

230 Tonnen Zander aus Susten pro Jahr – und es sollen noch mehr werden

Vor einem Jahr hat die Swifish AG die ersten Alpen-Zander aus Susten verkauft.

Inzwischen ist die Unternehmung die führende Zanderproduzentin in der Schweiz. Und die Entwicklung geht weiter.

Manuela McGarrity

Über 200'000 Zander, oder 20 Tonnen Fisch, tummeln sich in den verschiedenen Wasserbecken der Swifish-Aquafarm im Leukerfeld in Susten. Die Räumlichkeiten sind eher dunkel gehalten, zu viel Helligkeit bekommt dem scheuen Süßwasserfisch nicht. In der freien Wildbahn hält er sich am liebsten in tiefen, trüben Gewässern auf.

Aquafarm-Manager Martin Vestergaard warnt davor, einen Finger ins Becken zu stecken. Der Zander sei vielleicht ein scheues Tier, aber gleichwohl ein Raubfisch. Und Georg O. Herriger, Gründer und Verwaltungsratspräsident der Swifish AG Lyss und Susten, ergänzt: «Unser Zander ist etwas ganz Spezielles.»

Die Swifish AG hat im Dezember 2021 die ersten Alpen-Zander aus Susten verkauft und seitdem eine grosse Entwicklung durchgemacht.

Aber dass sich das Unternehmen überhaupt im Oberwallis angesiedelt hat, ist eigentlich einem Zufall zu verdanken.

Glücksfall für Leuk

Im Jahr 2015 hat das Zander-Projekt von Swifish als Besatzfischzucht in Lyss begonnen.

Vor zwei Jahren ist die Aquafarm in Susten dazugekommen. Hier werden die jungen Fische, sobald sie zehn Gramm schwer sind, während eines Jahres herangezogen und vor dem Verkauf im Bergwasser der Schreendbachquelle gehältert. Das aktuelle Schlachtgewicht liegt bei einem Kilogramm.

Die Schreendbachquelle befindet sich am Berghang hoch über Susten. Die Gemeinde Leuk hat für 1,2 Millionen Franken eigens eine Brauchwasserleitung verlegt, die einen Teil des frischen Wassers direkt zur Zuchtanlage im Talboden führt.

Gemeindepräsident Martin Lötscher bezeichnet es als Glücksfall, dass die Firma sich in der Industriezone in Susten niedergelassen habe und dort Arbeitsplätze für die Region schaffe.

Dass es dazu gekommen ist, ist aber eigentlich auf den Misserfolg eines anderen Unternehmens und auf zufälligerweise zum richtigen Zeitpunkt zur Verfügung stehende Räumlichkeiten zurückzuführen.

Im Frühling 2019 wurde bekannt, dass der Kaviarhersteller Kasperskian seinen Betrieb einstellen muss. Die Swifish AG hat im Februar 2020 im Konkursverfahren die Kasperskian-Produktionsanlage relativ günstig ersteigert. Grundeigentümerin ist die Burgergemeinde Leuk. Sie hat mit der Swifish einen Vertrag mit einer Laufzeit von 60 Jahren abgeschlossen.

Die Fischzuchtanlage war als Kreislaufanlage für Störfische konzipiert und gebaut. Swifish baute die Anlage in der Fol-



Aquaform-Manager Martin Vestergaard bei den Wasserbecken, in denen die Zander vor dem Schlachten gehältert werden.

Bilder: pomona.media



Ein noch relativ junges Zander-Exemplar.

ge zu einer Zanderzuchtanlage um und sanierte, wo nötig, die technischen Installationen. Der Umbau sei eine grosse Herausforderung und nur durch Erfahrung und Kreativität von Farm-Manager Vestergaard möglich gewesen, sagt Herriger.

18 Personen arbeiten aktuell für Swifish – vier davon in Lyss, die anderen in Susten.

Anspruchsvolle Zucht

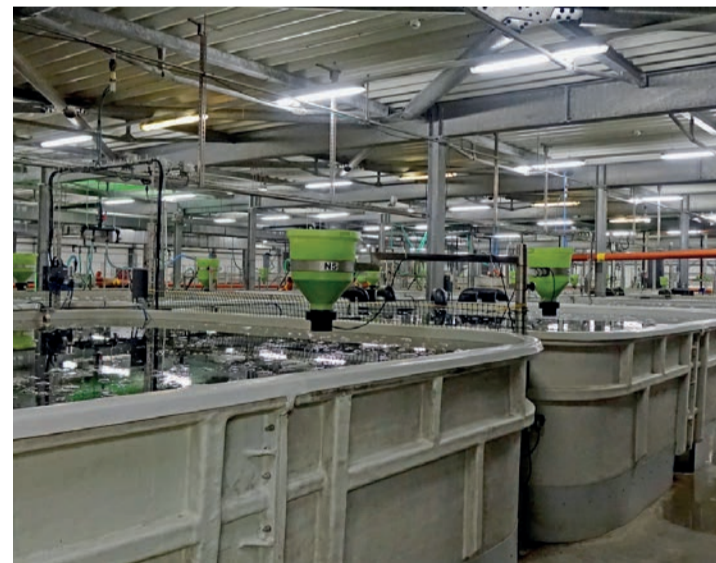
Das Marktvolumen von Fisch lag im Jahr 2020 hierzulande bei 77'000 Tonnen. Nur 2,4 Prozent davon wurden in der Schweiz hergestellt.

Das Nachfragepotenzial nach regionalem Fisch sei da und wachse stetig, sagt Herriger. Zander sei ein beliebter

Speisefisch. «Er ist allerdings ein ausgesprochen anspruchsvolles Tier, weshalb viele Produzenten die Finger von der Zanderzucht lassen.»

So hat der Zander etwa ein kompliziertes Brutverhalten. Und die Swifish hat sich zum Ziel gesetzt, den Fischen eine natürliche Reproduktion zu ermöglichen. Das Unternehmen hat eine spezielle Form von Nestern entwickelt, worauf das Weibchen seine Eier ablegt. Es wird bewusst auf künstliche Befruchtung, Hormonbehandlung und das Abstreifen der Eier verzichtet. «In der kommerziellen Fischzucht ist das weltweit einmalig», sagt Herriger.

Einerseits ist der Swifish daran gelegen, artspezifisches Ver-



Im Hauptmastbereich werden 230'000 Fische gehalten.

halten zu schützen und die Zucht besonders naturnah auszuliegen. Andererseits setzt man dadurch, dass die Zander freie Partnerwahl haben, auf die Klugheit der Natur. Und damit darauf, dass Genetik bei der Paarung eine grosse Rolle spielt und folglich ganz besonders gute Setzlinge, also Jungfische, entstehen. Rund 400'000 davon gehen pro Jahr aus der Besatzung in Lyss hervor.

Naturnormässig laichen Zander im Frühling. Mithilfe von verschiedenen Klimakammern in der Besatzanlage werden die nötigen Temperaturen simuliert und so gibt es vier Zander-Familien, die zeitversetzt laichen. Das bedeutet viermal im Jahr Zander-Nachwuchs bei der Swifish AG.

Die Elterntiere bleiben in Lyss, die Jungfische hingegen werden alle drei Monate in mehreren Transporten in Tanks von Bern ins Wallis gefahren. Gut 230 Kilogramm Lebendfisch laden die Fahrer dabei jeweils.

Vom Ei zum Fisch

Die Entwicklung vom Ei bis zum Fisch, der geschlachtet wird, dauert etwa anderthalb bis zwei Jahre. 15 Monate davon leben die Fische in Susten, den Grossteil im Hauptmastbereich. Dort fressen die Zander proteinreiches Futter mit einem gewissen Anteil Fischmehl und Fischöl.

Ein grosser Teil der Energie, die die Aquafarm benötigt, kann durch Solarpanels auf

dem Dach der Anlage generiert werden.

Es existieren im Hauptmastbereich fünf Einheiten für die Fische. In der Mitte der Becken befindet sich jeweils die Wasserreinigung. Es handelt sich um ein geschlossenes Kreislaufsystem, das heisst, dass das Wasser immer wieder gereinigt und in die Anlage zurückgeführt wird.

In regelmässigen Abständen werden die Fische von Hand der Grösse nach sortiert. Denn: Die grösseren Raubfische fressen ungeniert die kleineren. Gleich grosse Zander hingegen fressen einander nicht.

Eine Woche vor dem Schlachten kommt der Zander in Becken mit sauberem Wasser, in die sogenannte Hälterung.

Die Fische werden schliesslich mittels Stromschlag betäubt, sodass sie jegliches Schmerzempfinden verlieren. Die Tötung erfolgt ebenfalls mit Strom. Danach kommen die Tiere direkt in die Produktion, werden ausgegenommen, filetiert und schliesslich an verschiedene Vertriebspartner und Retailer verkauft.

Der Alpen-Zander von Swifish stammt vom Ei bis zum Filet aus der Schweiz: von den Elterntieren und jungen Setzlingen aus der spezialisierten Besatzanlage im Kanton Bern bis hin zu den ausgewachsenen Fischen in der Indoor-Kreislaufanlage und der Verarbeitungseinrichtung in Susten. Aktuell werden in Susten 150 Tonnen Rundfisch jährlich geerntet.

Herriger liebäugelt aber bereits mit einer Vergrösserung des Betriebs. Das erklärte künftige Produktionsziel von Swifish liegt bei 600 Tonnen Zander pro Jahr. Er sagt: «Wir haben die nötige Verarbeitungskapazität dafür, die Mastanlage müsste jedoch vergrössert werden.» Die Erweiterung komme garantiert. Ein angrenzendes Areal für einen Neubau hat die Swifish AG bereits reserviert.

«Unser Zander ist etwas ganz Spezielles.»



Georg O. Herriger
Gründer von Swifish