



Der Silberlachs: Edler Fisch aus heimischer Zucht. Einer Zucht zumal, die nach strengsten Richtlinien in Bezug auf Tierhaltung, Wassernutzung und Energieverbrauch arbeitet: Die Rubigenhof Fischzucht in Rubigen bei Bern.





# mit viel Leidenschaft PRODUZIERT

Produzenten von **Fleisch** und **Fisch**, die höchst *professionell und leidenschaftlich* arbeiten, machen Küchenchefs besonders **glücklich**. Fideco kennt diese **Betriebe** und kauft nur dort ein, wo *frische und genussreiche Produkte* in **Spitzenqualität** zum besten Preis angeboten werden. Zu Besuch bei drei **Produzenten**. text Simone Leitner | BILDER Regula Wolf





Stephan Furrers Schützlinge fühlen sich sauwohl im neuen, komplett auf ihre Bedürfnisse ausgerichteten Stall. Täglich steht er in Kontakt mit seinen Tieren, prüft ihre Gesundheit. Die Schweine entscheiden selber, ob sie lieber im kuscheligen Stall bleiben oder draussen an der frischen Luft.





100 Prozent Engagement, 100 Prozent Geschmack: Fideco liefert ausgesuchte und frische Spitzenprodukte für die anspruchsvolle Gastronomie. Vor allem das Kräuterfleisch und die Fische aus heimischer Zucht zählen zu gefragten Delikatessen. Die Voraussetzung liegt auf der Hand: Fideco sucht sich seine Produzenten sorgfältig aus. Denn nur wer leidenschaftlich produziert, wird beste Qualität und guten Geschmack liefern können. Und genau auf diese Produktionsfeinheiten sind Küchenchefs heute angewiesen – mehr denn je, denn die Gäste werden immer anspruchsvoller. Gut, dass es in der Schweiz Fisch- und Fleischproduzenten gibt, die nicht nur herrliche Produkte herstellen, sondern sich intensiv mit ihrer Produktion beschäftigen und sie weiterentwickeln. Sei es durch Experimentieren oder durch den Input von professionellen Beratern, Stillstand passt nicht zu Innovation. Eines ist klar: Bis der beste Fisch und das beste Stück Fleisch beim Chef in der Küche landet, hat das Produkt einen langen und im Fall von Fideco auch einen glücklichen und fairen Weg hinter sich.

## VON GLÜCKLICHEN SÄUEN

Wer Stephan und Irène Furrer auf ihrem Hof kennenlernt, erkennt schnell, dass in diesem Landwirtschaftsbetrieb in Gunzwil nicht nur mit Tier und Natur, sondern auch mit Herz und Leidenschaft gearbeitet und produziert wird. Der Hof Sonneweid setzt auf mehrere Betriebsbereiche, aber auf nur ein Tier: auf Schweine. «Der Betriebszweig Schweine begleitet uns bereits seit Jahren», sagt Stephan Furrer, der sich im Laufe der Zeit einen großen Erfahrungsbackground angeeignet hat und immer noch höchst fasziniert und motiviert von dieser Tiergattung ist.

Von 1996 bis 2010 durfte der Hof als einer der ersten Ferkel-Aufzuchtbetriebe im Kanton Luzern Erfahrungen sammeln. Mit der Aussiedlung des Landwirtschaftsbetriebes wurde auch die Schweinehaltung neu konzipiert. «Jetzt ist unser Schweinestall-Bau realisiert und wir freuen uns, mit dem Projekt «Kräutersäuli» et-



Auf der idyllisch gelegenen «Sonneweid» steht der moderne, vorbildliche Schweinestall der Familie Furrer. Saugut gehts den Ferkeln auf dem Stroh im Stall.

was Neues anzupacken», zeigen sich Stephan und Irène Furrer motiviert.

Aus Überzeugung, dass Fleisch gesund, natürlich und ursprünglich werden soll, hat sich eine Gruppe von Fütterungsexperten, Bauern und Metzgern zusammengetan und das Label «Schweizer Kräuterfleisch» gegründet. Diese Idee hat dem Ehepaar Furrer imponiert und es motiviert. «Wir beteiligen uns an diesem Programm aus großer Überzeugung.» Das Fleisch ist durch das besondere Kräutrerfütterer außerordentlich aromatisch und

verliert beim Braten nur sechs bis sieben Prozent Wasser. Das sei bei konventionellem Fleisch anderes, sagt Stephan Furrer. Konventionell produziertes Fleisch verliere 14 bis 17 Prozent. Die Qualitätsmerkmale dieses Kräuterfleisches sind frappant: Der massiv tiefe Cholesteringehalt und die signifikant längere Haltbarkeit dank Reduktion von Fettoxydation schätzen die Küchenchefs sehr. Und von bis zu 85 Prozent der Konsumenten wird das Fleisch bei einer Blinddegustation als aromatischer und zarter beschrieben. Nur wer Tiere liebt, produziert ein solch schmackhaftes und gutes Fleisch. Für den Gastronomie-Lebensmittelhändler Fideco genau das richtige Produkt. Und für die engagierten Küchenchefs auch.

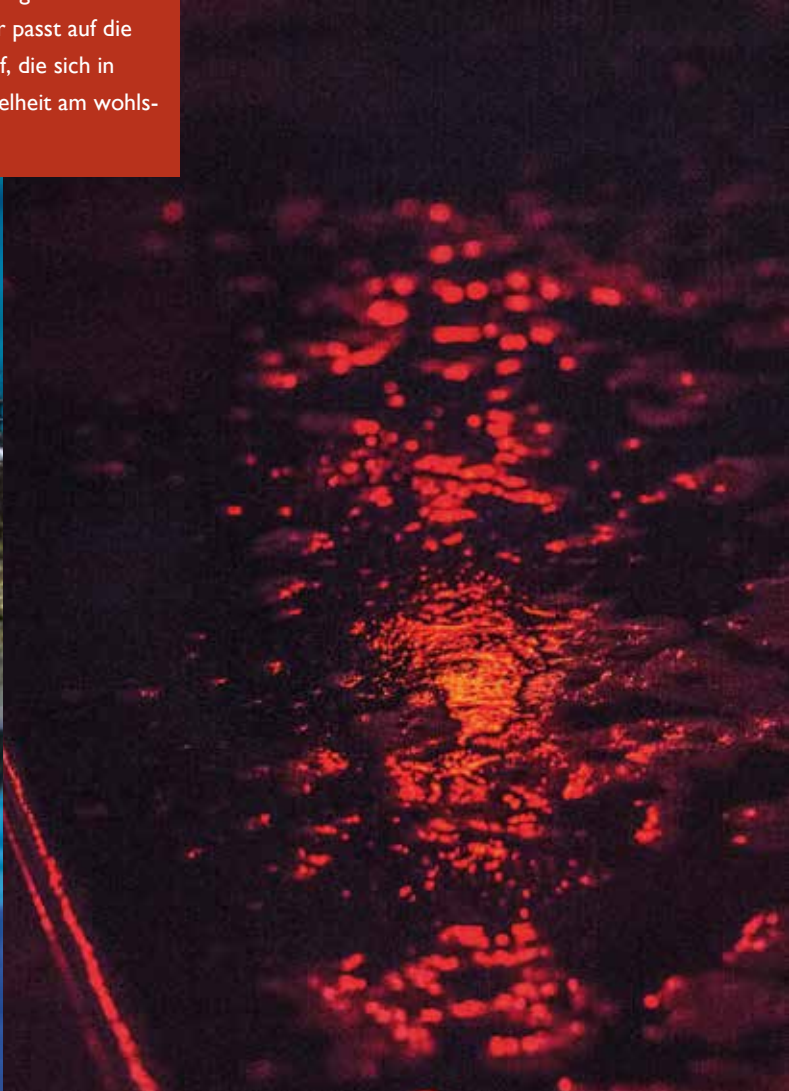
## WERTVOLLER SILBERLACHS

Der Silberlachs: Was für ein Fisch. Und was für eine Produktion. Fideco hat sich für einen Lieferanten entschieden, der fair produziert, sich außerordentlich





Hinter dieser Fassade vermutet niemand eine Fischzucht. Und doch wird auf dem ehemaligen Hühnerhof Zander großgezogen, geschlachtet und küchenfertig zubereitet. Raphael Käser passt auf die Raubfische auf, die sich in völliger Dunkelheit am wohlsten fühlen.





engagiert und die Chefs der anspruchsvollen Gastronomie glücklich macht. In der Rubigenhof-Fischzucht werden Silberlachse großgezogen und bestens versorgt. Denn Silberlachse sind anspruchsvoll: Sie kommen als etwa 20 Gramm schwere Jungfische aus Kanada in die Schweiz und wachsen dann während zwei bis drei Jahren zu einem über ein Kilogramm schweren Fisch heran. Das braucht nicht nur viel Wissen und Zeit, sondern auch viel Fingerspitzengefühl.

Ein ausgeklügeltes Wassersystem lässt die Fische wunderbar gedeihen. Das Wasser für die Fließkanäle, die Brutanlage und die Rundstrombecken wird aus drei Grundwasser-Brunnen bezogen. Im Frischwassertank werden dem Wasser dann Gase und Stickstoff entzogen. Und die Bioreaktoren und Trommelfilter sorgen dafür, dass das Wasser im Teilkreislauf verwendet werden kann. Nach dem Durchfluss im Absetzbecken wird das Wasser in den Fluss abgeleitet. «Unser Wasser hat Trinkwasserqualität», sagt Betriebsleiter Sales Kunz und zeigt damit auf, wie heikel diese Fische sind. Er sorgt dafür, dass die Silberlachse in Rubigen ein gutes Leben haben, genügend Platz – schlicht gute Rahmenbedingungen, um sich zu entwickeln. Gefüttert werden die Fische mit hochwertigem Trockenfutter.

Sales Kunz will als ausgebildeter und passionierter Fischwirt mehr über seine Silberlachse wissen und forscht daher rund um den Lebensraum der Zuchttiere. Die Berufsausbildung zum Fischwirt gibt es in der Schweiz nach wie vor nicht, daher studierte er in Starnberg an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. «Fischwirt ist ein traditionsreicher und zugleich zukunftsorientierter Beruf», sagt Kunz. Und der Lebensmittelhändler Fideco freut sich, solch gute Produkte der qualitätsbewussten Gastronomie anbieten zu können.

## RAUBFISCH ZANDER

Der Zander ist ein hoch angesehener Fisch auf dem Teller und gleichzeitig suchen viele Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz nach Alternativen. So ist Rapha-



Herr über hunderttausende von Fischbabys: Sales Kunz, Fischwirt, Betriebsleiter und angehender Fischwirtschaftsmeister. Die kanadischen Winzlinge werden in Rubigen gehegt, bis sie zu stattlichen Lachsen herangewachsen sind. Sie kommen als Schweizer Silberlachs in den Handel.



el Käser auf den Zander gekommen. Der Landwirt züchtet nun im ehemaligen großen Hühnerstall im Kanton Freiburg Zander. Ein Fisch, den die Kunden von Fideco lieben. Natürlich ist auch bei diesem Produkt die Qualität entscheidend. Als sich Raphael Käser für die Fischzucht entschieden hat, war ihm das Metier fremd. Und da er hochstehende Qualität produzieren wollte, holte er sich Rat beim Profi. Die Firma Tegatec bietet unter dem Label Aquacultur nicht nur Know-how, sondern auch die effizienten Kreislaufanlagen für die Zanderzucht an. Herzstück dieser Anlagen sind die Biobecken. Darin schwimmen unzählige kleine, an Lockenwickler erinnernde Plastikteilchen. An deren Oberfläche haften Mikroorganismen, die das Wasser reinigen und mit Sauerstoff

anreichern. Weitere Reinigungsstufen im Wasserkreislauf sind ein UV-Filter sowie ein mechanischer Trommelfilter. Damit erhalten die Zander zweimal pro Stunde frisches Wasser. Pflicht sei, pro Tag fünf Prozent der gesamten Wassermenge zu ersetzen.

Doch Raphael Käser will mehr für seine Zander und er will mehr Qualität. Er füllt seinen Becken täglich insgesamt bis zu acht Kubikmeter Frischwasser zu. «Ohne Schulung und Support hätte ich nie erfolgreich Fischzüchter werden können», freut sich Käser. Die Profis von Tegatec sind Berater, Lieferanten der Jungfische und überwachen die Standards der Produktion. Laufend werden die Fische ersetzt und gestaffelt. Rund 7000 Stück schwimmen in den Becken. Das Ziel des Landwirts, pro Jahr rund 9000 Kilo Zander zu verkaufen, sei bereits Realität. Mit der offiziellen Zertifizierung seiner Fischzucht, ist der Freiburger Bauer nun stolzer Lieferant der Fideco. «Ich habe eine der modernsten Anlagen für die Schlachtung der Fische und immer freitags ist es soweit: Dann holt Fideco die Delikatessen aus Schweizer Zucht für die Gastronomie ab.

[www.fideco.ch](http://www.fideco.ch)