



1

KATEGORIE
BESTES FISCH-
GASTRO-KONZEPT



Dechants Fischrestaurant, Starnberg

„Große Qualität erreicht man, wenn man sie in kleinen Dingen sucht“

Starnberg ist für anspruchsvolle Fischliebhaber eine erstklassige Adresse. 2012 wurde der Laden der Familie Dechant zum besten stationären Fischfachgeschäft gewählt, jetzt zeichnete die Jury des Seafood Star das angeschlossene Restaurant mit dem Branchenpreis in der Kategorie „Bestes Fisch-Gastro-Konzept“ aus. Eine leicht französisch angehauchte und inspirierte Küche, beste Rohware und die unbedingte Orientierung am Kundenwunsch machen den Besuch zum Erlebnis.

Im Süden von München ist der Name Dechant ein Garant für Fisch in Top-Qualität. Daniela und Peter Dechant sind Abkömmlinge einer Fischerfamilie, die seit dem 16. Jahrhundert bis heute auf dem Starnberger See ihrem Fischereirecht nachgeht und in einem Fischerhaus aus dem 15. Jahrhundert ihr Ladengeschäft betreibt. Das Geschäft in Starnberg ist über die Region hinaus bekannt und vor sechs Jahren für sein herausragendes Konzept und sein besonderes Engagement mit dem Seafood Star ausgezeichnet worden. Aber Daniela und Peter Dechant verstehen sich nicht nur auf den Handel mit hochwertigen Seafoodprodukten, sondern machen sich auch als Fischgastronomen einen Namen, der eine Tischbestellung mit bis zu vier Wochen Vorlauf notwendig macht.

Stilsichere Einrichtung ohne maritimen Schnickschnack

Wer das Fischerhaus betritt, findet zur Linken das sehenswerte Ladengeschäft, das in der Theke sowie im umfangreichen Non-Food-Beisortiment viele Dinge bietet, die auch den anspruchsvollen Fischesser begeistern. Aber heute wenden wir uns nach rechts und betreten das aus zwei überschaubaren Zimmern bestehende Restaurant, dessen von Holz dominierte Inneneinrichtung ein behagliches, fast intimes Ambiente ausstrahlt. Und tatsächlich befinden wir uns in der „Guten Stube“, dem ehemaligen Wohnzimmer der Urgroßeltern, das mit viel Feingefühl und Geschmack zur Gaststube umgestaltet wurde. Noch immer knarzen die alten Dielenböden, an den Türen müssen die Gäste die Köpfe einziehen und die mit dunklem Holz verkleideten Wände reflektieren nur schwach den Kerzenschein auf den festlich gedeckten Tischen. Durch die Bleiglasfenster sieht man die Kunden aus dem anliegenden Fischladen vorbeiziehen.

Bei der Einrichtung spürt man deutlich das stilsichere Wirken der gelernten Raumausstatterin Daniela Dechant,

die wohltuend auf die undifferenzierte Anhäufung maritimer Einrichtungsgegenstände verzichtet hat, wie es einem in vielen Fischrestaurants begegnet. „Die Räumlichkeiten sind beengt, aber gemütlich. In dem alten Gebäck kann man den Geist der Geschichte atmen, einen professionellen Gastrobetrieb mit Küche und Sanitäreinrichtungen zu integrieren war aber eine ganz besondere Herausforderung“, erklärt die Gastronomin. 34 Sitzplätze im Innenbereich wurden geschaffen. Im Sommer stehen auf der Sonnenterrasse im

Garten weitere 30 Plätze zur Verfügung.

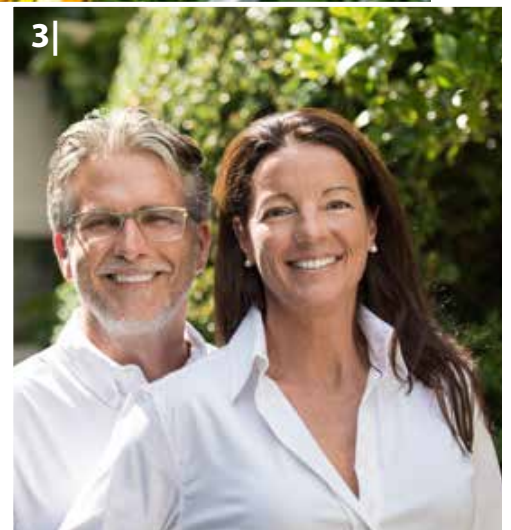
Wunsch des Kunden steht im Mittelpunkt

Es ist eine feine, leichte, französisch angehauchte und inspirierte Fischküche, die Koch Timo Röpke auf den Teller bringt. Sahnige Gemüsebeilagen oder schwere Saucen kommen nicht auf den Tisch, weil sie den feinen Fischgeschmack überlagern und die Qualität der Rohware verdecken. ▶



2|

- 1| Küchenchef Timo Röpke, Weinsommelière Jessica Brandenburger, Gastronomin Daniela Dechant: „Nichts verbindet mehr, als wenn sich Menschen ein Gericht teilen, und große Fische sind dafür perfekt geeignet“.
- 2| 34 Sitzplätze im Innenbereich wurden geschaffen. Im Sommer stehen auf der Sonnenterrasse im Garten weitere 30 Plätze zur Verfügung.
- 3| Daniela und Peter Dechant: „Große Qualität erreicht man, wenn man sie in kleinen Dingen sucht“.



3|

Bestes Fisch-Gastro-Konzept



Ganz im Sinne der Slowfood-Mitgliedschaft ist alles echte Handarbeit - vom selbstgebackenen Brot über die im eigenen Ofen veredelten Räucherfische bis hin zu den vielen Fonds, Brühen und Saucen. Industriell hergestellte Convenienceprodukte kommen in der Küche nicht zum Einsatz.

Die Karte des Restaurants versteht man als Anregung für den Gast und nicht als limitierendes Verzeichnis dessen, was die Küche leisten kann. „Wir bieten prinzipiell jeden Artikel aus unserer Frischfischtheke an und sind sehr flexibel bei den Zubereitungswünschen. Auch aus unseren Beilagen können die Gäste frei wählen“, beschreibt Peter Dechant die fast grenzenlosen

Kombinationsmöglichkeiten, die den Wunsch des Kunden ohne Einschränkung in den Mittelpunkt rücken. „Wenn ich als Gast das Gefühl habe, dass mein Sonderwunsch mit einem langen Gesicht beantwortet wird, dann habe ich nicht das Gefühl willkommen zu sein. Wir wollen, dass alle Gäste ihr Wunschgericht bekommen und rundum glücklich nach Hause gehen“, lautet das Credo in Starnberg.

Trend zum ganzen Fisch für mehrere Personen

Wer von soviel Wahlfreiheit überfordert ist, dem hilft die Tageskarte, die von Jessica Brandenburger täglich auf Grundlage des Angebots im Laden-

geschäft geschrieben wird. Aufgrund ihrer Ausbildung als Weinsommelière kann sie auch gleich noch den passenden Begleiter empfehlen. Reife Weißweine, also solche, die durchaus zwischen fünf und zehn Jahren alt sein können, macht Brandenburger derzeit als Trend beim Weinkonsum aus. Ein Trend, der aus ihrer Sicht hervorragend mit Fisch- und Seafoodgerichten harmoniert.

Wer Restaurantchefin Daniela Dechant nach einem Tipp für sein Gericht fragt, den versucht sie in Richtung ganzer Fische zu beraten. „Fisch an der Gräte gegart ist aromatischer und intensiver im Geschmack und macht in der Regel optisch mehr her als ein ▶

- 1 | Bei der Einrichtung spürt man deutlich das stilsichere Wirken der gelernten Raumausstatterin Daniela Dechant, die wohltuend auf die undifferenzierte Anhäufung maritimer Einrichtungsgegenstände verzichtet hat.
- 2 | Zweifach ausgezeichnet. 2012 wurde das Ladengeschäft der Familie Dechant zum besten stationären Fischfachgeschäft gewählt, jetzt zeichnete die Jury des Seafood Star das angeschlossene Restaurant mit dem Branchenpreis in der Kategorie „Bestes Fisch-Gastro-Konzept“ aus.
- 3 | Peter Dechant leitet das Ladengeschäft der Familie, ist für den Fischeinkauf bei über 20 Lieferanten verantwortlich und räuchert selbst für Laden und Restaurant.



Unser erstes Tiefkühlsortiment

fix und fertig für Ihr Buffet.



FRIESISCH TAPAS



MATJES-TATAR



RÄUCHER MIXKISTEN

Bestes Fisch-Gastro-Konzept



Filet“, weiß die Fachfrau. Wer aufgrund der fachgerechte Zerlegung auf dem Teller zögerlich ist, bekommt Hilfe und Anleitung. Ein besonderes Highlight ist ein ganzer Fisch für mehrere Personen. Einen großen Heilbutt für vier bis sechs Personen bereitet am heimischen Herd kaum jemand im Ganzen zu. Die Berührungsangst mit der teuren Rohware und die fehlende Zubereitungs kompetenz sind dafür gleichermaßen verantwortlich. „Wenn wir

das Tier hier auf den Punkt garen und vor den Augen der Gäste am Tisch zerlegen, sorgt das für Gesprächsstoff und ein Gemeinschaftsgefühl. Nichts verbindet mehr, als wenn sich Menschen ein Gericht teilen, und große Fische sind dafür perfekt geeignet“, wissen Dechants aus Erfahrung.

Aber Küchenchef Timo Röpke beherrscht nicht nur die spektakulären Tiere, sondern setzt auch kleine Fische gekonnt in Szene - Sardinen aus der Dose zum Beispiel. Damit folgt man einem aktuellen Trend aus europäischen Metropolen, wo hochpreisige Konserven derzeit einen Hype erleben, der spezialisierte Restaurants entstehen lässt. „Das ist kein preiswertes

Massenprodukt aus dem Discounter, sondern Premiumware in herausragender Qualität mit einem Geschmack zum Niederknien“, urteilt Peter Dechant, der solche Ware auch in seinem Ladengeschäft anbietet. Hier wie im Restaurant setzt man auf die kleine, feine Zutat, was sich am Beispiel von Salz und Pfeffer festmachen lässt. In der Küche wird prinzipiell mit wenig Salz gearbeitet. Zum individuellen Würzen steht auf den Tischen im Restaurant in schmucken kleinen Weckgläsern Sylter Meersalz bereit, das nach Ansicht der Gastronomen besonders gut mit Fisch und Seafood harmoniert. Ebenso wie der fermentierte Pfeffer aus Sri-Lanka, der viele Gerichte würzt, weil er nicht scharf, aber sehr aromatisch ist. Er ist



1| Flambierter Langustenschwanz | Sepiaspaghetti | Fenchel | Kirschtomaten

2| An jedem Freitagabend erlebt das kleine Fischrestaurant seinen Wochenhöhepunkt. Serviert wird ein saisonales 5-Gänge-Menü mit passender Weinbegleitung.

3| Filet vom Rascasse in der Kräuterhülle | Pak Choi | Kirschtomaten | Zucchini | Senfkaviar | Kräutersaitlinge

4| Kalt geräucherter Saibling - kurz gebraten | Fenchel | Wakame Algen | Saiblingskaviar | Rosa Pfefferbeeren

leicht geschrotet, wird aber nicht gemahlen. Es ist ein leicht feuchter Pfeffer, der im Kühlschrank aufbewahrt wird und tatsächlich auch pur genossen werden kann. „Große Qualität erreicht man, wenn man sie in kleinen Dingen sucht“, ist Familie Dechant überzeugt.

Geöffnet von Dienstag bis Freitag

Zu den Besonderheiten des Restaurants zählen zweifellos die ungewöhnlichen Öffnungszeiten von Dienstag

bis Freitag jeweils von 11:30 bis 16.00 Uhr sowie am Freitagabend. Die restlichen Tage stehen ganz im Zeichen der Kinder, „denn neben unserer Arbeit in Laden und Restaurant wollen wir auch ein intaktes Familienleben. Tradition ist ohne Familie nicht am Leben zu erhalten“, betonen Daniela und Peter Dechant ihre Prioritäten.

An jeden Freitagabend erlebt das kleine Fischrestaurant seinen Wochenhöhepunkt. Die Tische werden feierlich gedeckt, Kerzen und kleine Blumenstecke sorgen für ein romanti- ▶

Historie

Bis ins Jahr 1538 lassen sich die Eigentümer des Anwesens an der heutigen Hauptstraße 20 zurückverfolgen. Es ist eines der ältesten Häuser in Starnberg. Seit 1663 war das Anwesen mit einem Fischereirecht auf dem See versehen und damit von Fischern bewohnt. Die Verbindung mit dem Fischgeschäft der Familie Dechant ergibt sich im Jahr 1866, als der Fischer Isidor Schropp das Haus in Starnberg übernahm, um sich in dem aufblühenden Ort niederzulassen. Isidor Schropp war der Urgroßvater von Peter Dechant, dem Eigentümer des heutigen Geschäfts. Er hat die Fachausbildung zum Fischer auf dem Bodensee absolviert und ist dann in das Geschäft seiner Eltern eingestiegen, das er 2009 offiziell übernahm. Mit Peter Dechant und seiner Frau Daniela besteht der Familienbetrieb jetzt in der fünften Generation. Das Fischrestaurant besteht seit 2001 und bietet heute 34 Plätze innen sowie im Sommer weitere 30 auf der Terrasse. Das Restaurant hat sich der Slowfood-Bewegung angeschlossen und wurde 2005 von der Chaîne des Rôtisseurs als Mitgliedshaus auserkoren. Die Gesellschaft mit Sitz in Paris ist der hohen Kunst des Kochens (Haute Cuisine) verpflichtet und fördert die Aufrechterhaltung gastronomischer Werte und gepflegter Tischsitten.

Hinter der Tür links findet sich das preisgekrönte Fachgeschäft, rechts das ausgezeichnete Fischrestaurant.



Seafood Star 2018



Dechants Fischrestaurant in Kürze



Dechants Fischladen und Restaurant
Hauptstraße 20
82319 Starnberg
Tel.: 08151-121 06
Fax: 08151-773 808
E-Mail: mail@dechants-fischladen.de
www.dechants-fischladen.de

Bestes Fisch-Gastro-Konzept



sches Ambiente und schnell sind die beiden vollreservierten Stuben belegt. Mit dem Menüabend liefert man ein saisonales 5-Gänge-Menü mit passender Weinbegleitung. „Durch unsere Menüabende können wir all unsere Kapazitäten nutzen, um maximalen Umsatz bei höchster Qualität und räumlicher Machbarkeit zu erzielen“, unterstreicht man in Starnberg. Gleichwohl geht man auch hier im Bereich des Möglichen auf Sonderwünsche und Befindlichkeiten ein – etwa wenn Allergien oder Unverträglichkeiten vorliegen. Obwohl die Gäste vorab

nicht wissen, was ihnen serviert wird, beträgt die Vorlaufzeit für eine Anmeldung zum Menüabend aufgrund der großen Nachfrage zur Zeit vier Wochen.

„Big Bottle“-Party

Variationen in die Menüabende bringen Saisonthemen. Zur Zeit ist es der Skrei, der für das Restaurant der Dechants innerhalb weniger Jahre eine wichtige Rolle bekommen hat, weil er mit seiner besonderen Geschichte fest in den Köpfen verankert ist. Aber auch

Schollen, Matjes und Muscheln liefern im Jahreslauf Themen. Ein Klassiker ist die „Big Bottle“-Party, bei denen Wein und Champagner ausschließlich aus Magnumflaschen gereicht werden, weil diese aus Sicht der Gastronomen einen besseren Geschmack bieten. Bei Winzerabenden haben Erzeuger aus den unterschiedlichen Anbaugebieten die Möglichkeit, ihre Produkte zu den Menüs vorstellen zu können. Auch die Kaviar- und Austernabende sind immer wieder beliebt und seit neuestem gibt es auch einen Menüabend rund um das Thema Bouillabaisse.

Ein besonderes Augenmerk gehört in Starnberg der Renke, einem Klassiker, der in der Region traditionell eine große Rolle spielt und von Daniela Dechand selbst gefangen wird. Als Ehefrau von Fischer Peter ist sie zur Ausübung des Fischereirechts berechtigt und hat im letzten Jahr die Fischereiprüfung abgelegt. Es ist mehr als ein schmuckes Aushängeschild, dass die Dechants ihren Fisch zumindest zum Teil selbst fangen. Regelmäßig holt die geprüfte Fischerin die Netze mit den Renken und Saiblingen selbst ein. Auch dies begreift man als Teil des Slowfood-Gedankens, einer Bewegung, der man sich schon vor Jahren angeschlossen hat. Für 2018 hat sie sich vorgenommen häufiger auf den See zu fahren, um auch den drei Kindern die Tradition näherzubringen. *nik*

1| Regelmäßig holt die geprüfte Fischerin Daniela Dechand die Netze mit den Renken und Saiblingen selbst ein. Auch dies begreift man als Teil des Slowfood-Gedankens.

2| 2012 wurde das Ladengeschäft bereits mit dem Seafood Star ausgezeichnet. Es bietet in der Theke sowie im umfangreichen Non-Food-Beisortiment viele Dinge, die auch den anspruchsvollen Fischesser begeistern.

