

Zürich

Der Muscheltaucher vom Zürichsee

Wirtschaft Ein Zürcher Start-up verkauft Muscheln aus dem Zürichsee, die aus Südostasien eingeschleppt wurden und sich in den hiesigen Gewässern rasant ausbreiten.

Thomas Zemp

Es ist «e Gänggelibüez», wie man der kniffligen Kleinarbeit im Dialekt so schön sagt: die Muscheln zu sammeln, vor allem aber, sie zu essen. Diese kleinen, bis etwa einen halben Zentimeter grossen asiatischen Körbchenmuscheln sind dem Gast kürzlich im Stadtzürcher Restaurant Gamper auf einem Tellerchen serviert worden. Sie stammten aus dem Zürichsee, seien aber aus Südostasien eingeschleppt worden und breiteten sich nun invasiv aus, sagte der Kellner. Die Muscheln kamen in der Schale serviert auf den Tisch.

Zehn Tage später steigt Manuel Vock bei der Seehalden in Oberrieden in den Zürichsee. Mit Taucherbrille, Schnorchel, einem Plastikharass und einem Werkzeug, das weder Rechen noch Schaufel ist. Wie es genau aussieht und funktioniert, will er nicht verraten, es ist seine Eigenentwicklung und quasi ein Betriebsgeheimnis. Denn Vock wettet nicht nur zum Vergnügen ins Wasser, sondern mehrere Stunden wöchentlich als Muschelfischer der Zürcher Firma Umami. Am Zürichsee dürfte er wohl der Einzige sein, der Muscheln teilweise an Land bringt. Er hat sich abgesichert, dass er nichts Illegales tut: Von der Jagd- und Fischereiverwaltung des Kantons hat er eine Bewilligung.

Einfache Zubereitung

Der 28-Jährige ist seit seiner Kindheit ein begeisterter Fischer. Vor drei Jahren hat er drei dieser asiatischen Körbchenmuscheln zufällig an Land gezogen. Er war erstaunt über die Entdeckung dieser «goldenen Muscheln», wie er sie nennt. Und er begann mit der Recherche und Versuchen. Er fand schnell heraus, dass diese Kleinmuscheln einfach zu kochen sind: «Man kann alles mit ihnen machen, was man mit Venusmuscheln macht, zum Beispiel Spaghetti alle Vongole.» Ein Koch brauche wenig Zeit, um sie zuzubereiten. Im Gegensatz zu den ebenfalls eingeschleppten Wandermuscheln, mit denen Vock auch herumgetüftelt hat. «Diese musste ich zuerst zwei Stunden kochen, bis sie ihren modrigen Geschmack verloren hatten. Für Profiköche in Restaurants ist der Aufwand damit deutlich zu gross.»

Vock gehört zu den drei Gründungsmitgliedern der Firma Umami. Schlagzeilen machte sie im vergangenen Oktober, weil sie in einem ehemaligen Banktresor Microgreens züchtete – kleine Pflanzen aus Gemüse- und Kräutern wie Radieschen, Rucola oder Erbsen. Diese kann man zum Beispiel Salaten oder Sandwiches beigegeben.

Dazu haben sie ein kleines und in sich geschlossenes Ökosystem mit Fischen, Garnelen, Pflanzen und weitere Organismen entwickelt, das einen eigenen Wasser- und Nährstoffkreislauf bildet. An der einen Wand ist ein kleines, grünes Paradies entstanden, an ihr fliesst das Wasser über Grünpflanzen und Moose hinunter. «Das Einzige, was wir dem System beifügen, ist biovegetarisches Futter für die Fische und gelegentlich Wasser»,



Nachdem Manuel Vock die Muscheln aus dem See geholt hat, müssen die geöffneten Exemplare aussortiert werden. Fotos: Thomas Egli

«Im Winter brauche ich einen Trockenanzug.»

Muscheltaucher Manuel Vock

sagt Denis Weinberger, ein weiteres Gründungsmitglied. Die Fische wiederum dienen als Nährstofflieferanten der Pflanzen. Unterdessen haben sie ihren gesamten Geschäftssitz ins Gewerbegebiet in Altstetten verlegt – vom Keller an der Bahnhofstrasse in den vierten Stock an der Badenerstrasse.

Fast alle Produkte von Umami wachsen in diesem Ökosystem. Zwei Ausnahmen gibt es: den Sauerklee, den die Umami-Leute im Wald holen. Und die

asiatischen Körbchenmuscheln aus dem Zürichsee. Ihre Erzeugnisse verkaufen sie an Gastronomen, aber auch über den landwirtschaftlichen Onlinevertrieb Farmy.ch sowie teilweise über Grossdetaillisten wie Migros, Jelmoli und Globus. Die Muscheln gehen momentan ausschliesslich an Restaurants. Ziel ist es aber, diese über Globus auch Privatkunden zugänglich zu machen.

Im Restaurant Gamper hat Koch Marius Frehner die Körbchenmuscheln, die er von Umami erhalten hat, nach dem klassischen Rezept Escabeche gekocht: in Olivenöl konfiert und in Essig mit Kräutern und Zwiebeln mariniert.

Der Gast hat das Muschelfleisch mit der Gabel aus der offenen Muschel herausgepickt

oder es mit den Zähnen herausgeschabt. Geschmacklich, das sagt Koch Frehner so, wie es der Gast selbst auch erlebt hat, sind die Muscheln wenig ergiebig – da ihnen das iodige Bouquet des Meeres fehlt. Zudem sind die Muscheln so klein, dass sie von der Konsistenz her kaum etwas hergeben. Frehner kann sich vorstellen, die Körbchenmuscheln seinen Gästen ab und zu als Spezialität aus der Region zu servieren.

Bis 100 Kilo wöchentlich

Seit sechs Wochen hat Umami die Körbchenmuscheln im Angebot. Vock holt momentan wöchentlich etwa zehn Kilogramm aus dem Wasser. Die grosse Arbeit jedoch ist nicht das Sammeln, sondern das Aussortieren. Rund die Hälfte der Muscheln

sind offen, sie müssen momentan von Hand aussortiert werden. Beides, das Sammeln und das Sortieren, muss noch effizienter werden, damit sich der Verkauf der Muscheln für Umami rechnen. Vock experimentiert momentan mit verschiedenen Methoden. Zum Beispiel einer Art Sauger, um die Muscheln vom Seegrund zu holen. Ziel sei es, wöchentlich 100 Kilogramm verkaufen zu können, sagt er.

Noch sind die Temperaturen im Zürichsee angenehm für Muscheltaucher Vock, er kann unter Wasser in Badehosen arbeiten. Einen Neoprenanzug für kältere Temperaturen hat er sich allerdings bereits zugelegt. «Im Winter brauche ich einen Trockenanzug, um das eiskalte Wasser auszuhalten.»

Der Eindringling aus dem Fernen Osten

Die Asiatische Körbchenmuschel ist nicht die erste fremde Muschel, die sich in hiesigen Gewässern ausbreitet. Bereits zuvor hat sich die Wandermuschel breitgemacht. Die Körbchenmuschel sei im Ballastwasser, das die grossen Meerschiffe mitführen, nach Europa gekommen, sagt der Langnauer Fischexperte und Gewässerspezialist Rolf Schatz. Dieses hätten Schiffe aus Südostasien in den Häfen im Norden

Europas mit der Muschel ausgelassen. Den Rhein hinauf hat sie es in die Schweiz geschafft.

Zeitlich lässt sich das anhand von Medienberichten nachvollziehen. Anfang des Jahrtausends schrieben Basler Zeitungen erstmals über die Muscheln. Im Januar 2008 war dann in ersten Artikeln zu lesen, dass sie den Weg in den Bodensee fanden. 2011 erschienen die ersten Artikel in den Zeitungen am Zürichsee. Unter-

dessen sind die Muscheln auch in Gewässern wie dem Greifensee und in Flüssen zu finden.

Welche Auswirkungen die Körbchenmuscheln auf den Zürichsee haben werden, weiss Rolf Schatz nicht. Sie verbreiteten sich aber schnell und deckten den Seegrund zu, womit sie anderen Tieren Lebensraum wegnehmen. Zudem würden sie sich von Plankton ernähren. Das sei auch das Futter von Jungfischen.

Der Pfäffikersee ist bis anhin frei von invasiven – also eingeschleppten – Wassertieren. Darum hat die Regierung besonderen Schutz erlassen. Wer dort ein Schiff einwassern will, muss es speziell reinigen. Denn heute weiss man laut Schatz, dass nicht Vögel die Muscheln verbreiten, sondern Schiffe, die vom einen zu einem anderen See transportiert werden. Die Tiere kleben an den Rümpfen der Boote. (zet)

Busfirma stört sich an Verkehr in einer Sackgasse

Rekurs In einem seltsamen Streit um ein Bauprojekt in Bassersdorf ist ein Entscheid gefallen.

Für den Logistikbetrieb Emil Egger ist das Areal an der Grenze von Bassersdorf zu Kloten ein «Glückstreffer». Hier möchte das Unternehmen ein neues Logistikzentrum für Schwerguttransporte bauen – in der Industriezone, nah an den Autobahnzufahrten. Heute befindet sich auf dem 12 000 Quadratmeter grossen Areal ein Parkplatz. Egger will ein zwanzig Meter hohes Gebäude und zwei grosse Lagerhallen bauen. Eine dreigeschossige Tiefgarage soll 158 Autos von Angestellten Platz bieten.

Dafür will Egger 19,75 Millionen Franken investieren und bis zu 50 neue Arbeitsplätze schaffen. Eigentlich hätte mit dem Bau bereits im Februar begonnen werden sollen. Doch die Eurobus AG rekuriert gegen die Baubewilligung, nachdem der «Zürcher Unterländer» im September 2018 über die Pläne berichtet hatte.

Die Busfirma betreibt auf der gegenüberliegenden Seite der Grindelstrasse, einer Sackgasse, einen Standort. Sie befürchtet ein hohes Verkehrsaufkommen aufgrund der rund 80 Lastwagenfahrten pro Tag und der Angestellten, die auf dem Areal parkieren. Solche «verkehrsintensiven Einrichtungen» seien nicht zonenkonform, argumentierte die Eurobus AG.

Gericht lehnt Einwände ab

Von «verkehrsintensiven Einrichtungen» spricht man, wenn an mindestens 100 Tagen im Jahr mehr als 3000 Fahrten erzeugt werden. Davon sei das geplante Logistikzentrum meilenweit entfernt, argumentieren die Emil Egger AG und die Bassersdorfer Fachkommission Bau. Dieser Argumentation folgte das Baurekursgericht in einem vergangenen Woche publizierten Entscheid, über den gestern auch der «Zürcher Unterländer» berichtete. Das Gericht lehnte alle Einwände der Eurobus AG ab und verfügte einzig, das Areal müsse tagsüber geöffnet sein, damit der Verkehr auf der Grindelstrasse nicht von Lastwagen behindert werde, die vor dem Tor warteten. Eurobus muss 7000 von 8000 Franken Gerichtsgebühren übernehmen und der Emil Egger AG eine Entschädigung von 1800 Franken bezahlen.

Indirekte Konkurrenz

Auf dem Areal sollen vor allem Pneukräne gelagert werden. Solche Kräne, die auf Baustellen zum Einsatz kommen, betreibt auch die Welti-Furrer. Sie gehört wie die Eurobus AG zur Knecht Holding. Ob es eine Rolle spielte, dass Welti-Furrer eine Konkurrenz von Emil Egger ist, war gestern nicht in Erfahrung zu bringen. Weder von der Eurobus noch von der Knecht Holding war jemand für den TA erreichbar.

Zu diesem möglichen Zusammenhang wollte sich auch Michael Egger, der im Familienunternehmen Emil Egger für das Projekt zuständig ist, nicht äussern. Er zeigte sich jedoch erfreut über den Entscheid des Baurekursgerichts und sagte: «Sobald der Entscheid rechtskräftig ist, werden wir mit der Planung des Logistikzentrums fortfahren.»

Corsin Zander