



# FREIAMT

AARGAU, WOHLLEN, MURI, BREMGARTEN

**STREBEL**

Uhren & Schmuck

Wohlen



**TRAUEN**  
Sie sich!

www.strebeluhren.ch

## «Das hochwertige Quellwasser ist unser grösster Trumpf»

**Bremgarten** Thomas Rüppel hat mit nachhaltig gezüchteten Forellen und Saiblingen Erfolg am regionalen Markt

VON LUKAS SCHUMACHER

In der Schweiz wird heute doppelt so viel Fisch gegessen wie vor 25 Jahren. Schlägt die stark gestiegene Nachfrage nach Fisch auch auf die kleine Fischzucht Bremgarten durch? «Nein, das trifft nicht zu», sagt Inhaber Thomas Rüppel, «denn bloss vier bis fünf Prozent der konsumierten Fische stammen aus einheimischer Produktion.» Der grosse Rest werde importiert (unter anderem vom grossen Schweizer Importeur in der Nachbargemeinde Zufikon, siehe Artikel unten), die Mengenausweitung betreffe hauptsächlich die Importfische.

Importierte Fische bietet die idyllisch mitten im Bremgarter Vogelsang-Wohnquartier liegende Fischzucht nur zur Ergänzung ihres Sortiments an. Kerngeschäft des Kleinbetriebs mit den drei Angestellten sind die Aufzucht und der Verkauf von einheimischen, frischen Regenbogenforellen, Saiblingen, Bach- und Lachsforellen. Zudem werden auch Besatzfische verkauft, die in natürliche Gewässer eingesetzt werden. Der jährliche Gesamtumsatz des Kleinbetriebs liegt bei rund 500 000 Franken. Abnehmer der Fischprodukte sind Direktkunden, Restaurants, Coop-Filialen, Käsereiläden und weitere Verkaufsstellen.

### Naturnahe Produktion

Gutes Geld verdient Rüppel mit der Aufzucht und dem Verkauf der Fische nicht. Seine Familie könnte er mit dem Betrieb der Anlage nicht durchbringen. Der Bremgarter hat andere Einnahmequellen, so als weltweiter Berater für Infrastrukturen auf Flughäfen, als Verwaltungsrat einer Immobilienfirma oder Verwaltungsratspräsident der Raiffeisenbank Zufikon-Bremgarten. Er sei seit Kindesbeinen an besessen von der Fischerei, gibt Rüppel zu verstehen. «Diese Passion kann ich auf der Anlage ausleben und zugleich naturnah wie auch tiergerecht



«Wir wollen qualitativ weiter zulegen»: Inhaber und Betriebsleiter Thomas Rüppel auf der Anlage vor dem neuen Betriebsgebäude aus Holz.

produzieren, was mir sehr wichtig ist.» Fütterungen und Kontrollgänge an einem Sonntag seien für ihn keine Pflichtübungen, sondern beschauliche, vergnügliche Momente.

Vor 12 Jahren bot sich Rüppel die Chance, die Anlage zu kaufen. Er griff beherzt zu, auch im Wissen, dass alle Fischbecken und der Mühlebach auf dem Fischzuchtgelände von Quellwasser mit Trinkwasserqualität gespeist

werden. «Das Quellwasser ist wohl unser grösster Trumpf.» Die Wassertemperatur betrage das ganze Jahr konstant 13 Grad. Zufrieden stimme ihn die Nachhaltigkeit seiner Produktion. In den Fischbecken der kleinen Zucht schwimmen weitaus weniger Fische, als es die Richtlinien von Bio Suisse gestatten würden, und den Tieren wird ausschliesslich biologisch erzeugtes Futter verabreicht.

### Mit Heiss- und Kalträucherei

Rüppel hat seine Anlage für rund eine Million Franken modernisiert, um mengenmässig, vorab aber qualitativ einen Zacken zuzulegen. Die mickrige, alte Verkaufs- und Produktionsanlage im «Vogelsang» hat einem stattlichen zweistöckigen Betriebsgebäude aus Holz Platz gemacht. Zudem sind die Fischbecken saniert worden. Das neue Betriebsgebäude weist im Erdgeschoss

nebst einem kleinen Verkaufsladen und einem Kühlraum eine Heiss- und Kalträucherei auf, eine kleine Kommissionsecke sowie komfortable Räumlichkeiten samt Gerätschaften für eine hygienisch einwandfreie Fischzubereitung. Am 14./15. März kann man das neue Gebäude und die Anlage anlässlich «Tagen der offenen Tür» besichtigen, und zwar am Samstag von 13 bis 16 Uhr sowie am Sonntag von 11 bis 15 Uhr.

## «Die Kunden verlangen Schweizer Fisch»

**Zufikon** Die Firma Bianchi liefert pro Woche 40 Tonnen Fisch und Meeresfrüchte aus. 70 Prozent sind Zuchtfische.

VON DOMINIC KOBELT

Es gibt nicht nur Pangasius und Räucherlachs - die Firma Bianchi vertreibt so ziemlich alles, was essbar ist und im Wasser seinen natürlichen Lebensraum hat. Glatbutt, Bonito oder Roter Knurrhahn: unter den 40 Tonnen Fisch und Meeresfrüchten, die die Kühlstswagen jede Woche in der ganzen Schweiz verteilen, befinden sich auch Spezialitäten, die wohl nur Fischkennern geläufig sein dürften. Um diese bekannter zu machen, zeigen Spezialisten wie Felix Furrer die Fische beispielsweise in Betriebskantinen. Vor knapp einem Jahr präsentierte Furrer auch dem Gewerbeverein Kelleramt verschiedene wenig bekannte Fische. Die Gäste waren zur Betriebsbesichtigung gekommen. «Auch Betriebsbesichtigungen sind ein Weg, die Leute für unsere Produkte zu begeistern», sagt Walter Daniel vom



Felix Furrer zeigte anlässlich einer Firmenführung dem Gewerbeverein Kelleramt Fischspezialitäten, die nicht jedem geläufig sind.

DOMINIC KOBELT/ARCHIV

Verkauf. «Speziell unterstützen wir Schweizer Fisch, so auch die Fischzucht in Bremgarten. Schweizer Fisch wird auch von den Kunden verlangt.»

### Zucht nicht zwangsläufig besser

Von zehn Fischen, die die Firma Bianchi auf den über hundert täglichen

Touren ausliefert, sind sieben aus der Zucht. Zuchtfisch muss nicht zwangsläufig besser für die Umwelt sein. Will man aber die natürlichen Bestände schonen, muss man auf Zuchten ausweichen. «Mit den natürlichen Beständen könnten wir die Anfrage niemals decken», erklärt Daniel. Bianchi ist Mit-

glied in der WWF Seafood Group und damit verpflichtet, Arten, die gemäss internationaler Bewertung durch den WWF akut bedroht sind, aus dem Verkauf zu nehmen. Darüber hinaus ist das Unternehmen mit dem WWF in ei-

### «Auch Betriebsbesichtigungen sind ein Weg, die Leute für unsere Produkte zu begeistern.»

Walter Daniel Bianchi AG

nem ständigen Austausch, wann welche Massnahmen für ein ökologisch unbedenkliches Fischsortiment zu treffen sind.

### Fisch am Karfreitag

Jetzt, wo es auf Ostern zugeht, wird das Unternehmen erfahrungsgemäss an Umsatz zulegen können. «Den Karfreitag spüren wir schon», bestätigt Daniel, «nicht nur beim Fisch, auch Lamm und Gitzi, junges Ziegenfleisch, laufen gut.»

Die Firma Bianchi war übrigens ursprünglich eine kleine Wildmetzgerei, heute macht das Wild noch 4% aus.

### AZ FREIAMT HEUTE

■ Hans Huber leitet seit 1986 die Raiffeisenbank Villmergen

SEITE 31

■ Bünzufer ist vorübergehend nackt

SEITE 31

■ Neues Jagdhaus wird behindertengerecht

SEITE 32

INSERAT

Geschirr, Kleider, Möbel und vieles mehr...  
Das besondere Brocki

**mercado**

Allmendstrasse 50  
5610 Wohlen