



Im Jahr 2015 baute die Fischzucht Bremgarten neu, um die Abläufe zu optimieren – so kommt der Fisch noch schneller in die Läden.

AUS DEM WASSER DIREKT AUF DIE **Fischtheke**

◆ **Bremgarten** Fisch aus einheimischer Zucht macht auf den Tellern von Herr und Frau Schweizer nur einen Bruchteil aus. Dabei ist Schweizer Fisch wie von der Fischzucht Bremgarten besonders nachhaltig. ——— NOËLLE KÖNIG

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger



Fotos: Markus Hässig

Über 50 000 Tonnen Fisch werden in der Schweiz pro Jahr konsumiert, das macht rund 7,5 Kilogramm pro Kopf. Einheimischer Fisch macht dabei nur rund 2 Prozent aus. «Die Nachfrage nach Fisch kann vom Schweizer Markt gar nicht gedeckt werden», sagt Thomas Rüppel von der Fischzucht Bremgarten.

Für das Wohl der Tiere

Wo es Wasser gibt, kann man jedoch eigentlich auch Fische züchten. «Und nie kommt Fisch so schnell auf den Tisch wie wenn er aus einheimischen Gewässern stammt», so Rüppel. Er profitiert in Bremgarten von einer Quelle, die das ganze Jahr über rund 12 Grad kaltes Wasser liefert,

die perfekte Temperatur für die drei Sorten, die er produziert: Regenbogenforellen, Lachsforellen und Bachsaiblinge. Um dem Wohl der Tiere möglichst gerecht zu werden, hält sich Rüppel an die Standards von Bio Suisse. Diese regeln zum Beispiel die Anzahl Fische, die pro Kubikmeter Wasser schwimmen dürfen, oder welches Futter verwendet werden darf. «Wir verwenden nur Bio-Futter und verzichten auf Medikamente oder medizinisches Futter. Zudem führen wir dem Wasser keinen künstlichen Sauerstoff zu», erklärt der studierte Architekt.



Thomas Rüppel
Inhaber
der Fischzucht
Bremgarten

In 24 Stunden in den Laden

Ein Teil der Fische, die Rüppel grosszieht, bis sie das ideale Schlachtgewicht erreicht haben, stammt aus anderen Schweizer Fischzuchtanlagen. «Wir arbeiten mit drei Betrieben zusammen, die unsere Qualitätsstandards erfüllen, um genug Fisch bereitstellen zu können», sagt Rüppel. Da Fische fressen, solange Futter zur Verfügung steht, muss die Futtermenge reguliert werden. Bis die Fische das gewünschte Gewicht von rund 350 Gramm erreicht haben, dauert es rund 16 Monate. Dann kommen die Forellen ganz, filetiert oder geräuchert in den Verkauf. «Innerhalb von 24 Stunden sind die Fische auf dem Markt oder in den Geschäften», sagt Rüppel. Kommt bei ihm überhaupt noch importierter Fisch auf den Tisch? «Auf dem Markt verkaufen wir auch Meeresfisch, um unser Angebot anzureichern. Natürlich nur aus nachhaltiger Produktion oder Wildfang. Meine Kinder freuen sich, wenn mal ein Thunfischsteak übrig bleibt. Dieses kommt dann zu Hause in die Pfanne», sagt Rüppel, der aber natürlich am liebsten mit eigenem Fisch kocht. ●

AARGAU

Die kleine Hexe

Mit 127 Jahren ist die kleine Hexe noch viel zu jung für die Walpurgisnacht. Dabei ist es doch ihr sehnlichster Wunsch, mit den grossen Hexen auf dem Blocksberg zu tanzen. Als sie sich heimlich unter die anderen Hexen mischt und erwischt wird, muss sie sich als «gute» Hexe beweisen. Mit viel Hokusfokus fliegt «Die kleine Hexe», präsentiert von kindermusicals.ch, durch die Deutschschweiz. Inhaber der Coop-Supercard und Hello-Family-Mitglieder profitieren von vergünstigten Tickets (Angebot limitiert).

VERLOSUNG

Die Coopzeitung verlost für folgende Vorstellungen von «Die kleine Hexe» je 4 x 4 Tickets: Wohlen, Casino, 21. Januar 2017 (Keyword WINAGWOH). Suhr, Zentrum Bärenmatte, 25. Februar 2017 (Keyword WINAGSUH). Baden, Kurtheater, 26. Februar 2017 (Keyword WINAGBAD). So können Sie gewinnen: **SMS:** Senden Sie das Keyword für den gewünschten Vorstellungsort, Ihren Namen und Ihre Adresse an 2667 (Fr. 1.–/SMS). **Tel.:** 0901 88 85 52 (Fr. 1.–/Anruf vom Festnetz). Sprechen Sie das Keyword, Ihren Namen und Ihre Adresse auf das Band. **Gratisteilnahme:** unter unten stehendem Link. **Teilnahmeschluss:** Montag, 7. November 2016, 16 Uhr.

► www.coopzeitung.ch/winag

Weil jede Region besonders schmeckt.



Produzent:
Fischzucht Bremgarten,
Thomas Rüppel GmbH.



Bachsaibling,
200–500 g, per 100 g
2.95



Lachsforellen,
200–300 g, per 100 g
2.90



Forellenfilet mit Haut,
ca. 300–400 g, per 100 g
3.90



Regenbogenforellen,
ca. 300–400 g, per 100 g
2.70



Saiblingfilet mit Haut,
150–200 g, per 100 g
4.95



Lachsforellenfilet mit Haut,
150–200 g, per 100 g
4.20

Erhältlich in folgenden Coop-Supermärkten:

Aarau Telli, Baden Bahnhof, Bremgarten, Lenzburg, Muri AG, Oftringen Perry Center, Reinach AG, Unterentfelden, Wettingen Tägipark, Wohlen und Würenlingen.



FÜR DAS BESTE VON HIER.

coop

Für mich und dich.