

DER BERG UND DER ZANDER

Fisch ist gesund und beliebt. Doch Meere und Seen geben nicht genug her. Eine umweltgerechte Alternative ist die Zucht in Erstfeld, betrieben mit warmem Wasser aus der Neat. Der Gotthardzander überzeugt auch Küchenchef Michael Engel vom «Zwysighaus» am Urnersee.

— Text Michael Lütscher Fotos Jürg Waldmeier

Das Zanderfilet liegt gebraten auf dem Teller. Das Fleisch ist weiss und straff, die Haut knusprig, und der Geschmack ist unverwechselbar der von frischem Fisch.

Zubereitet hat ihn Michael Engel, Küchenchef des Restaurants Zwysighaus in Bauen am Urnersee (siehe Rezept Seite 31). «Fische aus Wildfang im See sind die besten», sagt der 36-jährige Koch. Der servierte Zander kommt zwar aus der Region, aber nicht aus dem Gewässer vor dem Haus. Aufgewachsen ist er in der 15 Kilometer entfernten Zucht in Erstfeld. «Ein sehr guter Zuchtfisch», sagt Engel, «ein schmackhafter Ersatz für den wilden Fisch, den es eben nicht immer gibt.»

Aber hier im «Zwysighaus», einem schönen Gourmetlokal mit 14 «Gault Millau»-Punkten, ist der Zuchtfisch weit mehr als eine Notlösung. Seit ein paar Monaten steht er mit seinem Markennamen auf der Speisekarte: «Gotthardzander». So heisst er, weil das Wasser für die Zucht aus dem Gotthard-Basistunnel kommt.

Rund 14 Grad misst es und damit 5 bis 6 Grad mehr als lokales Hahnenwasser. Damit lässt sich viel Energie sparen, auch wenn es für den Zander noch etwas erwärmt werden muss; ihm ist es erst bei rund 20 Grad wirklich wohl.

Und so kam eine Gruppe von Urner Unternehmern zum Schluss, dass eine Fischzucht beim Nordportal des Neat-Tunnels das



«Der Zander aus der Zucht ist ein schmackhafter Ersatz für den wilden Fisch, den es eben nicht immer gibt.»

Michael Engel, Koch

Richtige wäre, um das Wasser, das aus Adern im Berg stammt, die beim Bau angezapft wurden, zu nutzen. 2010 wurde die Idee geboren, nicht zuletzt inspiriert von der Störzucht im Tropenhaus in Frutigen mit ihrem Wasser aus dem Lötschbergtunnel. Gesagt, getan: Seit diesem Jahr werden Filets vom Gotthardzander verkauft.

Technologie für die Umwelt

Eine grosse, moderne Fischzucht wie die in Erstfeld ist nichts besonders Schönes, und mit Fischen in der freien Natur hat sie wenig zu tun. Aber sie trägt dazu bei, die Umwelt zu schonen.

Die Gotthardzander leben in einem grossen Gebäude, das einem Bunker gleicht – fensterlose, dicke Betonmauern mit einem begrünten Dach, als diene dies der Tarnung.

Viel Technik sorgt dafür, dass es den Fischen gut geht, sie stets mit frischem und frisch gereinigtem Wasser versorgt werden. Und dass sie immer genug zu fressen haben.

Thomas Gisler, 47, der Chef der Zucht, führt durch die Anlage, vorbei an den zwölf Becken, in denen die Zander umherschwimmen. Plötzlich ist ein Knattergeräusch zu hören, dann sind Wasserspritzer zu spüren. «Das Futter», sagt Gisler. Es ist in Trommeln, die an Gestellen über den Becken befestigt sind, gelagert und wird automatisch ins Wasser geworfen. Kleine Fontänen gehen dort hoch, wo die Würfel ins Wasser fallen. →



Thomas Gisler ist der Chef der Gotthardzanderzucht. Hier posiert er mit einem prächtigen Zander auf dem Gelände der Zucht in Erstfeld.



Das frische, relativ warme Wasser aus dem Berg fliesst in die Zuchtanlage in Erstfeld.



Der Zander ist ein Räuber, angewiesen auf tierische Nahrung, wie die meisten Speisefische.



In diesen Becken schwimmen die Zander in verschiedenen Wachstumsstadien.

Einzelne Fischmäuler sind zu sehen, die nach den Würfeln schnappen, und auch Rückenflossen, welche die Oberfläche durchschneiden.

Zander sind Räuber, wie die meisten Speisefische. Sie müssen also tierische Proteine fressen. Die Pellets, die sie erhalten, sind aus Abfällen vom Fang aus den Meeren und Zuchten gepresst. Dass da Fisch drinsteckt, ist im Raum, wo das Futter in grossen Säcken verpackt lagert, bevor es in die Trommeln kommt, gut zu riechen.

Diese Art der Fütterung sei in Ordnung, erklärt der WWF auf Anfrage. «Resten der

Fischverarbeitung» hätten «am wenigsten negative Auswirkungen» für das Leben in den Meeren, schreibt die Umweltorganisation.

Kreislauf für gesunde Fische

6,8 Meter breit und 3 Meter tief sind die runden Becken in der Halle. 108 Kubikmeter Wasser fasst jedes. «Darin schwimmen je nach Grösse 3000 bis 7000 Fische», sagt Gisler. Es ist also ziemlich eng. Da tauchen natürlich Fragen auf: Haben die Fische genug Platz? Werden sie nicht krank und stecken sich gegenseitig an? Braucht es womöglich Antibiotika? «Nein», sagt Thomas Gisler.



Fischwirt Samuel Zurfluh hebt für den Fotografen der «Schweizer Familie» Zander aus einem der Becken.

Jungfische formen sich in der Natur zu Schwärmen. Die Dichte in den Becken in Erstfeld entspricht in etwa diesem Verhalten.

In der Natur leben Zander in einer Tiefe von vier bis fünf Metern. Dort ist es nicht mehr taghell. Deshalb ist es auch in der Zucht schummrig.

«Der Kreislauf sorgt dafür, dass das Wasser sauber bleibt.» Laufend wird gebrauchtes Wasser mitsamt den Fäkalien der Fische abgeleitet, gereinigt, mit zwei Prozent frischem Wasser aus dem Tunnel versetzt und wieder in die Becken eingespeist. Der Dreck der Fische landet in der Biogasanlage.

Der Schweizer Tierschutz, welcher Fischzuchten eher kritisch betrachtet, hält die Haltung von Zandern in solchen Becken für «vertretbar». In einem Report zum «Tierwohl in Nutzfischzuchten» hält er fest, dass Jungfische sich in der Natur zu Schwärmen formen. Die Dichte in den Becken in Erstfeld

entspricht in etwa diesem Verhalten. Beleg für die artgerechte Haltung der Gotthardzander ist, dass nur ein sehr kleiner Anteil von Fischen verendet.

In der Natur leben Zander in einer Tiefe von vier bis fünf Metern. Dort ist es nicht mehr taghell. Deshalb ist es auch in der Zucht schummrig. Das Dämmerlicht lässt zwar die Becken erkennen. Aber die paar Arbeiter, Fischwirte genannt, die hier unterwegs sind, tragen Stirnlampen, um sich besser zurechtzufinden.

Noch dunkler ist es in der Besatzstation nebenan. Dort leben die Elterntiere und ihr →



Das «Zwysighaus» liegt idyllisch in Bauen am Urnersee und blickt auf eine lange Geschichte zurück. Hier wohnte einst Alberich Zwysig, der Komponist des Schweizerpsalms.

In der alt-ehrwürdigen Gaststube gibt Michael Engel dem Zanderfilet mit der Beurre blanc den letzten Schliff.



Routiniert verarbeitet Michael Engel einen Zander in der Küche des «Zwysighauses».



Auf der Haut in Olivenöl gebraten, entwickelt das Zanderfilet seinen feinen Geschmack.



TIPP
Anstelle von Blumenkohlpüree kann auch Kartoffelstock serviert werden.

Gotthardzander an Beurre blanc mit Blumenkohl

Für 4 Personen

ZUTATEN ZANDER

600 g Gotthardzanderfilets, 2 EL Olivenöl, 50 g Butter, Salz

ZUBEREITUNG

1. Gotthardzanderfilets in 4 gleich grosse Stücke schneiden.
2. Bratpfanne auf den Herd stellen und auf mittlerer Stufe heiss werden lassen.
3. Olivenöl in die Pfanne geben und die Fischfilets auf der Haut langsam braten (4 Min.). Dann die Butter dazugeben, kurz wenden und anrichten.

Zubereitung: 10 Min.

ZUTATEN BEURRE BLANC

1 Schalotte, 20 g Butter, 2 EL Weisswein, 1 EL Noilly Prat, 200 ml Geflügelfond, 100 g Butter, 100 g Rahm

ZUBEREITUNG

1. Schalotte in feine Würfel schneiden. In Butter andünsten. Mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen und kurz köcheln lassen.
2. Den Geflügelfond dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Die Butter und den Rahm dazugeben, passieren und mit einem Mixer aufmontieren.

Zubereitung: 30 Min.

ZUTATEN BLUMENKOHLPÜREE

1 Blumenkohl, 100 g Butter, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Blumenkohl rüsten und in grosse Stücke schneiden. Auf ein Backblech verteilen und mit Salz bestreuen.
2. Im Backofen bei 180°C 20–30 Minuten rösten. Den gerösteten Kohl im Cutter pürieren. Nach und nach die Butter dazugeben.
3. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Zubereitung: 35 Min.

frisch geschlüpfter Nachwuchs. Sind diese Fischchen etwa 10 bis 12 Gramm leicht, kommen sie in die grossen Becken. Hier wachsen die Tiere rund ein Jahr lang bis zur Schlachtreife von rund einem Kilogramm Gewicht. Liesse man sie am Leben, würden sie weiterwachsen, bis sie fünf oder sechs Kilogramm wiegen würden wie die Eltern.

Es gibt verschiedene Gründe für die Schlachtung beim genannten Gewicht. Wachsen die Fische weiter, bräuchten sie vergleichsweise mehr Nahrung. Bis sie ein Gewicht von einem Kilogramm auf die Waage bringen, müssen sie 1,3 Kilogramm Futter

«Die Konsumenten mögen Filets von etwa 200 Gramm. Das gibt ein Zander von einem Kilogramm her.»

Thomas Gisler, Geschäftsleiter

fressen, was im Vergleich zu Landtieren überaus effizient ist. Die Grösse hat zudem kommerzielle Gründe. Thomas Gisler: «Die Konsumenten mögen Filets von etwa 200 Gramm Gewicht.» So viel wiegen denn auch die Filets von ein Kilogramm schweren Zandern.

Von Becken zu Becken

Eine Fischzucht stellt allerhand Anforderungen. Zum Beispiel werden die Zander in Erstfeld bei jeder Verdoppelung ihres Gewichts nach Grösse sortiert. So wird verhindert, dass die mächtigeren Tiere die kleineren fressen. Um die Fische nicht zu stressen,

geschieht das Sortieren automatisch, indem sie mittels dicker Schläuche, in denen Wasser fliesst, abgesaugt und danach ins jeweils passende Becken geleitet werden. Am Ende werden sie mittels Stromschlägen in speziellen Becken getötet. Diese Art der Tötung ist laut Tierschutz weitgehend schmerzfrei und viel weniger problematisch als jene, die auf dem Meer praktiziert wird.

Um ein paar der Fische für unsere Fotos ans Licht zu holen, senkt Fischwirt Samuel Zurfluh ein Netz in ein Becken. Wie die stattlichen Fische beim Herausheben hochspringen, wirkt spektakulär. Aber es stresst sie

Je mehr Sterne, desto nachhaltiger. Einfach nachhaltiger einkaufen.

Gute Nachrichten für alle, die im Alltag etwas tun möchten für ein besseres Morgen: Dank der M-Check Nachhaltigkeits-Skala wird bewusstes Einkaufen noch einfacher. Die Initiative der Migros wird unterstützt von unabhängigen Partnern.

Nachhaltigkeit ist komplex. Auch beim Einkaufen ist nicht immer klar, ob Produkt A oder Produkt B nachhaltiger ist. Darum hat die Migros gemeinsam mit externen Experten die M-Check Nachhaltigkeits-Skala entwickelt. M-Check zeigt mit 1-5 Sternen, wie gut ein Produkt abschneidet bezüglich Klimaverträglichkeit, Tierwohl und – ganz neu – umweltfreundlicher Verpackung. Je mehr Sterne, desto nachhaltiger.

Über 3500 Produkte bewertet

Die M-Check Nachhaltigkeits-Skala bewertet alle Eigenmarken der Migros. Sie zeigt auf, wie ein Produkt im Vergleich zum Gesamtsortiment abschneidet. Die Kriterien wurden mit externen Partnern erarbeitet und basieren auf wissenschaftlichen Grundlagen. Aktuell finden Sie die M-Check-Bewertung auf der Verpackung von über 3500 Produkten. Weitere Produkte kommen laufend dazu. Die Umsetzung erfolgt schrittweise, sodass keine Verpackungen unnötig vernichtet werden. Die M-Check-Bewertung finden Sie auch in der Migros App oder auf migros.ch unter den Produkten.

Mehr Informationen zum M-Check unter m-check.ch



MIGROS



Klimafreundlichkeit in Sternen

In die Berechnung fliesst die gesamte Ökobilanz des Produktes ein: Vom Anbau über den Einsatz von Wasser, Dünger und Futtermittel bis hin zum Transport und zur Verpackung. Die Klima-Bewertung erfolgt durch die Ökobilanzierungsfirmen treeze und intep und wird durch die Stiftung myclimate validiert.



Tierwohl auf einen Blick

Die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) hat alle Tiergattungen und Haltungssysteme nach verschiedenen Kriterien analysiert und im Bewertungssystem eingeordnet. Je nach Tiergattung werden folgende Kriterien beurteilt: Auslauf im Freien, Stallhaltung, Futter, Wasser, Kontrollen, Luftqualität, Medikamente, Unversehrtheit der Tiere, Warenfluss, Zucht und Transport.



Neu prüft M-Check auch die Verpackung

Die Bewertung auf der neu eingeführten Dimension «Umweltfreundliche Verpackung» berücksichtigt Material, Gewicht und zeigt, ob die Verpackung aus Recyclingmaterial gewonnen wurde und wie sie entsorgt wird. Die wissenschaftlich fundierte Bewertungsmethodik ist eine weltweite Neuheit. Sie wurde mit der Carbotech, einem Unternehmen für Nachhaltigkeitsstrategien, erarbeitet und kritisch geprüft von der Empa, einem Forschungsinstitut der ETH Zürich.

auch. Darum erfolgen in der Zucht alle Transporte von Becken zu Becken durch Schläuche.

Bereit zu wachsen

Schön sehen die Zander aus, mit ihrer typischen gezackten Flosse auf dem Rücken und ihren perlmuttartig, grünlich-silbrigen Schuppen. Sie in Ruhe zu betrachten, ist natürlich nur möglich, wenn sie zur weiteren Verarbeitung bereitliegen. Sie erfolgt unmittelbar nach der Tötung. In einem 9 Grad kühlen Raum werden sie maschinell geschuppt, ehe ein Team von Frauen und Männern sie mit scharfen Messern von Hand filetiert. Danach werden sie vakuumiert und vom Handel abgeholt.

180 Tonnen Fisch kann die Basis 57 AG, wie die Betreiberfirma der Zanderzucht in Anlehnung an den 57 Kilometer langen Basistunnel heisst, pro Jahr züchten. Das ergibt 72 Tonnen Filets; das ist etwa gleich viel, wie die Wildfänge und Zuchten in der Schweiz bisher ergaben. Aber viel weniger als die Menge Zander, die in der Schweiz pro Jahr gegessen wird. Denn die meisten der verkauften Fische werden importiert. In Schweizer Seen kommt der Zander eher selten vor. «Unsere Abklärungen ergaben, dass dieser Fisch in der Schweiz wegen seines festen Fleisches und der wenigen Gräten beliebt ist und die Nachfrage nach ihm steigen dürfte», erklärt Thomas Gisler den Grund dafür, dass sich die Basis 57 für Zander entschied. Stolz sagt der ehemalige Projektleiter einer Kiesbaufirma: «Unser Zander ist von ausgezeichneter Qualität.» Anfang Jahr wurden die ersten Filets an den Han-

ANZEIGE

FISCHZUCHTEN AUF DEM VORMARSCH

In der Schweiz werden pro Kopf und Jahr knapp 9 Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte gegessen. 97 Prozent stammen aus dem Ausland. Der Rest kommt zu etwa gleichen Teilen von Fischern und aus Zuchten. Diese werden wichtiger, seit einige grosse Indoor-Zuchten entstanden sind. Sie funktionieren im Vergleich zu den klassischen Zuchten in Weihern sehr technisch. Wichtigstes Element ist das Kreislaufprinzip: Das Wasser wird ständig gereinigt und wieder eingespeist. Das erspart den Einsatz von Antibiotika in den Becken und ermöglicht es, die Temperatur konstant so zu halten, dass es den Fischen wohl ist und sie gut fressen. Die Temperatur spielt auch bei der Fortpflanzung eine Rolle. Zander etwa werden erst nach einem überstande-

nen Winter geschlechtsreif. Die Haltung in der Mast ist einfacher, wenn sie nicht geschlechtsreif werden. Mit der Steuerung des Lichts lassen sich Jahreszeiten simulieren. Dies macht es möglich, in Aufzuchtstationen in mehreren Becken verschiedene Jahreszeiten gleichzeitig vorzugeben. Die Laichzeit im Frühling kann so multipliziert werden.

BEISPIELE FÜR INDOOR-ZUCHTEN

ALPENZANDER
Die Fische aus Susten VS sind in einigen Läden der Region erhältlich. alpenzander.ch

LA PERCHE LOË
In der Valperca-Fischzucht in Raron VS wachsen Egli im 18 Grad warmen Wasser aus dem Lötschberg-Basistunnel. lapercheloe.ch

SWISSLACHS
In Lostallo GR schwimmen Lachse zuerst sechs Monate im Süss-, dann eineinhalb Jahre im Salzwasser. Der Lachs findet sich im Detailhandel und als «Pure Alpine Salmon» in einigen Restaurants. swisslachs.ch

SWISS SHRIMP
Die 2018 eröffnete Crevetten-Farm in Rheinfelden AG wird von den Salinen gewärmt. Die bläulichen Garnelen gibts in Gourmetlokalen und bei Grossverteilern. swissshrimp.ch

STÖR UND KAVIAR
Im Tropenhaus Frutigen schwimmen seit 2005 Störe. Aus den Eiern wird Kaviar. Auch das Fleisch kommt in den Verkauf. Zudem werden Egli gezüchtet. oona-caviar.ch

del verkauft. Möglicherweise gibt es den Gotthardzander bald beim einen oder andern Grossverteiler zu kaufen. Und sollte sich die Zucht als Erfolg erweisen, könnte die Anlage aufs Dreifache ausgebaut werden. Land und vor allem Wasser sind genug vorhanden.

KAUFEN UND GENIESSEN

Gotthardzander kann auf Vorbestellung direkt in der Zucht in Erstfeld UR gekauft werden. gotthard-zander.ch

Im Restaurant Zwysighaus in Bauen UR figuriert er auf der Speisekarte. zwyssighaus.ch



MIT SCHWIIZER ÖPFEL UND BIRE FÖRDERISCH DU DI IHEIMISCHI PRODUKTION.

90 Massnahmen für mehr Nachhaltigkeit: swissfruit.ch/90



Wir brauchen Entschleunigung.

Nature
Spa



Wir brauchen Schweiz.



Schweiz.

Jetzt eine Auswahl der besten Nature Spas der Schweiz entdecken:

[MySwitzerland.com/naturespa](https://www.myswitzerland.com/naturespa)

Teilen Sie Ihre schönsten Erlebnisse mit [#IneedSwitzerland](https://www.instagram.com/IneedSwitzerland)

Presenting Partner

