Fischhändler Herfried Effenberger kontrolliert die Kasse, *stern*-Mitarbeiter Michael Dietrich reicht frische Ware über den Tresen

Bitte ohne Gräten!

„Wie koche ich Seelachs?“ „Welchen Fisch für Fischstäbchen?“ Kunden fragen viel. Denn Fischkauf ist eine heikle Sache. Wir haben uns mal auf die andere Seite der Theke gestellt

Und ist der Fisch auch frisch?“ Herfried Effenberger, 55, schüttelt den Kopf. „Tut mir leid, da sind Sie bei uns an der falschen Adresse.“ Die Dame vor dem Verkaufswagen lächelt und fragt nach 300 Gramm Seelachsfilet. „Wie lange hält sich das denn?“ – „Acht Tage, es sei denn, Sie essen ihn vorher auf.“ Auf Fragen weiß Effenberger immer dumme Antworten. Die Kunden lieben ihn dafür.

Wir stehen auf dem Hamburger Ökomarkt in Blankenese, Heimat hochliquider Kapitäns- und Reederdynastien und somit wie geschaffen für gute Geschäfte. Effenberger bietet biologisch aufgezogenen Fisch feil, darunter Delikatessen wie Mecklenburger Zander oder die rare Bachforelle, dazu Wildfang aus Nordsee und Nordatlantik, Garant für beste Qualitäten.

Welche Köder – außer der Ware – muss er auslegen, damit die Kunden anbeißen? Wie sieht so ein Leben hinter dem Tresen eigentlich aus? Vielleicht erkenne ich mich ja auch selbst wieder, mit meinen Fragen und Nöten – und bekomme bei diesem Experiment Antworten und Lösungen. Denn Fischhändler, nicht wahr, sind ein bisschen wie Aktienbroker: Die Ware sieht vielversprechend aus, lecker, saftig und sollte sich gewinnbringend verarbeiten lassen. Andererseits kann Fisch in der Küche ein schwieriger Geselle sein, und wenn er schlecht ist – na, dann ist wirklich Krise. Ich frage Effenberger also nach einem Minipraktikum, und er willigt ein: „Treffpunkt Mittwochmorgen, halb sechs beim Großhändler, bei Lucia, Große Elbstraße.“ Mit Aufstehen, kleinem Frühstück und Anfahrt bedeutet das: um vier Uhr raus.

Effenbergers Autoscheinwerfer leuchten die Dämmerung aus, über den Asphalt fegen feinste Regentropfen. An der Laderampe schält sich Effenberger aus seinem Verkaufswagen. Uns überholt ein Mann, in den Händen eine weiße Wanne mit zuckenden Karpfen: „Ich kann sie einfach nicht töten, ich bring's nicht übers Herz.“ Er lässt schlachten, bei den „Profis da drinnen“. Bei Lucia Schumann, einem von 50 Großhändlern, die auf dem Hamburger Fischgroßmarkt jährlich 36 000 Tonnen Fisch verhökern. Zweimal wöchentlich, mindestens, steuert Effenberger den Lieferanten seines Vertrauens an.

Zweimal pro Woche prüft Effenberger das Angebot bei Lucia Schumann, dem Großhändler seines Vertrauens

Das Thermometer drinnen zeigt acht Grad plus, Neonlicht illuminiert Kachelraum. Schuppen spritzen durch die Luft, Messerklingen trennen sekundenschnell Kopf, Flossen, Mittelgräte und Bauchlappen von Kabeljaus. Sechs Männer stehen an roten Stahltischen – seit zehn Uhr gestern Abend. Über Nacht haben sie rund 900 Kilo Fisch filetiert.

120 Kilo Filet hat Effenberger gestern bestellt, darunter Seelachs, Biolachs, Lengfisch, Skrei-Kabeljau (im Winter in Norwegens Fjorden gefangen), Rotbarsch, Thunfisch und schwarzen Heilbutt: sein Standardangebot. Bei einem Rundgang angelt er sich noch Matjes, Krabben, Flusskrebse, Jakobsmuscheln, Tiger-Garnelen und Biobachforellen. Wir laden und fahren die Elbe entlang Richtung Blankenese. Mit im Wagen die Mitarbeiter Maria und Michael.

Die ersten Kunden huschen vorbei. Eine Prognose, Herr Effenberger: Wie viel setzen Sie heute um? „Von 9 bis 13 Uhr? Sagen wir: 1300 Euro, so gut wie amtlich.“ Noch herrscht Ebbe in der Kasse. Hier 200 Gramm Lachs, dort ein paar Fischfrikadellen. Gegen halb elf Uhr zieht das Geschäft an. Plötzlich stehen zehn Kunden vor uns. Einige sehen aus, als hätten sie nicht ewig Zeit. Jetzt muss alles ruck, zuck gehen. Nicht hilfreich: Das Kreuz schmerzt vom Stehen, die Füße sind schwer wie Blei.

„Ich brauch schnell ein Stück Fisch, muss in zehn Minuten zu Hause sein.“ Maria deutet auf den Lengfisch: „Wie viel brauchen Sie?“ Die Kundin: „Ein Erwachsener, zwei Kinder.“ Sie nickt, als Maria 400 Gramm mit dem Messer markiert. Die Frau verstaut ➔

FOTOS: RODERICK AICHINGER

den Fisch in der Tasche und bleibt dennoch stehen: „Und was mache ich jetzt damit?“ Effenberger: „Essen.“ Maria schiebt den Chef beiseite: „Salzen, auf beiden Seiten zwei Minuten in Olivenöl mit etwas Pfeffer sanft anbraten.“ Die Kundin: erleichtert.

Als Nächste steht eine junge Frau vor der Auslage. Immer wieder lässt sie neuen Kunden den Vortritt. Michael ahnt, dass die Kundin ein Problem quält, mit dem sie sich blamieren könnte. Schließlich winkt sie ihn zu sich und will hinter vorgehaltener Hand wissen: „Was nehme ich denn für Fischstäbchen?“ Eine leichte Aufgabe. Trotzdem legt Michael die Stirn in Falten: „Sehr gute Frage. Eigentlich Seelachs, ich aber würde Kabeljau nehmen. Kostet zwar ein wenig mehr, wäre aber Grundlage für ein außergewöhnliches Fischstäbchen.“ „Darüber“, sagt die Kundin, „würden sich die Kinder freuen.“

Jetzt der junge Mann mit Tochter an der Hand: Einen Fisch bitte, der „nicht nach Fisch schmeckt“. Effenberger empfiehlt Hähnchenbrust, Maria sagt: „Nehmen Sie Thunfisch, der erinnert an Rinderfilet.“ Die Kleine schüttelt sich: „Ich mag kein Rinderfilet.“ Was denn? „Hühnchen!“ Schließlich entscheidet sich der Mann für Rotbarsch. „Aber ohne Gräten!“, befiehlt das Töchterchen. Maria schneidet sie raus, und Effenberger sagt: „Für jede Gräte, die du noch findest, bekommst du nächstes Mal zehn Cent.“ Die Kleine: strahlend.

Nach 15 Jahren Praxis weiß Effenberger, was Kunden letztlich zum Kauf treibt: das Gefühl, bestens unterhalten zu werden – und die Gewissheit, bei Effenberger den frischesten Fisch in Hamburg zu bekommen. Aber auch der ist in der Hansestadt drei, vier Tage alt – im günstigen Fall. Wie antwortet er da auf Nachfragen? So eher nicht: „Gnädige Frau, der Seelachs wurde vor Norwegen gefangen. Die Trawler sind vor Ort ein, zwei Tage unterwegs, und die Lkws brauchen zwei bis drei Tage bis zum Großhändler. Erst danach kann ich Ihnen den Seelachs anbieten.“

Besser wirkt die Gegenfrage: „Sie wollen wissen, wie lange Sie den Seelachs aufbewahren können?“ Fangfrische Fische halten sich auf Eis gepackt und auf null Grad gekühlt mindestens eineinhalb Wochen. Also kann er seine Kunden beruhigen: gut eine Woche, vorsichtshalber vakuumiere ich Ihnen die Ware.

Vor mir steht jetzt eine Frau, Ende 30. Sie sieht aus, als zauberte sie einmal wöchentlich ein Fünf-Gänge-Menü für den etwa zehn Feinschmecker umfassenden Freundeskreis. „Sagen Sie, warum sind die Garnelen so teuer?“ Mittlerweile habe ich gelernt, dass Schnäppchen immer ziehen: „Schön, dass Sie fragen. Wir haben die Tiere heute Morgen beim Großhändler extrem günstig bekommen. Vor Spanien wurde eine Riesenmenge angelandet. Eine Seltenheit. Im Sommer bezahlen Sie das Doppelte dafür.“ – „Zeigen Sie mir doch noch einmal schnell, wie ich die zubereiten muss.“ Jetzt muss der Kundin nur noch das Wasser im Mund zusammenlaufen. Ich schäle ein Tier aus seinem Panzer, trenne den Kopf ab, schneide es bis zur Schwanzspitze in zwei Hälften und entferne den Darm: „Jetzt ab in die Pfanne, etwas Salz, Knoblauch, Chili und Petersilie dazu – mit Baguette, die beste Vorspeise der Welt.“

Die Schlange hinter ihr wächst, und die Frau zögert: „Ich lasse mir das noch durch den Kopf gehen“, sagt sie und verschwindet. Ich fasse es nicht: „Was habe ich falsch gemacht?“ Der Chef beruhigt mich: „Alles perfekt, so etwas passiert – auch uns.“

Zehn Minuten später kehrt die Frau zurück: „Ich nehme die Garnelen – aber nur, wenn ich das Anschauungsstück mit nach Hause nehmen darf.“ Sie bekommt es gratis dazu.

Michael Dietrich

PS: Effenbergers Umsatzprognose für Blankenese belief sich auf 1300 Euro; das Endergebnis um 13.10 Uhr: 1375,16 Euro. Hiermit amtlich.

FISCH KOMPAKT

Wichtige Fragen, gute Antworten

1 Ist der Fisch frisch?
Falls Sie Zweifel haben (auch wenn das Fleisch glänzt, die Augen prall und die Kiemen rot sind), bitten Sie den Händler um einen Daumendruck: Die Delle, die er auf der Haut oder im Filet hinterlässt, muss nach ein, zwei Sekunden verschwinden. Wenn nicht, liegen lassen. Das Gleiche gilt für Ware, die riecht. Entweder sie beginnt sich zu zersetzen oder ist bereits verdorben. Generell gilt: Bei perfekter Lagerung (0 Grad) hält sich Fisch etwa eineinhalb Wochen.

2 Welchen Fisch soll ich nehmen?
Schwer zu sagen. Um die richtige Antwort zu finden, muss der Händler wissen, ob Sie festes oder eher weiches Fleisch bevorzugen. Und mit welchen Beilagen Sie den Fisch servieren wollen. Erst danach kann er für Sie entscheiden.

3 Welche Fische schmecken Kindern?
Effenberger rät zu Schellfisch oder Zander. Der Mann ist mehrfacher Vater und spricht aus Erfahrung.

4 Hat der Fisch Gräten?
Absolut grätenfrei werden verkauft: Seeteufelfilets, Heilbuttfilets, Thunfisch, Schwertfisch und Marlin. Fische haben nun mal Gräten, auch Filets, die als „praktisch grätenfrei“ feilgeboten werden.

5 Welcher Fisch gilt als besonders gesund?
Alle Fische überzeugen als Vitamin- und Mineralstofflieferanten. Hering und Makrele sind zudem besonders reich an Omega-3-Fettsäuren. Star unter den Gesundmachern ist holländischer Matjes.

6 Woher stammt der beste Fisch?
Für in Deutschland gekauften Seefisch gilt: aus der Nordsee. Der delikateste Süßwasserfisch kommt aus ökologischer Zucht in Ihrer Region.

7 Wie viel Fisch nehme ich pro Person?
Erwachsene: 200 Gramm, Kinder: 100 Gramm.

8 Warum sind Biofische so teuer?
Weil sie doppelt so lange wie ihre herkömmlich gemästeten Artgenossen leben und unter optimalen Bedingungen aufwachsen. Ohne Hormone und Antibiotika. Irischer Biolachs wird vier Jahre lang im Atlantik gehalten, bis er mit muskulösem Fleisch in den Handel kommt. Normalerweise sind Zuchtlachse nach zwei Jahren schlachtreif.

9 Was machen Händler mit dem Fisch, den sie nicht verkaufen?
Wochenmarkthändler tauschen am Wochenende gern untereinander zum Eigenverzehr. Oder sie verkaufen die Reste zum Einkaufspreis an soziale Einrichtungen.

10 Kriegt man montags guten Fisch?
Grundsätzlich ja. Großhändler werden auch Sonntagnacht beliefert. Fakt ist aber auch: Viele Restaurants ordern Fisch meist gegen Wochenmitte – dann sind Nachfrage und Angebot entsprechend groß.

11 Womit kann ich meinen Freunden imponieren?
Deutsche TV-Köche schätzen die Jakobsmuschel. Aber auch Steinbutt, Seezunge, Skrei-Kabeljau oder Garnelen versetzen Feinschmecker in Verzückung.

12 Darf man Fisch überhaupt noch mit gutem Gewissen essen?
Kommt auf das Fanggebiet der jeweiligen Sorte an. WWF und Greenpeace helfen mit Ratgebern für den umweltfreundlichen Einkauf. Darüber hinaus verspricht das „MSC“-Siegel (Marine Stewardship Council) ökologisch vertretbaren Fang.

13 Warum führt Fischhändler Effenberger keinen Viktoriabarsch?
Weil der Nilbarsch im und am ostafrikanischen Viktoriasee für eine ökologische Katastrophe gesorgt hat und sein Geschmack in Fachkreisen oft als „schnittfestes Wasser“ beschrieben wird.

14 Was unterscheidet Krabbencocktail vom Krabbensalat?
Cocktails müssen 20 Prozent Krabben enthalten, Salate 40.

15 Wie viel Prozent aller Fische kommen aus Zuchtbetrieben?
Derzeit etwa 50 Prozent.