



Exklusives aus dem Baselbiet. Die Fischzucht von Reto und Hans Rickenbacher (v.l.) bringt viele Vorteile mit sich – unter anderem ist sie nicht wetterabhängig. Fotos Kostas Maros

Der Fisch, der aus dem Kuhstall kommt

Zeglinger Bauernfamilie ersetzt mit einer Zanderzucht die Milchwirtschaft

Von Daniel Aenishänslin

Zeglingen. Wenn ein Bauer Galloway-Rinder in seinem Stall beherbergt, ist das etwas Besonderes. Hat er glückliche Weideschweine im Stall, ist das speziell löblich. Wenn der Stall jedoch Fischen vorbehalten ist, so wie auf dem Hof der Familie Rickenbacher in Zeglingen, dann klingt das doch erst einmal leidlich fantastisch. Zumindest ist die Zanderzucht von Hans und Reto Rickenbacher bis heute beispiellos im Baselbiet.

Allerdings musste einiges zusammenkommen, bis die beiden Hobbyangler auf die Karte Zander setzten. «Wir müssen ein paar Jahre Fisch verkaufen, damit sich die Zucht für uns rechnet», gesteht Hans Rickenbacher. Der Fisch im Viehstall ersetzt die Milchwirtschaft. Möglich ist das, weil der scheue Zander es gerne dunkel mag. Schliesslich war es der Hersteller ihrer Indoor-Anlage, der Rickenbacher überzeugen konnte. Reto Rickenbacher durchlief danach ein mehrmonatiges Praktikum zum Zander-Züchter, um die Anlage in den Griff zu kriegen und den Fischen gerecht zu werden. «Unser Produkt ist immerhin ein Tier», begründet er, «wir sind uns unserer Verantwortung bewusst.»

13 Becken stehen im Stall. Eines davon wird während fünf Tagen ausschliesslich von den schlachtreifen



Äusserst beliebt. Der Zander ist gut zu filetieren und kommt praktisch grätenfrei auf den Tisch.

Fischen bewohnt. Das Wasser darin ist kühler und wird ständig erneuert. Das führt zu einem besseren Geschmack der Zander-Filets.

Das Handicap

Ein Reinigungseffekt muss in diesem Becken nicht erzielt werden, denn Rickenbacher geben während der Zucht weder Antibiotika noch sonstige Medikamente oder Hormone zu. Wer an die Becken herantritt, muss zuvor Hände und Schuhe desinfizieren. File-

tiert werden die Fische in einem angegliederten Schlachtraum, nachdem sie in der Betäubungsbox mit einem Stromstoss betäubt wurden.

«Ein Handicap haben wir», sagt Reto Rickenbacher, «wir können nie gemeinsam in die Ferien.» Aus Sicherheitsgründen müssen die Zander einen von ihnen in ihrer Nähe haben. Es könnte die Sauerstoffversorgung ausfallen. Auch den Wasserstand und die Wassertemperatur (21 Grad) gilt es im Auge zu behalten. «Doch die Zanderzucht bringt auch Vorteile», bestätigt Hans Rickenbacher, «wir müssen keine zusätzlichen Arbeitskräfte anheuern und sind wetterunabhängig.»

Der Zander gilt als einer der begehrtesten Speisefische. Vor allem in Österreich und Ungarn erfreut er sich grosser Beliebtheit. Nicht zuletzt deshalb, weil er gut zu filetieren ist und praktisch grätenfrei auf den Tisch kommt. Der Zander mit seinem festen, mageren Fleisch ist ein Süsswasserfisch aus der Familie der Barsche. In seinem Äusseren gleicht er dem Hecht. Rickenbacher sortieren ihre Fische im Rhythmus von drei Wochen nach Grösse, damit es in den Becken nicht zu Kannibalismus kommt. Die jungen Fische kaufen sie mit einem Einzel-

gewicht von rund 20 Gramm ein. Nach zehn Monaten haben die Raubbarsche ihr Schlachtgewicht von einem Kilo erreicht.

Vor rund einem Jahr starteten sie ins Abenteuer Zanderzucht. «Die Fischzucht soll zu einer tragenden Säule werden», sagt Reto Rickenbacher, der die vierte Generation auf dem Hof repräsentiert. Auf einen Drittel des Gesamtertrags veranschlagen Rickenbacher den künftig zu erwirtschaftenden Anteil. Noch sind sie daran, diese «Säule» zu entwickeln. Die beiden weiteren Standbeine sind Mutterkuhhaltung und Obstbau. Ihr Zander steht inzwischen auf der Speisekarte von drei Restaurants sowie einer Besenbeiz im Baselbiet. Freitags sind sie am Buremärt in Sissach präsent, jeweils am letzten Samstag des Monats am Liestaler Genussmarkt.

Besuch vom Fischpapst

Die Marktauftritte haben einen Grund. «Wir haben bemerkt, wir müssen zu den Leuten gehen», sagt Hans Rickenbacher, «wegen zweier Filets fährt niemand nach Zeglingen.» Auch wenn es sicher ein schöner Abstecher wäre. Zeglingen liegt auf einer Hochebene im obersten Oberbaselbiet. Das Dorf umgibt das Flair eines modernen Bergdorfs, umgeben von viel Natur. Einer aber habe den Weg auf den Fischhof dennoch gefunden, wie Hans

Rickenbacher erzählt. Vielmehr machte er sich eigens zur Besichtigung der Zeglinger Zander auf. Hans Rudolf Treichler aus Rütenberg, den die *Hotel-Revue* vor zehn Jahren noch als den einst «bekanntesten Fischkoch der europäischen Gastroszene» bezeichnete, habe nicht widerstehen können. Im Gepäck hatte der Pensionär sein legendäres Kochbuch. Mit persönlicher Widmung für die Rickenbacher. Diese Fische musste er einfach sehen.

Mit der Zanderzucht haben sich die Zeglinger Fischbauern für etwas «Exklusives» entschieden. Forellen würden schon einige züchten. Bislang sei das Echo positiv.

«Wir selbst essen aber nicht mehr Fische als zuvor», bekundet Hans Rickenbacher. An Karfreitag hätten sie gar keinen ihrer Zander abgekriegt, denn diese seien ausverkauft gewesen. Ziel sei es, jährlich zwischen vier und fünf Tonnen Fisch zu produzieren.

Während heute durchschnittlich 50 Zander pro Woche verarbeitet würden, soll diese Zahl künftig auf 80 bis 100 Fische ansteigen. Das zugelassene Maximum von 70 Kilo pro Kubikmeter soll dabei nicht ausgeschöpft werden. 40 Kilo pro Kubikmeter möchten Hans und Reto Rickenbacher nicht überschreiten. «Wir haben Freude an unseren Fischen», bekennt Reto Rickenbacher. Und noch einige davon im Stall. www.zeglingerzander.ch



Das Wasserwesen mag es dunkel. Im Viehstall stehen insgesamt 13 Becken für die Fischzucht – eines davon wird während fünf Tagen ausschliesslich von den schlachtreifen Fischen bewohnt. Das Wasser wird ständig erneuert.



Die Nachfrage ist gross. Heute werden durchschnittlich 50 Zander pro Woche verarbeitet – künftig soll diese Zahl auf 80 bis 100 Tiere ansteigen.