



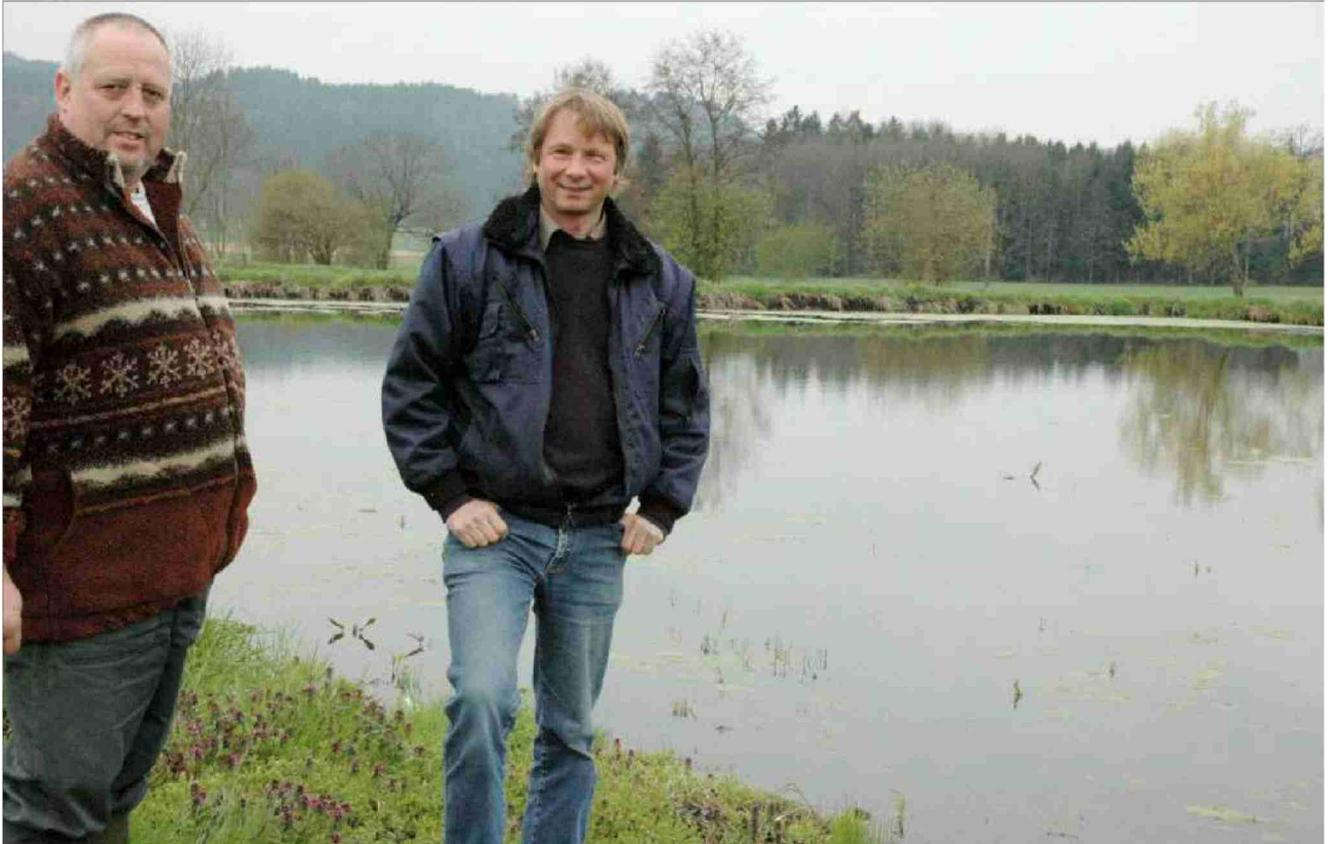
«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 34 44
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'841
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 9
Fläche: 65'465 mm²

REGIO-FOKUS: Die Betriebsgemeinschaft Brämmatt im luzernischen St. Erhard produziert Karpfen

Wenn trübes Wasser hochwillkommen ist



Peter Boog (l.) und Cyriak Schnyder von der BG Brämmatt wollen mit den Karpfen von ihrem Betrieb ein naturnahes, wertvolles Produkt anbieten. (Bild: Rosmarie Brunner)

ROSMARIE BRUNNER-ZÜRCHER

Auf dem Betrieb der Betriebsgemeinschaft Brämmatt tummeln sich seit zwei Jahren Karpfen in extra für sie angelegten Teichen. Hinter der Idee stecken wirtschaftliche wie ökologische Überlegungen.

Dunkel heben sich die Teiche gegen den Himmel ab. Zu sehen ist nichts, das Wasser ist trüb. Das sei ein gutes Zeichen, sagt Cyriak Schnyder, Hauptverant-

wortlicher auf der Betriebsgemeinschaft Brämmatt für die Karpfenzucht: «Karpfen suchen auf dem Grund nach Nahrung und durchwühlen ihn. Wenn das Wasser trüb ist, zeigt dies, dass sie aktiv sind.» Karpfen sind sehr genügsam, deshalb haben sich die Biolandwirte für diesen Fisch entschieden. Im ehemaligen Moosboden im luzernischen St. Erhard, nahe der Bahnlinie, wurden sechzig Aren für die neue Nischenproduktion ausgeschieden, ein Gartenbauunternehmen hat vier Tei-

che ausgehoben, Dämme terrasiert und verdichtet. «Der Boden hier war bereits vorher eher nass. Nun werden die Teiche durch Meteorwasser aus dem sandsteinhaltigen Santenberg und aus einer Drainageleitung gespeist», erklärt Schnyder die Anlage.

Anstoss von aussen

Auf die Idee, den anspruchsvollen Süsswasserfisch anzusiedeln, brachte die BG-Partner ein Bekannter aus Geuensee: Bruno Strelbel, Geograf und



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 34 44
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'841
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 9
Fläche: 65'465 mm²

Wasserbaufachmann mit viel Erfahrung im In- und Ausland. Als Peter Boog beim regionalen Entwicklungsträger Sursee-Mittelland, der verschiedene Netzwerke umfasst und in dem er Mitglied ist, die Idee auf den Tisch brachte, war das Echo sofort positiv. Die fünf Landwirte

der BG Brämmatt begannen mit der Umsetzung.

«Von Anfang an hat uns ein Regionalmanager des Lawa begleitet, und das Projekt wurde von Bund wie Kanton nach Einreichung einer Projektskizze und eines Businessplans unterstützt», sagt Peter Boog. Der grösste Ausgabenposten waren die Bauarbeiten. Dann kaufte man im bernischen Moosseedorf 320 Karpfen, 20 davon zweijährig, 300 einjährig, für sechshundert Franken. Das ist eine einmalige Investition: Einer der vier Teiche ist ein Brutweiher, wo junge Karpfen nachgezüchtet werden.

Regelmässige Kontrolle

Die Karpfen auf der Brämmatt brauchen kein zusätzliches Futter. Was ihre Ausscheidungen an Dünger produzieren, wird in Pflanzen und schliesslich Zooplankton umgesetzt, Kleinstlebewesen, die wiederum das Futter der Fische bilden

– ein geschlossenes System. Cyriak Schnyder kontrolliert die Teiche täglich, misst einmal in der Woche den pH-Wert des Wassers. Krankheiten können auf dem Biobetrieb nicht behandelt werden. Deshalb ist es äusserst wichtig, dass die Quali-

tät des Wassers gut ist. Sind die Karpfen drei Jahre alt und gut 1,5 Kilo schwer, erfolgt im Herbst das Abfischen: Die Teiche werden abgelassen, die Fische eingesammelt. «Junge und zu leichte Tiere sortieren wir aus und setzen sie anschliessend wieder ins Wasser, die schlachtreifen werden getötet», erklärt Cyriak Schnyder.

Image aufwerten

Die Karpfenproduktion auf der Brämmatt bildet eine Nische, und das soll auch so bleiben. Gastronomen aus der Region haben nach Gesprächen im Vorfeld Interesse an der regionalen Spezialität Karpfen signalisiert, und bereits haben sich auch erste Privatkunden gemeldet. «Wir streben kein grosses Geschäft damit an. Dass die Karpfen sozusagen CO₂-neutral sind, passt in unser biologisches Betriebskonzept.» Mit kleinem Aufwand ein gutes Nahrungsmittel herzustellen,

sei ihnen wichtig, sagen Cyriak Schnyder und Peter Boog. Natürlich soll die Karpfenproduktion wirtschaftlich sein. Doch muss man erst Erfahrungen sammeln, mit Zucht, Verarbeitung und Vermarktung. Karpfen hätten hierzulande ein schlechtes Image, sagt Cyriak Schnyder: «Weil sie ihr Essen im Schlamm aufstöbern, glauben viele, der Fisch schmecke erdig.» Das stimme durchaus nicht, weiss er nach einer ersten Degustation aus eigener Produktion. «Wir müssen deshalb eine richtige Kultur um unsere Karpfen entwickeln und diese mit unseren Fischen verkaufen», sind sich beide bewusst.

Bewilligungen

Um die Karpfenteiche anzulegen, habe es einige Schreiben und Telefonate gebraucht, doch die Bewilligungen seien schliesslich nach weniger als sechs Monaten erteilt worden, sagt Peter Boog. Nach der Einreichung eines Baugesuches hätten sich die Behörden weitgehend untereinander verständigt, und von der Dienststelle für Landwirtschaft und Wald des Kantons Luzern sei das Projekt von Anfang an unterstützt worden.



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 34 44
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'841
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 9
Fläche: 65'465 mm²

DER BETRIEB DER BG BRÄMMATT

Die BG Brämmatt mit den fünf Partnern Josef Tschopp, Peter Boog, Roland Lichtsteiner, Cyriak Schnyder und Peter Hodel umfasst 103 ha LN und produziert als Bio-Suisse-Betrieb unter der Knospe 700'000 kg Milch mit ca. 110 Kühen.

Rund 54 ha sind offene Ackerfläche, davon 25 ha Mais, 17 ha Weizen, 3 ha Korn für die Saatgutvermehrung.

Auf 7 ha werden Schnittsonnenblumen für den Grosshandel angebaut, auf 2 ha wachsen Ackerbohnen. Knapp 40 ha Kunst- und Naturwiesen, 1 ha Chinaschilf sowie Ökoflächen verschiedener Art auf 9 ha gehören weiter zum Betrieb.

Die vier Flachweiherr für die Karpfen wurden im April 2011 angelegt.

