

# Forellen auf den Teller!

Fisch essen ist gesund: Besonders wenn er aus der Bio-Zucht von August Nadler kommt. Bei ihm wachsen die Forellen so naturnah wie möglich auf.

Text: Barbara Halter  
Fotos: Nathalie Bissig

Knapp unter der Oberfläche schwimmen die Forellen dicht aneinander, ihre weissen Bäuche blitzen durchs Wasser. Die herankommenden Schritte haben sie hervorgelockt. Fressenszeit, diese lassen sich die Raubfische nicht entgehen! Einmal am Tag läuft August Nadler zwischen den bachähnlichen Becken umher und streut Futter übers Wasser. «Ausser am Sonntag, dann wird gefastet. Die Tiere dürfen nicht überfüttert werden», erklärt er. Seit 35 Jahren führt Nadler die Bio-Fischzucht in Rohr bei Aarau, die sein Grossvater 1901 gegründet hatte. Der Betrieb trägt seit einigen Jahren das strenge Knospe-Zertifikat. Das bedeutet: Die selbst gezogenen Regenbogenforellen, Bachsaiblinge und Bachforellen haben genügend Platz, um sich zu bewegen. Die zum Teil natürlichen Becken, die von Quellwasser gespeist werden, sind an den Rändern mit Gräsern und Sträuchern bewachsen. So finden die Tiere ein schattiges Plätzchen. Über dem Wasser hängen überall feinmaschige Netze. «Unser grösstes Problem sind die vielen Fischreihern»,



August Nadler führt in dritter Generation den Betrieb im aargauischen Rohr. Seit einigen Jahren hat er das Knospe-Zertifikat.

sagt Nadler, «gegen die sind wir immer am Kämpfen.» Kein Wunder, ziehen die Vögel hier gerne eine frische Forelle aus dem Wasser! Die Tiere haben in der Fischzucht Nadler mindestens 18 Monate Zeit, um langsam zu wachsen. Danach landet der grösste Teil auf der Fischtheke bei Coop. Man kann aber auch persönlich bei der Zucht vorbeigehen. Aus einem Wasserbecken wählt man einen Fisch aus, dieser wird auf tiergerechte Art mit einem Stromstoss getötet und danach ausgenommen. Auf Vorbestellung gibt

es sie auch fixfertig für den Grill oder den Backofen. Die Forellen werden dafür nach «Nadlerart» gewürzt und in Alufolie eingewickelt – köstlich und ein simples Rezept, um Gäste zu beeindrucken! Die Forellen sind für rund CHF 3.– pro 100 Gramm in Coop-Filialen erhältlich.

- 1 Die Becken sind bewachsen, die blauen Netze bieten Schutz vor Fischreihern.
- 2 Die Forellen werden bei Nadlers gezogen und wachsen langsam heran.
- 3 Auf Vorbestellung präpariert Familie Nadler die Fische fixfertig für den Ofen.

