

# Villingen-Schwenningen

10.02.2011

## Hier kommt der Fisch frisch auf den Tisch

### Karl Decker verkauft Bodenseefisch auf dem Wochenmarkt



Frische von Sushi-Qualität verspricht Karl Decker auch für diesen schönen Loup de Mer.  
Bild: Nack

VS-Villingen (cn) „Die Leute sollten mehr Fisch essen“, findet Karl Decker, der den Stand der Bodenseefischerei Walter Geiger auf dem Villingen Wochenmarkt betreut. „Fisch ist gesund, hält schlank und fit, ist vielseitig in der Zubereitung und schmeckt hervorragend“, fasst er die guten Eigenschaften der Wasserbewohner für den menschlichen Speiseplan zusammen. Voraussetzung ist freilich, dass sie fangfrisch verkauft werden und aus nachhaltiger Fischerei stammen.

„Die natürlichen Fanggebiete dürfen nicht weiter geplündert werden, also sind wir auf Aquakulturen angewiesen“, macht Karl Decker Hintergründe klar. Die traditionsreiche Fischerei aus Salem ergänzt das eigene Angebot an Bodensee-Fischen durch

Edelfische und Meeresfrüchte, die bei ausgewählten Lieferanten eingekauft werden. Muscheln, Krabben und Seefische werden ausschließlich von zertifizierten Aquakulturen bezogen, die strengen ökologischen Auflagen und gesundheitlichen Richtlinien genügen. „Unsere Produkte enthalten garantiert keine Phosphate und Antibiotika“, versichert der Fischexperte, „wir bieten Sushi-Qualität“.

Späte Marktbummler wissen, warum sie ihren Lieblingsfisch bei Karl Decker vorbestellt haben – kurz vor Mittag ist der Stand fast leer. Zu den begehrten Köstlichkeiten gehören edles Pangasiusfilet ohne Haut, milder Butterfisch, Tintenfischtuben und norwegischer Winterkabeljau ebenso wie bodenständige Salzheringe und geräucherte Saiblinge, Makrelen, Forellen, Lachsstücke, Schillerlocken, delikate Salate und mehr.

Auch in der Zubereitung kennt sich der Fischexperte bestens aus, der im Konstanzer Inselhotel Koch gelernt hat und seit zehn Jahren den Geiger-Fisch auf Wochenmärkten verkauft. Der „Wolf des Meeres“ ist bei uns als Wolfsbarsch bekannt und wird nicht nur wegen seines festen, zarten Fleisches geschätzt, sondern weil sich seine wenigen Gräten leicht entfernen lassen.

Bereitwillig zeigt der Fachverkäufer den Kunden, wie sie selbst feststellen können, ob ein Fisch wirklich frisch ist. „Die Augen sollen klar sein, die Kiemen blutig und wenn man aufs Fleisch drückt, muss die Delle sofort verschwinden.“ Auch gegen „fischiges Riechen“ von weichfleischigem Fisch wartet er mit einem Tipp auf: Spiegelkarpfen und andere Grundler sollten lange gewässert werden, damit sie ihr leicht modriges „Gschmäckle“ verlieren.