

coop

GREEN

in Zusammenarbeit mit

3. Oktober 2017

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**

Nachhaltige Innovation
Bertrand Piccard begeistert sich für die erste Wasserstoff-Tankstelle der Schweiz.

BERTRAND PICCARD
Pioniergeist


TIERWOHL

Strenge Vorschriften und kompetente Kontrollen zum Wohl der Tiere.


TATEN STATT WORTE

Nachhaltiges Engagement für Mensch, Tier und Natur.


SCHWEIZER PÄRKE

Nik Hartmann auf Besuch in der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Bio-Fisch aus Bergbachwasser

Bio-Forellen aus einer traditionsreichen **SCHWEIZER BIO-FISCHZUCHT**. Eine Delikatesse, die dank Coop mit viel Sorgfalt und Nachhaltigkeit produziert werden kann.

TEXT **ZENO VAN ESSEL**
FOTOS **DAVID BIRRI**

Der Teich ist über 100 Jahre alt. Seine Uferkanten sind mit alten, moosbewachsenen Holzplanken

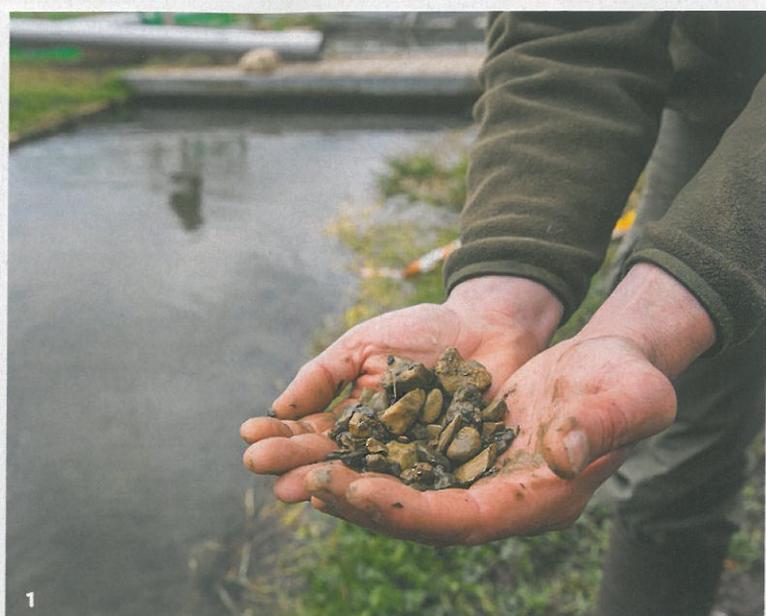
befestigt, die von dicken Pfählen im Mergelgrund gehalten werden. Darüber wächst üppiges Gras, in dem friedlich Frösche quaken. Sie machen es sich zunutze, dass die Anlage von grossen Netzen überspannt ist, die in erster Linie die Fische, aber damit auch sie und

anderes Getier vor räuberischen Vögeln schützen. «Dazu kommt, dass die Netze an heissen Sommertagen etwas Schatten spenden», sagt François Geiger. «Dadurch wärmt sich das Wasser im Teich nicht unnötig auf, was für die Forellen gesünder und angenehmer ist.»

Der Fischzüchter aus dem Val de Travers weiss, wovon er spricht. Er kennt sich mit Tieren bestens aus: Bevor er im Jahr 2012 die traditionsreiche Fischzucht bei Môtiers NE übernahm, arbeitete François Geiger als Wildhüter



BIO FISH VALLEY
 François Geiger setzt in seiner Fischzucht im neuenburgischen Val de Travers konsequent auf Bio.



beim Kanton Neuenburg. «Die Arbeit mit und in der Natur macht mir viel Spass», sagt er. «Mit der Zeit wurde mir die wachsende Bürokratie beim Wildhüter-Job zu gross. Da beschloss ich, die Fischzucht, die ich von früher bereits kannte, zu kaufen und mich selbstständig zu machen. Für mich war dabei von Anfang an klar, kompromisslos auf Bio zu setzen.»

Das ist kein leichtes Unterfangen. Denn die Fische in Geigers Fischzucht namens Bio Fish Valley brauchen besonders viel Pflege: «Die tiefen Bachwassertempe-

1 Mergelgrund

«Damit verfügen wir über ein gleiches Ökosystem wie ein Wildbach», sagt François Geiger.

2 Kontrolle

Wachstum und Gesundheit der Fische werden einmal im Monat kontrolliert.

raturen im Val de Travers haben zur Folge, dass unsere Fische genauso langsam wachsen wie die wild lebenden», erklärt der Züchter. «Es dauert mindestens 18 Monate, bis sie ausgewachsen sind. Darum ist ihr Fleisch aber auch besonders fest und bekömmlich.»

Areuse heisst der kleine Bach, dessen kristallklares Wasser die Bio-Fischzucht seit Generationen speist. Eingebettet zwischen den felsigen Wänden des Neuenburger Juras scheint das Landleben an diesem idyllischen Ort den Lauf der Zeit schier unberührt

überdauert zu haben. So naturnah die Lage von Bio Fish Valley, so genau ist dennoch die Kontrolle. Bevor er seine Fischzucht betritt, spritzt François Geiger seine Schuhe mit einem Desinfektionsmittel ab. «Eine Sicherheitsmassnahme», wie er sagt. «Denn wenn einmal ein Krankheitskeim die Anlage befällt, ist der gesamte Bestand bedroht.» In den vergangenen fünf Jahren, in denen François Geiger die Fischzucht betreibt, ist ihm das dreimal passiert. «Das zeigt, wie wichtig kontinuierliche Kontrolle ist, ►



► sogar über die strengen Richtlinien von Bio Suisse hinaus. Er lässt jeden Monat die Wasserqualität seiner Zuchtteiche in einem Labor prüfen – auch wenn die Areuse zu den saubersten Bächen der Schweiz zählt. «Wir wollen sicherstellen, dass durch die Landwirtschaft, die in der Umgebung betrieben wird, auch nicht die geringste Verunreinigung in unsere Bio-Fischzucht gelangt.» Damit die Regenbogenforellen, Bachforellen und Saiblinge unter dem Label «Bio» verkauft werden können müssen, auch was ihre Fütterung betrifft, strenge Vorgaben eingehalten werden. Die Bio-Forellen im Bio Fish Valley werden mit lediglich zwei verschiedenen Arten Fischfutter gefüttert. Sie sind von Bio Suisse als «Bio» zugelassen. «Wir arbeiten

mit dem einzigen in der Schweiz produzierten Bio-Futter», erklärt François Geiger. «Dieses ist zusammengesetzt aus Fischmehl aus rückverfolgbarer, nachhaltiger Quelle, Fischöl und Getreide.»

Einmal im Monat werden die Fische im Bio Fish Valley auf Wachstum und Grösse kontrolliert. Dies geschieht mithilfe einer mechanischen Sortieranlage, in der die Fische mittels eines Saugrohrs aus dem Teich geholt und dann durch ein Sortierbecken geschleust werden, das sie je nach Kieferbreite grup-

«Wir füttern unsere Forellen ausschliesslich mit Bio-Futter»

FRANÇOIS GEIGER

piert. Die grössten Exemplare werden für die Weiterverwertung aussortiert, die kleineren

Taten statt Worte Nr. 161



Coop führt bei Bio-Fisch

2016 erfüllten 32,6 Prozent der bei Coop verkauften Zuchtfische die Anforderungen von Bio Suisse.

taten-statt-worte.ch



Fische gelangen wieder in die Teiche. «Es handelt sich hierbei um eine äusserst sanfte Sortiermethode, bei der keine Menschenhand die Fische berührt – es sei denn, wir begutachten einzelne Exemplare, um die Gesundheit der Tiere zu kontrollieren», sagt François Geiger. Die regelmässige Auslese der Zuchtfische macht es möglich, den Bestand je nach Nachfrage zu steuern. Das ist wichtig. «In Spitzenzeiten liefern wir bis zu eine Tonne Fisch pro Woche an Coop», so der Bio-Fischzüchter. Ein Teil davon wird zu feinen Bio-Räucherforellen veredelt. Die Fische werden filetiert und in Buchenholzrauch geräuchert. Gewürze werden nicht verwendet. So behalten die Bio-Forellen ihren reinen, feinen Geschmack. ●

3 Handarbeit

Thibault Rossignol und Quentin Benier treiben die Fische zusammen.

4 Sortieranlage

Die Bio-Forellen werden je nach Kieferngrösse automatisch aussortiert.

5 Rückführung

Kleine Fische werden nach dem Sortieren zurück in den Teich gespült.

Bio-Crevetten geräuchert

Bio-Knospe-Qualität auch für Meeresfrüchte aus Übersee: Mit den **geräucherten Naturaplan-Bio-Crevetten** hat Coop eine feine Innovation lanciert.

Crevetten werden auf der Menükarte immer beliebter. Zu Recht: Sie enthalten wenig Fett, dafür viel hochwertiges Eiweiss sowie wichtige Mineralstoffe und Vitamine. Bei Coop stammen Crevetten aus tropischen Gewässern grösstenteils aus ausgewählten Bio-Zuchten. Die Aquakulturen der Coop-Lieferanten werden tierfreundlich und möglichst naturnah betrieben und regelmässig von unabhängigen Instanzen kontrolliert. Überwacht werden unter anderem die Einhaltung der strengen Richtlinien von Bio Suisse zur Erhaltung der ökologisch wertvollen Mangrovenwälder. Ein Teil der Naturaplan-Bio-Crevetten aus Vietnam gelangt via Coop zur Ospelt food AG in Sargans SG, wo sie in Wasser, das mit Salz, Bio-Knoblauch und Bio-Zucker gewürzt ist, sanft mariniert werden. Dann werden sie in einem Räucherofen bei 58 Grad Celsius drei Stunden lang leicht über Buchenholz geräuchert. Eine echte Innovation – und eine Delikatesse zugleich.



Die Naturaplan-Bio-Crevetten aus Vietnam werden im Räucherofen bei der Ospelt food AG geräuchert.



Der Prozess in Rauch von Buchenholz dauert drei Stunden.