

ILE fördert „Schwarzfischer“

Daniel Schwarz will mehr gesunden Fisch und Wissen darüber in die Region bringen

Von Simone Kuhnt

Pocking. Wie bereitet man Fisch richtig zu, und vor allem, wie isst man ihn ohne Gräten im Mund? Auf diese und andere Fragen, die viele Menschen vom Fischgenuss abhalten, will Jungunternehmer Daniel Schwarz künftig bei Kursen in seiner Firma „Der Schwarzfischer“ im Gewerbering Antwort geben. Die interkommunale Kooperation ILE an Rott & Inn hat zugesagt, den geplanten Wissenstransfer mit einem Zuschuss aus ihrem Regionalbudget zu fördern. Die Jury zeigte sich auch vom Gesundheitsaspekt und vom Ansatz der regionalen Wertschöpfung überzeugt.

Im März hat der 36-jährige Daniel Schwarz den seit 40 Jahren bestehenden Fischverarbeitungsbetrieb von Otto Marko gekauft und seither von Grund auf renoviert. Auch im angeschlossenen Ladengeschäft ist – bis auf die Fenster – alles erneuert. Einzigartig sind die mit Illusionsmalerei gestalteten Wände: Hinter der Theke prangt ein Panorama mit Alpensee und Fischerboot, vom Probier-Stüberl aus eröffnet sich der Blick in die Toskana.

Vorbesitzer Otto Marko hatte das Unternehmen aus Altersgründen schon länger abgeben wollen, doch nie klappte es so richtig. Mit Daniel Schwarz werden die Karten jetzt neu gemischt. Seit Herbst 2020 hat er sich von Otto Marko wissbegierig und größtenteils auf eigene Kosten in die Kunst des Filetierens, Einlegens und Räucherns einführen lassen, jeden Handgriff von der Pike auf gelernt. „Ich habe schon immer gern mit Lebensmitteln zu tun, koche sehr gern – und es wird behauptet, auch ganz vernünftig“, erzählt Daniel Schwarz. Das Steckenpferd des „Schwarzfischers“ sei das Fischräuchern über dem offenen Feuer. Da gebe es viele Faktoren, mit denen man den Geschmack verfeinern und die Konsistenz optimieren kann. „Wie heiß darf es am Feuer sein? Wie und worin lege ich den Fisch ein, wie viel davon und wie lang? Das ist alles sehr spannend“, schwärmt der Hobbykoch, „es macht enormen Spaß, immer weiter an noch besserem Geschmack oder der perfekten Saftigkeit zu arbeiten.“

Ursprünglich ist der gebürtige



Geräucherte Forelle präsentiert Daniel Schwarz nicht wirklich in der Toskana, sondern im Probierstüberl seines Fischladens im Gewerbering in Pocking. Er hat den Betrieb von Otto Marko übernommen. – F.: Kuhnt



Die Teichanlagen sind keine Zuchtteiche, sondern „Fischwaschanlagen“.

Münchner gelernter Kälteanlagenbauer, arbeitete in der Software- und Bürotechnik-Firma seiner Eltern in der Nähe von Lands-hut, schraubte bei Audi in Ingolstadt in der Montage und war dort im Qualitätsmanagement tätig. Bei Audi machte er den Industriemeister und entschied sich dann, Wirtschaftsingenieurwesen zu studieren – mit Wiedereinstellungsgarantie und eigentlich dem Gedanken, wieder zu Audi zurück-zukehren. Doch er wollte lieber

beruflich selbstständig sein. Da kam es gerade recht, dass sich seine Eltern schrittweise aus ihrer 20 Mann starken Firma zurückziehen wollten. Schwarz übernahm die Geschäftsleitung – und verkaufte in den vergangenen vier Jahren Computerprogramme an Großfirmen. Er hätte den Betrieb weiterführen können, aber sein Traum war das nicht, liebäugelte er doch schon lange mit einer Art eigener Gastronomie. Als Daniel Schwarz von seinen Eltern, die bei

Pocking leben und Kunden bei Vorgänger Marko waren, hörte, dass dessen Fischveredelungsunternehmen zum Verkauf stand, wusste er, was er zu tun hatte. Während er die Finanzierung klärte und die Formalitäten erledigte, lief der Fischhandel weiter.

Eine Besonderheit sind die Teichanlagen auf dem Gelände. Dabei handelt es sich nicht um Zuchtteiche, sondern um „Fischwaschanlagen“. Hier werden die lebend von Teichwirten gelieferten Forellen, Saiblinge und Karpfen „gewässert“, also vor dem Schlachten einige Zeit in den Becken gehalten und gefüttert. „Das ist heutzutage ein unüblicher Schritt, der sich aber sehr positiv auf die Qualität auswirkt“, erklärt Daniel Schwarz. Fische würden in stehenden Gewässern gewöhnlich ein unschädliches, aber subtil spürbares Teicharoma annehmen. Dadurch, dass Schwarz die Teichfische „spült“, verflüchtigt sich dieses unerwünschte Aroma. Seefische werden von der Nordsee geliefert. Im Kühlhaus bzw. im Laden gibt es neben Forelle, Saibling, Aal und Karpfen auch Seeteufel, Rotbarsch, Heilbutt, dazu tiefgekühlte Muscheln und mehrere Sorten Garnelen in Gastroqualität. Die veredelten Fischprodukte verkauft „Der Schwarzfischer“ an Endkunden, Gastronomie und den Lebensmittelgroßhandel. An der Grundstücksgrenze fließt ein Bach vorbei, am anderen Ufer verläuft ein Radweg. Schwarz will eine Brücke bauen und den Radfahrern Steckerlfisch, Brotzeit und eine Erfrischung anbieten. Auch Catering steht auf dem Plan.

Dabei geht es ihm längst nicht nur um das Veredeln und Verkaufen seiner Produkte. Im Laden bietet er auch Weine direkt vom Winzer, außerdem Marmelade, Honig, Eier und andere qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region an. Und sobald Daniel Schwarz weitere Räume im Betriebsgebäude umgebaut hat, will er in einem „Kompetenzzentrum Fisch“ Zerlege-, Koch- und Grillkurse für Fischinteressierte veranstalten.

Mit Hilfe der ILE-Förderung will er mit den Menschen über das Thema Fisch ins Gespräch kommen – und sie dazu motivieren, öfter gesunden Fisch zuzubereiten und zu essen.

ALLES REGIONAL
www.allesregional.de

SIMONE STADLER
Juwelier
Ludwigstr. 26 | 94032 Passau
Tel.: 0851/36285 | www.simonestadler-juwelier.de

30 %
SIF JAKOBS
ABVERKAUF
COPENHAGEN

Robert Holzer Über 35 Jahre Erfahrung
Reparatur & Verkauf

für Garten-, Forst- & Kleingeräte sämtlicher Fabrikate

✓ Schärfdienste
✓ Abhol- und Bringservice
✓ Unabhängige Beratung

Am Goldberg 15
94152 Neuhaus am Inn
rm.holzer@online.de
www.rm-holzer.de

Nur nach tel. Vereinbarung
Tel: +49 (0)8503 286726

Einfach besser hören!

- Kostenloses Probetragen
- Neueste Akkutechnik
- Volldigitale Hörgeräte zum Nulltarif

Hörgeräte Augenoptik Weidner

94060 Pocking – Berger Str. 1 - Tel.: 08531-24 94 81
www.akustik-weidner.de

PFAFFINGER
Tiernahrung

Gewerbepark 9 · 94099 Ruhstorf a. d. Rott · Telefon 08503/1795
info@tiernahrung-pfaffinger.de
Montag bis Freitag: 9 bis 18 Uhr · Samstag: 9 bis 12 Uhr
www.tiernahrung-pfaffinger.de

Urlaub in Zeiten von Corona

Pocking/Passau. Der Lockdown, Home-Office und Home-Schooling steigern schon seit Monaten das Fernweh. Wer plant, in den Urlaub zu fahren, kann sich mit den Ratschlägen des Verbraucherservice Bayern im KDFB (VSB) viel Ärger und Geld sparen.

„Beobachten Sie bei der Wahl des Reiseziels unbedingt fortlaufend die Reiseempfehlungen des Auswärtigen Amtes. Buchen Sie möglichst spät und am besten ohne Vorkasse und mit klaren,

schriftlichen Abmachungen für Lockdown oder Ausgangssperren“, empfiehlt Carina Schütz, Verbraucherberaterin beim VSB. Sagt der Veranstalter die Pauschalreise ab, haben Verbraucher einen Anspruch auf Rückerstattung. Geht das Geld nicht innerhalb von 14 Tagen auf dem Konto ein, lohnt es sich, den Veranstalter schriftlich zur Zahlung aufzufordern. Auch ein gerichtliches Mahn- oder Klageverfahren kann man einleiten. Wer mit Kreditkar-

te bezahlt, bekomme über das Chargeback-Verfahren sein Geld einfacher zurück. Die Expertin empfiehlt, sich bei der Buchung nach Umbuchungsmöglichkeiten oder Rücktrittsrechten zu erkundigen. Fordert der Veranstalter vor Reiseantritt zur Leistung der Restzahlung auf, ist aber unklar, ob oder unter welchen Bedingungen die Reise stattfindet, können Verbraucher die Restzahlung anhand der Unsicherheitseinrede aufschieben. – red

Abend der Barmherzigkeit

Pocking. Wie das Pfarramt Pocking mitteilt, wird am morgigen Freitag, 2. Juli, im Pfarrverband Pocking der Abend der Barmherzigkeit gefeiert. Die heilige Messe um 19 Uhr in Pocking wird musikalisch von Thomas Auer (Orgel) und Julia Hofbauer (Querflöte) gestaltet. Nach der Messe ist eine Zeit der stillen Anbetung. Der abschließende eucharistische Segen kann auch einzeln empfangen werden. – red

Begleitung am Lebensende

Pocking/Passau. Der Hospizverein Passau bietet am Donnerstag, 8. Juli, von 17 bis 21 Uhr einen „Letzte Hilfe Kurs“ online an. Der Kurs soll ein Grundlagenwissen zu einer würdevollen Begleitung vermitteln, damit sich Menschen die Betreuung eines sterbenden An- oder Zugehörigen zu Hause oder im Pflegeheim zutrauen. Es geht darum, Menschen in einer schwierigen Lebensphase beizustehen, sie zu umsorgen und praktische Hilfe zu leisten, dazu vermittelt der Kurs Basiswissen, Orientierungen und einfache, leicht erlernbare Anwendungen. Anmeldung und Infos unter ☎ 0172/7 35 58 68 oder per Mail an hospizverein.passau@t-online.de. – red

FUNSPORT Bikecenter Das Zweirad-Center in Pocking!

Auch im Lockdown sind wir für Sie da!

Click & Collect ist immer möglich! Einfach anrufen und einen Termin vereinbaren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Unser Onlineshop: www.funsport-burghausen.de

36 V, 14 Ah, 500 Wh, 65 Km, Bosch Performance Line Gen3

Macina Fun P510
Herren- oder Damen E-Bike

- ▶ Motor Drehmoment 65 Nm
- ▶ Bosch PowerPack 500 Wh
- ▶ Bosch Performance Line Gen3 250 Watt
- ▶ Bosch INTUVIA KCD-Display with remote
- ▶ Suntour NEX E25 coil NLO
- ▶ Macina Trekking Onroad Alu 6061

2899,- €
Finanzkauf 10x 289,90

94060 Pocking · Würdinger Straße 18 · neben McDonalds · Telefon 08531-510 450 · Öffnungszeiten: Mo-Mi 9.30-18 Uhr · Do+Fr bis 18:30 Uhr · Sa 9.30 bis 16 Uhr