

# Vom See auf den Teller

Eine invasive Muschelart breitet sich in Schweizer Gewässern aus. Ein Produktdesigner hat ein Gerät entwickelt, um diese zu sammeln. Und eine Köchin zeigt, wie man sie zubereitet.

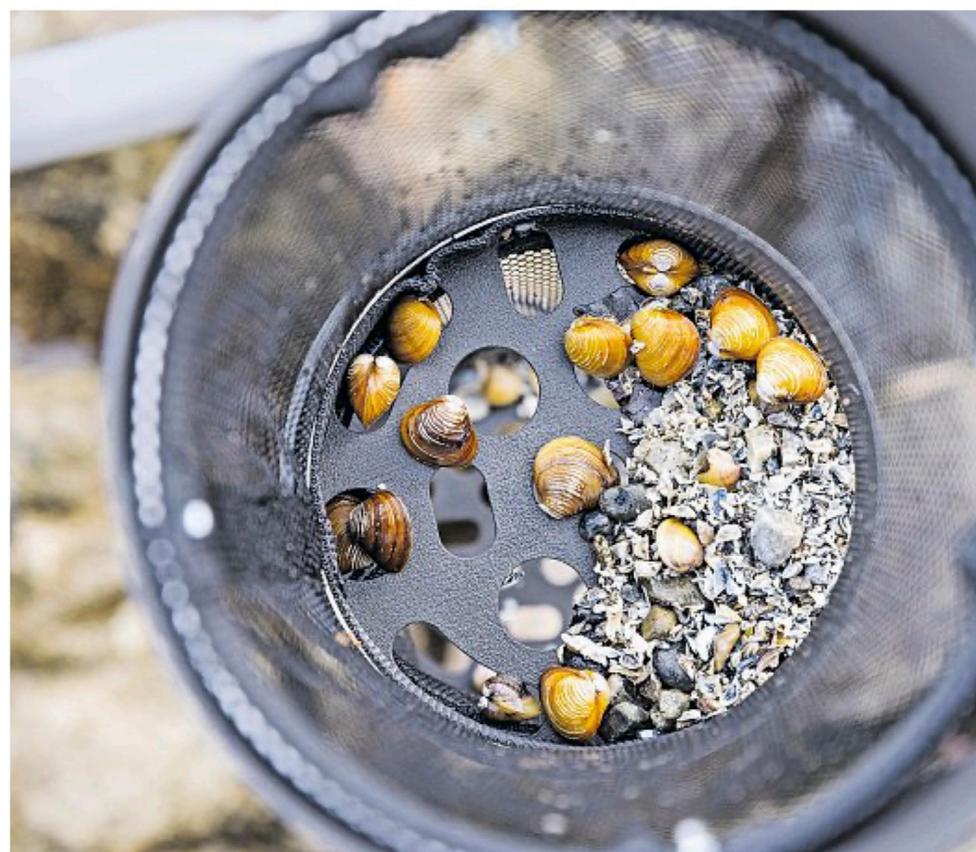
TEXT RICO STEINEMANN UND STEFAN GEISSMANN  
FOTOS HEINER H. SCHMITT



Léon Bolz mit Nautilus, seinem Prototyp zur Bekämpfung der Körbchenmuschel.

Gerade mal sechs Grad hat der Zürichsee an diesem winterlichen Montagmorgen. Darum zwängt sich Léon Bolz (27) in seinen Neopren-Anzug, bevor er in den See steigt. An einer sandigen Stelle senkt er den Nautilus ins Wasser, gräbt eine Furche in die Sandbank, schwenkt das Gerät und hebt es hoch – immerhin drei Muscheln sind die Ausbeute.

Nautilus, seine Bachelorarbeit als Produktdesigner, ist eine Idee, die scheinbar Gegensätzliches kombiniert: Bolz entwickelte ein Gerät, mit dem sich die einst aus Südostasien eingeschleppte, Grobgerippte Körbchenmuschel bekämpfen lässt. Wobei bekämpfen der falsche Ausdruck sei, sagt Bolz: «Mir geht es um eine Zielharmonie, dass also Genuss mit der Eindämmung der invasiven Art einhergeht.» Im Schweizer Tierreich hat die Grobgerippte Körbchenmuschel keine natürlichen Fressfeinde. Sie vermehrt sich ungehindert und gefährdet hiesige Ökosysteme, weil sie mit einheimischen Arten in Nahrungsmittelkonkurrenz tritt. Léon Bolz zieht den Nautilus am



Auch im Zürichsee ist die asiatische Körbchenmuschel in Kies- und Sandbänken zu finden.



Links: im Inneren von Nautilus. Rechts: Léon Bolz mit der kargen Ausbeute.

Metallarm immer wieder durch den Sand und schaufelt diesen in die erste von drei Kammern. Gegen aussen mit einem feinmaschigen Netz begrenzt, sortieren im Innern zwei Lochbleche den Inhalt. Die Schwenkbewegungen waschen den Sand aus, die ersten zwei Kammern halten grosse Steine zurück und in der letzten sammelt sich feiner Kies und im Idealfall Muscheln. Doch heute fehlt das Fischerglück.

## Reif für die Serie

Mit Nautilus hat Léon Bolz einen Prototyp entwickelt, den er gerne mit einem Partner aus der Industrie zur Serienreife weitertreiben möchte. Das Gerät wäre für den Zivildienst ebenso interessant wie für Privatpersonen. Denn für die Suche nach den Grobgerippten Körbchenmuscheln braucht es kein Fischereipatent – alle Schweizer:innen können sich auf die Suche nach den essbaren Eindringlingen machen. Für heute gibt Bolz die Suche auf, steigt an Land und schält sich aus dem Anzug. Zum Glück hat er bereits am Vortag Körbchenmuscheln über einen Freund besorgt. Denn der Produktdesigner ist bei Melanie Brugger (47) in Zürich → Seite 36

→ zum Mittagessen verabredet. Die Störköchin und Bloggerin mit Wurzeln in Bangladesch öffnet dem Taucher die Tür und nimmt freudig die Muscheln in Empfang. Brugger arbeitet als Private Chef, betreibt ihr eigenes Catering und veranstaltet regelmässig am sogenannten «Mel's Table» bei sich zu Hause aufwendige mehrgängige Nachtessen.

Auf das Experiment, mit den ihr unbekanntem Seemuscheln ein Gericht zu kreieren, lässt sie sich sofort ein. «Klar, das probiere ich», sagte sie einige Wochen zuvor am Telefon. Ganz ihrer unkomplizierten Art entsprechend, schlug sie für das Treffen, an dem die Seemuscheln zubereitet werden sollten, ihre eigene Küche vor.

**Die Muscheln brauchen Hilfe**

Léon Bolz hatte ihr netterweise bereits einige Wochen zuvor ein Kilo Muscheln vorbeigebracht, sodass die Köchin – im

Gegensatz zu ihm – an diesem Tag nicht ins kalte Wasser springen muss. «Ich konnte so schon mal ausprobieren, was tatsächlich funktioniert.» Weil die Muscheln aus dem asiatischen Raum kommen, habe sie an einen Sud mit asiatischem Touch gedacht. «Man muss den Muscheln etwas auf die Sprünge helfen, da sie wenig Eigengeschmack haben», sagt Brugger. Sie hat Zitronengras, Koriander, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Chili und Knoblauch parat gelegt. Weisswein, Kokosmilch und Sojasauce stehen ebenfalls bereit. Sie beginnt das Gemüse zu rüsten, bald brutzeln Knoblauch und Frühlingszwiebeln im heissen Öl, deren herrlicher Duft nun die Küche ausfüllt. Später kommen die winzigen, schön anzusehenden Müschelchen in den Topf.

Dass Melanie Brugger heute als Köchin ihr Geld verdient, mag angesichts ihrer Begeisterung für Essen nicht überraschen. Der Weg dahin war aber keineswegs vor-



Produktdesigner Léon Bolz übergibt Köchin Melanie Brugger einen Teller voller Grobgerippter Körbchenmuscheln.



**LUST AUF MEER**

**Miesmuscheln MSC**  
Frische Miesmuscheln aus Dänemark.  
**Fr. 8.70/kg**  
In ausgewählten Coop-Supermärkten in Selbstbedienung oder an der Fischtheke.

FOTO ZVG

Die Muscheln aus Schweizer Gewässern köcheln in einem Sud aus Kokosmilch, bis sie aufgehen.

**Muscheln im Kokosmilch-Sud**

**Für 4 Personen**

Aktive Zeit: 30 Min.  
Gesamtzeit: 45 Min.

**Das braucht**

- 4 El Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 dl Weisswein
- 1 grosse rote Chili entkernt
- 7 Kaffirlimettenblätter
- 1 kg Körbchenmuscheln (oder Miesmuscheln)
- 1 Stück Ingwer (20 g), gerieben
- 1 Limette
- 4 dl Kokosmilch
- 1 EL Sojasauce
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 30 g Koriander
- 1 Baguette

**Und so wirds gemacht**

Das Öl in einem Topf erhitzen, darin den klein geschnittenen Knoblauch und den weissen Teil der Frühlingszwiebel andünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Chili, Zitronengras

und Kaffirlimettenblätter ebenfalls klein schneiden, beifügen und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Die Muscheln dazugeben. Mit zugedektem Deckel rund zehn Minuten köcheln lassen. Dann den geriebenen Ingwer, Limettenabrieb und Saft sowie die Sojasauce und die Kokosmilch beifügen, kurz durchschwenken und mit Salz abschmecken.

Die Muscheln rausnehmen und diejenigen entfernen, die sich nicht geöffnet haben. Dann in tiefen Tellern anrichten, den Koriander und die fein geschnittenen Blätter der Frühlingszwiebeln darüber geben. Nach Belieben mit einigen Chiliringen garnieren. Melanie Brugger serviert dazu Baguette und selbst gemachte Chili-Mayonnaise.

Das Rezept funktioniert auch gut mit Miesmuscheln.

gezeichnet. Nach der Lehre als Textildesignerin mit Fachrichtung Druck arbeitete sie als Grafikerin und studierte nebenbei visuelle Gestaltung. Ihre Diplomarbeit wurde dabei zum Startschuss ihrer Kochkarriere. «Ich habe mein eigenes Kochbuch gestaltet und dabei zu meinen gemalten Bildern Gerichte kreiert.» Das im Orell-Füssli-Verlag erschienene «Koch-Kunstabuch» gewann mehrere Preise.

Sie habe schon als Kind viel gekocht und mit 13 Jahren ihren Eltern am Sonntag gesagt: «So, heute koche ich.» Und dann habe sie losgelegt. Manchmal habe es dann Stunden gedauert, bis sie essen konnten, sagt die Köchin und lacht ihr herzhaftes, raumfüllendes Lachen. So lange muss Léon Bolz an diesem Mittag nicht warten. Bald steht ein dampfender Teller mit Seemuscheln vor ihm. Mit etwas Fingerspitzengefühl lässt sich das Muschelfleisch aus den kleinen Schalen klaben. Im Kokosmilch-Sud schmeckt man die Säure des Limettensafts und die leichte Schärfe der Chilis gibt dem Muschelfleisch den nötigen Pfiff, wie es Brugger angekündigt hat. Léon Bolz isst zufrieden seinen Teller leer. Und schöpft nach. Experiment geglückt. ●

Infos zu Melanie Brugger unter [www.mel-b.ch](http://www.mel-b.ch) oder auf Instagram: @mel\_b\_blog



ANZEIGE

**CHATEAU TANUNDA**  
ESTD 1890  
BAROSSA AUSTRALIA  
ICON OF THE BAROSSA

**GRAND BAROSSA**

EXPOVINA  
DURCH COOP GOLD MEDAILLE  
WINE TROPHY

**50%**  
**9.95**  
statt 19.95

SCHWEIZER WURZELN IN AUSTRALIEN – MIT COOP  
Château Tanunda wurde 1890 gegründet und ist seit 1998 in Schweiz-australischem Familienbesitz

Erhältlich in Coop Megastores und online

