



In den neu angelegten Becken erfreuen sich die Fische von Thomas Rüppel bester Gesundheit.

FISCHE AUS ZUCHT

Miini Region

In der Fischzucht Bremgarten wachsen Lachs- und Regenbogenforellen sowie Saiblinge heran. Die ganzen Fische oder Filets sind bei der Coop-Kundschaft besonders an Ostern beliebt, aber auch im Sommer auf dem Grill. Erhältlich sind die Fische aus Bremgarten in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen des Kantons Zürichs wie Affoltern am Albis, Bonstetten, Dietlikon Center, Schlieren, Silbern, Thalwil, Volkiland und Zürich: Bahnhofbrücke, Center Eleven, Letzipark, Sihlcity, Wiedikon, Wollishofen, Coop City St. Annahof.

Fotos: Christian Lanz, zvg

Bewegte Geschichte

Seit über 100 Jahren besteht die Fischzucht in Bremgarten. Lange Zeit wurde diese von Thomas Rüppels Nachbarn geführt, sodass er bereits als kleiner Junge jede freie Minute im benachbarten Fischbetrieb verbrachte. Mittlerweile ist er selber stolzer Inhaber und hat mit ihr in den vergangenen Monaten eine aufregende Zeit durchlebt: «Wir haben den Betrieb komplett saniert und unser neues Gebäude mit einer hochmodernen Produktion ausgestattet», erklärt der Bremgartner. Alles ist jetzt in unmittelbarer Nähe vereint und im modernen Betriebsgebäude können die frischen Fische noch schneller und nach höchsten Qualitätsvorgaben verarbeitet werden.

Eigene Prinzipien

Das Prunkstück der Anlage ist aber der nahe gelegene Mühlebach. Alle Becken der Fischzucht werden mit dem hochwertigen Quellwasser gespeist. «Uns ist wichtig, dass die Tiere angemessen gehalten und gefüttert werden», erklärt der passionierte Fischzüchter. So erfüllt er nicht nur die Anforderungen der strengen Schweizer Gesetzgebung, sondern geht noch weiter: «In unseren Becken schwimmen deutlich weniger Fische als der vorgegebene Maximalwert von Bio Suisse», weiss er. ●

Lachsforellen UND SAIBLINGE AUS BREMGARTEN

◆ **Bremgarten** Einheimische Fische zu bevorzugen, hat viele Vorteile. Das zeigt sich auch am Beispiel der Fischzucht von Thomas Rüppel. ——— SILVIA SIFFERT

Es muss nicht immer Thunfisch oder Dorsch sein, auch regionale Fischarten sind äusserst schmackhaft – und erst noch nachhaltiger. Damit stärken Sie einheimische Berufszweige und leisten gleichzeitig einen Beitrag gegen die Überfischung der Weltmeere. Durch die kurzen Transportwege sind die Produkte schnell und frisch bei den Konsumenten. Coop bemüht sich seit Jahren, möglichst grosse Mengen an Fisch aus der Schweiz zu beziehen und arbeitet mit verschiedenen Zuchtbetrieben und Berufsfischern zusammen. Einer dieser regionalen Zuchtbetriebe ist die Fischzucht in Bremgarten von Thomas Rüppel.