

Der unmögliche Lachs

Wie ein Zürcher Theaterschauspieler und der Enkel eines zaristischen Hoflieferanten in der abgelegensten Ecke des Toggenburgs eine Seafood-Hochburg schufen.

Edgar Schuler
Ebersol SG

An diesem letzten Samstag vor Weihnachten ist auf der Balik-Farm ganz schön viel Betrieb. Oben herrscht festliche Stimmung auf dem Weihnachtsmarkt. Statt Glühwein und Marroni kann man sich hier Champagner, Kaviar und natürlich Balik-Lachs servieren lassen. Unten läuft die Rauchlachsproduktion mit den unzähligen Handgriffen im Doppelschichtbetrieb. So wie jeden Tag in den Wochen vor Weihnachten. Zwischen den beiden Welten wetzt Produktionsleiter Tadas Siksnys hin und her. Er ist seit vier Uhr morgens auf den Beinen, als das Holz für die Räucherherd angezündet wurde.

Weder der mondäne Markt noch die Räucherei passt so recht in die Landschaft. Der Weiler Ebersol klebt am Steilhang eines kargen Toggenburger Hügels. Der Lachs stammt aus einem Fjord in Norwegen, 1600 Lastwagenkilometer entfernt. Genossen wird Balik 10 000 Meter über Meer in der First Class der Swiss. Oder etwas tiefer in St. Moritz auf der Corviglia, 2486 Meter über Meer, wo Reto Mathis Haute Cuisine wörtlich nimmt und einen Vorspeiseteller mit Lachs für 54 Franken serviert. Viele Schweizer lassen sich ihr Rauchlachsfilet für Weihnachten und Silvester aber auch einfach nach Hause schicken. Ein Anruf in Ebersol genügt.

Der gottvergesene Standort hat seine Tücken. Auf dem Weg zu den Kunden ist auch schon ein Lieferwagen vom Zugangssträsschen in ein Tobel gestürzt. Das Untertoggenburg als Seafood-Hochburg ist so unwahrscheinlich wie die ganze Geschichte des Hauses Balik.

Gölä und der Lachs

In dieser Geschichte kommen vor: ein FDP-Regierungsrat, der letzte Zar aller Russen, der Modeschöpfer Yves Saint Laurent, ein in Genf lebender Däne, der als Kind einen Klavierwettbewerb gewonnen hatte, ohne Noten lesen zu können. Und der Mundartrockstar Gölä.

Am Anfang und im Zentrum aber stand Hans Gerd Kübel. Der Mime aus Frankfurt war in den 70er-Jahren am Schauspielhaus Zürich unter Harry Buckwitz eine feste Grösse, der erste Nostromanni in Dürrenmatts «Die Frist». Mit 42 Jahren fasste Kübel Aussteigerpläne. Zusammen mit seinem damals halb so alten Lebenspartner Martin Klöti, der heute in der St. Galler Regierung sitzt, kaufte er den verlassenen Hof in Ebersol. Zuerst hielten die beiden ungelerten Landwirte Hühner, deren Eier sie in Zürich verkauften. Dann kamen Angus-Rinder dazu. Das war der Einstieg des Lebemanns Kübel ins Geschäft mit der Luxuskulinarik.

Ein Bauer, der ihm selbst gefangene und geräucherte Forellen zum Verkauf überliess, brachte ihn auf eine neue Idee. Was dann passierte, hätte der Geschichtenerzähler Kübel nicht besser erfinden können. Als er in Berlin für einen erkrankten Schauspieler einsprang, begegnete er zufällig einem russischen Emigranten mit interessanter Vergangenheit. Israel Kaplan sagte von sich, er sei der Enkel des Hoflieferanten von Nikolai II., dem von den Bolschewiken ermordeten letzten Zaren. Er sei der Einzige, der noch das geheime Rezept kenne, nach dem der Lachs für den Hof der Romanows geräuchert worden war.

Mit der Idee war er bis dahin überall gescheitert, aber nur zu gern würde er dieses alte Handwerk wieder zum Leben erwecken. Nach Kaplans Plänen bauten Kübel und Klöti einen Räucherofen und



Den Fisch in zwei Hälften zu teilen, ist einer von unzähligen Arbeitsgängen. Fotos: Christoph Kaminski



Wie lange die Lachshälften im Rauch liegen bleiben, ist ganz dem Gefühl des Räuchermeisters überlassen.

präbelten mit lokalem Brennholz, der Temperatur und dem ganzen Geduld heischenden Prozess vom Frischfisch zum vakuumierten Rauchlachsfilet. So bedienten sie ihre Freunde mit dem neuen Produkt und schalteten in der Zürcher Presse Inserate: «Balik Saumon fumé aus der Räucherei im Toggenburg. Privatversand per Postexpress.» An der Herstellung hat sich seither kaum etwas verändert. Dafür sorgen Mitarbeiter, die schon 20, 30 oder mehr Jahre dabei sind. Ein neuer Ofen kam dazu, wegen

der EU-Normen. Und statt Wildfang verarbeitet Balik heute Zuchtachs, der nach strengen Kriterien aufgezogen wird. Die tiefgefrorenen Fische werden zuerst unter fließendem Wasser einen ganzen Tag lang aufgetaut. Produktionschef Siksnys schwört, es seien Mineralien aus dem Ebersoler Quellwasser, die dem Fleisch die richtige Balik-Konsistenz verliehen. Nach dem Auftauen wird der in zwei Hälften geteilt und säuberlich mit grobkörnigem Salz bestreut. Nach nochmals rund einem Tag wird das

übrig gebliebene Salz abgewaschen, und die Fischhälften kommen in die Räucherherd. Was das Thermometer darin anzeigt, darf nicht in der Zeitung stehen. Geheimrezept bleibt Geheimrezept. Wie lange der Fisch in der Kammer bleibt, ist dem Know-how und dem Gefühl des Räuchermeisters überlassen. Dann kommen die Spezialisten mit den scharfen Messern zum Zug. Das Parieren - das Entgräten und Zuschneiden - der Filets ist wiederum eine Sache der Erfahrung.

Mit all diesen Arbeitsgängen, ausnahmslos von Hand, ist der Balik-Lachs auch heute noch das Luxusprodukt, als das ihn Kübel und Klöti der besseren Gesellschaft in Zürich verkauften. Die beiden hielten daran fest und waren national und international erfolgreich - obwohl oder gerade weil sich der Rauchlachs dank industriellen Fertigungsverfahren immer mehr zu einer Ware entwickelte, die auch in der Migros für wenig Geld zu haben ist.

Der rastlose Hans Gerd Kübel aber hatte Anfang der 90er-Jahre genug von Ebersol. Der Gemeindeversammlung war der Gourmand und expandierende Unternehmer ungeheuer. Da half auch nicht, dass er - der Deutsche! - lupenrein den lokalen Dialekt sprach. Die Versammlung lehnte sein Einbürgerungsgesuch ab.

Bevor sich Kübel aber an sein neues Projekt machen konnte - einen Treffpunkt für Künstler und Kulinariker im Elsass -, brauchte er einen geeigneten Käufer für Balik. Kübel hatte begonnen, passend zum Lachs auch Kaviar zu vertreiben. Dadurch kam

Was das Thermometer in der Räucherherd anzeigt, ist geheim.

er in Kontakt mit Peter G. Rebeiz. Der Däne war als Jugendlicher ein begabter Pianist, aber er musste mit 23 Jahren den Kaviarhandel seines Vaters übernehmen. Er war seinerseits interessiert, Balik-Lachs zu vertreiben. Um das zu besprechen, verabredeten sich die beiden in einem Flughafenhof. Als Rebeiz den Preis für den Lachs drücken wollte, machte Kübel kurzen Prozess. Er setzte sich auf seine Harley-Davidson, in deren Seitenwagen der Hofhund sass, und brauste zurück nach Ebersol.

Für die Geschäftsbeziehung war der Eklat das Beste, was passieren konnte. Da hatten sich zwei gefunden, die sich einerseits als Künstler verstanden und andererseits als Unternehmer beide kompromisslose Qualität anstrebten. Im zweiten Anlauf entwickelte sich eine enge Beziehung. Rebeiz zog auf den Hof, machte sich mit dem Handwerk vertraut. Er vereinigte sein «Caviar House», seine französische Störzucht Primier und Balik in einer Luxuskulinarikgruppe. Für die weitere Expansion fand er in Pierre Berger, dem Lebens- und Geschäftspartner von Yves Saint Laurent, nochmals einen Geistesverwandten als Financier.

Und da kommt dann Gölä ins Spiel. Rebeiz hatte als begeisterter Musiker auf dem Dachboden des Hofes ein professionelles Tonstudio einrichten lassen. Und so kam es, dass der Bützer-Rocker seine letzten Alben dort einspielte, wo ein Lachs geräuchert wird, der so gar nicht zu seinem Image passt. Hans Gerd Kübel überlebte den Verkauf von Balik nur wenige Monate. 1994 starb er, noch keine 60 Jahre alt, aber gegen 140 Kilo schwer, im Elsass an Herzversagen.

10

Lassen Sie sich auf Debatten übers globale Finanzjudentum ein

Wenn der grenzwertige Onkel etwas vom «globalen Finanzjudentum» mummelt und zwischen zwei Gabeln Salat zu einer Verschwörungstheorie ansetzt, jucken Sie in ihrem Sitz auf. Besonders dann, wenn die beiden Cousinen nicht anwesend sind, die sich üblicherweise um die Neutralisierung besagten Onkels kümmern. Schliesslich ist ja sonst niemand da, der den Fehdehandschuh aufnehmen und für die Wahrheit streiten würde. «Finanzjudentum?» in die Runde zu schleudern ist eine gute Eröffnung, wenn die Diskussion unangenehm laut werden soll.

Man sollte es allerdings vermeiden, dem Blick von Mutter und Tanten zu begegnen. Denn dieser Blick sagt wahlweise: Mordor! oder: Todesstern! Dabei spielt es keine Rolle, ob man nun fürs Gute streitet oder nicht, vor allem, wenn der Onkel ein bekannter Konversationspastiker ist. Die ältere Generation hat ihre eigenen Methoden. Und wenn alle interessiert ihren Salat betrachten und den Onkel ansonsten auf ein Riff des Schweigens auflaufen lassen, dann lerne: An Weihnachten gibt es nur ein Gutes: Frieden. (mcb)

11

Lesen Sie rassistische Weihnachtsgeschichten vor

Mag die Familie noch so bunt daherkommen, die Enkelin mit einem Nepalesen erschienen sein und der Sohn eine Peruanerin am Arm haben: Lassen Sie sich nicht beirren. Das dicke, in Leinen gebundene Buch mit den Weihnachtsgeschichten in Frakturschrift wird nicht alt. Machen Sie es sich nach dem Essen im Ohrensessel bequem, und lesen Sie vor, wie das war mit den drei Königen. Die da aus dem Morgenland kamen, um das Jesuskind zu sehen. Melchior, Balthasar - und eben Kaspar. «Wie da der Mohr vor der Krippe stand, schämte er sich sehr, weil er Gottes Sohn keinen einzigen Centimeter weisse Haut vorzeigen konnte. Doch das Kind lachte ihn an und legte seine Händchen in dessen schwarze Hände. Und siehe: Des Mohrens Handflächen wurden weiss! Vor Glück kamen ihm die Tränen.» Schöne Geschichte. Weihnachten ist für alle. Auch für Schwarze. Da soll noch jemand sagen. Sie seien von gestern.

In Paul Burkhardts Krippenspiel «D Zäller Wiehnacht» wird übrigens ganz Ähnliches gesungen. Es ist bis heute ein Adventsbestseller. (dhe)

12

Betrinken Sie sich

Es gibt zwei Arten, Weihnachten und Alkohol zu mischen. Man trinkt sich glücklich. Oder man trinkt andere unglücklich. Methode eins ist weit verbreitet. Nach ein paar Gläsern Wein laufen die Gespräche lockerer, die Weihnachtslieder klingen aufregender, der Braten schmeckt besser, die Geschenke wirken passender. Alkohol, so eingesetzt, ist ein effizientes Mittel der Friedensförderung.

Nach ein paar weiteren Gläsern wird er zum Mittel der Kriegsstiftung. Dann laufen die Gespräche zu locker. «Schenk mir doch nächstes Jahr nichts mehr.» Oder: «Warum feiert ihr nie bei euch?» Oder: «Es ist beeindruckend, dass dein Braten schon 30 Jahre lang gleich fad schmeckt.» Dank solchen Ausrutschern bekommt man nächstes Jahr keine Geschenke mehr, die beleidigten Verwandten sagen ab. Oder man wird selber nicht mehr eingeladen, was auch nicht schlecht ist.

Kinder sollten bei solchen Exzessen nicht dabei sein. Oder wie sang schon John Denver? «Please, daddy, don't get drunk this Christmas. I don't wanna see my mama cry.» (bat)

13

Feiern Sie Heiligabend im Hotel

Im Hotel, denkt man sich so, muss Weihnachten wunderbar sein. Die knifflige Menüfrage entfällt. So auch das Nüsslisalat-Waschen und die Nervenprobe mit dem Rindsbraten. Es gibt keine harzigen Hände vom widerspenstigen Tannenbäumchen. Niemand braucht sich für den Abwasch vorzudrängen. Überhaupt fehlt jeglicher Anlass zum Streit. Denkt man.

Die Wahrheit ist - komplizierter. Und das hat genau damit zu tun, dass einem das ganze Personal vom Portier bis zum Küchenburschen jeden Handgriff abnimmt. Da fehlt einfach die Struktur, die zwingend zu Heiligabend gehört. Soll die siebenjährige Tochter die Geschenke schon im Hotelzimmer auspacken dürfen, oder muss sie warten, bis um 19 Uhr (um 19 Uhr!) der Christbaum im Speisesaal leuchtet? Hat sie die Geduld für einen Fünfgänger? Sind die Kellner gesanglich tauglich für «Stille Nacht» zur Keyboardbegleitung der Direktorin? Fallstricke, Krisen, Stress. Die Tochter plärrt, die Ehefrau nähert sich dem Nervenzusammenbruch, die Oma ist konsterniert. Man möchte sich für den Abwasch zurückziehen können. (ese)