



Martin Vestergaard präsentiert stolz einen Zander von stattlicher Grösse.



## Das Geheimnis der verschobenen Laichzeit

Valperca züchtet in Susten und Raron zwei erstklassige Fische: den Zander und den Egli «La Perche Loë». Geschäftsführer Lukas Theiler und Fischfarmleiter Martin Vestergaard geben Einblick in den aufwendigen Prozess.

Text: Estelle Kpoho-Dorsaz

Unter dem schützenden Schatten der Walliser Berge spielt sich ein unauffälliges, aber faszinierendes Schauspiel ab. In Susten und Raron züchtet das Unternehmen Valperca mit viel Leidenschaft und Präzision Zander und Egli. Lukas Theiler (54), Geschäftsführer, und Martin Vestergaard (56), Leiter der Fischfarm, öffnen für uns die Türen der Zuchtanlage in Susten, wo in 35 riesigen Becken Tausende heranwachsende Zander herumschwimmen.

Der Weg dieser Fische beginnt jedoch etwa 100 Kilometer entfernt von hier, in der Brutanlage von Chavornay VD. Dort dreht sich alles um das Geheimnis der verschobenen Laichzeit. «In ihrem natürlichen Lebensraum pflanzen sich Egli und Zander nur einmal im Jahr fort», erzählt Lukas

Theiler. «Durch eine sorgfältige Kontrolle von Licht und Temperatur simulieren wir die Jahreszeiten. So ist hier das ganze Jahr Laichzeit, und es wird eine kontinuierliche Produktion gewährleistet.» Das Ergebnis: Jedes Jahr kommen in dieser Hightech-Brutanlage rund 2,4 Millionen Egli und 200 000 Zander zur Welt.

### Wasser aus der Bergquelle

Nach einigen Monaten, wenn die Jungfische zwischen 15 und 20 Gramm wiegen, werden sie ins Wallis gebracht: die Zander nach Susten und die Egli nach Raron.

Die Jungfische werden, je nach Grösse, in verschiedenen Becken in homogenen Gruppen gehalten, um Konkurrenz zwischen den unterschiedlich grossen Individuen zu vermeiden. «Sie bleiben etwa neun weitere Monate in diesen Becken, bis sie ungefähr ein Jahr alt sind und fast ein Kilo (Zander) respektive 200 Gramm (Egli) wiegen», erklärt Martin Vestergaard.

Eine der Besonderheiten der Valperca-Zuchtbetriebe ist die Verwendung von reinstem Wasser aus dem Löttschbergmassiv. Es fliesst mit einer konstanten Temperatur von 17 Grad Celsius und einem regelmässigen Durchsatz von 120 Litern pro Sekunde aus der Quelle. «Diese natürliche Ressource ist für das Wohlbefinden der Tiere sehr wichtig», betont Lukas Theiler. Dank eines modernen Rückführungssystems werden 97 Prozent des Wassers wiederverwendet. «Unser Ziel ist einfach: den Fischen eine stressfreie Umgebung bieten und keine Kompromisse bei ihrer Gesundheit eingehen.» So werden auch keinerlei Antibiotika oder Chemikalien eingesetzt.

An den Standorten Susten und Raron stellen etwa 15 Mitarbeitende sieben Tage die Woche Tag und Nacht die kontinuierliche Kontrolle der Anlagen sicher. 25 weitere Mit-

«Dank unseres Standorts liefern wir ein ultrafrisches Produkt, das innert 24 Stunden verzehrfertig ist.»



Lukas Theiler,  
Geschäftsführer Valperca

arbeitende sind fünf Tage die Woche damit beschäftigt, den Fisch zu genussfertigen Filets zu verarbeiten. Insgesamt durchlaufen jährlich rund 150 Tonnen Zander und 500 Tonnen Egli diesen Arbeitsdurchgang. Und zwar ohne Abfall: Reste dienen als Tiernahrung.

### Grosses Wachstumspotenzial

Dennoch bleibt die Aquakultur hierzulande ein anspruchsvoller Sektor. «Wir stehen vor grossen Herausforderungen: hohe Produktionskosten, starke ausländische Konkurrenz und mangelnde Anerkennung der Aquakultur als wichtiger Pfeiler der Schweizer Landwirtschaft», zählt Lukas Theiler auf.

Trotz dieser Hindernisse konnte sich Valperca mit seiner klaren Vision und den soliden Werten durchsetzen: 100 Prozent lokale Produktion, konsequente Transparenz und ausgezeichnete Qualität. «So können wir uns in einem Markt profilieren, in dem nur zwei Prozent des konsumierten Fisches aus Schweizer Produktion stammen. Das Wachstumspotenzial ist immens», sagt Lukas Theiler abschliessend.

Valperca arbeitet eng mit der Migros Wallis zusammen und bietet der Kundschaft Qualitätsprodukte unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» an. Die Egli sind in praktischen Verpackungen in Selbstbedienung erhältlich und in den grössten Filialen - wie auch der Zander - an der Fischtheke. «Dank unseres Standorts und unserer Schnelligkeit liefern wir ein ultrafrisches Produkt, das innerhalb von 24 Stunden nach der Bestellung verzehrfertig ist», sagt Lukas Theiler. Valperca arbeitet auch mit der Migros-Tochter Mircarna zusammen, die die Fischfilets zerlegt und in der ganzen Schweiz vertreibt.



«Merci Tour»

### Das Zelt in Sion – jetzt gehts los!

Der Moment, auf den alle gewartet haben, ist endlich da. Vom 3. bis 11. August macht Das Zelt im Rahmen der «Migros-Merci-Tour» halt in Sion und begeistert mit einem einzigartigen Programm: Zu erleben gibts den zu 100 Prozent westschweizerischen Comedy Club und Shows auf Schweizerdeutsch für die ganze Familie, internationale Zauber-künstler, die weltberühmten Mummenschanz und aufstrebende Schweizer Talente - und das alles zu einem sensationellen Spezialpreis von nur 9 Franken pro Vorstellung, wie vor 100 Jahren.

Vor jeder Show haben Besucherinnen und Besucher zudem die Gelegenheit, sich kostenlos die Ausstellung anzuschauen, die die 100-jährige Geschichte der Migros erzählt.

Alle Infos zur «Merci Tour» gibts hier:



Zander (oben) und Egli «Aus der Region», bereit zum Filetieren.

**Aktion:** 20 % auf Zander- und Egli-Filets vom 5. bis 11. August in allen Filialen mit Fischtheke und auf Egli in Selbstbedienung