

TAGBLATT

abo+ FISCHFARM

Sie arbeiten in der Dunkelheit: Drei Brüder aus Schweizersholz wollen den Wels beliebt machen

Die Brüder Thomann aus Schweizersholz wollen mit Zuchtwelsen eine nachhaltige und schadstofffreie Alternative zu importiertem Pangasius schaffen. Dieses Wochenende eröffnet die aktuell einzige Fischfarm mit Welsen in der Schweiz.

Tiziano Grimm

06.05.2023, 05.30 Uhr

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**



Gemeinsam mit ihrem Bruder Daniel leiten Dominik und Patrick Thomann (rechts) die Fischfarm.

Bild: Andrea Tina Stalder

Im Keller des Industriegebäudes der Gebrüder Thomann ist es beinahe stockdunkel. Es riecht herb nach

Futterpellets und verschiedene Wasserfilter dröhnen auf Hochtouren. Viel heller wird es in dem Keller nie, denn hier werden Schweizer Welse und Zander in 22 Zuchtbecken mit 300'000 Litern Wasser aufgezogen. Die Dunkelheit und die festgelegte Temperatur um die 23 Grad sollen die idealen Lebensbedingungen der Fische simulieren. Die Stirnlampen der beiden Brüder lassen die lichtscheuen Fische sofort abtauchen. Nur wenn eine Futtermaschine nach Uhrzeit geregelt Pellets ins Wasser streut, sind einige Zander und Welse an der Oberfläche zu sehen.

In der Fischfarm gelten strenge Hygienevorschriften. Für die Arbeit müssen die Hände desinfiziert, die Schuhe gereinigt und anschliessend Gummistiefel angezogen werden, denn die Fische stehen unter Quarantäne. Bereits bevor die Fische nach Schweizersholz kommen, werden sie in einer sterilen Umgebung aufgezogen, sodass sie von Krankheiten verschont bleiben. Dominik Thomann erklärt: «Da wir einen rein biologischen Betrieb haben, kann auch hier jede kleinste Kontamination durch Bakterien Krankheiten auslösen und fatal für mehrere hundert Exemplare enden».

Um ein solches Szenario zu verhindern, werden die Zander und Welse nach Grösse sortiert in verschiedenen Becken gehalten, unter anderem damit die grösseren Fische die kleineren nicht fressen. Insgesamt werden sie 12 bis 14 Monate lang aufgezogen und anschliessend geschlachtet. Doch wieso setzen die Brüder neben dem beliebten Zander ausgerechnet auf Welse?

Wieso der Wels als Speisefisch unterschätzt wird

In vielen östlichen Ländern gilt er als beliebter Speisefisch oder gar als Delikatesse, bei uns hat der Wels jedoch einen schlechten Ruf. Welse sind die grössten Fische im Bodensee. Das Aussehen der schuppenlosen Fische ist für viele abschreckend. Mit zunehmendem Alter verliert ihr Fleisch ausserdem an Qualität und der Fettgehalt nimmt zu.

Zudem lebt der Wels auf dem schlammigen Seegrund, was sich laut Patrick Thomann ebenfalls auf den Geschmack auswirkt. Dieses Problem kann in der Fischfarm umgangen werden. Die Fische leben hier mit ständiger Frischwasserzufuhr. Weil die Wachstumskurve nach einiger Zeit abflacht, werden die Exemplare nur bis zu einer Grösse von drei Kilogramm gezüchtet.

Dominik Thomann fischt mit einem Kescher einen schlachtreifen 60 Zentimeter langen Wels aus einem Becken. Dem schwarzen schuppenlosen Fisch gelingt allerdings die Flucht aus Thomanns Händen. Patrick Thomann erklärt: «Junge Welse haben ein besonders schmackhaftes Fleisch. Aus diesem Grund lohnt es sich nicht, die Fische länger als 14 Monate aufzuziehen.»



Noch keine Lust aufs Schlachten: Der Wels entwischt Dominik Thomann.
Bild: Andrea Tina Stalder

Ein weiterer Grund ist, dass Welse vor allem in jungen Jahren extrem schnell wachsen. Für 1.2 Kilogramm Futter nimmt ein Fisch 1 Kilogramm zu.



Insgesamt 300'000 Liter Wasser müssen die Filter rund um die Uhr reinigen.

Bild: Andrea Tina Stalder

Der Wasserkreislauf der Becken ist so ausgelegt, dass möglichst wenig Ressourcen verschwendet werden. Vier verschiedene Filter reinigen das Wasser zuerst mechanisch und bakteriell, bevor es in zwei weiteren Schritten desinfiziert wird. Die

lauten Maschinen wälzen das Wasser in einem Trommelfilter und man bekommt einen Eindruck von den Wassermassen, die täglich durchgepumpt werden. So

kann 95 Prozent des Wassers wieder zurück in die Becken fließen. Das Ziel sei es, gar keinen Verlust mehr zu haben, sodass die Anlage noch nachhaltiger werde.

Der Wels als Alternative zum Pangasius

Die drei Geschäftsführer wollen den Wels als Speisefisch bekannter und vor allem beliebter machen. Patrick Thomann sagt: «Klar gibt es am Anfang Vorbehalte, doch sind diese einmal überwunden, kann man den Fisch geniessen.» Weiter erzählt er von ersten Testverkäufen mit Restaurants. Die Resonanz sei durchaus positiv ausgefallen, der Fisch komme geschmacklich gut an.

Obwohl in der Schweiz zurzeit noch kein grosser Markt für Wels besteht und diese nur gelegentlich als Beifang verkauft werden, sind die Brüder zuversichtlich. Der europäische Wels ist in den Augen von Patrick Thomann eine ideale Alternative zum Pangasius, welcher ebenfalls zu der Familie der Welse gehört. Er erzählt:

«In den grossen Aquakulturen in Asien setzen die Züchter auf starken Einsatz von Antibiotika. Ausserdem ist die Lieferung aus Asien in die Schweiz umweltbelastend und garantiert keine frischen Produkte.»

In der Aufzucht in Schweizersholz werden die Fische mit einer Stromladung zuerst betäubt und anschliessend getötet. Weiterverarbeitet werden sie bei einer externen

Firma. Sind die Fische filetiert, stehen sie noch am selben Tag zum Verkauf oder Lieferung bereit.

Seit die ersten Zander und Welse im Sommer 2022 in die Becken gesetzt wurden, haben die Brüder bereits einige Exemplare geschlachtet und verkauft. Geplant ist es pro Jahr 40 Tonnen Fisch aufzuziehen. Bis alle besetzten Fische die nötige Grösse erreichen, wird es allerdings noch ein wenig dauern.

Eröffnung der Fischfarm

Diesen Samstag und Sonntag findet die Eröffnung für Besucher der Fischfarm jeweils ab 10.30 Uhr an der Kenzenaustasse 4 in Schweizersholz statt.