

# Erfolgreicher Tag der offenen Tür



Thomas Rüppel durfte über 500 Besucher am Tag der offenen Tür am 14. und 15. März in der neu erbauten Fischzucht Bremgarten begrüßen

Zwölf neue Fischbecken und ein neues Betriebsgebäude, das nach ökologischen Gesichtspunkten erstellt wurde, bildeten den Anlass zum Tag der offenen Tür am 14. und 15. März 2015. «Damit erhöhen wir auch den Bekanntheitsgrad der Fischzucht, denn viele Leute wissen gar nicht, dass es hier eine solche gibt», erklärte Thomas Rüppel. Die Fischzucht besteht schon seit 100 Jahren und gespeist wird sie mit dem reinen Quellwasser aus dem Mühlebach.



Die Wettbewerbscheine wurden eifrig ausgefüllt und die feinen Fischhäppchen und die Nauer-Weine degustiert



Der Verkaufsladen wird rege besucht und die Auswahl wird laufend erweitert

2003 kaufte und sanierte Thomas Rüppel die Anlage. Mit dem Neubau will der Präsident der Fischereikommission Bremgarten die hohen Ansprüche für eine nachhaltige Produktion der Forellen und Saiblinge gewährleisten.



80 Fische pro Kubikmeter schwimmen im Becken

Dass in der Fischzucht keine Massenproduktion vorliegt, belegen folgende Zahlen: Pro Kubikmeter Wasser schwimmen maximal 80 Fische, in einer Massenproduktion wären es mehrfach so viele.

Bis die Fische ihr Schlachtgewicht von 350 Gramm erreicht haben, dauert es bei Thomas Rüppel rund 16 Monate im Vergleich zur Massenproduktion mit nur 9 Monaten. Gefüttert werden die Fische nur mit rein biologisch hergestelltem Futter.

Jährlich werden ungefähr 25 bis 30 Tonnen Fische produziert. Die Hälfte davon wird bei drei schweizerischen Fischzüchtern mit 150 Gramm Gewicht dazugekauft und dann bis 350 Gramm fertig gezüchtet.

12 Tonnen der Bach- und Regenbogenforellen stammen aus der Eigenproduktion.

Das Vorfertigen der Fische, zum Beispiel die Lachsforelle auf Lauchbett und die verschiedenen geräucherten Fische seien ein grosser Erfolg, sagt Thomas Rüppel.

Sämtliche Räume im Betriebsgebäude erfüllen strengste Hygienevorschriften. Beim Ausnehmen der Fische sieht man keine Innereien herumliegen – diese werden mit einer Absaugvorrichtung direkt in einen Container abgesaugt. So lässt sich auch viel effizienter produzieren.

## Fisch am Karfreitag

Jetzt, wo es auf Ostern zugeht, wird erfahrungsgemäss wieder mehr Fisch gekauft. Kaufen Sie Ihren Osterfisch frühzeitig doch einmal direkt in der Fischzucht in Bremgarten.

## Öffnungszeiten an Ostern:

Mittwoch, 1. April 8.00 – 18.30 Uhr  
Donnerstag, 2. April 8.00 – 18.00 Uhr  
Freitag, 3. April 9.00 – 12.00 Uhr

Fischzucht Bremgarten GmbH  
Vogelsangstrasse 8, 5620 Bremgarten  
Telefon 056 633 30 30  
[www.fischzucht-bremgarten.ch](http://www.fischzucht-bremgarten.ch)

## Wettbewerbsgewinner

Von den total 247 ausgefüllten Wettbewerbsstafeln waren 211 gültig und richtig ausgefüllt. Die richtigen Antworten lauten: Forellen gehören zur Fischgattung der Salmoniden (Frage 1, Antwort A). Die Fischzucht Bremgarten besteht seit über 100 Jahren, sie wurde bereits 1913 auf einem Plan der Stadt Bremgarten erwähnt (Frage 2, Antwort A). Für das neue Betriebsgebäude wurden 202 Kubikmeter Holz verarbeitet (Frage 3, Antwort B). Die Ziehung der Wettbewerbsgewinner fand am 15. März 2015 statt. Als Glücksfee amtierten die zwei Töchter und der Sohn des Inhabers.

## Wir gratulieren folgenden Gewinnern:

1. Preis: Geschenkkorb im Wert von Fr. 400.–  
Rainer Weber, Merenschwand
2. Preis: Geschenkgutschein im Wert von Fr. 100.–  
Hans Rechsteiner, Eggenwil
3. Preis: Geschenkgutschein im Wert von Fr. 50.–  
Marianne Huber, Niederlenz
- 4–10. Preis: Geschenkgutschein im Wert von Fr. 20.–  
Verena Kyburz, Büttikon; Laurent Poirine, Bremgarten; Reto Müller, Oberlunkhofen; Rony Beglinger, Widen; Martina Born, Veltheim; Philipp Wey, Bremgarten, und Josef Eberhard, Eggenwil

## Öffnungszeiten Fischzucht

Dienstag bis Freitag 8–17 Uhr, Samstag 9–16 Uhr

Wochenmarkt Bremgarten  
Samstag 8–12 Uhr (März bis November)

Vorbestellungen  
Telefon 079 746 32 43 oder per Bestellformular



Hygiene über alles – die Innereien der Fische werden mit Luft abgesaugt