

«Der anonyme Brief kam aus Meilen»

Ein anonymes Schreiben hat Dario Fumagalli zum Umdenken bewegt. Der Uetiker Wirt streicht bedrohte Fischarten von seiner Speisekarte.

Mit **Dario Fumagalli*** sprach **Lorenzo Petró**

In Ihrem Restaurant verschwindet der Schwertfisch ab sofort von der Speisekarte, weshalb?

Wir achteten schon immer darauf, woher unsere Lebensmittel kommen. Aber letzthin fand ich ein anonymes Schreiben in meinem Briefkasten. Es war ein Greenpeace-Inserat, das mit dem Skelett eines Schwertfisches auf die lediglich 10 Prozent Restbestand dieses Fisches in den Weltmeeren aufmerksam macht. Von Hand war daraufgeschrieben: «Auch auf Ihrer Speisekarte». Da nahm ich Kontakt mit meinem Lieferanten auf.

Mit dem Resultat?

Es hat sich herausgestellt, dass Bianchi Comestibles Schwertfisch seit Januar gar nicht mehr im Angebot hat. Ohne viel zu überlegen, hatte ich einen Restposten des Fisches bei ihm eingekauft. Bei Bianchi gibt es seit Anfang Jahr auch keinen anderen Fisch mehr, der auf der roten Liste der bedrohten Arten steht: Weder Hai noch Aal noch Rochen. Der Händler arbeitet seit diesem Jahr in der Seafood Group mit dem WWF zusammen und will sein Angebot schrittweise auf Fische aus nachhaltiger Fischerei und Zucht umstellen.

Schwertfisch oder Thunfisch sind Bestandteil typischer italienischer Speisen. Müssen Sie sich nun stark einschränken?

Nein, es geht in der Gastronomie ja nicht darum, dem Kunden möglichst alles zu bieten. Viel wichtiger ist es, etwas Gutes aus den Zutaten zu kochen und dies schön zu präsentieren. Der Gast isst, was er auf der Karte vorfindet. Da können wir mithelfen und dafür sorgen, dass keine bedrohten Tierarten konsumiert werden. Und es geht nicht nur um bedrohte Arten. Wegen der zerstörerischen Fangmethoden verwenden wir seit Jahren keinen Steinbutt mehr und kaufen keine Shrimps aus Zuchten, die Mangrovenwälder zerstören.

Wie ist es mit Seezunge und Gelbflossenthuna, die Sie noch im Angebot haben und die als gefährdet gelten? Wann stellen Sie um?

Diese Woche wechseln wir, wie immer nach rund zwei Monaten, unsere Speisekarte. Das vorgesehene Gericht mit Gelbflossenthunfisch werden wir durch zertifizierten weissen Thunfisch ersetzen. Die Seezunge ist gemäss unserem Vertreter keine gefährdete Art. Er klärt das aber noch genau ab. Ansonsten ersetzen wir sie für die restlichen Tage durch eine andere Fischart. Das Thema ist komplex, und die Empfehlungen des WWF sind gar nicht so einfach zu befolgen. Wir legen aber grossen Wert darauf, nur noch Fischarten anzubieten, die nicht bedroht sind.

Hat sich die Person, die Ihnen den Brief geschrieben hat, noch einmal gemeldet?

Nein, alles was ich weiss, ist, dass der Brief in Meilen eingeworfen wurde. Das sieht man am Poststempel. Ich würde mich aber gerne persönlich mit der Person Unterhalten. Solch konstruktive Kritik nehme ich gerne an.

**Dario Fumagalli führt mit seiner Frau Kathrin seit einem Jahr das italienische Restaurant Fumagalli im Riedsteg in Uetikon. Über Karfreitag und Ostern bleibt das Restaurant geschlossen.*

«Bianchi zwingt Restaurants zum Umdenken» Seite 15, Bund «Zürich und Region». Informationen auf www.wwf.ch/fisch

