

Wie aus Jungfischen Speisefische werden

Fischaufzucht in Rafz Ein Besuch bei der Firma FTN Aquaart AG gibt gleichzeitig einen Einblick in die einzelnen Etappen der Fischaufzucht wie auch in die Firmenphilosophie.

Ruth Hafner Dackerman

22 Mitglieder des Fischervereins Züri-Unterland stehen am Samstagvormittag neugierig vor den Türen der Firma FTN. Sie haben die Gelegenheit, die seit einem Jahr existierende Fischaufzuchtanlage der FTN Aquaart AG in Rafz zu besichtigen. CEO, Mitgründer und einer der Hauptaktionäre ist Lukas Schneeberger, welcher den Betrieb zeigt. Der ausgebildete Primarlehrer hat sich in den letzten acht Jahren autodidaktisch zum Spezialisten weitergebildet – «immer mit erfahrenen Leuten an meiner Seite». Inzwischen beschäftigt die Firma FTN – die Abkürzung steht für Fisch, Technik, Natur – 14 Mitarbeitende, 9 davon in der Fischtechnik.

Die Anlage in Rafz verursachte 2 Millionen Franken an Investitionskosten. Dieses Jahr werde durch Fischlieferungen und den Bau von Indooranlagen im In- und Ausland ein Umsatz von circa 5 Millionen Franken erwartet, sagt Schneeberger. In Planung ist bereits ein zweiter Standort in Lauchringen (Deutschland), um Besatzfische in ganz Europa anbieten zu können.

Simulierte Jahreszeiten

Nach einem kurzen Einführungsfilm führt Schneeberger die Besucher in eine der vier Klimakammern, welche gestaffelte Jahreszeiten simulieren. In diesem abgedunkelten Raum hat im kalten Januar gerade der Sommer begonnen, und es ist 24 Grad warm – optimale Bedingungen für die ausgewachsenen Zander- und Egl-Elterntiere. Der Fachmann erzählt, wie die den Muttertieren entnommenen Eier in Tanks rei-

fen. «Ich kann inzwischen auf wenige Stunden genau vorhersagen, wann die Muttertiere laichen.» Das Herzstück des Bruthauses sind viele kleine Becken mit unterschiedlichen Tanks, in denen gerade frisch geschlüpfte Zander und rund acht Wochen alte Eglis schwimmen. Die kleinen Zander- und Eglifischchen, welche zwei Wochen lang nur mit Artemien – einer Art Planktonersatz – gefüttert werden, sind sehr heikel und anspruchsvoll. Mitarbeitende kümmern sich täglich um ihre Entwicklung dieser Fische.

Nach ungefähr 90 Tagen verlassen die Jungfische mit einem Gewicht von ein bis zwei Gramm die Bruträume und werden in der Jungfischabteilung in grössere Tanks umgesetzt. Die Fischbecken sind grün, den Bedürfnissen der Fische angepasst. Auch hier ist es dunkel und ruhig, die Jahreszeit ist auf Sommer programmiert. In einem der Tanks schwimmen Eglis, welche dank hochwertigem Futter sofort an die Oberfläche kommen, um zu fressen. Im zweiten Tank verhalten sich die Zander eher ruhig,

bleiben unten. «Zander und Eglis züchtet man noch nicht so lange. Sie haben den natürlichen Instinkt von Räubern, müssen daher oft sortiert werden und sind zudem sehr lichtscheue Wesen.»

Fischkot wird Dünger

Allein an Eglis werden über zwei Millionen Stück pro Jahr produziert. Um optimale Speisefische zu produzieren, brauchen Fischzüchter drei- bis viermal im Jahr Jungfische, die in ihre Anlagen eingesetzt werden. Deshalb müssen die Produktion aufgeteilt wer-

den. Aus der Jungfischabteilung werden dann die schon etwas grösseren Fische zu den Speisefischproduzenten transportiert. Je nach Kundenwunsch werden die Eglis bei einem Gewicht von 5 bis 15 Gramm verkauft, bei Zander sind es zwischen 20 und 100 Gramm.

Schneeberger erklärt die ausgeklügelte Technik des Betriebs. «Bei uns kann es keine Verschmutzung geben, und gleichzeitig geht nichts hinaus.» 98 Prozent des Wassers wird wiederverwendet. Der Fischkot

wird herausgefiltert und gelangt in Form von Schlamm als beste Düngung zum benachbarten Spargelhof der Juckerfarm. Sehr viel wissenschaftliche Arbeit stehe hinter der Indoor-Fischaufzuchtanlage, betont der 44-jährige CEO. «Wir arbeiten ohne Pestizide oder Medikamente, haben sehr viel Know-how, was die Fischaufzucht angeht, und sind Experten darin, funktionierende Anlagen zu bauen.» So seien er und sein Team ständig daran, Prozesse zu optimieren. «Unser Ziel ist es, eine gute Genetik zu reproduzieren, damit unsere Kunden gut wachsende und schöne Fische züchten können.»

Wildbestand schonen

Der Standort Rafz sei ausgewählt worden, weil das Land einerseits einem der Aktionäre gehöre, andererseits habe die Gemeinde die Firma sehr freundlich aufgenommen. Von der Philosophie der nachhaltigen Fischzucht ist Schneeberger überzeugt. «Heute werden über 95 Prozent der jährlich in der Schweiz konsumierten Fische und Meeresprodukte importiert. Fisch ist gesund, schmeckt gut und ist unter allen Tieren der Proteinlieferant mit der absolut besten Ökobilanz.» Allerdings hätten die bisherigen Fischereimethoden zu einer massiven Überfischung und zu grossen Umweltproblemen geführt. «Deshalb setzen wir auf innovative und nachhaltige Indoor-Fischaufzucht – eine Methode, die den Wildbestand schont.» Für die Endproduktion und Vermarktung wurde zudem die Firma Localfish AG gegründet. Dort können die feinen Eglis und Zander vor Ort erstanden werden, unter anderem in der Filiale in Rafz.



«Zander und Eglis sind sehr lichtscheue Wesen», sagt Lukas Schneeberger, CEO der Fischzuchtanlage FTN Aquaart AG in Rafz. Foto: F. Carrascosa

Näher am Kunden, nahe am Naturprodukt

Hofladen in Bülach neu mit Bedienung Im Hofladen Guldenberg sind seit Januar zwei Verkäuferinnen angestellt. Man wolle näher an der Kundschaft sein und persönliche Beratung bieten.

Bis Ende letzten Jahres konnte man Tag und Nacht im Hofladen Guldenberg an der Wibergstrasse in Bülach einkaufen. Frisches Gemüse, Äpfel aus eigenem Anbau, Milchprodukte vom eigenen Betrieb, Mehl aus der Mühle Oberembrach, Teigwaren aus regionalen Manufakturen und Delikatessen wie Embracher Dörrbohnen lachten einem an, wenn man den Laden betrat. Ohne Bedienung, dafür mit einer Vertrauenskasse.

Seit der zweiten Januarwoche hat der ausgebildete Landwirt und Pächter des Ladens, Michael Lienhard, die Selbstbedienung eingestellt, im Gegenzug haben zwei gelernte Verkäuferinnen einen Arbeitsplatz erhalten. «Vier Jahre betrieben wir den Hofladen auf Vertrauensbasis», berichtet der Betriebsleiter. «Durch die Pandemie vor zwei Jahren und deren Folgen ergab sich einerseits ein grosser Zuwachs an Kundinnen und Kunden. Die Menschen lernen die regionalen Produkte schätzen und berücksichtigen zunehmend den Hofladen für den täglichen Einkauf», stellt Lienhard erfreut fest. Andererseits brach gleichzeitig das

zweite wichtige Standbein seines Hofes in Embrach weg, nämlich die Belieferung von Dutzenden Restaurants. «Mit dem Lockdown waren über Nacht die Bestellungen für die Gastrobetriebe komplett weg und wir mussten schauen, dass wir unsere Produkte anderweitig verkaufen konnten», erinnert sich Lienhard an die dramatische Zeit. Er und sein Team mussten schnell handeln, sie schufen mehr Verkaufsfläche im Bülacher Hofladen.

Corona und Diebstahlquote als Beschleuniger

Michael Lienhard stellte gleichzeitig fest, dass die Diebstahlquote mit den Jahren kontinuierlich stieg. «Wir bieten viele Lebensmittel des täglichen Bedarfs an, so auch zum Beispiel Rindfleisch», erläutert er. «Wenn diese Produkte gar nicht oder nicht vollständig bezahlt werden, summiert sich das und reiss tiefere Löcher in unsere Kasse.» Das wollten er und seine Frau Anita Lienhard nicht mehr hinnehmen. Sie standen vor der Entscheidung: Entweder den Laden in Bülach schliessen oder umstellen auf Bedienung. Sie entschieden sich für

die positive Variante und stellten zwei Fachverkäuferinnen ein.

Manuela Spühler ist Detailhandlungsangestellte und gehört seit zwei Jahren zum Betrieb. Yvonne Furter hat jahrzehntelange Erfahrung im Detailhandel und ist Anfang Jahr zum Team gestossen. «Ich war viele Jahre lang Filialleiterin, unter anderem auch in Volg-Läden», erzählt die Embracherin. «Der administrative Aufwand wurde stets grösser, ich sehnte mich wieder zurück zu meinen Wurzeln mit persönlichem Kontakt und Beratung der Kundschaft.» So ergriff Furter

die Gelegenheit freudig beim Schopf, als sie für die Mitarbeit im Guldenberg-Hofladen angefragt wurde. «Ich bin erst seit kurzem hier und es ist schön zu erleben, dass die Kundschaft eine freundliche Begrüssung schätzt und ich bei der Kundenbedienung aus meiner Erfahrung schöpfen kann.»

Zusammen mit Manuela Spühler ist sie für den Laden verantwortlich. Mit der persönlichen Bedienung wurde es auch möglich, Wein ins Sortiment aufzunehmen, was Michael Lienhard sofort in die Tat umsetzte.

«Wir haben die Aufstockung der zwei Mitarbeiterinnen gründlich durchgerechnet und wissen, was wir erwirtschaften müssen, damit der Laden rentabel ist», sagt der Betriebsleiter. Zahlen nennt er keine. Die Neuerung werde von der Kundschaft positiv aufgenommen und man sei auf gutem Weg, ist er zuversichtlich.

Landwirtschaftsbetrieb mit Lehrlingsausbildung

Michael und Anita Lienhard betreiben ihren Hof in Embrach in vierter Generation. Ihr Betrieb liegt am Guldenberg in einer optimalen Klimazone mit genügend Niederschlag und viel Sonne. «Der fruchtbare Boden und die gute klimatische Lage begünstigen das Gedeihen unserer Früchte», sagt der 40-Jährige. In der Mosterei stellt er aus ausschliesslich Schweizer Äpfeln Most her. Diese werden kaltgepresst und direkt abgefüllt, für die Schorle verfeinern sie den Apfelsaft mit Kohlensäure und Wasser. Sie vermarkten auch eigenes Rindfleisch. «Das Wohl unserer Tiere ist uns sehr wichtig, deshalb halten wir die Tiere im Freilaufstall», betont der Meisterlandwirt. Am Freitag

und Samstag steht Anita Lienhard in der Backstube und backt Zöpfe, Bauern- und Kleinbrote für die zwei Hofläden. Jedes Jahr bilden die Lienhards zwei Landwirtschaftslehrlinge aus.

Auch will Lienhard das Sortiment im Hofladen stetig ausbauen. «Wir sind im Gespräch mit ausgewählten Lieferanten für weitere regionale Produkte wie zum Beispiel Pouletfleisch», sagt er dazu. Ausserdem denkt er an den Bau eines Kinderspielplatzes. Platz dafür ist vorhanden, Ideen auch. An der Wibergstrasse kommen viele Spaziergänger, Hundelater und Velofahrer vorbei. Für diese Passanten, und selbstverständlich auch für die Bewohner im benachbarten Quartier, will Michael Lienhard in Zukunft – wenn die Vorschriften es wieder erlauben – ein Ort der Rast, also ein einfaches Hofcafé eröffnen. Vorerst ist der Bülacher Hofladen weiterhin täglich geöffnet, an den Öffnungszeiten müsse man möglicherweise nachjustieren, erläutert Lienhard.

Marlies Reutimann

Weitere Infos: www.guldenberg.ch.



Michael Lienhard hat in seinem Hofladen in Bülach mit Yvonne Furter seit Anfang Jahr eine zweite Verkäuferin eingestellt. Foto: Christian Merz