



Von Alblämmern und Landgockeln

Genuss-Geschichten
aus Baden-Württemberg
von Sabine Herre

HIRZEL



Sabine Herre

Von Ablämmern und Landgockeln

Genuss-Geschichten
aus Baden-Württemberg

Sabine Herre

*Von Alblämmern
und Landgockeln*

Genuss-Geschichten
aus Baden-Württemberg



S. Hirzel Verlag

Ein Markenzeichen kann warenrechtlich geschützt sein,
auch wenn ein Hinweis auf etwa bestehende Schutzrechte fehlt.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in
der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-7776-2090-9

Jede Verwertung des Werkes außerhalb der Grenzen des Urheber-
rechtsgesetzes ist unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für
Übersetzungen, Nachdruck, Mikroverfilmung oder vergleichbare
Verfahren sowie für die Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen.

© 2011 S. Hirzel Verlag
Birkenwaldstraße 44, 70191 Stuttgart
Printed in Germany
Einbandgestaltung: deblik, Berlin
unter Verwendung eines Fotos von © flucas – Fotolia.com
Druck & Bindung: Kösel, Krugzell
www.hirzel.de

INHALT

- 9 Wissen, was man isst
Über die Zukunft regionaler Produkte in Baden-Württemberg

Am Bodensee

- 14 Ein gutes Jahr für die Fischerin von Immenstaad
Wie Rheinströmung und Persil die Zahl der Felchen im Bodensee beeinflussen
- 19 Ein Fest für die rote Bülle von der Höri
Warum ein Benediktinerabt die Zwiebel an den Bodensee brachte
- 24 Aroma- statt Alphahopfen
Warum die Biere der Tettlinger Kronen-Brauerei zu den Besten der Welt gehören
- 29 Aprikosen mit grünem Pfeffer aus dem Hegau
Wie Markus Bruderhofer den Konzern Unilever verließ und zum Einweckglas kam

Auf der Alb

- 34 Wiesensalbei für das Alblamm
Drei Geschichten über das Leben der schwäbischen Schäfer
- 40 Schinkenwurst vom Wasserbüffel
Wie drei Schwaben und eine Schwäbin den Bubalus arnee auf der Alb heimisch machten
- 45 Ist es sinnvoll, auf der Alb eine seit 50 Jahren verschwundene Linsensorte anzubauen?
Biodiversität, Ertragssicherheit und Geschmacksvielfalt in der Praxis
- 50 »Die Kunden mögen Ziegenkäse, der nicht nach Ziege schmeckt«
Ein Besuch bei Käserinnen auf der Alb und im Schönbuch

Im Schwarzwald

- 56 Schweine aus Niedersachsen, Tannenholz vom Feldberg
Wie der Schwarzwälder Schinken zum zweitwichtigsten Schinken Europas wurde
- 61 Champagner aus Berlepsch und Boskop
Wie man in Sulz-Hopfau mit alten, aber auch neuen Apfelsorten experimentiert
- 66 »Ein Hinterwälder Rind im Rheintal, das ist kein Hinterwälder Rind mehr«
Der Koch Karl-Josef Fuchs über eine alte Schwarzwälder Rasse und den »Obermünstertäler«, den er aus der Milch ihrer Kühe macht
- 71 Wird es wieder Lachse in den Schwarzwaldflüssen geben?
Von der schwierigen Rückkehr eines Wanderfisches

Rund um Stuttgart

- 78 Viel mehr als nur Blut, Speck und Schwarte
Wie in Herrenberg eine der besten Schwarzwürste des Landes entsteht
- 83 Graubündner Capuns und slowakische Halušky
Wie man in anderen Regionen Europas Spätzle macht
Graubündner Capuns – Slowakische Halušky – Marchtaler Krebsknöpflein – Allgäuer Quarkspätzle mit Haselnüssen– Brätspätzle vom Hirschkalb mit rotem Kohlsalat
- 90 Süß oder trocken, weiß gekeltert oder im Fass ausgebaut
Wie sieht die Zukunft des Trollingers aus?
- 96 Von gschaffigen Pietisten, Jungwinzern und Geishirten
Wie sich das Remstal zur Genussregion der Stuttgarter entwickelt

Zwischen Rhein und Neckar

- 102 Safranschokolade und Traminer
Wie Chocolatier Eberhard Schell in Gundelsheim mit 2000 Aromen jongliert
- 107 Sauerteigbrot und Kraichgaudinkel
Wie SlowBaking sich die Backmittelindustrie zum Gegner machte
- 113 Leinöl für die Gesundheit, Mohnöl für den Genuss
Wie in Erlenbach die jüngste Ölmühle des Landes entstand

In Hohenlohe

- 120 Quarzkristalle, Kuhdung und viel Zeit zum Leben
Warum ein Demeter-Landgockel den spanischen Spitzenkoch Ferran Adrià begeistert
- 125 Ein US-Monopol auf ein tausendjähriges Getreide
Warum man auf dem Gründelhardter Buchenhof Brote aus Emmer, Einkorn und Kamut bäckt
- 130 Urwaldpfeffer aus Indien und ein Reinheitsgebot für die »Echt Hällische Wurst«
Was Rudolf Bühler für die Zukunft seiner Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft plant
- 136 »Armeleuteküche kann sehr reich sein«
Der Weinsachverständige und frühere Slow-Food-Vorsitzende Otto Geisel über schwäbische und badische Regionalküche und die Möglichkeiten, diese weiter zu fördern

Rezepte

- 144 Am Bodensee
Bodenseefelchen nach Matjes – Bodenseefelchenfilet mit Bülle – Weizenbier-Ragout – Ricottacrème mit karamellisierten Walnüssen und Gewürzbirnen
- 146 Auf der Alb
Lammkeule – Geschmorter Albbüffel-Tafelspitz – Leisa mit Schbätzla – Ziegenkäsebrot
- 147 Im Schwarzwald
Traditionelles Schinkenvesper – Neunthausener Apfelspeise – Glacierte Hinterwälder Kalbshaxe mit abgeschmelzten Frischkäsemaultaschen
- 150 Rund um Stuttgart
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst – Wasserspatzen – Dinkelspätzle – Hohenloher Spätzle – Gelee vom Trollinger Zimt-Pfitzauf mit weihnachtlicher Sauce und Kompott
- 154 Zwischen Rhein und Neckar
Traubenbrand-Schleckerle – Schwäbische Seelen – Salat von rohen Artischocken
- 155 In Hohenlohe
G'fillder Geißer – Gefüllte Poularde – Beerenmüsli mit Kamut®-Keimen – Fränkisches Hochzeitsessen – Bäckchen und Kotelett vom Limpurger Ochsen mit Topinambur

- 160 *Adressen*

Wissen, was man isst

Über die Zukunft regionaler Produkte in Baden-Württemberg

Die Alblinse und das Hinterwälder Rind, die Höribulle und das Schwäbisch-Hällische Schwein. Als ich vor fünf Jahren begann, über wenig bekannte, regionale Spezialitäten Deutschlands zu recherchieren, wurde schnell eines klar: In keiner anderen Region gibt es so viele traditionelle Haustierrassen und Gemüsearten, so viele jahrhundertlang gepflegte Produkte und Rezepte wie in Baden-Württemberg. Aus alten Apfelsorten wie dem Freiherr von Berlepsch fertigt man Schaumwein, aus Urgetreide wie Emmer oder Einkorn Bier und Brot. Zugleich jedoch entsteht auch viel Neues: Öl aus dem lange verbotenen Blaumohn, Schokoladentrüffel mit Riesling-Essig, Sanddornmark mit grünem Pfeffer – die Vielfalt regionaler Produkte zwischen Bodensee, Schwäbischem Wald und Kraichgau, sie sucht ihresgleichen.

Doch warum ist das so? Was machen Schwaben, Badener und natürlich die Franken aus Hohenlohe anders als der Rest der Republik? Bei der Suche nach einer Antwort auf diese Frage stieß ich stets auf zwei Dinge: Tradition und Eigensinn.

Da gibt es – besonders auf den rauen Höhenzügen der Alb – die Tradition der Armeleuteküche, der Cucina povera wie sie in Italien heißt. Eine Küche, die sich dadurch auszeichnet, dass sie auch die unscheinbarsten, aber allen zugänglichen Zutaten in Köstlichkeiten verwandelt. In der Rheinebene, im Badischen, sind dagegen die Einflüsse der französischen Hochküche, der Haute Cuisine, allgegenwärtig. Einflüsse, die nach und nach den Schwarzwald erreicht haben. Obwohl dieser nie eine herausragende Käseregion war, kommen aus Münstertal bei Staufen heute einige der besten Käse ganz Deutschlands. Sternekoch Vincent Klink sieht die Ursache für den Erfolg der Bauern aus seiner Heimat, dem Remstal, in ihrem vom strengen Pietismus geprägten Streben und Tüfteln. Nur so hätte die Wiege Württembergs zu einer der innovativsten Weinbauregionen Deutschlands werden können.

Bei meinen Gesprächen mit Produzenten und Konsumenten wurde jedoch immer wieder auch eines deutlich: Ohne die Unterstützung durch politische, gesellschaftliche und wirtschaftliche Initiativen wäre der Erfolg all dieser Spezialitäten kaum möglich gewesen. Und damit sind nicht nur die Milliarden-Subventionen der EU gemeint, die jedes Jahr ins Land fließen und zum Beispiel das Überleben des Alblamms sichern. Wichtiger noch sind die Maßnahmen direkt vor Ort, wie etwa die Arbeit von Plenum – dem »Projekt des Landes zur Erhaltung von Natur und Umwelt«, das unter anderem den Anbau der Alblinse und die Zucht des Albbüffels fördert. Seit 2007 findet in Stuttgart jedes Jahr die zentrale Messe von Slow Food Deutschland statt, einer Organisation, die als Genießerbewegung startete und der es nun mehr und mehr darum geht, Produzenten und Verbraucher zusammenzubringen. Denn genau hier liegt eine der größten Herausforderungen der meist kleinbäuerlichen Erzeuger: Es genügt nicht, nur guten Ziegenkäse herzustellen, man muss ihn auch verkaufen. Da Hofläden und Marktstände zu wenig Absatzmöglichkeiten bieten, muss nach neuen Vermarktungsmöglichkeiten gesucht werden. In Hohenlohe ist beispielsweise bereits ein Supermarkt allein für regionale Produkte entstanden, aber auch Lebensmittelhändler wie Edeka oder Rewe beginnen, ihre Regale dafür freizuräumen. So könnte die Zukunft regionaler Produkte aussehen.

Zugleich sind die Probleme der modernen, industrialisierten Landwirtschaft natürlich auch an Baden-Württemberg nicht vorbeigegangen. Am deutlichsten zeigt sich dies gerade bei den Spezialitäten, die zu den bekanntesten des Landes zählen. Die ständig wachsende Nachfrage nach Schwarzwälder Schinken hat zum Beispiel dazu geführt, dass für das hierfür verwendete Schweinefleisch nicht immer die höchsten Standards gelten. Für die »Schwaben-Milch«, den Trollinger, wird schon seit Jahren ein neues Image gesucht. Zu lange hatten die Genossenschaften mehr auf Quantität als auf Qualität gesetzt, jetzt versucht man, mit leichten, spritzigen Weinen ein neues, junges Publikum zu gewinnen. Und dann ist da natürlich noch die EU: Ihre immer strengeren Hygienevorschriften führen dazu, dass immer mehr Metzgereien das Metzgern einstellen und nur noch Waren von Großbetrieben anbieten.

Doch auch hier gibt es Ausnahmen. So entsteht in einer kleinen Metzgerei im Herrenberger Stadtteil Kayh eine der besten Schwarzwürste des Landes. Vom Brunnenhof in Mäusdorf kommt ein Landgockel, der bis zu vier Kilogramm schwer wird und Sterneköche wie den Spanier Ferran Adrià begeistert. Sucht man bei all diesen Herstellern nach den Ursachen für die Qualität ihrer Produkte, findet sich stets eines: Die Zeit. Was für den Wein gilt, hat auch für Käse und Schinken, ja selbst für die Herstellung eines Brotes seine Gültigkeit. Je mehr Zeit man ihm gibt, umso besser wird es. Dies ist der Hauptunterschied zur industrialisierten Landwirtschaft. Einen Monat braucht ein Turbohähnchen, um sein Schlachtgewicht von einem Kilogramm zu erreichen, auf dem Brunnenhof in Mäusdorf hat der Landgockel dafür doppelt so lange Zeit.

Und was ist mit »bio«? Wie wichtig ist der ökologische Anbau für die Qualität regionaler Produkte. Sicher ist, die Mehrzahl der hier vorgestellten Produzenten arbeiten nach den Richtlinien der EG-Ökoverordnung oder noch höheren Standards, auch wenn sie dies nicht immer an die große Glocke hängen. Zugleich ist »bio« kein Garant für den guten Geschmack eines Produktes. »Einfach nur die Chemie wegzulassen, das reicht nicht aus. Hinzukommen muss beste handwerkliche Praxis und soziale Verantwortung«, sagt etwa Rudolf Bühler, Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall. »Gut, sauber und fair«, so lautet auch der wichtigste Grundsatz von Slow Food.

Uon guten, sauberen und fairen Produkten handelt dieses Buch. Drei Monate lang bin ich dafür kreuz und quer durch Baden-Württemberg gefahren und habe Bauern und Winzern, Metzgern und Bäckern bei der Arbeit zugeschaut. Und ich habe natürlich ihre Produkte verkostet und ihre Rezepte gesammelt. Rezepte, die die Leser und Leserinnen hier ebenso finden wie ein Adressenverzeichnis und eine Karte der Reiseroute. Weshalb man es auch als kulinarischen Reiseführer durch Baden-Württemberg benutzen kann. Dieses Buch versucht zu erklären, woher die besondere Qualität der schwäbischen und badischen Produkte kommt. Schließlich sollte man wissen, was man isst.



Am Bodensee

Ein gutes Jahr für die Fischerin von Immenstaad

1

Wie Rheinströmung und Persil die Zahl der Felchen im Bodensee beeinflussen

Die Terrasse des Hotels Seehof in Immenstaad ist ein schöner Ort für ein ausgedehntes Abendessen. Bei Bouillabaisse von Bodenseefischen oder einem Matjesfilet vom Bodenseefelchen kann man in Ruhe beobachten, wie sich die Farbe des Sees im Laufe des Abends verändert. Leuchtete das Wasser gerade noch himmelblau, zeigt es sich in den folgenden Minuten grau und bleischwer, um dann in ein giftiges Grün zu wechseln, wie man es sonst nur von Karstflüssen oder Südseeinseln kennt. Wenig später wird es am Bodensee ein Gewitter geben, das drei Stunden dauert und für Wellen sorgt, die über zwei Meter hoch sind. Ein Sturm, der der Grund dafür ist, dass Edith Dickreiter an diesem Septemberabend ihre Netze nicht auslegt.

Nicht dass die Fischerin Angst hätte vor ihrem Bodensee. Vielmehr ist dieses »eine Nacht mal nicht hinausfahren« ein Luxus, den sie sich in diesem Jahr leisten kann. Trotz aller Unkenrufe über immer kleiner werdende Fische und immer schlechter gehende Geschäfte – 2009 ist ein gutes Jahr für die Fischer am Bodensee. Bis zu 100 Kilogramm hat Edith Dickreiter in manchen Sommernächten aus dem See gezogen, in den letzten Jahren waren es oft nur 25 bis 30 Kilogramm. Ein Zufall? Oder hat sich vielleicht doch etwas Grundlegendes verändert am Bodensee?

»Den plötzlichen Fischreichtum verdanken wir dem Rhein«, so lautet die überraschende Erklärung der Fischerin. Was Edith Dickreiter damit meint ist: der junge Rhein, der aus den Graubündner Alpen kommt und bei Bregenz in den Bodensee mündet, schiebt jedes Jahr unglaubliche Mengen Geröll in den See. Diese werden nur zum Teil ausgebaggert, was im Lauf der nächsten Jahrhunderte zur langsamen, aber stetigen Verlandung des österreichischen Bodenseeufer führen könnte. »Vorerst jedoch«, so Fischerin Dickreiter in einer ihrer präzisen und zugleich poetischen Formulierungen, »vorerst wächst der Fluss in den See hinein und verändert so seinen Fluss durch den See«. Was für sie heißt, dass der Überlinger See, in

dem sie fischt, immer weniger von der Rheinströmung beeinflusst wird. »So können sich hier die Nährstoffe für unsere Fische entwickeln, die Fische also in Ruhe groß werden.«

Edith Dickreiter liebt es, über solche Thesen zu diskutieren. Vor 30 Jahren hat sie nach der Realschule ihre zweijährige Lehre zur Fischerin begonnen, 1981 die Gesellen- und 1984 die Meisterprüfung abgelegt. Damit war sie eine von rund einem Dutzend Fischerinnen am See und setzte die Tradition ihrer Familie fort: Seit über 200 Jahren arbeiten die Dickreiters als Bodenseefischer. Ihre Arbeit, sagt die Fischerin von Immenstaad, mache sie »zufrieden«. Um sie ausüben zu können, müsse man die Natur genau kennen. Müsse Wind und Wetter und ihren Einfluss auf das Leben der Fische vorhersehen. Wissen, wann die Fische wo besonders gut stehen. Bei den ersten Sonnenstrahlen im Frühling zum Beispiel schwimmen diese nur knapp unterhalb der Wasseroberfläche. Im August dagegen müssen die Fischer die Netze tiefer hängen. Wegen der oben herrschenden Wärme suchen dann auch Felchen und Kretzer nach einer Sommerfrische und schwimmen hinab in die tieferen Zonen des Sees. Und dort sei, so Edith Dickreiter, schließlich auch das Angebot an guter Nahrung größer.

Plankton und Algen, Mückenlarven und Fischlaich. Die Nahrung der Fische, sie ist das wichtigste Thema der Fischer am See. Und dies hat natürlich seinen Grund. Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs gelangten nicht nur immer mehr landwirtschaftliche Düngemittel, sondern auch Waschmittelrückstände in den Bodensee, der vier Millionen Menschen in 320 Städten als Trinkwasserquelle dient. Zum völlig unerwarteten Problem entwickelte sich, so ein Vortrag an der Universität Bayreuth im Sommersemester 2008, die kontinuierlich wachsende Menge an Medikamenten, die in den Bodensee »eingetragen« wird. Bei einer Untersuchung der in den See mündenden Schussen wiesen Forscher 18 verschiedene Arzneimittelverbindungen nach, darunter einige Röntgenkontrastmittel und auch das in der Antibabypille enthaltene Östrogen.

Die Fische freilich störten sich weder an Arznei-, noch an Waschmittelrückständen. Im Gegenteil. Der Phosphateintrag ließ die Wasserpflanzen wuchern und die Felchen wurden dank Persil und Ariel immer fetter. Zugleich, so der Bayreuther Vortrag, leitete die Östrogenzufuhr eine noch weitgehend unerforschte Entwicklung

bei den Fischen ein: Sie verweiblichten. In Österreich waren laut einem Bericht des Fischereiverbandes damals bereits zwei Drittel aller Fische weiblichen Geschlechts.

Eine Feststellung, die nicht nur Männer alarmierte. Doch obwohl die Waschmittelindustrie von nun an Waschmittel mit immer weniger Phosphat auf den Markt brachte, lag die Konzentration dieser Salze im Bodensee noch 1980 beim Zehnfachen des natürlichen Wertes. Erst ab Mitte der 80er Jahre wurden die Klär- und Trinkwasseraufbereitungsanlagen so gut, dass sie auch in der Lage waren, Arzneimittelrückstände aus dem Bodenseewasser herauszufiltern. Das Wasserpflanzenwachstum ging zurück, die Fische im Bodensee wurde wieder männlicher – und kleiner. Was neue Probleme schuf.

»Wir Fischer«, so berichtet Edith Dickreiter, »hatten Angst, dass der Bodensee zu einem kargen, armen Gebirgssee wird.« Ein See, sauber, doch ohne Fische. Und auch in einem Film über die Fischer vom Bodensee wurde prognostiziert, dass dort die Hälfte der rund 150 Berufsfischer diesen Beruf aufgeben müsse, weil der See nur mehr kleine Fische für sie habe. Tatsächlich ging der Phosphatgehalt des Sees inzwischen von 87 Milligramm pro Kubikmeter auf sieben Milligramm zurück. Zu wenig, wie einige Berufsfischer meinten und ganz im Ernst forderten, dass er auf rund 14 Milligramm – so viel wie in den 50er Jahren – angehoben werden soll.

Der Dreckeintrag in den Bodensee wurde natürlich nicht erhöht – und dennoch gibt es nun plötzlich diesen Fischreichtum. »Ich glaube den bisherigen Erklärungen einfach nicht mehr«, sagt Edith Dickreiter und schüttelt den Kopf. Jetzt sei es an der Zeit ganz neu über das Leben im See nachzudenken. »Warum zum Beispiel«, so fragt die Fischerin, »fangen wir momentan Fische, die nicht wie üblich zwei, sondern sieben, ja sogar acht Jahre alt sind? Wo waren diese in den letzten Jahren?« Sicher ist nur, dass die Fische immer tiefer stehen. Früher, so erklärt Edith Dickreiter, »gaben die Monate an, wie tief die Fischer die Netze hängen müssen«. 5 Klafter – Armlängen – waren es im Mai, 6 im Juni. »Doch jetzt gehen wir im August schon 10 Klafter tief.«

Reiner Eckmann, Professor für Fischökologie an der Uni Konstanz bestätigt, dass es 2009 gerade im Überlinger See besonders viele Fische gab. Warum das jedoch so ist, dafür hat der Wissenschaftler keine Erklärung und gibt dies auch unumwunden zu:

»Einen solch plötzlichen Fischreichtum haben wir noch nie beobachtet.« Eine Veränderung der Rheinströmung hält er jedoch nicht für wahrscheinlich. Ziel müsse es jetzt sein, die Entwicklung und Verteilung der Nährstoffe »viel genauer als bisher zu verfolgen«.

Über das Leben im Bodensee sollte man also tatsächlich noch einmal ganz neu nachdenken. Und dabei mit dem Thema etwas gelassener umgehen. Bei der aufgeregten Debatte wird oft übersehen, dass der Bestand an Felchen nicht erst seit heute, sondern bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts reguliert und durch künstliche Bebrütung stabilisiert wird. »Eine absolut natürliche Form der Fischproduktion«, wie Fischökologe Reiner Eckmann meint. Zudem war die große Fischbeute in den 60er und 70er Jahren, nach der sich viele Fischer zurücksehnen, die Ausnahme. Vor dem Zweiten Weltkrieg wurden am Obersee nie mehr wie 600 Tonnen pro Jahr gefangen, meist lag die Quote sogar deutlich darunter. Erst 1956 wurde dann die Marke von 1000 Tonnen überschritten, 1977 mit 1897 Tonnen der Höchstwert erreicht – ungefähr zur gleichen Zeit also, zu der auch der Phosphatgehalt im See am höchsten war. Seit der Jahrtausendwende liegt der Fang bei 800 bis 1000 Tonnen pro Jahr und damit immer noch deutlich über den Vorkriegswerten. Wenn also in vielen Gasthäusern am See keine Fische aus dem See auf der Speisekarte stehen, könnte dies einen ganz anderen Grund haben: Für die Köche ist es bequemer, Tiefkühlprodukte aus Nord- und Ostsee zu verarbeiten. Was Edith Dickreiter in der Nacht aus dem See holt, das kann ihnen egal sein.

Angesichts der Vorherrschaft von holländischem Matjes oder polnischen Forellen ist der Verband der Badischen Berufsfischer inzwischen zu offensivem Marketing übergegangen. »Die Fische wachsen jetzt langsamer, daher ist auch die Qualität ihres Fleisches besser. Es ist knackig und fettarm«, heißt es auf ihrer Homepage. Tatsächlich hat der Bodenseefelchen einen Fettgehalt von lediglich 3 Prozent, zählt nur wenige Kalorien und eignet sich gut zur fettfreien Zubereitung wie Räuchern oder Grillen. Im Unterschied zu den Barschen, die am Bodensee Kretzer oder Egli heißen und nach den Felchen die zweitwichtigste Fischart am See sind. Die Kretzer bäckt man am Besten in einen Bierteig oder auch in Mehl gehüllt in der Pfanne sehr heiß aus. Für den Grill ist ihr Fleisch zu weich.

Edith Dickreiter fängt jedoch nicht nur Felchen und Kretzer, sondern auch die noch selteneren Bodenseefische wie Hechte, Seeforellen und Aale. Ein besonderes Angebot der Fischerin ist die inzwischen weitgehend unbekannte Trüsche, die auch Quappe oder Rutte heißt, zwischen zwei und fünf Kilogramm schwer wird und der einzige Süßwasservertreter in der Fischfamilie der Dorsche ist. Da Trüschchen klares Wasser lieben, leben sie vor allen an den Oberläufen von Flüssen – oder eben in dem nun so sauberen Bodensee. Berühmt geworden ist die Trüsche wegen ihrer Leber, die einen Fettgehalt von über 50 Prozent hat und schon vom römischen Autor Plinius vor 2000 Jahren als Spezialität erwähnt wurde.

Doch egal ob Edith Dickreiter viele Fische fängt oder nur wenige: Um mit ihrem Betrieb überhaupt überleben zu können, muss sie die Fische nicht nur fangen, sondern sie auch weiterverarbeiten. Sie schuppen, ausnehmen, filetieren und räuchern. Eine Stunde vor Sonnenaufgang fährt die Fischerin hinaus auf den See, um die Netze einzuholen, abends gegen 17 Uhr legt sie sie wieder aus. Oft ist sie auch noch um 19 Uhr draußen oder bereitet für eine Weinverkostung gebeizte Seeforelle, Saiblingmousse oder Matjes vom Bodenseefelchen vor. Ihre Fische liefert Edith Dickreiter an Privatkunden und an Gasthöfe wie den Adler, die Krone und den Alpenblick in Immenstaad. Am Kiosk ihrer Schwester, der direkt am Seeufer liegt, werden Felchen und Kretzer gegrillt, gebraten oder gebacken angeboten. Frischer kann man Fisch kaum bekommen.