



## Besuch Zanderzucht in Bauma

Samstag 8. Juni 2019



Um 10 Uhr vormittags konnte Thomas 15 Teilnehmerinnen und Teilnehmer vor der Zanderzucht in Bauma begrüßen. Iwan hatte schon den Apéro bereitgestellt.



André Meier und André Mürner führten jeweils eine 5 er Gruppe durch die Anlage, während die andern Zeit für einen Schwatz und für den Apéro hatten.



Die kleinen Zander (ca. 5 cm) werden aus Osteuropa angeliefert, und aufgezogen bis sie mit einem Gewicht von einem Kilogramm schlachtreif sind. Die Zander werden in verschiedenen Bottichen gehalten und automatisch gefüttert. In einem Bottich sind gleich grosse Zander, weil sonst die kleinen von den grossen gefressen werden. Vor der Schlachtung werden sie einige Tage in klarem Wasser gereinigt und nicht mehr gefüttert. Das Wasser wird in einem Kreislauf fortwähren gereinigt. Pro Tag müssen jeweils 8 Kubikmeter ersetzt werden. Die Anlage verfügt über ein komplexes Alarmsystem, sodass z.B. bei Sauerstoffausfall die Züchter, die ja nicht permanent in der Anlage sind, sofort eingreifen können. Die Zander werden an Delikatessgeschäfte und Restaurants geliefert.





Kurz vor 12 Uhr waren die Führungen beendet, und Thomas bedankte sich mit einem kleinen Geschenk für den sehr interessanten Rundgang. Anschliessend begaben wir uns ins Restaurant Bahnhof, wo wir uns Zander in verschiedenen Varianten munden liessen.



Hansruedi Bernegger