

Der Bachtellachs ist kein Marketing-Gag, sondern in langjähriger Entwicklungsarbeit im Zuchtbetrieb von Yves Sacher in Wald entstanden. Noch kann man ihn im Direktkauf von seinem Züchter kaufen.

(<https://redaktion.fuerinstich.toendel/121842>)
Wien, 04. Februar 2015, 20:00:00



Mit dem Fischzuchtbetrieb von Yves Sacher ist es ein wenig wie mit seinen frisch geschlüpften Fischen: Auch er wächst. «Seit zwei Jahren kann ich die Nachfrage nach Eiern und Setzlingen mit den gegebenen Kapazitäten nicht mehr voll befriedigen», sagt er. Deshalb hat sich der 46-Jährige entschieden, für die Haltung seiner Mutterfische eine neue Lösung zu suchen. Eigenständige Art

Vor genau zehn Jahren hat Sacher den Betrieb mit seinen zehn Fischbecken und das Einfamilienhaus an der Tösstalstrasse in Wald übernommen. Wie sein Vorgänger hielt er zunächst noch Forellen im Nebenerwerb. Gleichzeitig machte er sich an die Realisierung einer ambitionierten Idee: Er wollte einen für die Schweiz



einzigartigen Fisch heranzüchten und verkaufen. Im japanischen Kirschlachs fand er, wonach er gesucht hatte. Ende 2004 importierte der ehemalige Bankangestellte befruchtete Eier aus Japan, mit deren Nachkommen er noch heute arbeitet.

Die Fische aus Sachers Zucht sind besser bekannt unter dem Label Bachtellachs. Sie haben sich in den letzten Jahren auch bedingt durch die andere Umgebung und ständige Selektion zu einer eigenen Unterart entwickelt. «Der Bachtellachs ist ein Hybride aus Kirschen- und Lotoslachsgenetik», erklärt der Züchter. Äusserlich sichtbar sei die Veränderung der Fische etwa an der Musterung, aber auch an den veränderten Laichzyklen und an gesteigerten Überlebensraten.

Label Bachtellachs bleibt

2009 gab Yves Sacher seine Bankstelle auf und setzt seitdem voll auf sein Geschäftsmodell mit dem Bachtellachs. Mittlerweile arbeitet er im Franchisingsystem: Drei Partner nehmen ihm die jeweils zwei bis drei Monate alten Babyfische ab und übernehmen die weitere Aufzucht und Mast. Anschliessend werden sie geschlachtet und weiterverarbeitet und gelangen dann in den Handel.

Sacher rechnet nicht damit, dass er für seine Lachszucht in der Gegend um den Bachtel etwas Neues findet. Doch der Name Bachtellachs bleibt. «Der Fisch hat hier seinen Ursprung», sagt Sacher und schiebt nach: «Anders als die meisten Schweizer Fische, die man hierzulande kaufen kann, stammt der Bachtellachs zu hundert Prozent aus Schweizer Produktion.» Sogar das eigens für diesen Fisch entwickelte Rezeptfutter lässt der Fischzüchter in der Schweiz herstellen.

Sacher brennt für sein Geschäftsmodell und vor allem für seine Fische. In jahrzehntelanger Auseinandersetzung mit



dem Thema hat er sich das für die Aufzucht nötige Fachwissen erworben. Von den schwierigen Rahmenbedingungen die gesetzlichen Auflagen haben sich in den vergangenen Jahren verschärft lässt er sich nicht abschrecken. «Ich bin überzeugt, dass es für meinen Lachs einen Markt gibt», sagt er. Schliesslich sei es der erste Schweizer Lachs seit 1958, fügt er stolz hinzu. Damals hätte zum letzten Mal jemand einen wilden gefangen.

Verkauf an Tösstalstrasse

Die Nachfrage jedenfalls gibt dem umtriebigen Unternehmer recht: Gerade hat ein neuer Franchisenehmer im Kanton Bern seine Planung für eine neue Anlage abgeschlossen. Ausserdem zeigt ein grosser Detaillist Interesse an der Abnahme des Endprodukts.

Dass er sich gezwungen sieht, das Bachtelgebiet zu verlassen, bedauert Sacher. «Ich war gerne hier.» Fest steht: Für sein Geschäftsmodell bilden die Walder Jahre das Fundament. Der Bachtellachs ist jetzt sozusagen flügge geworden. Aber bis er definitiv geht, gibt es ihn jeweils Samstag im Direktverkauf beim Züchter in Wald.



Kommentar schreiben

