

# Fisch am Stiel und Gold im Fluss

Profi-Goldwäscher wurde er in Neuseeland. Heute gibt Stefan Grossenbacher sein Wissen an Hobbygoldsucher weiter. Dass auch gewisse Tricks beim Kochen am Lagerfeuer Gold wert sind, erfuhr er beim Treffen mit dem Migros-Magazin.

Sein erster Blick gilt dem Schuhwerk der Gäste. Eine kurze Frage nach den Schuhgrössen – schon ist Goldwäscher Stefan Grossenbacher wieder weg. Um Minuten später bepackt mit Gummistiefeln wieder zu erscheinen. Der Marsch durchs hohe Gras zu einer abgelegenen Stelle im Napfgebiet macht nach den letzten Regenfällen wasserdichtes Schuhwerk unabdingbar.

«Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius hat neben frischen Bioforellen, Tomaten, Kräutern und Zitronen auch

Minze dabei: «Die ist fürs Wasser – das erfrischt herrlich.» Frisches wie Fisch und Kräuter standen bei Stefan Grossenbacher während seiner Jahre als Goldwäscher in Neuseeland nicht sehr oft auf dem Speiseplan: «Ich musste ja immer für eine ganze Woche einkaufen.»

## Ohne geologische Kenntnisse wird kein Goldwäscher reich

So wildromantisch, wie man sich das Leben als Gold Prospector vorstellt, war Grossenbachers Zeit in Down Under

nicht. Wer den ganzen Tag im Fluss körperlich hart arbeitet, stellt sich nach der Arbeit nicht wieder in den Fluss, um Fische zu angeln. Was dem Goldwäscher tatsächlich fehlte, war «sein» Brot. «Ich fing dann an, mein eigenes Brot zu backen, denn Brot, wie ich es aus der Schweiz kannte, gabs in Neuseeland oder Australien nicht.»

Um als Goldwäscher wirklich Geld zu verdienen, reicht es nicht, sich mit einer Schürfpfanne in den Fluss zu stellen und Steinchen auszuspielen. «Man braucht



Der Profi in Aktion. Beim Goldwaschen braucht's Konzentration und gute Augen.

## AUFGETISCHT

### Stefan Grossenbacher, Goldwäscher

Als Jugendlicher konnte sich Stefan Grossenbacher (49) noch keine Goldwaschpfanne leisten und nahm stattdessen die Radkappen eines alten Busses zu Hilfe. Später pendelte der gelernte Chemielaborant aus Nidwalden 16 Jahre zwischen Neuseeland und der Schweiz. Heute ist er Vater zweier Kinder, lebt wieder ganz in der Schweiz und gibt sein umfangreiches Profiwissen in Goldwaschkursen weiter.

#### ■ Was haben Sie auf Vorrat?

Reis, Teigwaren, Herdöpfel, Kräuter und Gewürze.

#### ■ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Drei bis vier Mal.

#### ■ Kochen ist für Sie ...

... etwas, was mir Freude macht – ich nehme mir gern Zeit dafür.

#### ■ Was würden Sie nie essen?

Schnecken und Kutteln. Aber ich bin insgesamt nicht so kritisch.

#### ■ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Mit dem Autor Henning Mankell.



Folienkartoffeln, Zitrone, Kräuter, Gewürze und Olivenöl machen die Forellen zum Gedicht.



Backkartoffeln brauchen kaum Aufmerksamkeit. Sie garen von selbst in der Glut.



Der eckige Stab hält auch Kräuter und Zitrone im Bauch der Forelle fest.

«Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius zeigt, wie man die Forelle am besten auf den Stab spießt.

zunächst eine grosse Maschine, um den Kies aus dem Flussbett zu saugen. Dafür braucht wiederum eine Genehmigung.» Aber auch eine Menge Wissen, um fündig zu werden. Wo gibts überhaupt Gold? Welchen Weg nimmt es im Fluss? Dieses Know-how hat sich Grossenbacher über viele Jahre angeeignet. «Um beurteilen zu können, ob man an einer Stelle Gold findet, braucht man gute geologische und physikalische Kenntnisse der Gegend.» Hilfreich für ihn war, dass er Chemielaborant gelernt und ein Jahr lang bei einem Goldschmied gearbeitet hatte.

Nebenbei hat Stefan Grossenbacher das Lagerfeuer entfacht. Outdoor-Kenntnisse sind beim Kochen im Freien Gold wert. Denn was nützt die Freude über den schönsten Nuggetfund, wenn der Magen knurrt? Andrea Pistorius hat die Fische mit Kräutern und Zitrone gefüllt. Gemeinsam machen sie sich daran, die Forellen aufzuspiessen. «Eckige Stäbe sind gegenüber runden deutlich im Vorteil», weiss die Köchin. «Sie halten den Fisch viel besser, auch beim Wenden.»

### Auch für kulinarische Goldstücke braucht es viel Know-how

Dann gehts mit dem Steckerlfisch ab in luftige Höhe über dem Feuer, wo er mehr geräuchert als gegrillt wird. «Muss man die Forellen nicht vorher schuppen?», fragt der erfahrene Goldsucher. Die «Saisonküche»-Köchin hat ihre Erfahrungen damit und demonstriert an der ersten fertigen Forelle, wie es geht: «Indem die Forelle eher geräuchert wird, verbrennen die Schuppen nicht.» Und so löst die Köchin die Fischhaut ganz leicht vom Fleisch. Viel leichter, als wenn man die Fische vorher geschuppt hätte. Stefan Grossenbacher staunt und lässt es sich schmecken. Nun weiss der Outdoor-Experte auch, wie man an kulinarisches Gold kommt.

Text: Claudia Schmidt

Bilder: Tina Sturzenegger

[www.goldsuchen.ch](http://www.goldsuchen.ch)

## Steckerlfisch mit Kräutersalsa



**Hauptgericht  
für 4 Personen**  
Zubereitungszeit:  
ca. 25 Minuten  
+ ca. 20 Minuten  
grillieren

**Pro Person**  
ca. 43 g Eiweiss,  
17 g Fett,  
26 g Kohlenhydrate,  
1800 kJ/430 kcal

**8 Zweige Majoran**  
**½ Bund Thymian**  
**1 Bund Petersilie**  
**1 Peperoncino**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 Frühlingszwiebel**  
**2 Zitronen**  
**4 EL Olivenöl**  
**Salz, Pfeffer aus der Mühle**  
**4 grosse Baked Potatoes,  
in Alufolie**  
**4 lange, eckige Holzspiesse**  
**4 Forellen, küchenfertig**  
**à ca. 300 g**

### ZUBEREITUNG

**1.** Salsa vorbereiten: Die Hälfte der Kräuter in einen Cutter zupfen. Peperoncino entkernen und grob hacken, Knoblauch pressen, Zwiebel grob schneiden. ½ Zitrone auspressen. Alles im Cutter fein hacken. 2 EL Olivenöl dazugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce in ein verschliessbares Gefäss abfüllen und mitnehmen.  
**2.** Baked Potatoes in die Glut legen. Holzspiesse an einer Seite anspitzen und für 5 Minuten ins Wasser legen. Forellen innen und aussen gründlich waschen. 1 Zitrone in Scheiben schneiden. Restliche Zitronenhälfte auspressen. Forelle mit restlichem Öl und wenig Zitronensaft bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Kräuter sowie je 1 Zitronenscheibe in die Bauchöffnung legen. Fische so auf die Spiesse stecken, dass Kräuter und Zitrone fixiert sind.  
**4.** Spiesse mit Steinen oder einem Ziegelstein und genügend Abstand schräg über der Kohle fixieren. Circa 20 Minuten grillieren. Zwischendurch immer wieder drehen. Fische mit Baked Potatoes und der Kräutersalsa anrichten. Mit restlichen Zitronenscheiben servieren.

**TIPPS** Auf eckigen Holzspiesen halten die Fische besser. Dazu passt ein Tomatensalat mit Kapernäpfeln.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder  
unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch) im Jahresabonnement,  
12 Ausgaben für nur Fr. 39.–