



Renés Tipp:

Um zu wissen, ob ein Fisch frisch ist, müssen Sie dem Fisch in die Augen schauen. Die Augen sollten glasklar und prall sein – dann ist ein Fisch frisch! Sind die Augen trübe und eingefallen, hat der Fisch seine besten Tage hinter sich.

Fangfrisch auf den Tisch!

Der Fischkonsum der Schweizer hat sich in den letzten 25 Jahren mehr als verdoppelt. Zwar betrifft der Zuwachs zum grössten Teil den importierten Fisch, das bedeutet aber nicht, dass einheimische Fisch-Spezialitäten nicht weniger gerne auf unseren Tellern gesehen werden. Im Gegenteil! Die Nachfrage nach Fisch aus der Region steigt, das bestätigt auch unser Produzent aus Bremgarten.

2003 hat Thomas Rüppel die damals alte Verkaufs- und Produktionsanlage gekauft und sanft erneuert. Vor ungefähr einem Jahr wurde die gesamte Anlage rundum modernisiert und mit 12 Fischbecken und einem neuen Betriebsgebäude erweitert. Bereits bei der ersten Renovation der Fischzucht hat Thomas Rüppel eine Ausgleichsfläche für die Natur geschaffen. Mit ca. 600 neu gepflanzten einheimischen Sträuchern, Gräsern und Blumen an den Ufern von drei idyllisch angelegten Biotopen wurde ein Rückzugsgebiet für Amphibien und Vögel gebildet.

Wasser und Fische haben Thomas Rüppel seit seiner Kindheit fasziniert. Der Bremgartner hat schon als Jugendlicher dem damaligen Besitzer der Fischzucht ausgeholfen. Mit dem Angebot, den Betrieb zu kaufen, erfüllte sich der gelernte Architekt einen Kindheitstraum. Aus einem leidenschaftlichen Hobby wurde ein Kleinbetrieb. Als Präsident der Fischereikommission Bremgarten setzt sich Thomas Rüppel zusammen mit der Kommission für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Reuss ein.

Die Becken der Fischzucht Bremgarten werden mit reinem Quellwasser aus dem Mühlebach gespeist. Im konstant 12 bis 15 Grad kühlen Nass tummeln sich Regenbogenforellen, Lachsforellen, Bachforellen und Saiblinge.

«Unsere Fische wachsen in einer naturnahen Umgebung auf.», sagt Thomas Rüppel

Die Fische wachsen nach Kriterien auf, die der Haltung nach Bio Suisse entsprechen. Rüppels Fische werden bis zum Schlachtgewicht von ca. 350g während rund 16 Monaten mit rein biologisch hergestelltem Futter ernährt. Die Aufzucht dauert ungefähr 9 Monate. Alle Becken sind so konzipiert, sodass die Lebensbedingungen optimal gestaltet und die Bedürfnisse der Tiere berücksichtigt werden können.

«Das Fleisch unserer Fische ist dank naturnaher Aufzucht von besonders hoher und zarter Qualität und gutem Geschmack!», so Thomas Rüppel.



Regenbogenforelle an Zitronen-Fenchel-Vinaigrette mit Baked Potato und Honig-Senf-Crème, dazu farbiges Sommergemüse vom Grill

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN FORELLENFILET AN ZITRONEN-FENCHEL-VINAIGRETTE:

4 Forellenfilets (Regenbogenforelle)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
1 Schalotte
1 dl Gemüsefond
4 EL Weisser Balsamico
1½ TL Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Kleine Fenchelknolle mit Grün
½ Rote Peperoni
6 bis 8 EL Olivenöl

ZUTATEN BAKED POTATOE MIT HONIG-SENF-CRÈME:

4 mehlig kochende grosse Kartoffeln
2 EL Flüssiger Honig
3 EL Dijon Senf
2 EL Süsser Senf
½ Zitrone, Saft
Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN FARBIGES GRILLGEMÜSE:

500g Gemischtes Gemüse aus Zucchini,
Peperoni, Aubergine, in groben Würfeln
200g Cherrytomaten, halbiert
1 Rote Zwiebel, in feinen Streifen
3 bis 4 Knoblauchzehen, in dünnen Scheiben
Einige Zweige Thymian
Einige Zweige Rosmarin
Etwas frischer Salbei
Etwas frischer Oregano
2 EL Olivenöl
1 Schuss weisser Balsamico
2 TL Flüssiger Honig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG FORELLENFILET AN ZITRONEN-FENCHEL-VINAIGRETTE:

Filets portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 3 bis 4 Minuten braten. Für die Vinaigrette die Schalotte halbieren und sehr fein würfeln. Mit Fond und Balsamico mischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Fenchel und Peperoni waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Fenchelgrün abzupfen und fein hacken. Olivenöl in die Vinaigrette einrühren, Gemüswürfel und Fenchelgrün begeben und die Vinaigrette ca. 30 Minuten ziehen lassen.

ZUBEREITUNG BAKED POTATO MIT HONIG-SENF-CRÈME:

Kartoffeln gut waschen und abbürsten, trocknen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen (200°C) je nach Grösse ca. 60 bis 70 Minuten backen. Für die Crème Honig und beide Senfsorten glattrühren, mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln mit einer Gabel oben leicht auseinanderbrechen und nach Belieben etwas salzen. Mit Honig-Senf-Crème servieren.

ZUBEREITUNG FARBIGES GRILLGEMÜSE:

Kräuter klein hacken und mit Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Honig und Balsamico mischen, mit Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen. Gemüse in eine Grillschale geben und auf dem heissen Grill bissfest garen (alternativ das Gemüse im heissen Ofen bei 200°C ca. 15 Minuten backen). Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Regenbogenforelle gehört zu der Familie der Lachs-fische und ist mittlerweile in mind. 45 Ländern der Welt zu finden. Aufgrund ihrer sehr grossen Empfindlichkeit gegen Gewässerverunreinigungen, benötigt der Fisch zwingend sauberes und sauerstoffreiches Wasser.

Das Fleisch des beliebten Speisefisches ist hell, sehr zart und von fester Konsistenz, das schätzen auch die Kunden von Thomas Rüppel. Zudem liefert der beliebte Süsswasserfisch zahlreiche Nährstoffe wie beispielsweise Vitamin A, B12, Jod, wichtige Mineralstoffe und Omega-3-Fettsäuren.

Der Kleinbetrieb, der nur drei Angestellte beschäftigt, bedient Direktkunden persönlich im Verkaufsladen,

online auf der eigenen Website und von März bis November am Wochenmarkt in Bremgarten. Zu seinen Kunden gehören aber auch Restaurants, Käsereiläden und Grossverteiler in der Region. Nebst einem breiten Angebot an Speisefischen, bietet die Fischzucht Bremgarten übrigens auch lehrreiche Grill- und Kochkurse für ihre Kunden an.

Mehr Informationen zur Fischzucht Bremgarten finden Sie hier: www.fischzucht-bremgarten.ch

