



# Original Fish Freshest Fish & Seafood

Fotografie **CHRISTINE ZENZ** Text **MARION MICHELS**

## Das angesagteste Geschäft für Fischliebhaber in Küsnacht ZH!

Die Besitzer des exklusiven Fischgeschäftes sind die Brüder Benedict und Georg von Tschärner. Zwei echte Schweizer mit akademischem Background und unternehmerischem Weitblick. Feinschmecker aus Leidenschaft. Für die Erstellung des Businessplans für **Original Fish** reisten die beiden Brüder unter anderem auch in die Bretagne. Ihr Ziel war es, kleine Fischer vor Ort kennenzulernen und an den Criées, den örtlichen frühmorgendlichen Versteigerungen der nachts gefangenen Fische, teilzunehmen. An diesen, für diese kleinen Küsten einzigartigen Fischauktionen wird der Fang der kleinen Fischer von der Leitung des jeweiligen Hafenbetriebes nach allgemein geltenden Kriterien der französischen Fischerei organisiert. Hier gibt es keine Zertifikate wie das Label MSC. Dieses Label ist aus Kostengründen den grossen Fischereigesellschaften vorbehalten. Vor Ort in der Bretagne zählen andere Qualitäten. Allem voran die Fangmethoden. Ein prägnantes Beispiel ist der Fang des ikonischen Wolfsbarsches. Im Handel allgemein bekannt als **Loup de mer**. Aufgrund der Fangmethode, in der Bretagne wird er mit der Leine gefangen, **Bar de Ligne** genannt. Bei dieser Fangmethode erleidet das Tier keine Verletzungen.



Leinenfischerei ist aktiver Tierschutz im Sinne der Nachhaltigkeit. Diese Fangmethode hat in der Bretagne einen grossen Stellenwert. Die unzähligen kleinen Fischereibetriebe haben Boote bis acht Meter Länge. Ein- oder Zweimannbetriebe mit beschränkten Kapazitäten. Bei diesen Fischern ist der Qualitätsstandard wesentlich höher als auf den industriellen Fischkuttern, die zum Teil mit langen Schleppnetzen oder grossen Netzen grosse Fischmengen fangen. Die Brüder von Tschärner pflegen direkte Kontakte zu den Mareyeurs, den kleinen örtlichen Händlern und garantieren damit Exklusivität, absolute Frische und die Nachhaltigkeit ihrer Produkte.

- 1 Schwanzflosse von einem frisch gefangenen Bar de Ligne.
- 2 Die Brüder von Tschärner hinter der Fischtheke.
- 3 Das täglich wechselnde Angebot in der Frischfisch-Vitrine von Original Fish.



Geschäftsführer Cosmo Steinmetz leistet in der Schweiz Pionierarbeit bei der Dry-Aged-Methode von Fischen. Er kreiert mit dieser Reifungsart neue Geschmacks- und Konsistenz-erlebnisse. Richtungsweisend für exklusiven Fischgenuss.





Ein Anliegen der Brüder von Tscherner ist es, im Team jedem Mitglied den Job zu ermöglichen, den es mit Leidenschaft ausübt. Das ist die beste Erfolgsgarantie für perfekte Zusammenarbeit und Kundenzufriedenheit!

«Die besten Produkte haben immer die überzeugendste Nachhaltigkeitsqualität.» –Benedict von Tscherner  
Nachhaltigkeit ist das Kennzeichen für die Kleinfischerei in der Bretagne. Die Fische aus dem Atlantik haben aufgrund des kalten Wassers ein äusserst attraktives Nahrungsangebot, das den Geschmack der Fische optimiert. Die kleinen Fischer sind von den Wetterbedingungen abhängig. Das Risiko, nicht den bestellten Fisch liefern zu können, besteht immer. Das bedingt, dass im Tagesangebot von **Original Fish** sogenannte Schönwetterfische und Schlechtwetterfische angeboten werden. Ein Beispiel: Die unheimlich aussehende Rascasse ist ein köstlicher Schönwetterfisch. Sie lebt gut geschützt in den Felsen vor der Küste, sodass die Fischer sie bei Sturm nicht fangen können. Die Fischer vor Ort sind eins mit der Natur und damit abhängig von ihr. Das wetterbedingte, wechselnde Angebot macht den Einkauf bei **Original Fish** spannend und inspirierend. Besonders, da das Team ein unglaubliches Wissen über die Fische und ihre Lebensbedingungen hat. Ein besonderes Extra bei **Original Fish**: Das Team teilt gerne seine eigenen tollen Rezepte mit den Kunden.

Bei **Original Fish** findet der Kunde den seltenen japanischen Hamachi-Fisch. Eine kleine Anekdote: Der japanische Starkoch Keisuke Takatori besuchte das Geschäft. Er sah in der Auslage einen original Hamachi-Fisch und erkannte ihn sofort als einen «echten Japaner». Heute zählt der Starkoch zu den renommierten Kunden von **Original Fish**. Der Hamachi-Fisch hat weissliches bis rosarotes Fleisch. Das Fleisch ist mit wenig Fett leicht marmoriert. Und damit das Geheimnis für seinen frischen, vollmundigen und buttrigen Geschmack. Im Handel wird der Hamachi oft Kingfish genannt. Er wird in verschiedenen Ländern Europas gezüchtet. Ein in Europa gezüchteter Kingfish hat nicht die Qualität eines echten japanischen Hamachi.



- 4 Der Dry-Aged-Fish-Kühler mit einem Hamachi-Fisch und Doraden.  
5 Team v. l. Benedict von Tscherner, Momo Osman, Cosmo Steinmetz und Georg von Tscherner.  
6 Ein original Hamachi-Fisch aus Japan.



### Wissenswertes

Die heutige Population des Blauflossenthunfischs ist ein gutes Zeichen dafür, dass fast ausgestorbene Populationen sich wieder erholen können. Ausgewiesen in ICCAT-Zertifikaten.

Die Produktpalette im Geschäft ergänzt das Thema Fisch. Die Produkte zweier Länder dominieren das Angebot. Japan, weil die Japaner eine unglaublich gute Fischküche zelebrieren. Und Italien mit seiner mediterranen Küche, in der Fisch ebenfalls eine grosse Rolle spielt. Bei den japanischen Produkten ist die Auswahl von Sake sehr erwähnenswert. Sie wurde durch einen Sake-Sommelier zusammengestellt. Im **Original Fish** finden Sie das gesamte Sushi-Zubehör. Dazu eine exklusive Sojasaucen-Auswahl, Yuzusaft und eine absolute Seltenheit: frische Wasabi-Wurzeln. Sie werden auf Wunsch auf einer Spezialreibe für Sie vorbereitet, da sie in ihrer Konsistenz unglaublich hart sind. Italien ist mit hervorragender Pasta, Risottoreis und exklusiven Olivenölen vertreten. Im Mittelpunkt des Ladens steht ein Tisch mit einem exquisiten Sortiment vom Blauflossenthunfisch in Dosen. Ergänzend für den Connoisseur bietet **Original Fish** verschiedene, hochwertige Kaviarsorten an. Eine von ihnen ist der erschwingliche Lachskaviar. Er stammt von wild lebenden Lachsen in Alaska und wird in Basel bei dem Kaviarspezialisten Trebla weiterverarbeitet. Eine köstliche Versuchung!



7 Verschiedene Sake-Sorten.

8 Ein Teil des Sortiments von italienischen und japanischen Spezialitäten.

9 Lachskaviar-Varianten.



10

Die Geschichte des erfolgreichen Geschäftsmodells von **Original Fish** in Küsnacht geht weiter. Zurzeit suchen die Inhaber einen weiteren, attraktiven Standort. Hinter einem erfolgreichen Projekt stehen immer Menschen mit dem Mut zum Risiko. Mit dem Glauben an ihr Projekt. Und mit einem perfekten Businessplan mit klaren Zielen. Allein wegen der fröhlichen, lockeren Stimmung im Ladenlokal lohnt sich ein Besuch bei **Original Fish**! Schauen Sie einmal vorbei und lassen Sie sich inspirieren. ●



11

- 10 Momo Osman.  
11 Sashimi vom Hamachi-Fisch.  
12 Ein Blick in das Verkaufslokal.

**ORIGINAL FISH**  
Rosenstrasse 8  
8700 Küsnacht  
Di-Mi: 10-18 Uhr  
Do-Fr: 10-18.30 Uhr  
Sa: 9-16 Uhr  
—original-fish.ch



12