

Zeitschrift: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen
Band: 48 (1996)

Artikel: Fische und Fischerei im Kanton Schaffhausen
Autor: Walter, Jakob / Knapp, Egon / Seeger, Erika / Keller, René
Kapitel: 14: Etwas Gastronomie
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-584702>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

14. Etwas Gastronomie

Fische sind nicht nur Gegenstand einer schönen, naturverbundenen Freizeitbeschäftigung oder fesselndes Objekt biologischer Studien, sondern ebenso ein wertvolles Nahrungsmittel. Auch wenn hier weder Kochrezepte noch ernährungsphysiologische Erkenntnisse abgehandelt werden können, soll doch kurz auf einige häufig gestellte Fragen eingegangen werden.

Alle einheimischen Fische sind essbar. Ihr kulinarischer Wert ist wohl unterschiedlich, doch noch weit unterschiedlicher ist die Beurteilung durch die einzelnen Menschen; hier spielen neben geschmacklichen Vorlieben vor allem Snobismus, Unwissen und unzulässige Verallgemeinerungen mit. Beispiele: Über die bei uns begehrten Egli kann man in einem deutschen Fischerbuch das Urteil «schmeckt garnicht gut» lesen; andererseits ist der Aal in Deutschland einer der wertvollsten Fische, in der Schweiz hingegen nur von geringer Bedeutung; Karpfen sind auf Schweizer Speisezetteln kaum je zu finden, werden aber von Osteuropäern, Juden und Franken sehr geschätzt; der Hecht, bei uns ein Fisch mit gutem kulinarischem Ruf, gilt in England als normaler, praktisch wertloser Ruchfisch⁶; die Trüsche, ein hervorragender Speisefisch, ist kaum bekannt und sieht zudem ziemlich ungewohnt aus – mit dem Ergebnis, dass nach Trüschen praktisch keine Nachfrage besteht.

Einen objektiven Unterschied gibt es allerdings: Die meisten unserer Fischarten, insbesondere alle Karpfenartigen und der Hecht, haben im Fleisch lästige Y-förmige Gräten; den Lachsverwandten sowie Trüsche, Aal und Barsch fehlen diese. Es versteht sich, dass das Kauen und Schlucken erheblich lustvoller ist, wenn einem keine Gräte in die Quere kommt. Diese zusätzlichen Gräten lassen sich jedoch durch entsprechende Zubereitung unschädlich machen, sie lassen sich beim Essen aussondern, und sie lassen sich auch ganz einfach schlucken; zur Horrorvision von der quer im Hals steckenden Gräte taugen sie nämlich nicht, dazu wäre eine Hauptgräte erforderlich, und diese gibt es auch bei Edelfischen.

Neben dem Vorhandensein oder Fehlen zusätzlicher Gräten gibt es auch Unterschiede in der Beschaffenheit des Fleisches – dasjenige des Zanders ist erheblich fester und feiner als jenes des Hechtes, welches auch beim Kochen zum Trockenwerden neigt – und im Fettgehalt, mit den Spitzenreitern Aal und Lachs. Verhältnismässig gering sind dagegen die Unterschiede im

⁶ Ruchfisch ist eine Sammelbezeichnung für wenig geschätzte Fische; die Abgrenzung ist unklar. Mit Sicherheit zu den Ruchfischen gezählt werden Alet, Barbe, Brachsmen und Rotauge. Der Name kommt wohl von den feinen Gräten im Fleisch.

Geschmack zwischen den einzelnen Fischarten – jedenfalls viel geringer als der Unterschied zwischen einem Fisch aus kaltem Wasser und einem, der im Sommer gefangen wurde. Ein Brachsmen im Winter schmeckt besser als eine Äsche aus Wasser von zwanzig Grad!

Bei manchen, vielleicht sogar bei allen Arten treten, selten oder weniger selten, einzelne Tiere auf, die nach dem Kochen einen widerwärtig modrigen Geschmack aufweisen. Man weiss bis heute nicht, weshalb einzelne Fische diesen Geschmack annehmen. Ein gesundheitliches Risiko ist mit dem Verzehr solcher Fische nicht verbunden, aber Genuss ebensowenig.

Genauso wie ein ökologisch bewusster Konsument saisongerechte Gemüse bevorzugt, welche nicht um die halbe Erde herum eingeflogen wurden, wird ein Fischkenner lokalen Spezialitäten aus frischem Fang den Vorzug geben. Dazu muss man wissen, dass Felchen, Äschen und die meisten Ruchfische meist aus Fängen in der Nähe stammen; Egli und Zander sind oft importiert, und Forellen stammen in den allermeisten Fällen aus einer Mästerei.

Hier seien noch einige Worte über «Lachsforellen» angefügt. Auch kulinarisch ahnungslose Mitmenschen wissen, dass der Lachs rotes und teures Fleisch hat; die rote Farbe wird so mit hohem Wert in Verbindung gebracht. Es handelt sich übrigens um Karotin, welches in jeder Pflanze vorkommt, aber, ausser in Karotten, meist vom Blattgrün übertönt wird. Pflanzenfressende Kleintiere nehmen das Karotin auf und geben es, wenn sie gefressen werden, an den Lachs weiter, welcher es in seinem Fleisch einlagert. Was heute als «Lachsforellen» auf den Markt kommt, sind Regenbogenforellen aus Mästereien, deren Futter mit synthetisch hergestelltem Karotin versetzt wurde und die so zu rotem Fleisch kommen. Mit Lachsen haben sie nichts zu tun, aber offenbar wirkt das rote Fleisch und der irreführende Name als Verkaufsargument. – Vor rund hundert Jahren kreuzte man übrigens Lachse mit Forellen in der Hoffnung, Bastarde mit den Eigenschaften von Lachsen und der Sesshaftigkeit von Forellen zu erhalten. Diese echten Lachsforellen erfüllten, abgesehen von ihrer Unfruchtbarkeit, die Erwartungen auch anderweitig nicht, so dass diese Kreuzungen aufgegeben wurden.