



Die Zuchtpioniere

«Qualität statt Quantität» – das ist die Philosophie von Sonja und August Nadler. Sie gründeten vor zehn Jahren in Rohr AG die erste Biofischzucht der Schweiz.

Das Beste kommt natürlich zum Schluss: Sonja Nadler serviert im Ofen gegarte Bioforelle, dazu «Gschweltli» und Salat sowie einen Weissen aus dem benachbarten Erlinsbach. Ein köstlicher Schmaus. «Qualitätskontrolle» nennt es Teichwart August Nadler. Das beste Stück? «Der Schwanzteil. Er hat die feinste Struktur und fast keine Gräten.» Das mit den Bäckli sei ein Mythos, sagt Nadler und streift mit dem Fischmesser das weisse Fleisch vom Skelett. «En Guete!»

Ei mit Punkten

Vor dem «Fischmöhli» hat uns der Teichwirt durch seine zwei Hektar grosse Fischzucht im Aarauer Stadtteil Rohr geführt. Hier produziert er Bach- und Regenbogenforellen sowie exklusiv in der Schweiz Bachsaiblinge. Zusammen mit der Fischzucht am Blausee im Berner Oberland wurde Nadler 2001 als erster Forellenzüchter in der Schweiz biozertifiziert. Er verkauft an Grossisten, Restaurants, Hotels und direkt ab Hof.

Die Biofischzucht sei sehr anspruchsvoll, sagt Nadler. Vor allem sauberes, frisches Wasser in grossen Mengen sei nötig, was nur an ganz wenigen Orten in der Schweiz gegeben sei. «Deshalb gibt es schweizweit ausser Indooranlagen kaum mehr neue Fischzuchten.»

Dass sein Grossvater die Fischzucht 1901 hier in Rohr aufgebaut hat, war also kein Zufall: «Wir haben pro Minute ungefähr 5000 Liter Grundwasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung.»

Mit den 2000 Quadratmetern Wasserfläche und der grosszügigen ökologischen Ausgleichsfläche ist die Fischzucht auch ein Habitat für Insekten und Amphibien, für Eisvogel und Graureiher. Trotz der Netze über den bachähnlichen Kanälen: «Etwa 10 Prozent der Produktion holen sich die Vögel», erklärt Nadler. Dann führt er uns in die Brutzucht – «das Herz der Fischzucht». Hier beginnt die Produktion. Rund eine Million Eier werden pro Jahr ausgebrütet.

Biozuchten brauchen sauberes, frisches Wasser in grossen Mengen: eine Rarität.

In einem Schauglas präsentiert er einige wenige davon. Fast alle sind befruchtet, man sieht es an den zwei schwarzen Punkten: dem Augenpaar. Nach dem Schlüpfen ernähren sich die stecknadelgrossen Fische vom Dottersack. Zwei Monate nach der Befruchtung werden sie erstmals gefüttert. Kaffeelöffelweise – «ich muss sie erst fressen lehren», sagt Nadler.

Hauptsache frisch

Während in der Natur nur ein Prozent der geschlüpften Forellen über drei Jahre alt und damit geschlechtsreif werden, sind es in der Zucht etwa 50 bis 60 Prozent. Theoretisch. Denn die meisten Fische verkauft Nadler vor der ersten Geschlechtsreife, also

NEU!



Außergewöhnliche Öle für die heimische Küche

Neue ausgefallene Naturata Öle verleihen jedem Gericht das gewisse Extra.

Egal ob Aprikosenkernöl mit feiner Marzipannote für süße Speisen oder Avocadoöl zum Dünsten für herzhafte Gerichte. Die kleinen Naturata Spezialitäten Öle in der praktischen 100ml-Flasche bringen neuartige Geschmackserlebnisse in die heimische Küche.

Raffinierte Rezeptideen zum Ausprobieren finden Sie auf der Homepage.

Das breite Naturata Sortiment an qualitativ hochwertigen Speiseölen findet schon immer große Anerkennung. Probieren Sie es aus!

www.naturata.de
Naturata AG · D-71711 Murr



Nach dem Schlüpfen ernähren sich die stecknadelgrossen Fische vom Dottersack. Zwei Monate nach der Befruchtung werden sie erstmalig gefüttert.

bevor sie 24 Monate alt sind. Der Grund: «Die Kunden wollen keine Eier im Fisch.»

300 bis 500 Kilogramm Fisch jeder Art behält Nadler für die Zucht. Die Laichzeit dauert jeweils von Dezember bis Februar. In dieser Zeit streift Nadler die Eier aus den Rogner (Weibchen) und die Milch (Samen) aus den Milchner (Männ-

chen). Nach dem Streifen müssen die Fische erst mal aufgepäppelt werden. Dazu kommen sie in einen eigenen Kanal.

Langsames Wachstum

Durch die Kanäle fliesst Frischwasser; sie haben eine Kiesunterlage und natürliche Ufer, die ausreichend Schatten und Verstecke bieten. In der

Biozucht darf die Besatzdichte 20 Kilogramm pro 1000 Liter Wasser nicht überschreiten. Und: Wachstumsfördernde Substanzen sind verboten. «Das langsame Wachstum garantiert eine gute Fleischqualität», erklärt der Experte. Antibiotika darf er nur in ganz bestimmten Fällen zur Behandlung anwenden. Wegen der geringeren Besatzdichte würden sich in der Biofischzucht Krankheiten selten ausbreiten; auch seien seine Fische weniger gestresst als jene in konventionellen Betrieben.

Getötet werden die Fische mit Strom. Dann werden sie ausgenommen, verpackt und geliefert. Spätestens drei Stunden nach dem Schlachten ist der Fisch beim Verarbeiter. Das garantiert Nadler. «Wir haben nie tote Fische auf Lager, denn die Frische ist unsere Stärke.» Andreas Krebs

www.biofischzucht.ch

NATURATA

BIOKULT SEIT 1976

Bio-Genuss auf höchstem Niveau

Die Naturata AG zählt zu den führenden Anbietern von Lebensmitteln biologischer und bio-dynamischer Herkunft. Das umfangreiche Naturkost-Sortiment umfasst rund 300 Produkte, von denen ein Grossteil Demeter zertifiziert ist. Seit 1976 hat sich Naturata der Idee verschrieben, Naturkost-Läden und Bio-Konsumenten zuverlässig mit hochwertigen Produkten in Bio-Qualität zu versorgen.



Diesem Leitmotiv folgt Naturata bis heute – und entwickelt konsequent Produkte, die dank naturbelassener Inhaltsstoffe bester Qualität und schonender Verarbeitungsverfahren Bio-Genuss auf höchstem Niveau garantieren.

Naturata Qualität

Die Naturata Produktqualität orientiert sich an den ganzheitlichen Bedürfnissen der Menschen – bezogen auf Leib, Seele und Geist. Die Rohstoffe für Naturata Produkte bezieht das Unternehmen von zuverlässigen Lieferanten, mit denen eine langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit besteht.

Nomen est Omen – Engagement und Nachhaltigkeit

Der Name «Naturata» steht für die «vom Menschen gepflegte und kultivierte Natur». Dementsprechend bemüht sich das Unternehmen unentwegt, mit der Natur zu arbeiten, nicht gegen sie. So spielten Ökologie und Nachhaltigkeit von Anfang an eine herausragende Rolle bei allen Unternehmensentscheidungen. Getreu dem Motto «gemeinsam handeln» strebt Naturata stets langfristig angelegte Partnerschaften mit Lieferanten an, die fair und freundschaftlich geprägt sind. So haben sich vom ortsansässigen Landwirt bis hin zum Rohstoff-Lieferanten in Kanada wertvolle Beziehungen entwickelt, die oftmals schon seit über 20 Jahren bestehen. Sie ermöglichen nicht nur qualitativ hochwertige Produkte, sondern helfen, wertvolle Synergien zu nutzen, verlässliche Absatzwege für die Erzeuger zu sichern und eine biologisch-dynamische Wirtschaftsweise weltweit zu fördern.

Eine Vielzahl der Projekte werden auf der Webseite von Naturata unter www.naturata.de vorgestellt.

