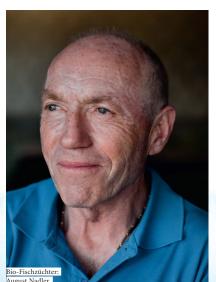
Nadlers Fischparadies

GLASKLARES GRUNDWASSER UND NATÜRLICH ANGELEGTE GIESSEN SIND DIE HEIMAT DER SAIBLINGE UND FORELLEN VON AUGUST UND SONJA NADLER. VOR 10 JAHREN HABEN DIE ZÜCHTER AUF BIO UMGESTELLT.

Text Birgita Willmann Fotos Bruno Argsburger



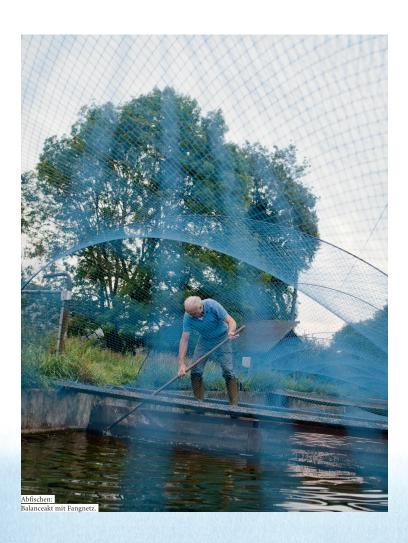
Die Fischliebhaber gieren schon. Lässig stehen sie auf einem Bein in der Wiese, gelangweilt breiten sie die mächtigen Flügel aus und starten einen Erkundungsflug über das Gelände. Was sie zu sehen bekommen, muss das Herz der Graureiher höher schlagen lassen: ganze zwei Hektaren, 20 000 Quadratmeter Land, durchzogen von Wasserkanälen, liebliche Bachufer mit der typischen buschigen Vegetation von Bachläufen. Ein Paradies für allerlei Getier, das auf dem Speiseplan der Vögel steht. Am meisten interessiert sind die Reiher aber an den Bewohnern der Kanäle, den Forellen und Saiblingen der Bio-Fischzucht Nadler.

So sind es denn auch die zum Schutz vor den hungrigen Schnäbeln der Reiher gespannten blauen Netze, die die Naturidylle optisch etwas stören. August Nadler balanciert routiniert über einen Kanal und deutet auf eine Stelle, an der das Netz nicht mehr ganz fest schliesst: «Unsere Abwehrmechanismen werden feiner, aber sie sind schlau und lernen rasch, wie diese zu umgehen sind.» Ein kleiner Spalt genügt, und schon hat ein hungriger langer Schnabel einen Fisch geschnappt. Nicht umsonst heissen die Graureiher auch Fischreiher.









CUCINA Bio-Fisch

Doch die Nadlers, August und seine Frau Sonja, die gemeinsam die Fischzucht im Aarauer Stadtteil Rohr betreiben, nehmen auch die räuberischen Besucher in Kauf. Wissen sie doch, dass sie mit ihrer Bio-Fischzucht nicht nur dazu beitragen, die wertvolle einheimische Bachforelle zu erhalten, sondern auch andere bedrohte Tierbestände zu schützen. Beispielsweise den wunderschönen blauen Eisvogel, der hier regelmässig vorbeifliegt. August Nadler, der seit 40 Jahren Fische züchtet, sprudelt, wenn er über seine Tiere spricht. «Für mich ist das eine Berufung», meint er, «kein Job.»

Es braucht wohl auch dieses Quäntchen mehr an Passion, um Fischzüchter zu sein. Denn die Arbeit kennt kein Wochenende und keine Saison. Sonja Nadler bringt es auf den Punkt: «Wir sind Fischbauern.» Als August Nadler vor 40 Jahren das Business von seinem Vater übernahm, züchteten sie noch konventionell, wenngleich von Anfang an naturnah. Gründer der Zucht war übrigens Grossvater August, der seinen ursprünglichen Beruf als Drogist zugunsten der Fische in den 20er-Jahren an den Nagel hängte. Denn ideal waren die Voraussetzungen für dieses Business auf dem Boden der Nadlers schon damals. Durch das Grundstück fliesst glasklares Grundwasser in einem Bach, mit dem

<u>Für mich ist die Bio-Fischzucht</u> <u>eine Berufung, kein Job.</u>

die Stadt Aarau auch ihr Trinkwasser speist. Giessen heissen diese Grundwasserbäche, und sie haben den Vorteil, dass sie im Winter nie kälter als 9 Grad und im Sommer nie wärmer als 15 Grad werden. «Die Giessen sind niemals trüb und es gibt kein Hochwasser», ergänzt August Nadler. Ideale Voraussetzungen also für die Aufzucht der heiklen Forellen und Saiblinge.

Neben dem Hauptbach hat das Kleinunternehmen inzwischen Kanäle angelegt, die mit einem Kiesbett ausgestattet und genügend gross und naturnah sind. Ein Paradies für die Regenbogen- und Bachforellen sowie die Saiblinge, die sich im kalten Wasser tummeln. Das ungeübte Auge muss selbst im klaren Wasser lange suchen, bis es die kleineren Fische entdeckt, wie dunkle Schatten flüchten sie sich unter Brunnenkresse und Wasserpflanzen. Auch das gehört zum Zuchtprogramm: Mindestens 10 Prozent der Wasserfläche muss abgeschattet sein, damit die Tiere Rückzugsmöglichkeiten haben.

Etwa eine Million Fischeier werden hier jährlich ausgebrütet, davon, so schätzt Sonja Nadler, «werden ungefähr 60 Prozent einjährig». Den Löwenanteil bestreiten die aus Amerika einst eingeführten Regenbogenforellen und Saiblinge, aber auch die einheimische Bachforelle wird

gezüchtet. Im Grunde ist es bei Fischen nicht anders als bei Rindern: Nur sind hier die Muttertiere mehrjährige Fischdamen und -herren, die zur Zucht in speziellen Becken gehalten werden. Die Eier der Weibchen werden einmal im Jahr sanft abgestrichen und befruchtet. Nach 35 bis 40 Tagen schlüpfen die jungen Fische. Diese bleiben zunächst in grossen Plastikbütten, bis sie in die Giessen entlassen werden. Nach 18 Monaten haben sie ihr Schlachtgewicht von 250 bis 300 Gramm erreicht. Damit wachsen sie deutlich langsamer als Forellen in einer herkömmlichen Zucht, die dieses Gewicht in nur 12 Monaten erreichen. Das ist so erwünscht, denn das langsame Wachstum wirkt sich positiv auf die Festigkeit des Fleisches und den Geschmack aus, ein typisches Merkmal von Fischen aus Bio-Zucht.

Weil die Forellen und Saiblinge zur Gruppe der Salmoniden gehören, sind sie Räuber und fressen in der Natur tierisches Eiweiss wie Plankton, Insekten oder gar kleine Fische. Deswegen besteht ihr Futter zu 50 Prozent aus Fischmehl, das wiederum aus nachhaltiger Produktion stammt, dazu kommen Ballaststoffe aus Getreide und Fett aus Fischtran. Auf den Einsatz von Antibiotika wird komplett verzichtet. Aber sie hätten ohnehin fast nie Probleme mit Krankheiten gehabt, meint Sonja Nadler, «dazu ist das Wasser einfach viel zu sauber und die Anzahl Tiere pro Quadratmeter zu gering».

Auf Bio-Zucht umzustellen und die Knospe-Zertifizierung zu erlangen, war eine Herausforderung, der sich die Nadlers gerne gestellt haben. «Wir sind mit unserer kleinen Zucht ein Nischenbetrieb», meint August Nadler, «aber im Grunde haben wir ja schon immer nachhaltig gezüchtet und haben diese phantastische Wasserqualität.» Die Bio- Suisse-Knospe, die sie seit 2001 führen, macht ihre Arbeit nun zu etwas ganz Besonderem und erkennt sie an. Bereut haben sie den Schritt keine Minute. Sehr zur Freude von Fischköchen – und der Fischreiher, notabene.

BIO-FISCH BEI COOP: Die bei Coop angebotenen Bio-Fische werden nach den STRENGEN RICHTLINIEN von BIO SUISSE gezüchtet: OHNE EINSATZ von Gentechnik. Zudem werden sie möglichst artgerecht und extensiv gehalten. Dazu gehört die Erhaltung der NATURLICHEN LEBENSRAUME und der VERZICHT auf den Einsatz von SYNTHETISCHEN PESTIZIDEN. Es werden KEINE WACHSTUMSHORMONE Oder ANTIBIOTIKA eingesetzt. Die pflanzlichen FUTTERBESTANDTEILE stammen aus BIO-LANDBAU, Fischmehl oder -öl muss aus Resten der Speisefischverarbeitung oder aus NACHHALTIGER FISCHEREI kommen. Vor der Schlachtung werden die Tiere betäubt.









12 - coop verde 1/12 coop verde - 13