

Fisch. Bio-Zuchtfisch und Fisch-Labels. Produkte aus zertifizierten Bio-Fischzuchten darf man bedenkenlos konsumieren. Bei Fischen und Meeresfrüchten aus Wildfang informieren Labels, wie sie gefischt wurden.

Bio-Forellen aus dem Bergsee

Im Berner Oberland, zwischen Frutigen und Kandersteg, liegt der Blausee. Darin schwimmt die grösste Bio-Forellenzucht der Schweiz – ein Genuss für Feinschmecker

FRANZISKA EGLI

Das Fleckchen Erde rings um den Blausee trägt paradiesische Züge. Es liegt mitten in imposanter Natur, versteckt im Wald zwischen Frutigen und Kandersteg. Der See ist zwar von geringer Grösse und Tiefe, trotzdem gilt er als einer der bekanntesten Bergseen der Schweiz.

Zum einen ist da seine Farbe, die als Tiefblau und Blaugrün bezeichnet und das Wasser als ausserordentlich klar beschrieben wird – laut einer Sage stammt die Farbe von den blauen Augen eines jungen Mädchens, das aus Trauer über den Tod ihres Geliebten ins Wasser ging. Zum anderen tummeln sich seit



Ein Paradies mit mystischen Zügen. Der Blausee-Besucherweiher.

jeher Forellen darin. Und inzwischen haben diese den See, der als einer der ganz wenigen der Schweiz noch in Privatbesitz ist, und den prächtigen Naturpark rundum zu dem gemacht, was es heute ist: ein beliebtes Ausflugsziel – im Winter mit Spa, im Sommer mit Openair-Kino – und mit fangfrischen Köstlichkeiten.

Dieser mystische Ort werde von Ausflüglern aufgesucht, erzählt der heutige Betreiber Marcel Baillods, seit 1878 ein gewisser Herr Lehmann, ein Handelsmann aus Zürich, See und Land erworben und daselbst eine kleine Pension samt Fischzuchtanstalt gebaut habe.

Bis Ende des Jahrtausends sei der Naturpark mit seinem Jugendstil-

hotel, den beiden Restaurants und der Zucht jedoch mehr ein Ort des Cartourismus gewesen, «wo man eher auf Quantität denn auf Qualität» gesetzt hat, findet Baillods.

Zuchtforellen nach den Richtlinien von Bio Suisse

Erst unter seiner Ägide und derjenigen seiner Frau, wurde die Blau-

see AG, die bis Anfang Jahres der Hess Group und nun Donald M. Hess' Weggefährten Max Lienhard gehört, zur ersten zertifizierten Fischzucht der Schweiz, die nach den Richtlinien von Bio Suisse produziert und als solche von der Bio Inspecta kontrolliert und anerkannt wurde. Und zu einer, die im europäischen Vergleich zwar ein kleiner, unbedeutender Fisch, im Bio-Bereich jedoch durchaus wettbewerbsfähig sei, sagt Baillods nicht un stolz.

Soeben wurden die erweiterten Becken in Betrieb genommen

Allein in ihrem mit 14 Gault-Milau-Punkten ausgezeichneten Restaurant werden jährlich an die 15 Tonnen Bio-Forellen verkauft, «das sind rund 45 000 Fische».

Aber nicht nur Privatkunden schätzen die Köstlichkeit aus der alpinen Zucht im Berner Oberland: Gastronomen und Hoteliers aus der ganzen Schweiz gehören zur Kundschaft. Als grösster Abnehmer der Blausee-Forellen gilt Grossverteiler Coop, «der auch doppelt so viele Forellen nehmen würde, wenn wir die Menge denn hätten». Die Nachfrage, sagt Marcel Baillods, sei enorm.

Entsprechend wurde jetzt aber auch investiert: An die 3 Millionen Franken wurden in die Vergrösserung der EU-konformen Forellen-

produktion gesteckt. Jetzt sind die erweiterten Becken und der Fischverarbeitungsbetrieb in Betrieb genommen, die bis zu 20 Tonnen



Die neuen Becken für die Forellen.



Das Blausee-Hotel mit Restaurant.

mehr Forellen abwerfen sollen: Wurden im letzten Jahr am Blausee rund 70 Tonnen Forellen gezüchtet, rechnet der «Blausee»-Direktor heuer mit bis zu 90 Tonnen.

www.blausee.ch

ANZEIGE

Führungsfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis

Ausbildung mit Schwergewicht Dienstleistungsbranchen insbesondere Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

5 Module im **Lehrgang Leadership**: Sozialkompetenz erweitern und das eigene Führungsverhalten weiter entwickeln. Mit Zertifikat Leadership SVF.

10 Module im **Lehrgang Management**: betriebswirtschaftliche Themen verständlich und stufengerecht. Mit Management-Diplom AKAD, gleichwertig zum Zertifikat Management SVF.

Mit diesen Ausweisen und mit mindestens einem Jahr Führungspraxis sind Sie zur eidg. Berufsprüfung zugelassen und können den Titel «Führungsfachfrau/-mann mit eidgenössischem Fachausweis» erwerben.

Start zum Lehrgang Leadership: 22. Juni 2009
Durchführungsort: AKAD Zürich

Ein Kooperationsprojekt AKAD Business, Zürich und Weiterbildung hotellerieuisse, Bern

Anmeldung, Administration, Information:
hotellerieuisse Weiterbildung
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 01
Telefax 031 370 42 62
weiterbildung@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung



Die Labels für den Fischgenuss ohne schlechtes Gewissen

Viele Fischarten sind bedroht. Wer sich an Labels orientiert, kann heute trotzdem Fische und Meeresfrüchte konsumieren.

RENATE DUBACH



Die Fakten laut Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO): Über die Hälfte aller Fischbestände weltweit werden bis an ihre biologische Grenze befischt, ein Viertel ist überfischt, erschöpft oder erholt sich von der Überfischung. Ein Fünftel der Fischbestände ist mässig erschlossen. Nur 3 Prozent der weltweiten Populationen sind noch wenig befischt.

2,6 Milliarden Menschen decken ihren Bedarf an tierischem Eiweiss durch Fisch, der Lebensunterhalt von 200 Millionen Menschen hängt vom Fischfang und den an ihn angeschlossenen Industriezweigen ab. Während der letzten 30 Jahre hat sich die Nachfrage nach Fischprodukten verdoppelt. Bis 2020 wird ein jährlicher Zuwachs von 1,5 Prozent erwartet.

Wer hierzulande reinen Gewissens Fische und Meeresfrüchte geniessen will, kann dies tun. Folgende Labels erleichtern die Wahl:

Der **Marine Stewardship Council MSC** wurde 1997 vom WWF und dem Lebensmittelkonzern Unilever gegründet. Der MSC hat einen Umweltstandard für nachhaltige und vorbildlich geführte Fischereibetriebe entwickelt. Dieser Standard gründet auf einer weltweiten Konsultation mit Wissenschaftlern, Fischereiexperten und Umweltschutzorganisationen.

In der **WWF Seafood Group** schliessen sich Unternehmen zu-

sammen, die einen Beitrag zum Schutz der Meere leisten wollen. Ziel der Partner ist es, ihr Fischangebot schrittweise auf Fische aus nachhaltig bewirtschafteten Beständen und umweltverträglichen Zuchten umzustellen. Die Mitglieder der WWF Seafood Group bieten keine Fische mehr an, die vom Aus-

sterben bedroht sind. Für Fische aus stark überfischten Beständen, oder Arten, die aufgrund ihrer langsamen Fortpflanzung für Überfischung besonders anfällig sind, werden innerhalb eines Jahres Lösungen gesucht. Falls keine Alternativen aus ökologisch intakten Beständen gefunden werden, werden die entsprechenden Fischarten nicht mehr angeboten.

Die Organisation **fair-fish** aus Winterthur will faire Methoden in der Gewinnung von Speisefischen entwickeln und fördern. Mit Rücksicht auf Bedürfnisse und Leiden der Tiere, indem Arten und Umwelt geschont werden und die Fischer angemessen entlohnt werden. Fair-fish informiert über die Probleme der heute vorherrschenden Produktion von Speisefischen und über mögliche Alternativen. Die Organisation hat beispielsweise gegen die Melander-Fischzucht in St. Gallen gekämpft, die letzte Woche geschlossen wurde.

Weiter gibt es das erst einjährige Label «**fish4future**» der Oberwiler Firma Bayshore SA. Dieses Label unterstützt Fisch- und Seafoodprodukte aus nachhaltiger Fischerei und Aquakultur.

Ebenfalls bedenkenlos können **Zuchtfische mit Bio-Label** gegessen werden. Als weiteres Label bürgt dasjenige von **Friend of the Sea** für nachhaltig gefischte und gezüchtete Fische.

Auch die Fische von rücksichtsvoll arbeitenden Schweizer Berufsfischern und Produkte aus kleinen Zuchtbetrieben, die meist weniger intensiv mästen als industriell arbeitende, darf man ohne Gewissensbisse geniessen.

www.msc.org; www.wwf.ch; www.fair-fish.ch; www.fish4future.org