



Fischers frische Fische

In Grosswangen zieht Familie Fischer für die Migros Luzern hochwertige «Aus der Region»-Pilatuslachse auf.

Text: Patrick Schenk

Nein, der Name ist nicht Programm: Markus Fischer hat Land- anstelle von Fischwirt gelernt. Auf seinem Hof kultiviert er Weihnachts- und Walnussbäume, und er hat einst auch Schweine gemästet. Die Idee mit den Wasserbewohnern kam «erst» 2012. «Anstelle der Schweine wollte ich Fische züchten - und dadurch Emissionen und Futteraufwand einsparen», erklärt der Luzerner.

Den Widerständen getrotzt

Klingt theoretisch einfach. «Die Praxis sah ganz anders aus», sagt Fischer. Bis in Grosswangen tatsächlich Zuchtlachse schwam-

Pilatuslachs in
der Migros



«Aus der Region»
Pilatuslachsfilet
per 100 g Fr. 7.40

men, sollte es fast ein Jahrzehnt dauern. Dazwischen? Ausbildungen, Praktika, Papierkram, Umbauten - und ganz viel «Pröbeln» im eigenen Betrieb. «Der Silberlachs, den ich züchte, war in der Schweiz weitestgehend unbekannt», erinnert sich Fischer. «Darum konnte ich niemanden um Rat fragen.»

Allein zwei Jahre dauerte es, bis der 58-Jährige das perfekte Futter fand. Die Kreislaufanlage für den Pilatuslachs hat er zudem grösstenteils selbst gebaut - weil passende Alternativen fehlten: «Ich musste mir vieles selbst erarbeiten», so Fischer.

Markus Fischer bei den Pilatuslachsen. Vom Hof in Grosswangen aus hat man übrigens einen direkten Blick auf den Luzerner Hausberg.

Aufgegeben hat er gerade deswegen nie: «Es ist interessant, etwas Neues zu lernen und in den Griff zu bekommen.»

2021 war es dann so weit. Fischer ist in der Zentralschweiz der Erste, der erfolgreich Silberlachse züchtet. «Das macht stolz», sagt er. «Es sind zudem schöne, hochwertige Edelfische - und weil sie im Vergleich zu anderen Fischen tagaktiv sind, sieht man auch etwas von ihnen.» Jeden Tag füttert er die Lachse von Hand, obwohl es dafür Automaten gäbe: «Die Zeit nehme ich mir», sagt er. «So sehe ich, ob es ihnen gut geht.»

Fischer zieht die Pilatuslachse von der Ausbrut bis zum Erreichen des Verarbeitungsgewichts auf. Das dauert zwischen 15 und 25 Monaten. «Der Silberlachs ist nicht überzüchtet - deswegen gibts beim Wachstum grosse Unterschiede.»

Frischer gehts nicht

Ist es so weit, gehts dann doch schnell: Per Spezialtransport werden die Pilatuslachse an «Aus der Region»-Produzent Sâmi Spielhofer geliefert. Dort weilen sie im Wasserbecken, bis sie noch am selben Tag zu Filets verarbeitet und an die Migros-Betriebszentrale in Dierikon geliefert werden. Einen Tag später sind sie an bedienten Fischtheken erhältlich. «Sie sind wunderbar zart und schmecken etwas milder als der atlantische Lachs», freut sich Fischer. Sein Tipp? «Bei höchstens 180 °C garen, bis das Filet glasig ist.» Ob das theoretisch schwierig oder leicht ist, darf jeder für sich entscheiden. Sicher ist: In der Praxis schmeckts, so Fischer, «wahnsinnig fein!»

An den Fischtheken

Pilatuslachsefilets «Aus der Region» sind an den bedienten Fischtheken folgender Filialen erhältlich:

Surseepark, Luzern (Schönbühl, Schweizerhof), Länderpark Stans, Sarnen-Center, Hofmatt Kriens, Sonnenplatz Emmen, Metalli Zug, Zugerland Steinhausen.



Supermarkt

Migros Zell erstrahlt neu

Am Donnerstag, 30. Oktober, öffnet die Migros Zell wieder ihre Türen. Nach rund sechs Wochen Umbauzeit erstrahlt die Filiale im Märtgass Zentrum in neuem Glanz. Der Laden punktet mit einem modernen Erscheinungsbild und bietet eine grosse Auswahl an frischen Lebensmitteln und Artikeln für den täglichen Bedarf. Neu übernimmt die Migros Zell die Postdienstleistungen der Gemeinde, sodass die Kundschaft ihre Postgeschäfte bequem mit dem Einkauf verbinden kann.

Eröffnungsaktivitäten

«Wir freuen uns darauf, unsere Kundschaft wieder zu begrüssen und ihnen die modernisierte Filiale zu zeigen», sagt Filialeiterin Heidi Amrein



(Bild). Zur Feier gibt es einen

Wettbewerb mit Preisen im Gesamtwert von über 6500 Franken. Am Freitag, 31. Oktober, können sich die ersten 500 Kundinnen und Kunden ausserdem auf einen geschenkten Butterzopf freuen.

M Zell, Zelgmatte 2, 6144 Zell

Öffnungszeiten

In der Woche mit Allerheiligen

Freitag, 31. Oktober

bis 18.30 Uhr:
Stans Migros-Partner

bis 19 Uhr:
Alpnach Voi, Brunnen
Bahnhofsmärcht, Engelberg,
Hünenberg, Weggis Migros-
Partner, Zug (Grabenstrasse,
Grienbachstrasse, Metalli)

bis 20 Uhr:
Buochs, Cham Neudorf, Goldau,
Hergiswil, Küssnacht Rigimärt,
Rotkreuz, Steinhausen Dorf,
Unterägeri, Sarnen-Center, Stans
Länderpark, Zug Herti

bis 21 Uhr:
Baar, Schwyz Mythen Center,
Steinhausen Zugerland

Alle übrigen Filialen sind
bis 17 Uhr geöffnet.

Samstag, 1. November

Alle Filialen sind geschlossen.

M Daily & M Bahnhof Luzern
Freitag, 31. Oktober:

6 bis 22 Uhr

Samstag, 1. November:

6 bis 22 Uhr

Aktuelle Öffnungszeiten
vor Ort beachten oder online auf:
migrosluzern.ch