zu lagern seien.

Der renommierte Küchenchef, dessen Haus mit der «Ratsstube» auf den Herbst ebenfalls die begehrten Gault-Millau-Punkte anstrebt, sieht für den Fisch eine rosige Zukunft. Die positiven Eigenschaften bei der Ernährung – er denkt dabei konkret an die Omega3-Fettsäure – und immer mehr sich fleischlos ernährende Gäste sind dabei nur zwei Punkte, welche den Fischverzehr attraktiv machen.

«Es ist klar, dass der Fang nachhaltig sein muss. Wir spüren beispielsweise die Berichte über verschwindende Thunfischsorten konkret beim Absatz.» Auch Transparenz ist ihm sehr wichtig, was sich konkret im Angebot auswirken wird: Im Herbst will Grütter ein Fischbuffet wie in Thailand anbieten, wo der Gast seinen Fisch selber auswählen und so auch überprüfen kann, dass das Produkt frisch ist. «Wenn jemand gut drauskommt, kann er alleine schon optisch die Frische feststellen.»

Für Qualität setze er sich gerne ein und darum könne er das Angebot von Mérat nur loben. Für Grütter ist klar: Auch in Zukunft kommen ihm die Produkte des Grosslieferanten gerne ins Haus.

beat.waldmeier@gastronews.ch

www.merat.ch

Ein Vorgeschmack auf das Tiefkühlsortiment der Mérat & Cie AG

Lachsfilet Alaska:

norwegischer Lachs mit zehn Prozent Glasur. Fünf-Kilo-Beutel, Gewicht pro Portion ungefähr 125 Gramm.

Die Fischstücke auf einem Lochblech über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Anschliessend verarbeiten und zubereiten wie frischen Fisch.



Riesenkrevetten mit Schwanzsegment:

Das Angebot an Krevetten reicht von kleinen, gekochten und geschälten Cocktailkrevetten aus Kanada bis zu Black-Tiger-Krevetten in verschiedenen Grössenklassen aus Vietnam. Beliebt sind auch die Snack-Varianten im Biersteig, als Butterfly oder im Kartoffelnest.



Meeresfrüchte-Cocktail:

Die Mischung aus Garnelen, Sepienstücken, Kalamar-Tentakeln und -Ringeln und blanchierten Vongole sind in Kartons zu zehn Mal ein Kilo erhältlich. Im Kühlschrank aufgetaut eignen sie sich für Salate und Cocktails ebenso wie für Risotti und Pizzas.



Kalamarringe in Backteig:

Für die schnelle Küche sind neben den Kalamarringen im Backteig zahlreiche pfannenfertige Spezialitäten erhältlich: Golden Nuggets, Fischstäbchen, Knusperfisch Aioli und paniertes Goldbutt. Diese können ohne aufzutauen in der Friteuse gebacken werden und eignen sich auch für den Kombidämpfer.



Fischplatte:

Mit dem Mérat-Tiefkühlsortiment lassen sich variantenreiche Fisch- und Seafoodplatten zubereiten. Fachgerecht kann tiefgekühlter Fisch in kürzester Zeit auch in kaltem Wasser aufgetaut und zubereitet werden wie frischer Fisch. Das garantiert eine konstant hohe und gleichbleibende Qualität.

