



Philipp Treichler & Ruben Rod

Steff Aellig besucht zwei Fischverrückte in Richterswil. Neben ihrem Job und der Familie haben die beiden eine Fischzucht aufgebaut. Wie geht sowas?

«Andere leisten sich einen Sportwagen – wir uns eine Fischzucht!»

Text: Steff Aellig | Fotos: Carlos Crespo

Sie stehen mitten im Berufsleben, sind dreifache Familienväter und von Kindsbeinen an passionierte Petrijünger: Philipp Treichler, Seklehrer und Heilpädagoge und Ruben Rod, Umweltingenieur, Berufsschullehrer und Redaktor bei «Petri-Heil». In ihrer aktuellen Lebensphase ist Zeit eh schon ein knappes Gut. Doch nun haben die beiden ein neues Projekt realisiert: Im Gewölbekeller einer ehemaligen Bierbrauerei züchten sie Forellen und Saiblinge. Ist dies eine zukunftsweisende Lösung für unseren steigenden Bedarf an Fisch? Ich besuche die beiden in ihrer Fischzucht in

Richterswil und will als Erstes wissen: Wie ist es zu dieser verrückten Idee gekommen?

Ruben: Eigentlich haben wir bloss einen grossen Abstellraum fürs Kajak und das ganze Fischerzeug gesucht. Bei uns zuhause hat sich so viel Material angesammelt, dass unsere Frauen sich immer wieder darüber beklagen, wie viel Raum unser Hobby einnimmt.

Philipp: Per Zufall habe ich mitbekommen, dass die Gemeinde einen Lagerraum in der «Alten Brauerei» zur

Vermietung vergibt. Ein grosses Gewölbe, mit mehr als genug Platz.

Petri-Heil: Eine Art «Fishermen's Cave» also. Davon träumen wir alle. Aber hier sehe ich acht riesige Fischbecken, Pumpen, Rohre, Filter. Euer Fischzucht-Projekt ist ziemlich weit weg vom Hobbykeller ...

Philipp: Das stimmt. Eigentlich war das Ganze eine Art Fügung des Schicksals, oder, Ruben?

Ruben: Absolut. Von Kollegen haben wir erfahren, dass die Zanderzucht «Basis 57» am Gotthard die nicht mehr benötigte Pilotanlage verkauft. Aus purer Neugier zeichneten wir einen massstabgetreuen Plan des Gewölbes und prüften, ob diese Pilotanlage aus Erstfeld hier in die alte Brauerei reinpassen würde.

Und wie man heute sieht: Sie passte ...

Philipp: Auf den Zentimeter genau, das war krass. Die acht grossen Becken, Pumpensumpf, Sauerstoffanreicherung, einfach alles. Sogar der über drei Meter hohe Biofilter, den kriegst du in einen normalen Keller niemals rein!

Ok, aber spätestens da hättet ihr doch die Notbremse ziehen können. Denn als Fischer wollt ihr in eurer knappen Freizeit doch möglichst viel auf den See und Fische fangen ... Wieso ging die Story weiter?

Ruben: Eigentlich hatte ich nach meinem Master als Umweltingenieur abgeschlossen mit der Fischzucht. Aber es kam ein weiterer Fingerzeig des Schicksals hinzu: In genau diesen Becken schwammen nämlich Zander aus meinen damaligen Projekten an der Hochschule. Und just diese funktionierende Anlage war nun zu haben. Ich sagte zu Philipp: «Let's go for it!».

Philipp: Auch für mich war es ein magischer Zeitpunkt. Ich hatte damals eine Auszeit im Job und machte ein Praktikum bei den Aquakulturen der ZHAW. So bin ich auf den Geschmack der Fischzüchtereie gekommen. Mir gefällt das Hantieren mit Wasser, Gerätschaften und Fischen. Zudem bin ich überzeugt: Wir werden es uns über kurz oder lang nicht mehr leisten können, unsere Wildtiere zu essen. Die Zucht ist die Zukunft des Fischkonsums!

Das tönt jetzt recht philosophisch. Ich nehme aber an: Spätestens beim Demontieren dieser Anlage wart ihr wieder auf dem Boden der Realität.

Philipp: Das war echt ein «Lupf». Wir verbrachten Tage und Nächte in Erstfeld oben, um die Anlage abzubauen. Und hier dann dasselbe umgekehrt für den Aufbau. Auch der Transport: Guck dir mal diese Becken an, die schiebst du nicht einfach mal schnell in den Kofferraum.

Ich staune. Ich nehme an, auch finanziell steckt da einiges drin, oder?

Ruben: Ja, wenn man alles zusammenzählt, ist es fast eine sechsstellige Summe – unsere Arbeit nicht miteingerechnet. Da wird einem schwindlig. Ich hab dann Philipp zu beruhigen versucht: Andere Männer in unserem Alter leisten sich einen Sportwagen, wir haben die Fischzucht!

Was war die Schlüsselstelle im Projekt, das Nadelöhr?

Ruben: Auf der technischen Seite der Biofilter. Nebst der Kreislaufpumpe und dem Sauerstoff ist dieser das Herzstück der ganzen Anlage: Die Bakterien, welche unser Wasser entgiften. Diesen mussten wir erst zum Leben bringen wie einen Organismus. Wir waren froh um den Support durch die Aquakultur-Profis der ZHAW.

In diesen Plastikteilen hausen sie: Die Bakterien im Biofilter.



Das Herz einer geschlossenen Anlage ist der Biofilter, wo die Bakterienkultur das Wasser entgiftet.

«Eigentlich haben wir bloss einen grossen Abstellraum fürs Kajak und das ganze Fischerzeug gesucht.» *Ruben Rod*

Philipp: Dann gibt es noch die administrative Seite, die war ebenfalls eine grosse Herausforderung.

Du sprichst die Bewilligungen an, die es für eine Fischzucht braucht?

Philipp: Genau. Neben der Baubewilligung der Gemeinde brauchten wir eine vom Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft (AWEL). Wir mussten nachweisen, dass es sich um einen geschlossenen Kreislauf handelt und kein Schmutzwasser in den See gelangt. Dann das Veterinäramt: Da brauchst du eine Wildtierhaltebewilligung. Und zwar für jede gehaltene Fischart. Jedes Amt sagte zuerst, es gebe seine Bewilligung erst, wenn jene vom andern Amt vorliegt ... Eine Zeitlang haben wir uns hier im Kreis gedreht.

Puh, das braucht einen langen Schnauf. Habt ihr nicht irgendwann das Gefühl gehabt: «Jetzt reicht's, wir brechen ab»?

Philipp: Interessanterweise nie. Wirklich nicht. Es gab zwar immer wieder neue Probleme, aber mit etwas Recherche und den richtigen Leuten lassen diese sich lösen. Anders als in der Schule, wo ich als Heilpädagoge oft das Gefühl habe, an Ort zu treten.

Jetzt läuft die Anlage seit einem vollen Jahr, und etwa viertausend Fische von unterschiedlicher Grösse und Art schwimmen hier. Seid ihr nun am Ziel?

Ruben: Na ja, es gibt noch einige Baustellen. Das ganze Projekt hat drei Ebenen: Die erste ist das Fischzüchten, die eigentliche Produktion hier auf der Anlage. Das haben wir nun einigermaßen im Griff. Die zweite Ebene ist die Verarbeitung: Das Schlachten, Filetieren, Vakuumieren. Das haben wir zunächst total unterschätzt.

Inwiefern? Als passionierte Angler habt ihr darin doch viel Übung ...

Ruben: Es ist die Menge! Wenn du als Hobbyangler für einen Fisch drei bis fünf Minuten brauchst fürs Filetieren, dann gehörst du schon zu den Schnellen. Als Zielgrösse wollen wir um die hundert Fische pro Woche verkaufen. Jetzt rechne mal: Hundert mal vier Minuten. Da bist du über sechs Stunden dran, ohne Pause. Das kriegen wir nicht hin, neben Job, Familie und allem, was die Fischzucht sonst noch zu tun gibt. Mit Ach und Krach haben wir gerade mal bis zu fünfzig Fische die Woche hinbekommen.

Und, was macht ihr jetzt? Jemanden anstellen für die Verarbeitung?

Philipp: Genau. Seit kurzem können wir die Verarbeitung an einen lokalen Berufsfischer auslagern. Der hat Maschinen und die ganze Infrastruktur. Das ist extrem entlastend für uns.

Ruben, Du hast von drei Ebenen gesprochen. Was ist die dritte?

Ruben: Das ist der ganze Verkauf, die Vermarktung. Das Betriebswirtschaftliche ist Neuland für uns beide. Wir brauchen regelmässige Abnehmer, damit die Fische wegkommen, wenn sie die Portionsgrösse erreichen. Und die Abnehmer müssen uns einen guten Preis zahlen können.

Und, klappt das?

Philipp: Eigentlich recht gut. Ein lokaler Feinkostladen verkauft unsere Saiblingfilets, ein paar Restaurants stehen mit uns in Verbindung und der Direktverkauf funktioniert auch. Ruben hat hier das bessere Händchen als ich. Ich bin nicht so der Verkäufer.

Ruben: Jeden Samstagvormittag stelle ich direkt vor der Zucht einen Tisch auf und verkaufe an Laufkundschaft. Das spricht sich schnell rum, und die Leute schätzen lokale Produkte. Aber: Das ist der Samstagmorgen, an dem ich auch mit meiner Familie etwas unternehmen könnte.

Das riecht nach Konfliktpotenzial zuhause. Und ihr beiden untereinander: Wie kommt ihr eigentlich klar zusammen?

Ruben (schaut Philipp an und lacht): Wir sind ähnliche Typen, beide eher chaotisch und unpünktlich. Zudem stecken wir in ähnlich anspruchsvollen Lebensphasen: Drei Kinder im Schulalter, immer viel um die Ohren mit Job und Familie. Dadurch haben wir gegenseitig fast unendlich Toleranz für Unvorhergesehenes und nicht eingehaltene Abmachungen.

Philipp: Hätten wir einen Chef, der hätte uns schon längst entlassen. Beide!

Come on! So harmonisch kanns doch nicht laufen. Das tut es nie ...

Ruben: Klar, es gibt die kleinen Nervigkeiten. Ein fehlender Eimer, der immer noch bei Philipp im Kofferraum

liegt. Oder wenn Philipp Fische verschenkt an Leute, die wir «pflegen müssen», wie er sagt. Das ist nett, aber wir müssen auch die Rechnungen zahlen.

Philipp (zwinkernd): Und deine Neuseelandreise diesen Frühling? Fast drei Monate wirst du weg sein und ich muss alleine mit unserem Projekt klarkommen. Wenn du zurückkommst, wird nichts mehr so sein wie vorher, ich schwör! *(Beide lachen).*

Wo seht ihr euch mit der Fischzucht in drei bis fünf Jahren?

Philipp: Auf der technischen Seite haben wir dann Futterautomaten und können die Anlage via App von aussen überwachen und steuern. So müssen wir nicht mehr jeden einzelnen Tag lückenlos vor Ort sein. Punkto Verarbeitung kriegen wir vielleicht auch das Veredeln in Form von Räuchern und dergleichen hin.

Ruben: Auf der Seite Verkauf haben wir bis dann stabile Abnahmekanäle, so hoffe ich: Ein paar Geschäfte, Restaurants, private Stammkunden. Aktuell ist die Abnahme noch ein Unsicherheitsfaktor. Die Anlage darf nicht zum Zoo werden. Ein erfahrener Fischzüchter hat uns gesagt «Einen schlechten Fischzüchter erkennt man daran, dass er grosse Fische verkauft».

Ich wünsche Euch viel Erfolg. Und nochmals: Respekt für euren Mut und Tatendrang. Nachhaltige und lokale Fischzucht ist eine innovative Antwort auf die Überfischung und schwindenden Fischbestände! ■



Rund hundert Fische müssen pro Woche verkauft werden, damit die Anlage selbsttragend wird. Ergänzend zu Fischhändler und Restaurant verkaufen Ruben und Philipp die Fische jeden Samstagvormittag direkt ab Zucht.