

«Alpenfisch» für Gourmets

Er liefert nur an ausgewählte Kunden, an kleinere Betriebe. Schliesslich sind Curdin Capeders Fische keine Massenware. Und überhaupt: Eigentlich ist er mit Leib und Seele Bergbauer. Er lebt für seinen kleinen Milchwirtschaftsbetrieb. Die kanadischen Seeforellen aus der eigenen Zucht sind «nur» sein zweites Standbein. Das allerdings immer grösser wird.

■ Von Anita Plozza



Curdin Capeder (l.) und Tino Zimmermann mit einer kanadischen Seeforelle. Ein Prachtsexemplar.

Der Weg zu Curdin Capeders Fischzucht ist verschlungen. Im wahrsten Sinne des Wortes. Ich begleitete Tino Zimmermann, den Gastgeber und Küchenchef der «Stiva Veglia» in Schnaus, auf seiner Fischeinkaufstour. Wir waren der Meinung, den erfolgreichen Fischzüchter in Lumbrein zu finden. Doch weit gefehlt, es ging noch einige Kurven und tiefe Schluchten weiter bis zum Ende der Strasse, zuhinterst ins Lugnez: nach Surin. Dort holte uns der erfolgreiche Fischzüchter ab, und weiter gings mit einem etwas geeigneteren Fahrzeug bis zur Fischzucht. Voller Stolz zeigte er uns seine Fischbecken, jedes gefüllt mit Fischen unterschiedlichen Alters.

Curdin Capeder hat es geschafft – die hiesige Gastronomie ist auf den Geschmack seiner Seeforellen gekommen. Respektive wäre auf den Geschmack gekommen. Denn alle interessierten Betriebe in der Region beliefert er bei Weitem nicht. So gross wie die Nachfrage ist sein Angebot nicht. Will er auch gar nicht haben. Nur einzelne wenige Betriebe haben das Privileg, ihren Gästen die exklusiven Seeforellen aus der Zucht von Curdin Capeder anbieten zu können.

Eine Erfolgsgeschichte

Alles begann mit einer Fernsehsendung aus Österreich über eine Fischzuchtanlage. Dass nur zwei Prozent der in der Schweiz verkauf-

ten Fische auch wirklich in der Schweiz «produziert» werden, gab dem Jungbauer zu denken. «Schliesslich bin ich in die Nähe von Wien gereist und habe mir den dortigen Betrieb angeschaut. Das Konzept hat mich sofort überzeugt.»

«Natürlich ist es nicht einfach, ein solches Projekt auf die Beine zu stellen. Ohne die Unterstützung der Schweizer Berghilfe hätte ich es nicht geschafft», so Capeder. Die Hilfe hat sich ausbezahlt. Kanadische Seeforellen, warum gerade dieser Fisch? «Es ist eine lachsähnliche Edelsorte, die sehr gut im Geschmack ist und ein bissfestes Fleisch hat. Zugleich ist die kanadische Seeforelle kälteresistent, was besonders wichtig ist, weil unsere Fischzucht auf 1400 m ü. M. liegt. Eine gewöhnliche Forelle hört auf zu fressen, wenn das Wasser unter fünf Grad ist. Eine kanadische Seeforelle hingegen ist ein Bergfisch, der erst kurz vor dem Gefrierpunkt keine Nahrung mehr zu sich nimmt.»

Die Fischbecken bei Curdin Capeder sind teilweise schon zugefroren. Es müsse einfach die nötige Sauerstoffzufuhr gewährleistet werden, sonst würden die Fische sterben. Deshalb sei es auch wichtig, genügend Frischwasser in die Becken zu leiten, damit das Wasser stets in Bewegung bleibt und sich keine durchgehenden Eisdecken bilden können, erklärt uns Capeder.

Ein Bergbauer, der Fische züchtet

Spezielle Käsesorten, Fleisch- oder Gemüseproduktionen – in der Regel sind Bergbauern damit erfolgreich. Curdin Capeder hat einen anderen Weg eingeschlagen. Wie hat er gelernt, Speisefische zu züchten? «Da steckt viel Eigeninitiative dahinter, denn es gibt nur wenige Bücher zum Thema. Ich habe deshalb möglichst viele ähnliche Betriebe angeschaut. Auch zur Uni Bern habe ich Kontakt aufgenommen, weil dort über Fischzucht gelehrt wird. Das dortige Forscherteam ist sehr kompetent. Wenn ich konkrete Fragen habe, kann ich immer anrufen.» Natürlich war die Anfangszeit für ihn nicht immer einfach. Hilfe für den ganzen Marketingbereich erhält er von der Hotelfachschule in Passugg. Im Rahmen eines Fachprojekts entwickelte eine Gruppe von Studenten Werbeunterlagen und Verkaufsstrategien für die Fischzucht. Zudem klärten die Hotelfachschüler detailliert ab, welche Ansprüche potenzielle Kunden in der gehobenen Gastronomie an das künftige Produkt stellen. Etwa, ob der Fisch filetiert sein muss oder wie er angeliefert werden soll.

Nur wenige, privilegierte Kunden

Zu den ausgewählten Kunden gehört eben auch Tino Zimmermann von der «Stiva Veglia» in Schnaus, den ich begleiten durfte. Der erfolgreiche Gastgeber und Küchenchef ist sich sehr wohl bewusst, dass er bei Curdin Capeder für kanadische Seeforellen an der besten Adresse in der Region ist: «Ich arbeite nur mit regionalen Produkten. Dass das hier in der Region auch bei Fischen möglich ist, schätze ich ganz besonders. Die Nachfrage in meinem Restaurant nach diesem Fisch ist auch deshalb sehr gross, weil viele meiner Gäste wissen, dass die kanadischen Seeforellen aus der Zucht von Curdin Capeder stammen.»

Restaurant «Stiva Veglia», Tino Zimmermann, 7130 Schnaus, Tel. 081 925 41 21, stiva@veglia.ch.



Und dieses Gericht zaubert Tino Zimmermann aus den kanadischen Seeforellen: Tranchen von der gebeizten Forelle aus dem Val Lumnezia mit Dill-Senfsoße und kleinem Salatbouquet. Dazu empfiehlt er einen Riesling-Silvaner AOC, Malans, 2009, Weingut zur Sonne, Christian Obrecht, Jenins.