

# Die Fischzucht in Bremgarten

Autor(en): **Knecht, Paul**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bremgarter Neujahrsblätter**

Band (Jahr): - **(1998)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-965495>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# *Die Fischzucht in Bremgarten*

VON PAUL KNECHT

*Aus einer Gesprächsrunde in der Fischzucht mit dem Besitzer, Herrn Jakob Rüttimann, und dem heutigen Pächter, Herrn Bernhard Braschler, ist dieser Beitrag entstanden.*

Seit mehr als hundert Jahren wird im Gebiet Bremgarten-Vogelsang eine Fischzucht betrieben. Einem älteren Stadtplan von Bremgarten gemäss heisst es sogar: «Die erste Fischzucht der Schweiz»!?

## **Besitzer**

Erst ab dem Jahr 1913 sind folgende Namen eruierbar:

- 1913 Widmer Alfred
- 1916 Billeter Karl
- 1917 Wirth Karl
- 1929 Baur Jules
- 1979 Rüttimann Jakob

Viele Bremgarter älteren Jahrgangs erinnern sich noch an den langjährigen Besitzer Jules Baur, der mit einem kleinen Lieferwagen landauf, landab seine Kundschaft mit frischen Fischen bediente und in hohem Alter noch mit letzter Kraft in seinem Fischreich arbeitete.

## **Wasserbezug**

Die Aufzucht von Fischen bedingt wohl als A und O frisches, sauerstoffreiches Wasser ohne Nitrate.

Im Gebiet des «Vogelsangs» waren die Voraussetzungen dafür geradezu ideal; aus der hohen Moräne ergossen sich reiche Wassermengen bester Qualität vom Bremgarter Wald her. Die Ergiebigkeit des Ausflusses ist allerdings in den vergangenen Jahrzehnten wegen der Trinkwasserfassungen in der hinteren Mulde und in den Rüttenen etwas zurückgegangen. Doch reicht es noch alleweil, um die Becken der Fischzucht aufzufüllen.

### *Wasserrechte*

Die Wasserrechte sind bei der Gemeinde und beim Kanton, denen die Wasserzinse zu entrichten sind. Es soll früher etwa Differenzen über Wasserbezüge und deren Bezahlung gegeben haben, die aber immer wieder gelöst werden konnten.

## **Fischarten**

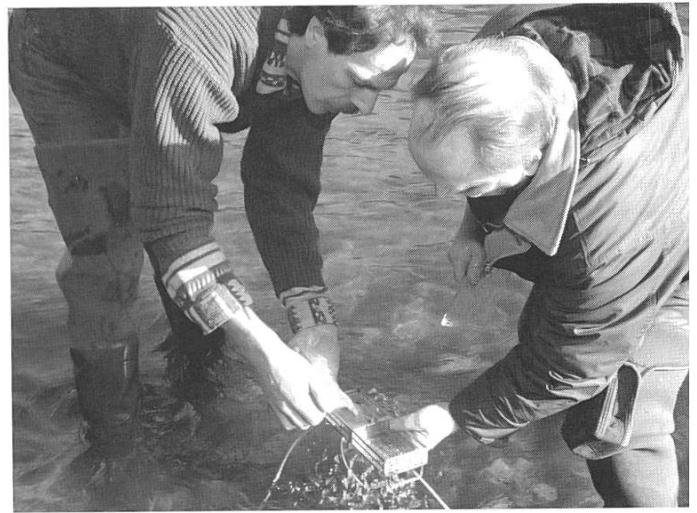
Heute werden nur Edelfische gezüchtet – in der Fachsprache «Salmoniden» genannt – wie Bachforelle, Regenbogenforelle, See- und Lachsforelle, ebenso Saiblinge, vor Jahren auch noch Aeschen. Andere beliebte Fischarten wie Barsch (Egli), Zander und Felchen werden nicht gezüchtet, sie stammen zur Hauptsache aus unseren Seen.

### *Aufzucht*

Nur die einheimische Bachforelle wird hier vom Ei zur Brut, zum Sämling gezüchtet: Bis die Forelle das nötige Mass erreicht hat, dauert es – man staune – fast zweieinhalb Jahre. Die andern Forellenarten werden als Jungfische eingekauft und grossgezogen.

André Schmid (*links*), und Adolf Bolliger, kant. Fischereiaufseher, beim erstmaligen Aussetzen von 30 Laichboxen mit rund 70'000 Forelleneiern im vergangenen Jahr; der Erfolg dieser Zuchtmethode zeigt sich allein darin, dass nur etwa ein Prozent der Brut nicht schlüpft.

*Foto: Andy Müller, Bremgarten.*



Wie schon erwähnt, ist gutes Wasser die Voraussetzung für das Gedeihen des Fischgutes. Wichtig ist auch das einfache, bewährte System der Durchspülung: Jedes der Becken wird einzeln mit Wasser versorgt, womit Ansteckungen durch Seuchen und Krankheiten fast unmöglich werden. Schon lange ist die Anlage in Bremgarten nicht mehr von einer Seuche befallen worden.

A propos Seuche: Fischreier sind gar nicht gern gesehene Gäste, nicht nur, weil sie sich schnell ein Fischlein schnappen, sondern vor allem, weil sie von einem verseuchten Teich zufliegen und so irgendwelche Krankheiten übertragen könnten.

Eine wichtige Rolle für das Gedeihen der Aufzucht spielt das Futter. Früher wurden etwa Viehkadaver verfüttert, heute sind es wertvolle Fischmehle mit Vitamin- und Getreidezusätzen.

## Qualität

Die einheimische Fischzucht ist auf Qualität bedacht, d.h. ihre Fische werden nicht überfüttert und sind in der Folge nicht zu fett, im Unterschied zu importiertem Fischgut. Ausländische Fischzuchten werden viel intensiver betrieben: Mehr Nahrung wird verfüttert und die klimatischen Bedingungen sind günstiger als hier, was sich schliesslich zulasten der Qualität auf die Quantität niederschlägt. Somit ist es verständlich, dass die einheimischen Zuchtfische teurer sind als die ausländischen.

Heute wird der grösste Teil der gezüchteten Fische in die Gastronomiebetriebe nach Zürich und dessen Umgebung verkauft; ebenso an Wochenmärkten in Bremgarten, auf dem Mutschellen und in Baden.

Der jetzige Fischzüchter, Herr Braschler, der in Zürich ein Fischgeschäft leitet, weiss etwa, wie der Absatz läuft, und kann hier in der Fischzucht den Bedarf an frischen Fischen steuern.

Vor Jahren noch wurde der grösste Teil der Fische lebend verkauft; meist wurden sie damals in den heute selten gewordenen Schaukästen vor dem Gebrauch schwimmen gelassen.

Andere Essgewohnheiten haben die lebenden Fische arg verdrängt: Der heutige Gast will seinen Fisch rasch auf dem Tisch – die einst so berühmte «Forelle blau» ist von der Menükarte fast verschwunden. Fische werden in diesen Tagen viel mehr bereits ausgenommen geliefert, sodass sie der Koch im Nu zubereitet hat.

Den Schluss dieser Ausführungen bilde ein Loblied von Ausonius Decimus aus dem 3. Jahrhundert auf die Güte und Bekömmlichkeit des Fisches:

*«... die Forellen werden einhellig grösslich gepriesen bey allen Nationen, zu jederzeit des Jars, insonderheit im Aprilen und Mayen. Summa, die besten Fisch auss den süssen Wassern sind die Fören, also dass sie auch in allerlei Krankheiten erlaubt werden ...»*

---

**Paul Knecht**

geboren 1928, seit über 40 Jahren in Bremgarten ansässig, ehemals Primarschullehrer, Mitglied der Schodoler Gesellschaft und sehr interessiert am früheren und heutigen Geschehen im Städtchen und seiner Umgebung.

# Alte Fischzubereitungsarten

Ruchfische, dazu zählte man vor allem Barben, Schleien, Alet und sogenannte Nasen, gab es vor 50 Jahren in der Reuss noch in rauhen Mengen. Um diese zu entgräten, wurden die Fische mit Vorliebe in einen Sud gesetzt (ähnlich Forellen blau) und bei ca. 80°C in der Pfanne gelassen, bis Gräte und Fleisch sich trennten.

Mit den so entgräteten Fischen liessen sich sogenannte Fischküchlein herstellen (ähnlich Hamburgern). Zusammen mit den erkalteten Fischen waren verschieden zubereitete Salate eine willkommene Abwechslung im Speiseplan.

Mit den Fischköpfen wurde oft eine vorzügliche Fischsuppe gekocht. So zubereitete Fische wurden vor allem in bescheiden lebenden Familien genossen und ersetzten das damals schon teure und daher seltene Fleisch im Menüplan.

*In der Mitte dieses Jahrhunderts kostete im «Stadtkeller»,  
Bremgarten, eine Portion*

*Ruchfisch im Bierteig Fr. 2.50*

*Hecht im Bierteig Fr. 3.50*

Mitgeteilt von Bruno Schaufelbühl, Bäcker und Wirt im «Stadtkeller» von 1957, bzw. 1967 bis 1979.

# Dreierlei Essen von einem Fisch

WILLST DU DREIERLEI GERICHTE VON EINEM FISCH MACHEN:

*So nimm einen Hecht und wickle um die Mitte ein nasses Tuch und leg ihn auf ein Rost und salz ihn und lass ihn braten. Und das Vorderteil bestreu mit Mehl und begiesse mit heissem Fett. Und das Tuch begiesse mit heissem Wein, und der hintere Teil brät von allein auf dem Rost.*

*Für 4 Personen:*

*1 Hecht (ca. 2 – 2,5 kg)*

*50 g Schmalz*

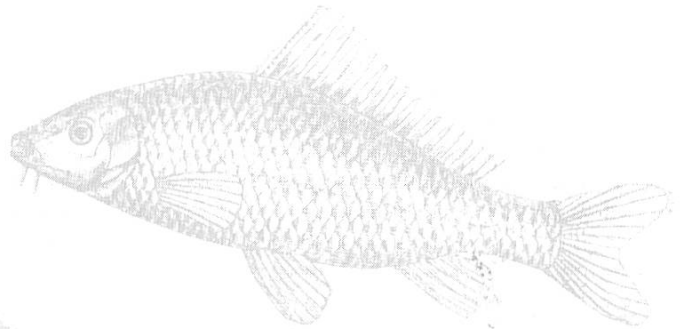
*½ l Weisswein*

*½ l Wasser*

*2 EL Mehl*

*Salz, Pfeffer*

*1 sauberes Leinentuch*



Zubereitung: Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Hecht ausnehmen, waschen und schuppen. Innen und aussen kräftig mit Salz einreiben und mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Den Schmalz auflösen, das Mehl hinzufügen, glattrühren zu einer nicht zu flüssigen Panade. Um die Mitte das mit Wein und Wasser getränkte Tuch wickeln. Den Teil zwischen Kopf und Tuch von beiden Seiten mit der flüssigen Panade bestreichen. Den Schwanzteil nochmals salzen. Den Hecht auf dem Rost über der Saftpfanne zunächst in die Mitte des Backofens geben. 20 Minuten braten lassen; dabei das Tuch immer wieder vorsichtig mit der Wasser-Wein-Mischung tränken, jedoch darf kein Wein auf die anderen Fischteile fließen! Dann den Grill (oder die Oberhitze) einschalten, den Rost in die obere Hälfte des Backofens geben und den Hecht von beiden Seiten 5 Minuten grillen.

*Beim Servieren sollte man es so einrichten, dass jeder sowohl von dem gebackenen, als auch von dem gekochten und dem gebratenen Teil ein Stückchen erhält.*



*Dazu passt ausgezeichnet die*

## «Sauce zu Fisch»

UND WILLST DU EINE SAUCE ZU FISCHEN MACHEN:

*So nimm Salbei und Zimt und Walnüsse. Das reib in guten Wein und treib es mit Essig durch, so wird es gut.*

*Für 4 Personen:*

*1 dl Weisswein*

*1 EL Balsamessig*

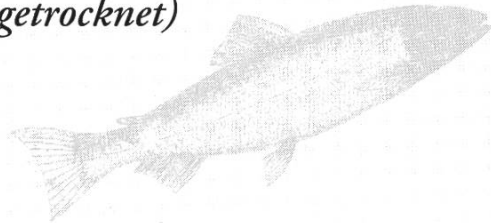
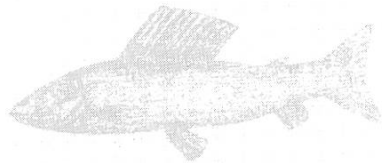
*100 g Walnusskerne*

*1 ½ TL Salbeiblätter (frisch oder getrocknet)*

*Pfeffer, Salz*

*1 Prise Zucker*

*1 Prise Zimt*



Zubereitung: Walnusskerne und Salbeiblätter fein hacken, mit Weisswein und Balsamessig vermischen, mit Pfeffer, Salz, Zucker und Zimt abschmecken und vor dem Servieren mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Interessant an dieser Sauce ist, dass die Mischung ihrer Zutaten nach den Vorstellungen der mittelalterlichen Diätetik ziemlich genau dem Ideal von einer gut temperierten Speise entspricht, wenn man die Sauce als Beigabe zu Fisch verwendet: Salbei, Zimt und Walnüsse sind von warmer und trockener Primärqualität; Wein fördert Verdauung; Essig nimmt Speisen die Hitze: drei warme Elemente werden also mit zwei Wärme mindernden kombiniert und als Beilage für Fisch empfohlen, der als feucht und kalt gilt.

*Anmerkung: Auch Thomas Schaufelbühl kennt dieses Rezept. Er nimmt statt des Leinentuchs ein Hanftuch, statt Fett verwendet er Butter. Für die Sauce zerstampft er die Baumnüsse.*

Aus: Trude Ehlert, Kochbuch des Mittelalters, Artemis Verlag, München, 1991

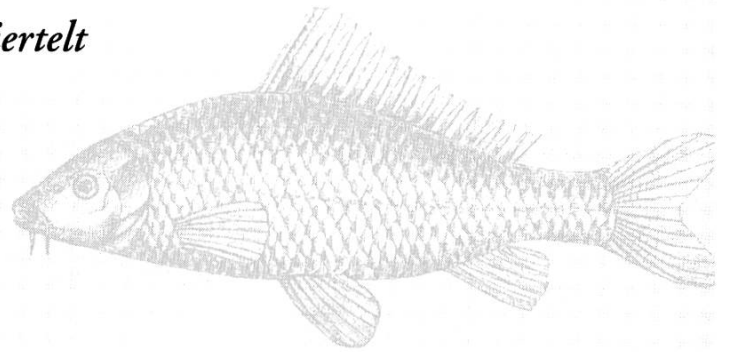


# FELCHENFILET

## «Alte Gersauer Art»

(4 Personen)

*800 gr Felchenfilet gehäutet*  
*1 Zwiebel geschält und geviertelt*  
*8 Nelken ganz*  
*4 Lorbeerblätter*  
*1 Zwiebel gehackt*  
*150 gr eingesottene Butter*  
*1 dl Weisswein*  
*Pfeffer, Salz, Muskatnuss*  
*viel Petersilie, eventuell Estragon,*  
*Dill oder Thymian gehackt*  
*Zitronensaft*



Felchenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft 5 Min. marinieren. Nachher zusammenfalten: Schwanzteil zu einem Drittel einschlagen und mit dem Kopfteil zudecken. Mit Muskatnuss bestäuben. Jedes Zwiebelviertel mit 2 Nelken und Lorbeerblatt bestecken.

Besteckte Zwiebelviertel zusammen mit Butter, Weisswein, gehackter Zwiebel und Kräutern aufkochen. Fisch einlegen und 8 – 10 Min. zugedeckt auf kleinster Flamme simmern lassen. Mit Salzkartoffeln oder Reis servieren.

Mitgeteilt von Thomas Schaufelbühl, Wirt und Koch im «Stadtkeller»