



Daniel Schneeblei von Raguth Comestibles präsentiert und erläutert den Lehrlingen an seiner Station die Produktpalette tiefgefrorener Meeresfrüchte.

Foto bs.

Fisch im Fokus von 85 Lehrlingen

Erster Fisch-Workshop des Cercle des Chefs de Cuisine Davos

Mit einem solch grossen Ansturm auf einen erstmals auf diese Weise gehaltenen Workshop für Lehrlinge hatte niemand von den Organisatoren gerechnet. Lehrlinge aus fast allen Teilen Graubündens setzten sich einen Nachmittag lang im «Guggerbach» mit dem Thema «Fisch und Meeresfrüchte» auseinander.

BRIGITTE SCHÄRER

Der Cercle des Chefs de Cuisine Davos (CCCD) ist kein Verein, der sich nur ab und zu trifft und selber hochleben lässt. Seine Mitglieder setzen sich nachhaltig für den Nachwuchs ein. «Unsere Lehrlinge zu fördern ist uns ein wichtiges Anliegen», sagte Henri Wagener, Präsident des CCCD, im rasselvollen Vortragssaal des Alterszentrums Guggerbach. «Wer hier teilnimmt, ist ein «Winner», denn nur wer sich ständig weiterbildet, hat auch Erfolg im Beruf.»

Schulterschluss mit Fachmann

Als Dozenten hatte der CCCD Jann Rageth eingeladen, der das Familienunternehmen Raguth Comestibles in Landquart in dritter Genera-

tion führt. Kompetent und mit vielen Bildern referierte er im ersten Teil des Workshops eine Stunde lang über Fische, Fangmethoden, Zuchten, Logistik und Qualitätssicherung. Der Workshop sei keine Verkaufsveranstaltung seiner Firma, stellte Rageth gleich zu Anfang klar. «Es geht mir und meinen drei Mitarbeitern darum, euch Anwesenden die Vielfalt der Meeresbewohner sowie ihren Weg vom Fangplatz bis zu euch in die Küche aufzuzeigen.» 40 Prozent aller Produkte machen Fisch, Meeresfrüchte und Fischnebenerzeugnisse bei Raguth Comestibles aus (60 Prozent Geflügel- und Fleisch-Delikatessen). Seit 75 Jahren beliefert die Firma die Bündner und die Schweizer Gastronomie mit erstklassigen Produkten.

In seinem Vortrag kam Jann Rageth auch auf die Schattenseiten der weltweiten Fischproduktion zu sprechen: auf die Überfischung in Küstenregionen und die zweifelhaften Fangmethoden von schwimmenden Fischfabriken. Auch wies er darauf hin, dass der weltweit wachsende Bedarf an Fisch in den kommenden Jahren ein Problem werden könnte: «Fisch wird knapp werden, und darum werden Fischzuchten in der Zukunft immer wichtiger.» Heute

macht Fisch aus Zuchten sieben Prozent der Weltjahresproduktion aus. Das sind elf Mio. Tonnen.

Für die Lehrlinge besonders interessant war es zu verfolgen, was es alles braucht, bis ein fangfrischer Fisch küchenfertig vor ihnen liegt. Von den leistungsfähigen Fangplätzen der Weltmeere rund um den Globus bis nach Landquart ist eine ausgeklügelte Verpackungs- und Kühllogistik nötig. Erfahrung, Kompetenz und ein hohes Mass an persönlichem Engagement wie auch die Liebe zum Produkt und ständige Qualitätssicherung sind für Jann Rageth und die 40 Mitarbeiter seines Betriebs deshalb unabdingbar.

Drei Fischstationen

Nach dem Vortrag konnten sich die Lehrlinge an drei verschiedenen Fischstationen über die vielfältigen Meeres- sowie Süswasserprodukte und deren Veredelungen informieren. Es gab einen «Stand» mit ganzen Fischen, einen mit tiefgefrorenen Meeresfrüchten und einen mit (teilweise von Raguth Comestibles) selber veredelten Fischen wie Räucheraal, Graved-Lachs, verschiedene Kaviar-Sorten usw. An den drei Ständen referierten jeweils die Mitarbeiter von Raguth. Damit die jun-

gen Menschen auch aufnahmefähig blieben und sich vom Geschmack der Meeresfrüchte selber überzeugen konnten, reichten Henri Wagener und Roger Winkelmann (Chefkoch im «Guggerbach») eine feine Fisch-Consommé mit einer Einlage bestehend aus Riesenkrevetten. Die Lehrlinge nutzten die Präsentationen auch, um ihre Fragen direkt an die Fachmänner zu richten.

Im Herbst gehts ums Fleisch

Nach den Produktpäsentationen gabs für jeden Teilnehmenden eine Dokumentation sowie ein Diplom. Der grosse Erfolg des Fisch-Workshops zeigte den Organisatoren des CCCD, dass sie mit ihrer Veranstaltung ein Bedürfnis deckten. Sie möchten deshalb im Herbst einen weiteren Workshop zum Thema «Fleisch» abhalten. Die teilnehmenden Lehrlinge zeigten sich ebenfalls begeistert; einer meinte gar, so viel wie an diesem Nachmittag hätte er noch nie gelernt. Vielleicht half der Nachmittag aber auch, den jährlichen «mageren» Pro-Kopf-Konsum des Schweizlers an Fisch von gegenwärtig 7,7 Kilogramm etwas zu erhöhen (Vergleich: Schokolade 11 Kilo pro Kopf und Jahr und Fleisch 60 Kilogramm).