

# Geheimnisvolles Wesen

**FISCH** Seit 15 Jahren hält André Jaeger mit der «Fischerzunft» 19 von 20 Gault-Millau-Punkte: Fast demütig geht der Spitzenkoch an jedes seiner Produkte heran, aus denen er dann mehrdimensionale Gerichte zaubert - etwa mit Fisch.

EDITH ARNOLD

André Jaeger schwärmt: «Der Fisch, dieses geheimnisvolle Wesen. Bewegt sich durch Tiefen, Weiten und Gezeiten. Symbolisiert Freiheit, Gesundheit und Vermehrung.» Der Patron des Hotels Fischerzunft in Schaffhausen ergänzt: «Wäre da nicht der menschliche Einfluss. Immerhin bekommt der Fisch durch die Verknappung eine neue Wertigkeit. Wenn man im bretonischen Locstudy einmal einen Fischer beobachtet hat, wie er am Ende des Tages mit zwei, drei Loups de Mer zurückkehrt und das Glück hat, ein Stück davon essen zu dürfen, bekommt man ein Souvenir für die Ewigkeit.»

Dieses Geschmacksarchiv bereichert auch Jaegers Lokal am Rheinquai. Für die Cuisine du Bonheur strömen Feinschmecker aus ganz Europa herbei. Der Conseil fédéral hat sich mit «expérience unique» auf der Menükarte bedankt. Wer einmal in der kulinarischen Wellnessoase gewesen ist, kehrt bei Gelegenheit zurück und macht bis dahin Mund-zu-Mund-Propaganda. Denn die «Fischerzunft» ist wie ein Gradmesser für die Geschmackswelten, welche Fische, Meeresfrüchte sowie Krustentiere eröffnen können.

## Zehn Freizeitsfischer als Hoflieferanten

Das ganze Leben hat Jaeger am Wasser zugebracht: Aufgewachsen flussabwärts bei Zurzach, Kochlehre und Hotelfachschule in Lausanne, Wanderjahre vom

«Eden au Lac» in Lugano zum «Peninsula» in Hongkong, 1975 Eintritt in die väterliche «Fischerzunft». So nahm das Spiel mit den europäischen und asiatischen Elementen seinen Lauf. Die Fusionsküche hat er von Beginn weg mitgeprägt.

Er habe kein Anrecht darauf, jeden Tag Loup de Mer oder Rheinäsche zu essen, so Jaeger, immer noch vor Anker in der gemütlichen Lounge. Im Hintergrund bauen Köche und Serviceangestellte inmitten eines Rosenmeers ein Fischbuffet auf. Es wird aus über 30 Variationen bestehen und pro Person 210 Franken kosten. Mit Pailetten bestückt flitzt Jana Zwesper durch die Räume. Die Partnerin von André Jaeger ist für das Gästewohl und die Dekoration zuständig. Gelassen fährt Jaeger fort, er sei eher der Typ, der sich zu einem Filet hinarbeiten wolle. Wobei auch ein

## Er habe kein Anrecht darauf, jeden Tag Loup de Mer oder Rheinäsche zu essen, so André Jaeger.

Teller Kartoffeln oder Blumenkohl «göttlich» schmecken könne. Jedenfalls ist er um 18.30 Uhr noch immer «gewohnt» von einer Reissuppe mit Chili, Ingwer und Ei, die er am Mittag geschlurft hat.

Bei Schaffhausen liefern für Jaeger zehn Freizeitsfischer das, was der Fluss hergibt - ein Fisch, manchmal zwei oder drei. Derzeit ist Saison der Äsche. Auf wie viele Arten er diese zubereiten kann? «The sky is the limit. Pochiert, gebraten, frittiert, grilliert, warm, kalt, mit asiatischen oder mediterranen Gewürzen, das eine oder andere kombiniert.» Aus jeder Art lasse sich ein Lieblingsfisch machen. Beispielsweise der Wels, der im Ruf steht, vermodertes Zeug vom Seeboden zu fressen und im wärmeren Wasser zu «mooseln»

beginnt. «Frisch gebadet und vom Fett befreit, wird der Wels zur Delikatesse. Das Filet ist von einer Güte-zart wie Kalbfleisch.» Seine Basics: Wasabipulver, Fleur de Sel de Guérande, Sesamöl, Soyaauce, Oystersauce, Hoisin, Miso, Ingwer, Black-Bean-Paste sowie Eier. Immer auch Blumen oder Gemüse und frische Kräuter, aus denen Blumenmotive gebildet werden können.

## Zwei Rezeptbücher in zwei Monaten

Jaeger verarsucht und wird später hinter Austern wieder auftauchen. «Fines de claires numéro deux aus der Bretagne», lockt der Chef ans Buffet und öffnet mit einem Griff ein Schalentier. Daneben schneidet ein Koch eine dünne Scheibe in Darjeeling-Tee geräucherten Lachs und empfiehlt Zitronenmayonnaise dazu. Ein weiteres Highlight: Ein Schälchen mit Fischfarce, aus dem ein Netz aus mit Sepia gefärbten asiatischen Eiernudeln und ein Dillsträusschen zu wachsen scheinen.

Das soeben erschienene Kochbuch «Die Fischerzunft» sei ganz ohne Geheimnisse, betont Jaeger. Mit dem Fotografen und Stylisten habe er nur Spass gehabt. Die Bilder entstanden in der Waschküche im ersten Stock, dem einzigen Ort mit konstantem Lichteinfall. Über die enge Wendeltreppe manövrierte Jaeger seine Kunstwerke hoch. Spontan erfüllte er den Wunsch des Fotografen nach einem simplen Hamburger und liess das Rezept gleich abdrucken. Der McJaeger besteht aus edlem Black-Angus-Rindsfilet und wird mit Wasabicreme serviert. Das Deutsche Institut für Koch- und Lebenskunst jubelt «Die Fischerzunft» zum «wohl schönsten und liebevollsten Kochbuch seit Jahren» hoch. Im Oktober erschien der romantische Band «Chocolate affairs», in dem sich Jaeger ganz von der Schokoladenseite zeigt. Neben dem Fisch habe ihm die Speise der Götter das ganze Leben begleitet, erklärt der Geniesser. Während er



André Jaeger: «Der Fisch symbolisiert Freiheit, Gesundheit und Vermehrung.»

der Ananastorte mit der dicken Schokoladenschicht aus der Kindheit nachträumt, möchte man sich an der aufgespiesssten Belle Hélène in Würfeln versuchen.

Zwei Rezeptbücher in einem Jahr, Kochhappenings in der neuen André's Cooking Academy in Zürich, die «Fischerzunft» mit neuen Kreationen auf dem

Niveau halten, aktuell zu Saint Nicolas oder Noël: Fast wie ein Fisch ist André Jaeger ständig in Bewegung. «Ich versuche zu leben und nicht gelebt zu werden», sagt der Spitzenkoch. «Jeden Morgen kann man entscheiden, ob der Tag lächelnd gestartet werden soll. So gesehen hat das Jahr 365 mögliche Festtage.»

## FINE DAS WEINMAGAZIN



## Bücher zum Verschenken oder auch zum Selberlesen.

Tre Torri. Der Verlag für Essen, Trinken und Genuss.



Château Mouton Rothschild  
Weinprobe & Kunst  
288 Seiten - 159,- sFr



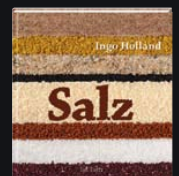
100 Meisterwerke des Weines/  
Deutschland  
224 Seiten - 80,90 sFr



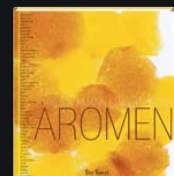
Die 1000 besten Weine  
432 Seiten - 49,50 sFr



Harmonie der Aromen  
von Hans Stefan Steinheuer  
256 Seiten - 80,90 sFr



Salz  
von Ingo Holland  
224 Seiten - 80,90 sFr



Aromen  
von Jörg Sackmann  
256 Seiten - 80,90 sFr

FINE Das Weinmagazin ist erhältlich im ausgewählten Buch- und Zeitschriftenhandel.

WERDEN SIE ABONNENT VON FINE DAS WEINMAGAZIN!

Abonnements: [www.fine-magazines.de](http://www.fine-magazines.de) oder per E-Mail: [abo@fine-magazines.de](mailto:abo@fine-magazines.de)  
Jahresabonnement für vier Ausgaben: Schweiz 130,- sFr

Tre Torri

...überall, wo es gute Bücher gibt, oder unter [www.tretrori.de](http://www.tretrori.de)