



«Herrlich's Fischlädli» ist schlicht herrlich

Man lamentiert das «Lädelisterben» in Dörfern und Agglomerationsgemeinden. Doch Oberwil kann sich glücklich schätzen, dass ab sofort jeden Donnerstag hochwertigen, Fisch im «Schnäggedorf» gekauft werden kann.

Fisch ist gesund. Egal, ob aus Flüssen, Seen oder Meeren. Fisch kann vielseitig zubereitet werden – und als Vorspeise oder Hauptgang gegessen werden. Die Familie Herrlich aus Oberwil ist mit ihrem Unternehmen «Bayshore SA» seit längerer Zeit im Fischhandel tätig (BiBo berichtete vor



Sie freuen sich auf die Eröffnung des «Fischlädli» (von links nach rechts): Walter Herrlich, Erika Herrlich, Ariane Fischer-Herrlich, Jörg Fischer, Toby Herrlich, Nicolas Stroo, Andrea Hajmer, Ruxandra Teodoreanu (Staff), Silvana Pesenti (Staff). – Es fehlen: Bernhard Herrlich und Caro Herrlich. Foto zVg

knapp einem Jahr). Bis dato waren die Abnehmer primär Grosskunden (Firmen) und Restaurationsbetriebe. Jetzt hat sich Entscheidendes getan. Wir zitieren: Während sich Bayshore SA mit dem Nachhaltigkeitslabel fish4future® engagiert (Schulterschluss mit OceanCare und der gefasste Entschluss zur Klimaneutralität gemeinsam mit myclimate; siehe Bericht nebenan), folgt ein weiterer grosser Schritt für das Familienunternehmen: Die Eröffnung des «Herrlich's Fischlädli» für Privatkunden, am **29. Oktober 2009, ab 16 Uhr**, in Oberwil! Das Fischlädli ist aufgrund vielseitigen Anfragen von Kunden entstanden, welche gerne über die Qualität, Herkunft und die Nachhaltigkeit der Fische sicher sein wollten, und den Wunsch äusserten, den Fisch direkt bei uns beziehen zu können. Die meisten Fischprodukte

(tiefgefroren) tragen das fish4future®-Label und stammen aus nachhaltiger und umweltverträglicher Fischerei oder Zucht. Und wir gehen noch einen Schritt weiter: Mit einem Pauschalbetrag pro Kilogramm verkauftes fish4future®-Produkt unterstützt das Fischlädli zusätzlich Klimaschutzprojekte in Zusammenarbeit mit myclimate!

Das Herrlich's Fischlädli stellt eine neue Bezugsquelle und Informationsplattform für unsere Kunden und Öffentlichkeit dar und bietet ihnen die Möglichkeit, mit ihrer Entscheidung für nachhaltigen Fisch direkt auf die Handelskette einzugreifen, diese zu beeinflussen und unsere Philosophie in Richtung Nachhaltigkeit zu leben.

Schon vor einer Woche wurde die Presse vorinformiert und konnte sich einen Überblick des Angebotes an der Mühlemattstras-

Schutz der Meere und klimaneutrales Unternehmen

Viele reden von Natur- und Tierschutz respektive generell vom Umweltschutz. Und wie im Leben predigen viele Wasser... trinken aber Wein. Nicht so das Oberwiler Unternehmen «Bayshore SA» (siehe Bericht nebenan). Wir zitieren:

Mehr als die Hälfte des Fisches – 55 Prozent oder rund 31'000 Tonnen pro Jahr – wird in der Schweiz in Restaurants verzehrt. Noch immer kommen hier vorwiegend Fische aus konventionellen, meist unzureichend deklariertem Fang auf den Tisch. Das will das Schweizer Label «fish4future» gemeinsam mit Ocean Care ändern.

Grosse Teile der weltweiten Fischbestände sind überfischt, bereits erschöpft oder vom Aussterben bedroht. Die Weltbevölkerung nimmt rasant zu und auch der durchschnittliche Fischkonsum pro Person hat sich innert kurzer Zeit verdoppelt. Die Bedürfnisse des Menschen mit den Bedürfnissen der Umwelt in Einklang zu bringen, verlangt nach nachhaltiger Bewirtschaftung der Fischressourcen.

Mit fish4future® unterstützen und fördern wir nationale und internationale Fischproduzenten – Fischereien und Aquakulturen – welche erwiesenermassen den Fortbestand des entsprechenden Fischbestands sicherstellen. Wir möchten so unseren Teil zur nachhaltigen

Entwicklung der Fischerei beitragen und damit sicherstellen, dass auch künftige Generationen sich an der Vielfalt des köstlichen Fisch- und Seafoodangebots erfreuen können.

Nachhaltige Entwicklung ist ein Weg, den wir gemeinsam gehen müssen. Um diesen zu beschreiten, braucht es kritische, kreative, diskussions- und handlungsfähige Individuen als gesellschaftliche Akteure.

Wir – die Gesellschaft – können und müssen Verantwortung übernehmen und entscheiden, wie wir unsere Zukunft durch unser gegenwärtiges Handeln und Tun gestalten wollen.



Oder wie es Toby Herrlich (siehe Bild), Geschäftsführer von Bayshore SA, gegenüber dem BiBo klipp und klar sagt: «Mit unserem Label fish4future möchten wir

all jene ansprechen, die ihren Beitrag zur Sicherung einer zukünftigen Verfügbarkeit von Fisch- und Seafoodprodukten leisten und gleichzeitig von der Dynamik der nachhaltigen Entwicklung profitieren möchten. Wir sind stolz, mit OceanCare den geeigneten Partner für eine Kooperation zum Schutze der Ozeane (Weltmeere) gefunden zu haben», so der Oberwiler. (pd/klü)

se verschaffen. Heute Donnerstag findet ein (privater) Kundenanlass statt – und in einer Woche ist die gesamte Öffentlichkeit zum Tag der offenen Türen und Apéro eingeladen. In den Fischnationen ist der Frei-

tag der typische Fischtag. Im Leimental ist donnerstags nicht nur BiBo-Tag, sondern ab nächster Woche auch der Tag, wo man ins neue Fischlädli der Familie Herrlich geht. Georges Küng



In einer Woche kann jedermann direkt bei «Bayshore SA» hochwertigen Fisch beziehen. Das Angebot ist breit und vor allem aus umweltverträglicher Fischerei! Foto: Küng