



# Fischgenuss aus alten Teichen

*In den Naturteichen des Bachser Fischzüchters Heinz Glauser wachsen Knospe-Fische heran. Vom Teich bis in den Teller vergehen dabei zwei bis drei Jahre.* Ursina Steiner

**W**er im Zürcher Unterland von Bachs ZH nach Kaiserstuhl AG fährt, dem fällt vielleicht kurz vor der Kantons-grenze auf der linken Strassenseite eine schöne Teichanlage auf. Mit ihren mächtigen, alten Bäumen und dem verträumten Fischerhäuschen erinnert sie an einen Ort, an dem die Zeit still gestanden ist. Wer sich aber vom Schild «frische Bio-Forellen zu verkaufen» verführen lässt und in die Anlage einbiegt, merkt bald, dass es hier vor lauter Leben nur so sprudelt.

Kleine und grosse Bachforellen, Saiblinge und Regenbogenforellen, etwa 200 000 an der Zahl,

tummeln sich in den Naturbecken. «Gezählt habe ich sie noch nie», sagt Bio-Fischzüchter Heinz Glauser mit einem Schmunzeln. Der 57-Jährige arbeitet hier Tag für Tag seit seinem neunzehnten Lebensjahr – erst als Lehrling, dann als Angestellter, als Pächter und schliesslich als Eigentümer der Anlage. Die Fischzuchtanlage ist für ihn und seine Frau Irene das Ein und Alles. Vom Wohl der 200 000 Tiere hängt ihre ganze Existenz ab.

## GUTE UND SCHLECHTE JAHRGÄNGE

«Ob ein Jahrgang gut kommt, liegt fest in der Hand der Natur», sagt Heinz Glauser. Er öffnet den De-





© Fotolia.com / Foto: Ursina Steiner (2)

#### Porträt

*Heinz und Irene Glauser züchten in Bachs ZH in einer der wenigen reinen Naturteichanlagen der Schweiz Regenbogenforellen, Bachforellen und Saiblinge nach den Richtlinien von Bio Suisse. Über zwei bis drei Jahre wachsen die Knospe-Fische in den Naturteichen heran, bis sie ein Gewicht von 300 bis 1500 Gramm erreichen. Die Delikatessen aus der Bachser Teichanlage sind in den regionalen Biofachgeschäften, Restaurants und Dorfläden zu finden sowie an verschiedenen Wochenmärkten und im Direktverkauf vor Ort.*  
[www.glauser-forellen.ch](http://www.glauser-forellen.ch)



ckel eines runden Trogs: Abertausend klitzekleine, silberne Fischlein schauen ihm entgegen: Es sind Bachforellen, Jahrgang 2018. Weil die Fische immer im Winter laichen und der Nachwuchs nach den Richtlinien von Bio Suisse über mehrere Jahre langsam heranwächst, spricht Heinz Glauser wie beim Wein von Jahrgängen. «Dieser Schwarm ist vor zwei Monaten geschlüpft. Ich werde ihn heute aussetzen», erklärt der Bio-Fischzüchter. Die Regenbogen- und Bachforellen hätten dieses Jahr gut gelaicht. «Bei den Saiblingen hingegen gab es weniger Eier als sonst.» Warum, kann Heinz Glauser nicht sagen. So sei die Natur, meint er nur.

Für einen guten Jahrgang braucht es erst mal fruchtbare Eltern. Für den Nachwuchs in der Bio-Fischzuchtanlage sorgen rund 100 prächtige, bis zu sechs Kilo schwere Muttertiere im hintersten Teich der Anlage. Wenn sie bereit sind zu laichen, sieht das der erfahrene Bio-Fischer an ihrem Verhalten: Sie beginnen, mit ihren Flossen ein Nest am Teichgrund auszuheben. Dann fische er sie heraus und streife die Eier mit blosser Hand ab, erzählt Heinz Glauser. «In guten Jahren gibt es etwa 5000 Eier pro Weibchen.» Die Befruchtung findet erst danach statt. «Dafür nehme ich einen männlichen Zuchtfisch, streiche ihn über dem





Glausers Knospe-Fische wachsen in geräumigen Naturteichen heran. Werden die Schwärme zu gross, werfen die Fischer die Netze aus und quartieren die Fische um.



Weil die Bio-Regenbogenforellen zwei bis drei Jahre Zeit zum Wachsen haben, bilden sie ein festes, schmackhaftes Fleisch.

Laich aus und mische die Samen mit einer Vogelfeder unter die Eier.» Bei den klitzekleinen Bachforellen im Aufzuchtbecken ist der Start offensichtlich geglückt. Heinz Glauser schöpft sie in einen Eimer und trägt sie in die Anlage hinaus, wo er sie in einem der Naturbecken frei lässt. Hier beginnt für die Jungmannschaft der Ernst des Lebens. Viele Gefahren lauern auf die kleinen Forellen. Der Eisvogel und der Reiher halten sich gerne in der bewaldeten Teichanlage auf und bedienen sich mit Vorliebe an den ganz kleinen Fischen. Gegen die Raubvögel könne er nichts unternehmen, meint der Fischzüchter. «Mit einem Verlust von etwa 30 Prozent müssen wir rechnen.»

Es kann aber auch schlimmer kommen. Im Sommer 2009 trat der Fisibach über die Ufer, überschwemmte die Anlage und nahm dabei viele kleine Forellen mit. Die Auswirkung spürten Heinz und

## BIO-FISCH

Seit dem Jahr 2000 vergibt Bio Suisse die Knospe für Fische aus besonders nachhaltiger Aufzucht. Knospe-Fische wachsen in Teichen mit genügend Platz, Rückzugsmöglichkeiten, Schattenplätzen und Naturböden in extensiver Haltung langsam heran. Sie erhalten ein artgerechtes Futter, das den Standards von Bio Suisse entspricht. Der vorbeugende Einsatz von Antibiotika, Hormonen und Wachstumsförderern sind verboten. Knospe-Fischereien arbeiten gesamtbetrieblich biologisch und leisten mit Ökoflächen einen Beitrag zur Biodiversität. Laut WWF ist die Knospe das glaubwürdigste und umfassendste Nachhaltigkeitslabel für Zuchtfische. Bei Fischen aus Wildfang empfiehlt die Umweltorganisation die Label MSC oder Fair-Fish.

Irene Glauser zwei Jahre später, als die Fische für den Verkauf fehlten. Dass die Natur jederzeit einen Streich spielen kann, gehört zum Leben der Fischerfamilie. Wenn es gewittert, dann mache ihr Mann nachts kein Auge zu, sagt Irene Glauser. Dann fahre er immer wieder zur Anlage und überprüfe, ob die Gitter der Zuflüsse nicht von angeschwemmten Blättern und Ästen verstopft sind. Kein frisches Wasser bedeutet kein Sauerstoff für die Fische. «Sie würden innerhalb von zwei bis vier Stunden sterben, wenn wir nichts unternehmen», erklärt die Fischersfrau.

## FISCHBETREUUNG RUND UM DIE UHR

Warten kann also gefährlich sein im Fischzuchtbusiness – ganz entgegen dem Bild vom geduldrigen Angler am stillen Ufer. Heinz Glauser hat stets etwas zu tun. Den möglichen Gefahren immer einen Schritt voraus arbeitet er von morgens bis abends, sieben Tage die Woche. Er reinigt die Becken, teilt Fischschwärme, beobachtet. Auch das Füttern gehört zur Tagesordnung. Denn Saiblinge und Forellen sind Raubfische. «Sie brauchen tierisches Eiweiss», erklärt der Bio-Fischzüchter. Er setzt nur Futter mit der Bio-Knospe auf seinem Betrieb ein. Dieses enthält Nebenprodukte aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei sowie pflanzliche Produkte aus biologischem Anbau. Die Jungfische erhalten dreimal, ausgewachsene Fische noch einmal täglich davon.

Vor der nächsten Fütterung will Glauser aber noch den letzten Schwarm des Jahrgangs



2018 aussetzen. Dafür muss er ältere Fische, die im Teich gleich neben dem Fischerhäuschen tummeln, umquartieren. Mit einem Netz und der Hilfe seines Angestellten zieht er die Fische an den Teichrand und schöpft sie in eine Art Schubkarre. Diese schiebt er zu einem der hinteren Teiche, in den er die Fische frei lässt. «Das sind zweijährige Regenbogenforellen. In ein paar Monaten werde ich sie über die Brücke nehmen», erklärt er, während die letzten Schwanzflossen im Teichwasser entschwinden.

### DIREKTER WEG ZUM KONSUMENT

«Die Brücke» ist ein unscheinbares Betonbrücklein, das die Teichidylle auf der einen Seite des Fisibachs mit der Verkaufsanlage auf der anderen verbind-

det. Bei Heinz und Irene Glauser ist sie gleichsam Metapher für den Gang zum Schlachtraum.

Jenseits der Brücke verbringen die Fische ihre letzten Wochen in einem geräumigen Betonbecken neben dem Schlachthäuschen. Nach Bedarf fischt Heinz Glauser gerade so viele Fische, wie die Biofachgeschäfte, Gastrobetriebe und die eigene Direktvermarktung benötigen. «Frische Fische» ist bei Glauzers nicht nur Verkaufslogan. «Es ist unsere Verpflichtung – gegenüber den Kunden, aber auch gegenüber unseren Fischen», sagt Irene Glauser. «Stellen Sie sich vor: So ein Tier wächst über mehrere Jahre langsam heran, sein Fleisch ist wunderbar fest und aromatisch. Diese tolle Qualität darf keinesfalls auf zu langen Handelswegen wieder verloren gehen!» Die Bachforellen vom Jahrgang 2018, die Heinz Glauser heute ausgesetzt hat, haben also noch ein langes Fischleben vor sich. Auf sie muss die Biokundschaft noch bis ins Jahr 2020 und 2021 warten – und hoffen, dass die Natur im Bachsertal es gut meint.



«Frische Fische»: Erst kurz bevor sie in den Verkauf gelangen, werden sie aus dem Wasser gezogen.

Heinz Glauser widmet sich seit 39 Jahren der Fischzucht in den Naturteichen.



Foto: Ursina Steiner (5)



© Fotolia.com

### TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

Ein frischer Biofisch aus einheimischer Zucht hat einen harmonischen Eigengeschmack und ein dichtes, festes Fleisch. Damit diese Qualität beim Kochen erhalten bleibt, gart ihn Irene Glauser sanft bei 180 Grad im Ofen – bis sich die Rückenflosse leicht herauslösen lässt. «Zu viele Gewürze und Saucen wären schade», findet die Fischersfrau. Sie füllt die Forellen gerne mit Frühlingszwiebeln oder Petersilie, gibt etwas Biobutter sowie Salz und Pfeffer dazu und legt sie auf ein Blech. «Nach etwa zehn Minuten giesse ich die ausgelaufene Butter über den Fisch, damit er schön knusprig wird.» Die Fischhaut nicht zu essen wäre ein Fehler: Sie enthält die meisten gesunden Fettsäuren und Vitamine.







on und Verschlammung schützen können. Im Juli ist Erntezeit. Hanspeter Marbots 2,4 ha grosser Acker auf der «Niedermatt», etwas oberhalb des Hofes, ergibt durchschnittlich zwischen 45 bis 50 kg Roggen. Die Sammelstelle von Schüpfen liegt ganz in der Nähe. Sie nimmt seine Ernte entgegen und trocknet sie falls nötig.

Geigenbauerin, Schreinerin, Musiklehrer und Metallbauer für Schmiedearbeiten: Diese Berufe hat die nachfolgende Generation gewählt. «Kinder sollen selbst lernen, und sie finden ihren Weg», sagen die Eltern mit Zuversicht in Gedanken darüber, wie es mit ihrem Betrieb einmal weitergehen wird. Im Obstgarten am Mösliweg wachsen derweil vier besondere Bäume. Bei jeder Geburt kam einer hinzu.

*Biohof am Mösliweg  
Hanspeter (1967) und Edith (1970) Marbot mit Matthias, Simona, Valentin, Lorena;  
Hofübernahme von Hansruedi und Vreni Marbot: 1995;  
Umstellung auf Bio-Knospe: 1989; Landwirtschaftliche Nutzfläche: 16 ha; Ackerkulturen: Roggen, Weizen;  
Kunstwiese mit Berner Matten- klee, Weiden und Ökoflächen;  
93 Hochstamm-bäume: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschgen, Reine Claude; Obstplantage mit 3600 Spindelbuschbäumen;  
Mutterkuh-Haltung mit 12 Kühen, 28 Masttiere und Jungvieh, 6 Geissen, 1 Hund, 4 Katzen*



Stöckli mit Obstlagerscheune von Familie Marbot.

### SO VIEL GUTES!

Backwaren aus Roggen sind für gewisse Menschen verträglicher als solche aus Weizen. Ihr Gluten-Gehalt ist geringer, sie sind kompakter, dunkler und sättigen nachhaltiger. Und dank ihrer wasserspeichernden Ballaststoffe sind sie länger haltbar. Roggen enthält bedeutend mehr Folsäure als Weizen, ist reich an Vitamin E und Kalium. Aromatisch und schmackhaft gibt dieses alte Getreide auch als Risotto, Suppeneinlage oder Brei zum Zmorge ganz viel her.



zvg (3)





# Knospe-Setzlinge für Ihren Garten

© Bio Suisse



**Karin Nowack**  
Ist Umweltnaturwissenschaftlerin ETH und arbeitet bei Bio Suisse in der Unternehmenskommunikation und in Nachhaltigkeitsprojekten. Sie beantwortet Ihre Fragen zu Biobiolebensmitteln.

**Haben Sie auch eine Frage zu Bioproducten? Schreiben Sie uns an konsumentenfragen@bio-suisse.ch www.bio-suisse.ch**

## Wird bei Knospe-Anbau immer Bio-Saatgut verwendet?

Die Bio-Verordnung schreibt vor, dass im Biolandbau grundsätzlich biologisch vermehrtes Saat- und Pflanzgut verwendet werden muss. Die Saatgut-Gewinnung findet auf Bio-Betrieben statt. Das heisst, geeignete Sorten werden unter Bio-Bedingungen vermehrt und so die Samen oder das Pflanzgut gewonnen.

Es gibt aber nicht für alle Sorten genügend Bio-Saat- und -Pflanzgut. Deshalb kann, falls kein Bio-Saatgut verfügbar ist, konventionelles Saatgut verwendet werden. Die Verfügbarkeit ist auf der Datenbank «Organicxseeds» ersichtlich. Die Einhaltung dieser Regel wird bei der jährlichen Bio-Kontrolle überprüft. Falls konventionelles Saatgut verwendet wird, darf es nicht mit Pestiziden vorbehandelt sein und es ist selbstverständlich nicht gentechnologisch verändert.

## Woher stammt Pflanzgut auf Bio-Betrieben?

Während in der konventionellen Produktion ein Grossteil der Setzlinge aus dem Ausland kommt, stammen etwa 50 Prozent aller Knospe-Gemüse-Setzlinge aus der Schweiz. Der Rest kommt gemäss der Bio Suisse Importstatistik zu 95 Prozent aus Süddeutschland. Diese Setzlinge weisen also Transportdistanzen auf, wie sie in der Schweiz auch vorkommen.

Alle Setzlingsbetriebe im In- und Ausland müssen die strengen Anforderungen von Bio Suisse erfüllen. Der eigentliche Anbau und der grösste Teil des «Lebens» der Pflanzen, und somit auch der grösste Teil der Wertschöpfung, erfolgt in der Schweiz. Dieses Gemüse trägt deshalb auch zu Recht das Label Knospe mit dem Zusatz «Suisse».



## Bio-Setzlinge und Saatgut kaufen

Knospe-Gärtnereien sind auf der Homepage von Bioterra aufgeführt. (Link: Bioterra > Biopflanzen und Naturgarten > Biogärtnereien).

Hier finden Sie auch Bezugsquellen von Schnittblumen, Saatgut oder Stauden.

Auf vielen lokalen Märkten gibt es zudem Knospe-Betriebe, die Setzlinge oder Stauden verkaufen (Website Knospeshof > Märkte). Auch in den Gartenabteilungen der Grossverteiler sind Bio-Setzlinge und -Saatgut erhältlich.

Adressen von Saatgutproduzenten finden Sie auf Bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Saat- und Pflanzgut.