

28.02.2014 Südkurier

## VILLINGEN-SCHWENNINGEN „Skrei ist der letzte Schrei“ Villingen-Schwenningen - Fischexperte Karl Decker schwärmt von Winterkabeljau.



Er macht Mut zu Fisch: Karl Decker auf dem Villingen Wochenmarkt.

Das gebundene Tuch auf dem Kopf verleiht Karl Decker ein wenig das verwegene Aussehen eines Piraten. In der Tat liebt er das Meer, Wasser überhaupt, vor allem den heimatischen Bodensee. Doch natürlich ist er kein Pirat, sondern gelernter Koch und Fisch-Experte, der seine Kundschaft auf dem Villingen Wochenmarkt unermüdlich über die

Vorzüge von frischem Fisch aus ökologisch verträglicher Haltung und Fangkultur aufklärt. Dafür garantiert die Bodensee-Fischerei Geiger, die nicht nur Felchen, Zander und Co. aus dem schwäbischen Meer anbietet, sondern auch ozeanische Fische und Meeresfrüchte. Das Angebot wechselt mit den Jahreszeiten, zur Zeit steht der legendäre Skrei von den norwegischen Lofoten hoch im Kurs. Karl Decker freut sich über Stammkundschaft, die weiß was sie will, ebenso über neugierige Fisch-Anfänger, die erste Versuche mit „einfachen“ Filets wagen. „Viele Leute haben Angst vor Gräten und gerade jüngere Kunden fürchten die Zubereitung.“ Es seien seine „schönsten Erfolgserlebnisse“, wenn es ihm gelinge, Skeptiker für ein Debüt zu gewinnen, die am nächsten Markttag vom gelungenen Fisch-Menü schwärmten und neue Produkte und neue Rezepturen ausprobieren wollten. „Fisch ist gesund, lecker, unglaublich vielfältig und überraschend unkompliziert.“ Für das kulinarische Potenzial von Fisch und seine variantenreiche Zubereitung begeisterte sich Karl Decker schon während seiner Ausbildung im Konstanzer Inselhotel. Nach Erfahrungen als selbständiger Gastronom zog es ihn die weite Welt. Sechs Jahre lang lebte er in Florida, bis ihn 1999 das Heimweh wieder an den Bodensee führte. Seither lebt er in Salem, verkauft Geiger-Fische am Stammdomizil und auf dem Villingen Münsterplatz und liebt seine Arbeit. „Dauerbrenner“ sei geräucherter und frischer Lachs „in Sushi-Qualität“, wie der Feinschmecker versichert. Das gelte auch für den frischen Saibling, der sein „blumiges Aroma“ mit ein wenig Butter in der Pfanne ebenso entfalte wie als Tartar.

### Aus der Barentsee

*Keine Frage, welcher Karl Deckers aktueller Lieblingsfisch ist: „Skrei ist der letzte Schrei!“ Der norwegische Winterkabeljau wird nur im Winter gefangen und hat noch bis April Saison. Der „Wanderer“, wie ihn die Norweger nennen, wächst nördlich des Polarkreises in der Barentsee auf. Erst im Alter von fünf Jahren macht er sich zu den rund 600 Kilometer entfernten Laichgebieten in den Lofoten auf, hat darum kein Fett, aber feines Muskelfleisch angesetzt. Die Norweger haben weltweit den größten Skrei-Bestand, weil sie besonders auf ressourcenschonenden Fang achten. (cn)*