



EAT  
SLEEP  
FISH

QUALITY WORK WEAR

# Das Fischwohl im Vordergrund



*Ruben Bohner mit Forellen aus dem Bruthaus. Ihr Durchschnittsgewicht beträgt 1,8 Gramm. Sie sind alle fünf Monate alt, sind aber verschieden schnell gewachsen.*

Fotos: Foto Frutig

# Biofischzucht Nadler

*Seit genau 120 Jahren werden in Rohr AG Forellen gezüchtet. Und seit knapp einem Jahr setzen dort drei junge Fischwirte neue Massstäbe.*

Es ist wie bei jedem Schlachttier, die Phase vor der Präsentation an der Fleisch- oder Fischtheke blendet der Konsument lieber aus. Bei der Zuchtforelle läuft sie so ab: Einige Fische werden in einem relativ kleinen, mit Wasser gefüllten Behälter einem Stromstoss ausgesetzt, der sie innert Sekunden betäubt. Der anschliessend von Hand mit einem Messer ausgeführte Kiemenrundschnitt tötet sie, an der halbautomatischen Schlachthilfe wird ihnen zuerst die Bauchleibeshöhle aufgespalten, dann werden ihre Innereien abgesaugt, und schliesslich wischt eine rotierende Bürste das Blut ab.

Immerhin: Die Monate davor führen die Forellen der Biofischzucht Nadler ein wesentlich angenehmeres und vor allem längeres Leben als ihre Artgenossen, die ohne das Label Bio auf unseren Tellern landen. Die ersten Monate verbringen sie im Bruthaus, ein eigentliches Hochhygienehaus: «In diesem Stadium sind die Fische sehr empfindlich, wir betreten das Bruthaus deshalb nur ausgerüstet mit speziellen Schürzen, desinfizierten Schuhen und Handschuhen», erklärt Ruben Bohner, mit 20 Jahren der jüngste der drei Fischwirte. Die Becken, in denen sich rund 100 000 Fischchen tummeln, sind mit Grundwasser gefüllt, das rund um die Uhr hochgepumpt und belüftet wird. Im Bruthaus ist es dunkel, um den Stresslevel tief zu

halten: «Auch in der freien Natur würden sich die Fische dieses Alters vorwiegend im schützenden Schatten des Uferbereichs bewegen.»

Im Laufe ihrer Entwicklung werden die Forellen rund fünf Mal nach Grösse aussortiert, denn Forellen sind Raubfische, die kleinere Artgenossen nicht verschmähen, und die Fütterung wird durch die angepasste Grösse optimiert. Ganz im Trockenen sind die Forellen damit aber nicht, denn sind sie erst einmal im Betonkanal und anschliessend in den Naturfliesskanälen ausgesetzt, lauert die Gefahr aus der Luft bzw. am Feldrand. «Vor allem im Winter, wenn keine Frösche mehr verfügbar sind, pirschen sich bis zu 15 Fischreiher von den Feldern herkommend langsam vor. Sie wissen, dass sie mit Einbruch der Dämmerung allein mit den Fischen sind», so Henning Monscheuer (30), der seit sieben Monaten das Team um Ruben Bohner und den Geschäftsführer Nigel Jack Stevenson (29) komplettiert. Die über alle Teiche gespannten Netze halten den Vogel nicht ab. Entweder schlüpft er durch kleinste Spalten hindurch in den Teich oder pickt sich einen Fisch durch das Netz. Beides ist ärgerlich, nicht nur wegen der Dezimierung des Forellenbestands: «Viele Fische entwischen den Reihern lebend, sind dann aber im Filet durch den Schnabel so stark verletzt, dass sie für den Verkauf nicht mehr in Frage kommen.» Die Fischwirte überlegen sich deshalb eine andere Überspannungsart der Netze, die keine Lücken mehr zulässt. Die Biofischzucht Nadler wurde 2001 von Bio Suisse («Knospe») zertifiziert und gehört damit in der Schweiz zu den ersten ihrer Art. 1901 von August Nadler gegründet und bis 2017 in dritter Generation familiengeführt, ist sie seitdem ein Unternehmen des Langenthalers Markus Bösiger.

**Sie arbeiten hier zu dritt, und alle drei haben die dreijährige Ausbildung zum Fischwirt am Institut für Fischerei IFI in Starnberg am See absolviert. Zufall?**

**Henning Monscheuer:** Nein, die Auswahl an deutschsprachigen Schulen, die Fischwirte ausbilden, ist auf Österreich und Deutschland beschränkt. In Deutschland befinden sie sich in Königswartha, Hannover und eben in Starnberg. Dort werden pro Jahr gegen 30 Fischwirte ausgebildet. Weil in der Schweiz dieser Lehrgang nicht existiert und Starnberg am wenigsten weit von der Schweiz entfernt liegt, trifft man dort pro Jahrgang auch auf drei oder vier Schweizer. Und auch mal auf einen Kanadier wie Nigel.



Henning Monscheuer bei der Fütterung der Regenbogenforellen.



*Mindestens 10% Prozent der Wasserfläche muss beschattet sein.  
Die Netze erschweren den Fischreihern den Zugang zu ihrer Beute.*

### Was bedeutet für Sie die Arbeit in einem biozertifizierten Betrieb?

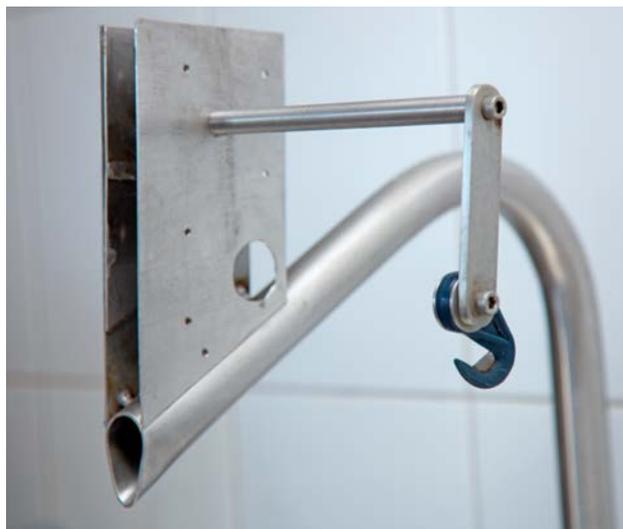
Neben der Arbeit in der Natur ist es die andere Art, mit den Tieren umzugehen. Indoor-Kreislaufanlagen, die viel gebaut werden, bedeuten nichts anderes als Massentierhaltung: Die Besatzdichte in den dortigen Behältnissen ist fünf bis acht Mal so gross wie hier. Das wirkt sich negativ auf die Qualität des Fleisches aus. Unsere Fische durchleben ihre letzten Monate in einer bachähnlichen Umgebung mit 80 Sekundenlitern frischem Zulaufwasser.

Natürlich ist die Biozucht mit mehr Aufwand verbunden: Die Fische bleiben mindestens für 18 Monate in unserer Obhut, das langsame Wachstum führt zu guter Fleischqualität; Ein «Industriefisch» wird mit wachstumsfördernden Substanzen gefüttert und ist schon mit zwölf Monaten schlachtreif. Wir haben mit Reihern zu kämpfen und müssen auch eingreifen, wenn mal ein Platzregen über Rohr niedergegangen ist. Dann können sich Partikel, die sich sonst in der Luft befinden – etwa Pneumabrieb von der Strasse – in den Kiemen der Fische absetzen. Deshalb müssen wir Frischwasser zuführen, damit der Lebensraum ideal bleibt.

**Ruben Bohner:** Wir müssen auch ständig ein Auge auf die Stromversorgung im Bruthaus haben. Der Ausfall der Pumpen und Belüfter bei einem Unterbruch könnte fatal sein. Dazu sind wir viel mit Administration beschäftigt: Der ganze Lebenszyklus jedes Fisches muss genau nachvollziehbar sein. So dokumentieren wir beispielsweise jedes Umsetzen in ein anderes Becken, wenn der Fisch wieder eine gewisse Grösse erreicht hat. Nicht zuletzt empfangen wir jedes Jahr diverse Behörden, die ihre Kontrollen durchführen – Bio Suisse, Veterinärdienst, Gesundheitsamt, Wasserkontrollen...



Blick in das Bruthaus.



Die halbautomatische Schlachthilfe: Mit der Klinge rechts wird die Bauchhöhle geöffnet, links die Öffnung, durch welche die Innereien abgesaugt werden.

### Sind mit der biologischen Haltung auch Nachteile verbunden?

Ja und nein: Wir dürfen pro Kubikmeter nur 20 Kilogramm Fisch beherbergen. Das Doppelte oder sogar Dreifache wäre für eine Regenbogenforelle kein Problem. Die niedrige Besatzdichte führt dazu, dass die Forellen ihr natürliches territoriales Verhalten ausleben können, das heisst, sie werden aggressiver. Das ist gut, führt aber auch zu etwas mehr Stress. Wenig Fische bedeutet auch weniger Strömung, deshalb werden die Exkremente weniger schnell abgeführt.

### Sie züchten Regenbogenforellen – ist eine Ausweitung auf andere Fischarten wie Egli, Zander oder Stör geplant?

Nein, die Regenbogenforelle hat hier zum einen ausgezeichnete Lebensbedingungen, zum andern ist es ein wachstumsstarker, für die Zucht geeigneter Fisch, der bei den Konsumenten sehr beliebt ist. Wir haben noch Restbestände an einheimischen Bachforellen – das gehört sich fast als Biozuchtbetrieb.

**Henning Monscheuer:** Diese Forellenart würde ich als zimperlich bezeichnen. Sie weist ein schwieriges Fressverhalten aus, wächst deshalb langsamer, ist anfälliger für Krankheiten und kann den Produktionszyklus blockieren.

### Wie viele Tonnen Fisch produzieren Sie pro Jahr?

Unsere Vorgänger haben zuletzt nur noch wenig produziert, rund 17 Tonnen. Unser Ziel ist es, den Betrieb zu reorganisieren und die Produktion auf 25 bis 35 Tonnen zu steigern. Wir wollen die Lebensräume optimieren, die technischen Einrichtungen modernisieren und die innerbetrieblichen Strukturen besser vernetzen. Alles läuft darauf hinaus, das Fischwohl noch zu verbessern. Ausserdem wollen wir in Zukunft wieder über eigene Laichfische



Ruben Bohner (l.) und Henning Monscheuer mit frisch geschlachteten Regenbogenforellen. Erlaubt sind zwei Tötungsarten: Kiemenrundschnitt nach der Betäubung durch Strom oder ein Schlag auf den Kopf.

verfügen, so dass wir die Fische selbst vermehren können. Gegenwärtig kaufen wir Eier ein.

#### Wer sind die Abnehmer Ihrer Forellen?

**Ruben Bohner:** Zu 80 Prozent ist es der Grosshandel, der Rest verteilt sich auf Restaurants, Hotels und Private. Gastronomie und Direktverkauf an Private sollen mehr

Gewicht erhalten, sobald wir mehr produzieren können. Wir verkaufen die Fische ganz, filetiert oder geräuchert.

#### Alles spricht von Klimawandel und Erderwärmung. Ist das ein Problem für Fischzüchter?

**Henning Monscheuer:** Unsere Teiche werden von Grundwasserbächen, den sogenannten Giessen, gespeist. Die Wassertemperatur liegt je nach Jahreszeit zwischen 9 und 15 Grad, ideal für Kaltwasserfische wie Forellen. Bekannt ist, dass bei Bachforellen im Kanton Bern gewisse Krankheiten, die erst ab ca. 16 Grad Wassertemperatur ausbrechen, heute häufiger vorkommen und zu Verlusten in den natürlichen Beständen führen. Dazu kommt, dass gewisse Bäche und Flüsse weniger Wasser führen. Das hat Einfluss auf die Fliessgeschwindigkeiten und die Sauerstoffkonzentration – wichtige Faktoren für das Gedeihen der Fische.

Biofischzucht Nadler AG  
Bibersteinerstrasse 6  
5032 Rohr  
T 062 822 33 70  
info@biofischzucht.ch  
WIRmarket.ch > Nadler Rohr

Öffnungszeiten Direktverkauf:  
Freitag: 13.30-17.30  
Samstag: 09.15-12.00

#### Wie oft essen Sie Fisch?

Die meisten Fischwirte sind zumindest auch Hobbyköche. Für mich gehört Fisch auf den Speiseplan und ist durchaus Teil der Qualitätskontrolle.

● Daniel Flury