

Quellfrischer Fisch aus nächster Nähe

Bremgarten Die Forellen und Saiblinge aus der Fischzucht Bremgarten schwimmen in frischem Quellwasser. Das bekommt den Tieren wie auch dem Fischgeniesser äusserst gut.



Thomas Rüppel mit einer Lachsforelle. Dieser Leckerbissen wird bis 1500 Gramm schwer.

Schon als Bub habe ich jede freie Minute beim benachbarten Fischzüchter verbracht», erzählt Thomas Rüppel, heutiger Inhaber der «Fischzucht Bremgarten». Schon immer sei er von den Fischen und dem Wasser fasziniert gewesen. Doch als Beruf wollte er es damals nicht erlernen. Beruflich musste es etwas Technisches sein, darum absolvierte er eine Lehre als Hochbauzeichner und danach das Architektur-Technikum. «Die Fischzucht hat mich nie losgelassen. In meiner Freizeit zog es mich immer wieder zu den Fischbecken», erinnert sich Rüppel.

Vor acht Jahren wollte der damalige Besitzer die Fischzucht altershalber verkaufen. Thomas Rüppel musste sich entscheiden: Wollte er das Risiko eingehen und den Betrieb übernehmen? Als Mensch, der Herausforderungen liebt, zögerte er nicht lange. «Das wird schon gut gehen», sagte er sich und stieg ins Fisch-Geschäft ein. «Die Fischzucht ist eine spannende Nebenbeschäftigung und ein Ausgleich», sagt der Bremgartner. Mit seinen beiden Angestellten, Renato Barientos und Philipp Bösiger, beides ge-



Profis in Sachen Fisch: Thomas Rüppel, Renato Barientos, Philipp Bösiger (v. l.).

lernte Fischzüchter, führt er heute einen reibungslosen Kleinbetrieb.

Die Erhaltung des natürlichen Lebensraums liegt Thomas Rüppel am Herzen. Bei der sanften Sanierung des Fischzuchtareals erstellte er auch eine Ausgleichsfläche für die Natur und pflanzte einheimische Sträucher, Gräser und Blumen an, die das Ufer der Fischbecken und Biotope säumen. Nebst dem Bach werden auch alle Becken mit frischem Quellwasser gespiesen. Die durchschnittliche Wassertemperatur von 12 bis 15 Grad Celsius bietet eine ideale Voraussetzung für die Hälterung der Edelfische. Thomas Rüppel freut sich, dass immer mehr Menschen frische Forellen geniessen. «Mit der Forelle lassen sich viele feine Menüs zubereiten. Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, möchte nichts anderes mehr.» Leckere Rezepte findet man übrigens auf seiner Website. bum

link
www.fischzucht-bremgarten.ch

Frische Fische aus der Region

Coop trägt dazu bei, dass sich regionale Lieferanten entwickeln und behaupten können und somit die Wertschöpfung in die Region zurückgeholt wird. Auch bei Coop in der Zentralschweiz werden Fischspezialitäten von regionalen Lieferanten angeboten, und zwar von der Fischerei Seerose aus Meggen, vom Fischhuus Mühlethal aus Willisau und von der Fischerei Hofer aus Oberkirch.

Prix Chronos-Übergabe

Luzern Pascale Bruderer übergibt Buchpreis von Pro Senectute.

Fünf Geschichten über Jung und Alt auf 667 Seiten: Das war die Ausgangslage für mehr als 800 Leserinnen und Leser aus zwei Generationen, die diese Bücher beurteilt haben. Zu gewinnen gibt es den Prix Chronos 2011, den Buchpreis von Pro Senectute.

Die festliche Preisverleihung findet am Montag, 18. April, um 14.15 Uhr im Rahmen des «UNESCO-Welttags des Buches» statt. Sie bietet Spannung und beste Unterhaltung. Nationalrätin Pascale Bruderer wird den Prix Chronos übergeben.



Generationen am Lesen.

Eingeladen zu diesem Fest der Geschichten und der Generationen sind alle, die Bücher lieben und denen die Beziehung zwischen Jung und Alt am

Herzen liegt. Gefeiert wird im Conference Center des Verkehrshauses in Luzern. Für persönliche Entdeckungsreisen im Museum bleibt vor und nach der Verleihung Zeit. Die Tageskarte erhalten alle Bücherfreunde kostenlos an der Kasse im Verkehrshaus. Man kann sich bis am 4. April bei der Bibliothek von Pro Senectute unter Telefon 044 283 89 81 oder E-Mail prix.chronos@pro-senectute.ch anmelden. pd

link
www.prix-chronos.ch

Mediterranes Flair in Zug

Zug Südfrankreich ist Gastregion der diesjährigen Coop Weinmesse.



Vom 1. bis 10. April laden die Coop Weinschiffe am Zuger Bahnhofssteg zum Degustieren und Geniessen ein.

Der Frühling hat Einzug gehalten und somit ist es wieder höchste Zeit für die traditionelle Coop Weinmesse in Zug. Auf den Weinschiffen am Landungssteg beim Bahnhofplatz dreht sich vom Freitag, 1. April, bis Sonntag, 10. April, alles ums Thema edle Tropfen. In schönstem Ambiente können mehr als 300 son-

nengereifte Köstlichkeiten aus der ganzen Welt degustiert und selbstverständlich auch gekauft werden; dies mit 20 % Messerabbat und kostenloser Lieferung nach Hause ab einem Einkauf von Fr. 500.–.

Als Gastregion der diesjährigen Weinmesse präsentiert Südfrankreich seine beste Auslese. Zudem bie-

tet sich die Möglichkeit, den neu eingetroffenen Jahrgang 2008 diverser Bordeaux-Weine zu degustieren – ein Jahrgang mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis. Vor oder nach der Messe lohnt sich ein Besuch im Bordrestaurant «Kulinaria Zugersee», welches ein exklusives 4-Gang-Gourmet-Menü mit je einem passenden Glas Wein, aber auch feine Köstlichkeiten à la carte anbietet. lem

Öffnungszeiten
Montag-Freitag 17-22 Uhr
Samstag 14-22 Uhr
Sonntag 14-19 Uhr

Gratis-Eintritt mit der Coop-Supercard.

link
www.coop.ch/wein