

## Zwei Bauern setzen auf Zander



Thomas Muri (links) und Reto Kaufmann mästen auf ihren Bauernhöfen Zander und verkaufen den Fisch später.

### **SCHÖTZ/ETTISWIL · Die erste grosse Zanderproduktion im Kanton Luzern ist in Betrieb. Zwei Landwirte wollen jährlich zwölf Tonnen produzieren.**

Seit Anfang Woche schwimmen bei den Landwirten Thomas Muri (Schötz) und Reto Kaufmann (Kottwil) je 700 Zander. Insgesamt stehen auf den beiden Betrieben 24 Rundstrombecken, inklusive zweier Biologiebecken, mit total 120 000 Liter Wasser. Im Februar sollen die ersten, zirka 60 Zentimeter langen und 1,1 bis 1,3 Kilo schweren Speisefische auf den Markt kommen. Pro Jahr wollen die beiden Landwirte je 6000 Kilo Zander produzieren.

Für die Aktivierung von Absatzkanälen haben sie zusammen mit Georges Kreyenbühl (Vermarktung) und Bernhard Kaufmann (Anlagenbauer) die Gourmet-fisch.ch GmbH gegründet.

#### **Marktgerechten Preis lösen**

Der Hauptabsatz soll über ein grosses Comestibles-Geschäft in der Zentralschweiz erfolgen. «Diesbezügliche Verhandlungen laufen», sagte Thomas Muri an der gestrigen Medienkonferenz. Dass der Absatz jedoch auch über die Grossverteiler läuft, betrachten die Gesellschafter momentan «als eher unwahrscheinlich». «Wir beabsichtigen, den eigenen Charakter des Geschäftsmodells vor Ort zu behalten», erklärte dazu Reto Kaufmann. Und weiter betonte er: «Wir wollen für den Zander einen marktgerechten Preis lösen. Wo dieser liegt, lässt sich im Moment allerdings noch nicht definieren.»

Sowohl der vorwiegend Schweinezucht und Ackerbau betreibende Thomas Muri wie auch der Schweinezüchter und Pouletmäster Reto Kaufmann nutzen für die Zanderproduktion auf ihren Höfen leer stehende Räume.

Die Investitionen für den Gebäudeumbau und die Anlage ohne Fische belaufen sich auf je rund 300 000 Franken. Wenn die Produktion einmal hochgefahren ist – dies dürfte im Verlauf des nächsten Jahres der Fall sein – schätzen die beiden Landwirte die tägliche Arbeit für den Nebenerwerb auf rund 1,5 Stunden. Der ganze Prozess läuft automatisch. So wird das Wasser beispielsweise in einer sogenannten Kreislaufanlage permanent gereinigt.

Im September kommen weitere 700 Fische von bereits 400 bis 500 Gramm dazu. Die ersten wogen rund 350 Gramm. Zudem folgen Jungfische von zirka 10 Gramm. «Wie viele und wann hängt davon ab, wie sich die ganze Biologie entwickelt», so Reto Kaufmann.