



Nur die ersten Monate leben die Fische in Beton-Kanälen. Danach ziehen sie in Becken um, die einem Bachlauf nachempfunden sind.

Bio-Fisch aus dem Aargau

In der Bio-Fischzucht Nadler im aargauischen Aarau Rohr gibt es nicht nur frischen Fisch, sondern auch ein frisches Team. Dessen Ziel ist es, qualitativ hochwertigen Bio-Fisch aus der Region zu züchten.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTOS MARKUS HÄSSIG

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Mirjam Arnold



18 Monate dauert es, bis die Fische ihr Zielgewicht von 350 bis 400 Gramm erreicht haben. Ruben Bohner (l.) und Henning Monscheuer liegt eine naturnahe Haltung am Herzen.



während der dreijährigen Ausbildung zum Fischwirt, die sie in ihrer Heimat Deutschland absolvierten, und beim gemeinsamen Angeln Nigel Jack Stevenson (28) kennen, den heutigen Geschäftsführer der Bio-Fischzucht. «Die Fischzüchtergemeinschaft ist klein, da kennt man sich. Auch die Schweizer müssen die Berufsschule in Deutschland besuchen», erklärt Ruben Bohner, der die Betriebsleitung innehat.

Naturnahe Becken

In der Schweiz gibt es gerade mal acht Bio-Fischzucht-Betriebe. «Uns ist es wichtig, qualitativ hochwertigen Fisch zu züchten und so das Angebot an einheimischen Bio-Produkten zu vergrössern», sagt Ruben Bohner. Zuvor arbeiteten beide in einer konventionellen Fischzucht. Nebst der Verwendung von biologischen Futtermitteln schreibt Bio Suisse eine geringere Besatzdichte vor, das bedeutet maximal 20 Kilo Fisch pro Kubikmeter Wasser und nicht wie im konventionellen rund 60 Kilo pro Kubikmeter. «Zudem ist ab einer gewissen Grösse die Haltung in naturnahen Becken vorgeschrieben, die Schattenplätze sowie Hinterwasser- und Fliesswasserbereiche bieten», erklärt der stellvertretende Betriebsleiter Monscheuer.

Von den ehemaligen Betreibern der Fischzucht haben sie die drei Arten Bach-

saibling, Bachforelle und Regenbogenforelle übernommen. In Zukunft möchten sie jedoch nur noch Letztere halten. «Es ist einfacher, wenn man sich auf eine Art konzentrieren kann. Die Restbestände geben wir an eine andere Bio-Zucht ab», so Bohner. So sei es ihnen möglich, noch besser auf die Bedürfnisse der Tiere einzugehen. «Man baut eine Beziehung zu den Fischen auf und möchte, dass es ihnen gut geht. Dafür setzen wir uns jeden Tag mit viel Leidenschaft ein», sind sich die beiden passionierten Hobby-Fischer einig. ●

FISCH BEI COOP

Aus nachhaltigen Quellen

Zusammen mit dem WWF gibt Coop 100 % für nachhaltigen Fisch und Seafood. Seit 2006 ist das Detailhandelsunternehmen Partnerin des WWF und Gründungsmitglied der WWF Seafood Group. Nachhaltig bedeutet, dass der WWF die Herkunft der erhältlichen Fischarten als empfehlenswert oder akzeptabel einstuft. Zudem bietet Coop ein umfassendes Sortiment an Fisch in Bio-Qualität an. Diese Tiere stammen aus kontrollierten biologischen Aquakulturen, die nach Bio-Suisse-Richtlinien zertifiziert sind – wie beispielsweise die Bio-Fischzucht Nadler.

11. Februar 2021, 16 Uhr, Bio-Fischzucht Nadler, Aarau Rohr: Lufttemperatur minus vier Grad; Wassertemperatur zehn Grad. «Dank des Quellwassers und des nur gerade rund einen Kilometer langen Bachlaufs geniessen unsere Fische sehr konstante Wassertemperaturen», erklärt Ruben Bohner, und Henning Monscheuer ergänzt: «Die zehn Grad sind ziemlich optimal für unsere Tiere.» Die beiden schauen zufrieden über die Becken hinweg, während ihnen der kalte Wind um die Nase weht. «An das manchmal raue Wetter gewöhnt man sich, wenn man täglich draussen arbeitet», sind sie sich einig.

Ruben arbeitet seit rund einem halben Jahr in der Fischzucht im aargauischen Aarau Rohr, Henning stiess vor wenigen Monaten zum Team. Die beiden lernten