



Mit dem Netz fischt Yves Christian Sacher einmal pro Woche Lachse aus den Becken.

Yves Christian Sacher behandelt jeden seiner Fische individuell und sorgfältig.



Der Mann, der seine Fische kennt

Ein ehemaliger Banker hat seinen Jugendtraum verwirklicht. Yves Christian Sacher züchtet im Zürcher Oberland prächtige, schmackhafte Fische: **JAPANISCHE KIRSCHLACHSE**.

Text Michael Lütcher Fotos Maurice K. Grünig

«In Superbock!», ruft Yves Christian Sacher. Mit dem Netz hat er einen prächtigen Lachs aus einem der Becken seiner Zucht geholt. Mit beiden Händen hält er das männliche Tier fest, posiert für die Fotografin und erklärt, was den Fisch auszeichnet: die silberne Farbe und die geometrische Zeichnung der Haut, die schiere Grösse und die schönen Flossen. 10 000 Fische schwimmen in seinen zehn Becken, aber Sacher behauptet:

«Jeder Einzelne kriegt seine individuelle Behandlung. Das bin ich ihnen schuldig.»

Buntes Hochzeitskleid

Seit neun Jahren züchtet der 45-Jährige in Gibswil am Fusse des Bachtels im Zürcher Oberland Lachse. In der Schweiz einzigartig: ursprünglich aus Japan importierte Kirschlachse, die etwa so gross sind wie Regenbogenforellen. Mittlerweile hat Sacher sich und seinen Fischen einen

Namen geschaffen: Er hat sie als Bachtellachs eintragen lassen und bekannte Gastronomen als Kunden gewonnen. Bachtellachse findet man auf Speisekarten von bekannten Restaurants wie dem «Rössli» in Escholzmatt LU, dem «Mesa» und den «Drei Stuben» (siehe Rezept S. 42) in Zürich oder dem «Pur» in Pfäffikon SZ.

«Das gibt Jahrhundertpaarungen», sagt Sacher, neben einem Becken voller Fische stehend. Das Paaren überlässt er »»



Ganzer Bachtellachs, gegart im Ofen mit Zitrone und Kräutern (Rezept S. 42).

Die Zuchtanlage liegt in Gibswil am Fusse des Bachtels im Zürcher Oberland.



Kunden erhalten eine Auswahl, die restlichen Fische kommen zurück ins Becken.

Im Spätherbst werden die Lachse brünstig. Dann ziehen sie ihr «Hochzeitskleid» an. Die silbernen Fische werden bunt.

allerdings nicht ihnen, zumal die Lachse ohnehin nicht auf die Betonböden der Teiche laichen würden. «Die Zucht ist die Essenz meiner Arbeit», sagt Sacher. Und fügt an: «Das gibt einem die Möglichkeit, Gott zu spielen.» Dann erklärt er ausführlich, wie es geht.

Im Spätherbst, wenn das Tageslicht knapp wird, werden die Lachse brünstig. Dann ziehen sie ihr «Hochzeitskleid» an,

wie Sacher es ausdrückt. Die silbernen Fische werden bunt. Sacher wählt besonders schön proportionierte Männchen und Weibchen für die Zucht aus. Dann drückt er zuerst den Weibchen den Laich aus dem Bauch in ein Gitter, hernach presst er den Samen von Männchen darüber.

Zur Zucht brauche er rund 200 Weibchen und 50 Männchen, nicht mehr. Was passiert mit dem Rest der Fische? Den trächtigen Weibchen – letztes Jahr rund 2000 Tiere – entnimmt Sacher die Eier: den Kaviar. Das Fleisch der für die Kaviarentnahme getöteten Lachse verkauft er als Tierfutter. Denn zur Laichzeit ist das Fleisch der Lachse fad und weiss – die rosa Farbe geht ins bunte Hochzeitskleid.

In der Natur sterben Lachse nach dem Laichen, geschwächt durch das zur Paarungszeit weitgehend ausgeschaltete

Immunsystem, erschöpft vom kräfte- raubenden Schwimmen gegen den Strom auf der Suche nach Laichplätzen. In Sachers Zucht überleben mittlerweile rund 90 Prozent der Mutter- und Vater- tiere. Sacher sieht dies als Folge der Zucht und des geruhamen Lebens, das die Fische bei ihm führen.

«Altersheim» nennt er ein Becken, in dem mächtige Fische herumschwimmen, darunter eine riesige Regenbogenforelle, welche die Farbe eines Goldfischs hat – ein Albino. «Das ist Rosalie», sagt Sacher über die 60 Zentimeter lange Forelle. Zwölf Jahre alt ist das Tier; älter können Forellen kaum werden. Sie stammt aus der Forellenzucht, die Sachers Vorgänger hier betrieb. «Meine Bindung ist viel zu emotional, als dass ich Rosalie töten könnte.» Und einen Fisch, der drei Jahre und älter



Im «Altersheim» leben Fische wie Albino Rosalie, die nicht mehr verkauft werden.



Im klaren Wasser schnappen die kleinen Fische gierig nach Nahrung.



Jungfischchen sind nach vier Monaten etwa 35 Millimeter lang.

NACHHALTIGE FISCHZUCHTEN

Nur etwa vier Prozent der Fische, die in der Schweiz gegessen werden, stammen aus dem Inland, mehrheitlich aus Wildfang aus Flüssen und Seen. Fische aus Zuchten machen weniger als zwei Prozent des Konsums aus. Doch in dieser Nische hat sich in den letzten Jahren einiges getan. Die Entwicklung von geschlossenen Kreislaufsystemen bewirkt einerseits einen sorgfältigeren Umgang mit dem Wasser, weil es gereinigt und wieder in

die Zuchtbecken eingespeist wird. Andererseits ermöglicht sie die ausbruchsichere Haltung von exotischen Fischen. Einige Beispiele von Zuchten mit Kreislaufsystem:
Tropenhaus Frutigen Im 18 Grad warmen Wasser aus dem Lötschberg-Basistunnel werden Sibirische Störe gezüchtet. www.tropenhaus-frutigen.ch
Tropenhaus Wolhusen Die Abwärme eines Gas-Pumpwerkes heizt das

Tropenhaus und das Wasser, in dem Tilapia-Buntbarsche gezüchtet werden – die mit ihrem Mist den Pflanzen Nährstoffe liefern. www.tropenhaus-wolhusen.ch
Brüggli-Forellen Die Familie Reichmuth züchtet in Sattel SZ Forellen und Saiblinge, die vor Ort verkauft werden. www.forellen.ch
Valperca-Egli In Raron VS werden Egli gemästet. Das Wasser fliesst warm aus dem Lötschberg-Südportal.

sei, lohne sich nicht mehr zu schlachten – weil der Verkaufspreis die Auslagen, etwa fürs Futter, nicht mehr decke.

Beruf aus Leidenschaft

Mit einem Kilo Eier, das er aus Japan importiert hatte, startete Sacher 2004 seine Zucht – als «Hobbyfischer», wie er sagt. Schon als Fünfjähriger fischte er auf dem Zürichsee. Später wollte er Berufsfischer werden. Doch sein Vater fand, er solle etwas Seriöses lernen. Sacher machte das KV und ging zur UBS. Ein Urlaub, eine Weltreise und ein Zufall brachten ihn schliesslich auf die Idee, seine Leidenschaft auch beruflich zu verfolgen. Sacher reduzierte sein Pensum und kaufte die damalige Forellenzucht in Gibswil ZH. 2010 dann, nach 20 Jahren im Bankwesen, entschloss er sich, sich ganz den Fischen zu widmen. ➔



Von A bis Z erledigt Yves Christian Sacher den grössten Teil der Arbeit selbst, dazu gehört auch die Netzreparatur.

eine Zucht aufweist, weil er die Temperaturen, wie sie in der Schweiz herrschen, liebt und auch kalkhaltiges Süsswasser wie im Zürcher Oberland.

Wendig und gefrässig

Zwischen sieben bis zehn Grad kalt muss das Wasser sein, in dem die befruchteten Eier liegen. Nach zwei Monaten schlüpfen Larven, die sich zunächst vom Dottersack ernähren, bis dieser aufgebraucht ist. Nach weiteren zwei Monaten sind die Jungfische so, wie wir sie zu Gesicht bekommen: 30 bis 35 Millimeter lang, wendig und gefrässig. Sacher legt Futter, das aussieht wie Kaffeepulver, auf ein kleines Förderband. Langsam fällt das Pulver ins Wasser. Sofort beginnt die Wasseroberfläche zu leben: Die Fische

schnappen gierig nach den Körnchen. Zehntausende der kleinen Fische leben in zwei Trögen im fließenden, kristallklaren Wasser.

Sacher schaut seiner Brut gebannt zu. Sucht nach toten, verkrüppelten und magersüchtigen Fischen – jenen, die den Übergang vom Dottersack zum Futter nicht schaffen und verenden. Sacher fischt sie alle raus – und wirft sie in eines der Becken zu den grösseren Fischen, wo sie sogleich gefressen werden.

Lachse sind Raubfische. In der Zucht erhalten sie ein Futtermittel namens Trout Gourmet, das in erster Linie aus Fisch- und Blutmehl besteht. Es ist MSC-zertifiziert, basiert also auf Fischen aus nachhaltigem Fang. Sacher betont, «noch nie Antibiotika oder andere Medikamente»

«Das Wichtigste ist der Wasserfluss. Das fließende Wasser schwemmt die Fäkalien aus den Becken.»

Yves Christian Sacher, Fischzüchter

verwendet» zu haben. «Das Wichtigste ist der Wasserfluss.» Das fließende Wasser schwemmt die Fäkalien aus den Becken.

Gepeist wird die Zuchtanlage von zwei Quellen, die weiter oben am Hang liegen. Früher lief das Wasser ungeklärt aus den Becken in einen Bach. Das ist nicht mehr erlaubt. Sacher musste eine Kläranlage einrichten. Nun wird das gereinigte Wasser zum obersten Becken gepumpt, mit Frischwasser versetzt und wieder den Fischen zugeführt.

«Das sind Kosten, die amortisiert werden müssen», sagt Sacher. Eine Forellenzucht würde sich darum nicht lohnen. Der exklusive Bachtellachs aber erzielt einen höheren Preis – derzeit 36 Franken pro Kilogramm. Und so ging die Rechnung für 2012 erstmals «gerade so auf».

Dies nicht zuletzt, weil er einen Teil seiner Brut zur Mast einem Bauern im Kanton Luzern anvertraut. Dieser hat im früheren Schweinestall zwei Becken eingerichtet, die er mit der Abwärme aus der hofeigenen Biogasanlage beheizt. Im warmen Wasser wachsen die Lachse schneller – und dank der Wärme funktioniert auch die Kläranlage effizienter. Nach 9 bis 18 Monaten kommen die Lachse wieder zurück nach Gibswil. Haben sie ein Gewicht von 300 bis 350 Gramm erreicht, werden sie dort im Laufe ihres zweiten Lebensjahres, bevor sie erstmals laichen, geschlachtet. Die Bachtellachse leben somit länger als die meisten Mast-rinder und -schweine.

Einmal pro Woche fischt Sacher Lachse aus seinen Becken. Rollt sie in einer ➤

ANZEIGE

ANZEIGE

SBB CFF FFS

Ihre exklusive Tour de Suisse.

Mit dem Wilhelm Tell Express reisen Sie von der traditionellen Urschweiz in die mediterrane Südschweiz. Auf dem Nostalgie-Dampfer über den glitzernden Vierwaldstättersee und im weltexklusiven Drehstuhlwagen «le salon liberté» auf der berühmten Gotthardstrecke Richtung Süden. sbb.ch/tellexpress

ALS RAILWAY-KOMBI IM MAI MIT

BIS ZU

30%*

RABATT

* Gültig vom 1. bis 31. Mai 2013 (Premium-Angebot ab 4. Mai). Im ermässigten Preis inkl.: Anfahrt und Rückreise (30%), Schifffahrt 1. Klasse (30%) über den Vierwaldstättersee mit Frühstück oder Mittagessen im Schiffsrestaurant 1. Klasse und Bahnfahrt im «le salon liberté» oder 1.-Klass-Panoramawagen (30%) über die Gotthardstrecke (oder umgekehrt), Platzreservierung.

1 MILLION
IN RESTAURANT-GUTSCHEINEN
ZU GEWINNEN
AUF WWW.HENNIEZ.CH

50
FRANCS
FRANKEN
FRANCHI

HENNIEZ

HENNIEZ LÄDT INS RESTAURANT EIN
Ob Sie der Gewinner einer der 20'000 Restaurant-Gutscheine im Wert von CHF 50.- sind, erfahren Sie jeden Tag auf www.henniez.ch

Das Restaurant Drei Stuben in Zürich bezieht den Bachtellachs in drei Varianten: Als Kaviar, als geräucherte Filets und als ganzen Fisch.



Serviert mit Saisongemüse, hier mit Artischocken, Apfel-Chutney und Frühkartoffeln.

Schubkarre in sein Wohnhaus, das oberhalb der Zuchtanlage liegt. Dort kommen die Fische in einen Trog voll klaren Wassers. Und werden auf Diät gesetzt. «Die Ausnüchterungsphase», wie sie Sacher nennt. Sie verlieren etwas an Gewicht, das Fleisch wird fester und der Darm entleert, was das Filetieren vereinfacht.

Freitags und samstags steht der Hofladen Passanten offen. «Welchen Fisch möchten Sie?», fragt Sacher seine Kunden dann und präsentiert ihnen jeweils ein paar Exemplare. Anders als er seien die meisten Leute nicht am Aussehen der Fische interessiert. «Geben Sie mir einfach zwei», laute die Standardantwort. ●

Bachtellachs, im Ofen gegart

Rezept des Restaurants Drei Stuben

Für 4 Portionen

Zutaten

4 Stück Bachtellachs aus dem Zürcher Oberland, 250–300 g schwer, 1 Zitrone, 1 Limette, Meersalz und Pfeffer, je 4 Thymian- und Dillzweige, 1 Schalotte, 10 g Butter, 1 dl Weisswein, 1 dl Olivenöl extra Vergine, 4 Stück Knoblauch, Backpapier, Zahnstocher

Vorbereitung

1. Zitrone und Limette waschen und vierteln.
2. Schalotte fein hacken.
3. Die Knoblauchzehen mit dem Handballen oder einem Messer leicht zerdrücken.
4. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Zubereitung

1. Je einen Lachs auf einen Bogen Backpapier legen, die Zutaten gleichmässig darauf verteilen.
2. Bachtellachs im Backpapier einpacken; das Papier mit Zahnstochern fixieren.
3. Im Ofen während 8 bis 9 Minuten glasig garen.
4. Päckli aus dem Ofen nehmen, Fisch auspacken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl beträufeln.
5. Den Lachs auf einem vorgewärmten Teller mit Saisongemüse nach Wahl anrichten. «Drei Stuben» serviert gebratenes Saisongemüse mit Kräutern dazu.

Lachs vom Bachtel

Direktverkauf auf Vorbestellung unter Tel. 055 246 26 31, Fr, 9–18/Sa, 9–16 Uhr, Bachtellachs ist in einzelnen Globus-Filialen erhältlich und kann auch über Internet bestellt werden. www.bachtellachs.ch

Auf der Website finden Sie auch alle Restaurants, die Bachtellachs servieren. Wie «Drei Stuben», aus dessen Küche das Rezept auf dieser Seite stammt. Beckenhofstrasse 5, Zürich, 044 350 33 00 www.dreistuben.ch