

Fischschupper – Test

Originaltests unter <http://www.anglerpraxis.de/content/view/404/267/>



Einen Fischschupper testen??

Entweder er entschuppt oder eben nicht könnte man da einfach sagen. Für viele Angler genügt ein Stück Holz mit darauf genagelten Kronkorken, andere benutzen Messer – mit oder ohne Sägeklingen – zum entschuppen. Und die meisten Angler werden wohl ihren Fisch filetieren.

Schon allein deswegen, weil viele Gäste den Fisch am liebsten grätenfrei und ohne Haut essen wollen.

Als Koch muss ich aber sagen, dass es durchaus Sinn machen kann, Fische im Ganzen zuzubereiten statt zu filetieren – und dann eben vorher zu schuppen. Es ist wie beim braten oder schmoren von Fleisch: Ein Stück Fleisch am Knochen gegart bringt einfach mehr Geschmack. Und viele Fischfreunde essen sehr gerne knusprig gebratene Haut bei Fischfilets. Also auch ein Grund einen Fisch vor dem filetieren zu schuppen.

Der von der G.W.P. AG angebotene Fischschupper ist zuerst mal nicht gerade billig. 19,99 sind zu bezahlen. Im Vergleich zum sowieso vorhandenen Messer oder zum Nulltarif aus Kronkorken herstellbaren Schupper hört sich das zuerst mal viel an.

Dafür bietet der GWP-Schupper aber doch einige Vorteile. Zuerst mal sieht er wirklich „nach was aus“ – im Gegensatz z. B. zum „Kronkorkenschupper“. So dass man dieses Utensil auch in der Designerküche der „besten Ehefrau von allen“! unterbringen könnte. Ich rate allerdings dringendst davon ab, Fische in der heimischen Küche zu schuppen. Wer Wert darauf legt, dass seine Ehe länger dauern soll, der sollte seine Fische im Freien, am besten gleich am Wasser schuppen!

Der GWP-Fischschupper ist komplett aus Edelstahl gefertigt, woher zum einen natürlich der Preis mit herrührt, was zum anderen aber natürlich auch Vorteile hat: Problemlose Reinigung auch in der Spülmaschine zum Beispiel. Was dann auch den nicht unbedingt „dezenten“ Geruch z. B. im Auto verhindern hilft, der gerne entsteht, wenn Angelutensilien nicht von Fischschuppen oder Schleim gereinigt werden – von der Hygiene im Allgemeinen abgesehen.

Mit soliden Schrauben sind zwei Bänder mit stumpfen Zacken im Griff befestigt. Stumpfe Zacken sind deswegen sinnvoll, weil man damit wirklich nur die Schuppen bearbeitet ohne die Fischhaut zu verletzen – man minimiert zumindest diese Gefahr im Gegensatz zu oft verwendeten Messern mit Sägeblatt.



Ich habe den Schupper sowohl bei Weissfischen (Rotaugen/Brassen) wie auch bei „Kammschuppern“ (Zander) ausprobiert. Wie zu erwarten funktionierte er einwandfrei, wobei naturgemäß das Zanderschuppen wesentlich schwieriger als bei den Weissfischen ausfiel, aber letztlich auch problemlos gelang, ohne die Haut groß zu verletzen.

Der einzige Nachteil (neben dem Preis), ist, dass man keine Möglichkeit hat, eine Kordel oder ähnliches zu befestigen. Nachdem ich ja angeraten hatte, den Schupper um des familiären Friedens willen möglichst im Freien zu verwenden, wäre es in meinen Augen durchaus sinnvoll, wenn man zur Sicherung eine Kordel durchziehen könnte. Oder wenn das Teil einen Plastikgriff hätte, der es schwimmfähig macht. Nach Gesprächen mit dem Hersteller wurde aber zugesagt, darüber nachzudenken ob man das ändern könne. Da man den Schupper als Angler oft genug am oder auf dem Wasser benutzen wird, halte ich dies durchaus für sinnvoll.

Alles in allem ein Produkt, das gerade jetzt in der Weihnachtszeit als Präsent für Angler, die sonst alles haben, sehr geeignet erscheint. Und natürlich zuallererst für den ambitionierten Fischkoch, der sich nicht nur mit gehäuteten Filets begnügen will, sondern auch mal Fische im Ganzen garen will oder der Wert auf knusprig gebratene Fischhaut legt.

Empfehlenswert!

Zu beziehen über G.W.P. AG
www.profi-fischschupper.com
Fon: 030757744 - 0
Mail: vertrieb@gwp-ag.com

Thomas Finkbeiner