

unterzeichnet, fast auf den Tag genau 120 Jahre danach stelle ich heute meine Recherchen an. Die Bregenzer Übereinkunft gilt als Meilenstein auf dem Weg zu einer nachhaltigen Fischerei am Bodensee. Sie regelt – wohl ein wenig detaillierter als unser See aus der indianischen Legende – die Rahmenbedingungen der Fischerei von der Maschenweite der Fischernetze bis hin zu Schonzeiten und Artenschutz. Es erstaunt mich, zu erfahren, dass der Gedanke einer nachhaltigen Bewirtschaftung des Bodensees bereits so lange praktiziert wird – und seit 120 Jahren dauerhaft funktioniert. Denn bis heute ist die ursprüngliche Bregenzer Übereinkunft noch in Kraft, da kein Partner jemals von seinem Kündigungsrecht Gebrauch gemacht hat.

Der Kreis schließt sich

Mittlerweile hat sich Jürgen Hallerbach, Küchenchef und Geschäftsführer des Seehotels, zu mir auf die Terrasse gesellt. Wir führen eine lebhafte Diskussion über nachhaltige Bodenseefischerei und Regionalität: „Im Seehof möchten wir unseren Gästen die Produkte der Region anbieten“, erklärt Hallerbach der sein Konzept. „Viele Gäste fragen auch, ob Felchen wirklich aus dem Bodensee stammt.“ Der Küchenchef setzt auf's Handgemachte: von den Saucen, für die jeden Monat zwei bis drei Zentner Kalbsknochen ausgekocht werden, bis zu den selbstgemachten Spätzle wird möglichst alles selber in der Hotelküche zubereitet – und im Idealfall stammen die Zutaten von regionalen Erzeugern. „Unsere Felchen bekommen wir

vom Fischer Meichle“ – und hier schließt sich der Kreis. Jürgen Hallerbach lädt mich ein, seine „Dreierlei Vorspeisen vom Bodensee-Felchen“ zu kosten: Geräuchertes Felchenfilet, Felchenmatjes an Hausfrauensauce und Felchen-Kaviar zu Creme Fraîche mit Kartoffelpuffer. Natürlich bin ich am meisten auf den Felchenmatjes gespannt. Der ist außergewöhnlich mild, kaum salzig und von einer ausgesprochen feinen Textur. Ich bin gespannt, wie er entsteht!

Wenig Salz, milder Geschmack

Bei Meichles in der Produktion herrscht Betriebsamkeit. Vater und Sohn filetieren den Fang vom Morgen und ein Mitarbeiter bereitet den Ansatz für die Felchen nach Matjes-Art vor. „Unsere Felchen nach Matjes-Art sind sehr mild gesalzen, gerade mal neun Prozent Salzgehalt hat die Lake“, erklärt Martin Meichle. „Beim norddeutschen Matjes dagegen liegt der Salzgehalt bei über 20 Prozent. Weil die jungen Heringe nur wenige Wochen im Jahr gefangen werden können, muss die Produktion für ein ganzes Jahr halten. Wir legen unsere Felchen jede Woche frisch ein, daher können wir auf die starke Salzung verzichten.“ Wo man nun dieses wundervolle Produkt kaufen kann? „Unsere Produktion geht zu einem großen Teil an Jürgen Hallerbach vom Seehof und in die Direktvermarktung“, klärt mich Martin Meichle auf. Nicht einmal mehr auf den Heimweg kann der Fischer mir etwas mitgeben, er ist komplett ausverkauft. Erst in drei Tagen ist der neue Ansatz Bodensee-Matjes fertig. So lange kann ich leider nicht mehr warten. 🐟



Seehof-Küchenchef Jürgen Hallerbach hat angerichtet.



Dreierlei vom Bodensee-Felchen