

Zürcher Unterländer

ZRZ
Zürcher Regionalzeitungen

Amtliches Publikationsorgan
AZ | 8180 Bülach | 172. Jahrgang | Nr. 13 | Fr. 4.– | www.zuonline.ch

Neues Bülacher Tagblatt

ANZEIGE

Entdecken Sie
das ganze Spektrum
Ihres Abos.



zuonline.ch/abo-exklusiv



Youtube als
Zeitmaschine

Internet Nicht nur Hasli-TV
bietet online Blicke in die
Vergangenheit. **Seite 2**

Kundennähe statt
Selbstbedienung

Bülach Zwei Verkäuferinnen
sind neu im Hofladen
Guldenberg tätig. **Seite 5**

Kloten rückt an die
Tabellenspitze vor

Eishockey Sein zweites
Heimspiel gegen Winterthur
gewinnt der EHC 5:1. **Seite 17**



In Rafz gedeihen mehr als zwei Millionen Egli pro Jahr



Rafz In der Fischeaufzuchtanlage der FTN Aqua Art AG werden seit einem Jahr Egli und Zander gezüchtet. Die Betreiber setzen auf innovative und nachhaltige Methoden, damit der Wildbestand geschont werden kann. *(red)* **Seite 5** Foto: Francisco Carrascosa

Präsidentin tritt doch erneut an

Oberembrach Im vergangenen Herbst kündigte Gemeindepräsidentin Verena Koch Hanselmann an, dass sie bei den Wahlen im März nicht mehr antritt. Nun hat sie sich umentschieden und stellt sich nochmals zur Verfügung. Einerseits habe niemand das Amt derzeit übernehmen wollen, andererseits sei sie von der Bevölkerung ermutigt worden, nochmals anzutreten. Die Planänderung bedeute aber keineswegs, dass sie sich künftig nur halbherzig engagieren werde. *(tam)* **Seite 3**

Züri Unterland geht leer aus

Volleyball Über weite Strecken war das Unterländer Männerteam im NLB-Verfolgerduell mit St. Gallen ebenbürtig. Doch am Ende mussten sich die Gastgeber den Ostschweizern 1:3 geschlagen geben. Allen voran Marco Back haderte mit Entscheiden der Unparteiischen. Der Trainer von Züri Unterland sah die Rote Karte. Nach der Partie analysierte er die Niederlage und verriet, warum er mehr von seinen Spielern erwartet hätte. *(red)* **Seite 17**

Wie aus Jungfischen Speisefische werden

Fischaufzucht in Rafz Ein Besuch bei der Firma FTN Aquaart AG gibt gleichzeitig einen Einblick in die einzelnen Etappen der Fischaufzucht wie auch in die Firmenphilosophie.

Ruth Hafner Dackerman

22 Mitglieder des Fischereivereins Züri-Unterland stehen am Samstagvormittag neugierig vor den Türen der Firma FTN. Sie haben die Gelegenheit, die seit einem Jahr existierende Fischaufzuchtanlage der FTN Aquaart AG in Rafz zu besichtigen. CEO, Mitgründer und einer der Hauptaktionäre ist Lukas Schneeberger, welcher den Betrieb zeigt. Der ausgebildete Primarlehrer hat sich in den letzten acht Jahren autodidaktisch zum Spezialisten weitergebildet – «immer mit erfahrenen Leuten an meiner Seite». Inzwischen beschäftigt die Firma FTN – die Abkürzung steht für Fisch, Technik, Natur – 14 Mitarbeitende, 9 davon in der Fischtechnik.

Die Anlage in Rafz verursachte 2 Millionen Franken an Investitionskosten. Dieses Jahr werde durch Fischlieferungen und den Bau von Indooranlagen im In- und Ausland ein Umsatz von circa 5 Millionen Franken erwartet, sagt Schneeberger. In Planung ist bereits ein zweiter Standort in Lauchringen (Deutschland), um Besatzfische in ganz Europa anbieten zu können.

Simulierte Jahreszeiten

Nach einem kurzen Einführungsfilm führt Schneeberger die Besucher in eine der vier Klimakammern, welche gestaffelte Jahreszeiten simulieren. In diesem abgedunkelten Raum hat im kalten Januar gerade der Sommer begonnen, und es ist 24 Grad warm – optimale Bedingungen für die ausgewachsenen Zander- und Egli-Elterntiere. Der Fachmann erzählt, wie die den Muttertieren entnommenen Eier in Tanks reif-

fen. «Ich kann inzwischen auf wenige Stunden genau vorhersagen, wann die Muttertiere laichen.» Das Herzstück des Bruthauses sind viele kleine Becken mit unterschiedlichen Tanks, in denen gerade frisch geschlüpfte Zander und rund acht Wochen alte Eglis schwimmen. Die kleinen Zander- und Eglifischchen, welche zwei Wochen lang nur mit Artemien – einer Art Planktonersatz – gefüttert werden, sind sehr heikel und anspruchsvoll. Mitarbeitende kümmern sich täglich um ihre Entwicklung dieser Fische.

Nach ungefähr 90 Tagen verlassen die Jungfische mit einem Gewicht von ein bis zwei Gramm die Bruträume und werden in der Jungfischabteilung in grössere Tanks umgesetzt. Die Fischbecken sind grün, den Bedürfnissen der Fische angepasst. Auch hier ist es dunkel und ruhig, die Jahreszeit ist auf Sommer programmiert. In einem der Tanks schwimmen Egli, welche dank hochwertigem Futter sofort an die Oberfläche kommen, um zu fressen. Im zweiten Tank verhalten sich die Zander eher ruhig,

bleiben unten. «Zander und Egli züchtet man noch nicht so lange. Sie haben den natürlichen Instinkt von Räufern, müssen daher oft sortiert werden und sind zudem sehr lichtscheue Wesen.»

Fischkot wird Dünger

Allein an Egli werden über zwei Millionen Stück pro Jahr produziert. Um optimale Speisefische zu produzieren, brauchen Fischzüchter drei- bis viermal im Jahr Jungfische, die in ihre Anlagen eingesetzt werden. Deshalb müsse die Produktion aufgeteilt wer-

den. Aus der Jungfischabteilung werden dann die schon etwas grösseren Fische zu den Speisefischproduzenten transportiert. Je nach Kundenwunsch werden die Egli bei einem Gewicht von 5 bis 15 Gramm verkauft, bei Zander sind es zwischen 20 und 100 Gramm.

Schneeberger erklärt die ausgeklügelte Technik des Betriebs. «Bei uns kann es keine Verschmutzung geben, und gleichzeitig geht nichts hinaus.» 98 Prozent des Wassers wird wiederverwendet. Der Fischkot

wird herausgefiltert und gelangt in Form von Schlamm als beste Düngung zum benachbarten Spargelhof der Juckerfarm. Sehr viel wissenschaftliche Arbeit stehe hinter der Indoor-Fischaufzuchtanlage, betont der 44-jährige CEO. «Wir arbeiten ohne Pestizide oder Medikamente, haben sehr viel Know-how, was die Fischaufzucht angeht, und sind Experten darin, funktionierende Anlagen zu bauen.» So seien er und sein Team ständig daran, Prozesse zu optimieren. «Unser Ziel ist es, eine gute Genetik zu reproduzieren, damit unsere Kunden gut wachsende und schöne Fische züchten können.»

Wildbestand schonen

Der Standort Rafz sei ausgewählt worden, weil das Land einerseits einem der Aktionäre gehöre, andererseits habe die Gemeinde die Firma sehr freundlich aufgenommen. Von der Philosophie der nachhaltigen Fischzucht ist Schneeberger überzeugt. «Heute werden über 95 Prozent der jährlich in der Schweiz konsumierten Fische und Meeresprodukte importiert. Fisch ist gesund, schmeckt gut und ist unter allen Tieren der Proteinlieferant mit der absolut besten Ökobilanz.» Allerdings hätten die bisherigen Fischereimethoden zu einer massiven Überfischung und zu grossen Umweltproblemen geführt. «Deshalb setzen wir auf innovative und nachhaltige Indoor-Fischaufzucht – eine Methode, die den Wildbestand schont.» Für die Endproduktion und Vermarktung wurde zudem die Firma Localfish AG gegründet. Dort können die feinen Egli und Zander vor Ort erstanden werden, unter anderem in der Filiale in Rafz.



«Zander und Egli sind sehr lichtscheue Wesen», sagt Lukas Schneeberger, CEO der Fischzuchtanlage FTN Aquaart AG in Rafz. Foto: F. Carrascosa