

MEDIENMITTEILUNG

Erstfeld, 21. September 2021

Urner Fischzucht präsentiert den Gotthard-Zander

Am Dienstag, 21. September 2021, hat die Basis 57 nachhaltige Wassernutzung AG ihre Produktpalette den Medien vorgestellt. Mit der Marke «Gotthard-Zander» wird die Urner Fischzucht ihren Speisefisch ab dem 13. Dezember 2021 vermarkten.

Bereits mehrere Tausend Zander tummeln sich in den grossen Becken der neuen Produktionsstätte der Basis 57 nachhaltige Wassernutzung AG an der Gotthardstrasse in Erstfeld. Geboren und aufgewachsen sind die edlen Speisefische nur wenige Meter entfernt in der firmeneigenen Satzfischzucht. «Voraussichtlich am 13. Dezember 2021 werden wir die erste Tranche Zander verarbeiten und verkaufen können», verrät Yannick Brodier, Leiter Verkauf und Vertrieb bei Basis57. Die Marktsignale seien überaus positiv. «Unser 100 % aus Uri stammende, qualitativ hochwertige Zander wird von Markt bereits ungeduldig erwartet.» Der Urner Edelfisch wird unter der Marke «Gotthard-Zander» vermarktet. Der Markenname verdeutlicht die Urner Herkunft und soll dem Gotthard-Basistunnel Tribut zollen. «Dank dem längsten Eisenbahntunnel der Welt können wir auf einwandfreies Bergwasser für unsere Fischzucht zurückgreifen.»

Genusserlebnis für mehrere Sinne

«Der Gotthard-Zander ist als Ganzfisch oder weiterverarbeitet als Filet erhältlich», führt Brodier weiter aus. Das Filet mit Haut stelle dabei das Kernprodukt der Gotthard-Zander-Palette dar. «Die Haut, die wir bei unseren Filets bewusst nicht wegschneiden, ist ein Markenzeichen. Sie sorgt in der Pfanne für ein gelungenes Koch- und auf dem Teller für ein Genusserlebnis, das mehrere Sinne anspricht.» Weitere Produkteausgestaltungen seien ausserdem in der Pipeline wie beispielsweise Zander-Knusperchen. Vertrieben wird der Gotthard-Zander mehrheitlich über indirekte Kanäle wie Lebensmittelgrosshändler, Feinkostläden, Gastronomie und Metzgereien. «Der lokalen Nachfragen begegnen wir jedoch mit einer kleinen Einkaufsmöglichkeit in unserer Produktionsstätte», verrät der Verkaufsleiter. Unter Voranmeldung könne der Gotthard-Zander dann vor Ort bezogen werden.

Baufinanzierung abschliessen

«Nach einer gut fünfjährigen Entwicklungsphase freuen wir uns sehr darauf, mit unseren Produkten endlich den Schweizer Markt erobern zu können», sagt Peter Zraggen, Verwaltungsratspräsident der Basis57. Doch noch seien nicht alle Projektmeilensteine erreicht worden. «Um weitere Liquiditätsreserven zu schaffen, die Bauphase sowie die Inbetriebnahme der Fischzucht abzuschliessen und die Verarbeitung zu finalisieren, hat die Basis57 noch einen Finanzbedarf von 3 Mio. Franken», so der Verwaltungsratspräsident. Aus diesem Grund bietet die Urner Fischzucht 2'000 Namenaktien zum Kauf an. «Die Aktionärinnen und Aktionäre sowie Interessierte haben bis

29. Oktober 2021 die Möglichkeit, das Urner Generationenprojekt zu unterstützen und zum Erfolg zu verhelfen», so Zraggen. Nebst dem Aktienkapital werden weitere Mittel in der Höhe von CHF 1.0 Mio. von privaten Investoren beschafft.

Weitere Auskünfte

Myriam Arnold, Verantwortliche Kommunikation, Tel. 041 882 03 80

Bildbeschreibung

In der neuen, dereinst grössten Zander-Zucht der Schweiz tummeln sich bereits mehrere Tausend Zander.

ÜBER DIE PRODUZENTIN

Die Basis 57 nachhaltige Wassernutzung AG mit Sitz beim Nordportal des Gotthard-Basistunnels in Erstfeld UR nutzt das aus dem Tunnel austretende, einwandfreie Bergwasser für eine wirtschaftliche, ökologisch sinnvolle Speisefischproduktion und will schweizweit die grösste Fischzucht mit einer Kapazität von 600 Tonnen Speisefisch pro Jahr schaffen.

ÜBER DAS PRODUKT

Der Gotthard-Zander ist geboren und aufgewachsen im einwandfreien Quellwasser der Urner Alpen, das Trinkwasserqualität aufweist. In abgedunkelter Umgebung und bei bevorzugter Wassertemperatur mit leichter Strömung findet er in Erstfeld eine artgerechte Haltung vor. Sein Futter entspricht seiner natürlichen Diät und stammt aus nachhaltiger Produktion. Seine Aufzucht in geschlossenen Kreislaufanlagen mit mikrobiologischen Filtern ist nicht nur ökologisch nachhaltig, sondern lässt ihn von Belastungen mit Schwermetallen, Mikroplastik und Antibiotika unberührt.

Der Gotthard-Zander besticht mit seinem grätenarmen, weissen und zarten Fleisch und seiner ultimativen Frische. Gestern noch im Urner Bergwasser geschwommen, kann er heute schon als Filet mit oder ohne Haut oder als Ganzfisch auf dem Teller serviert werden. Die Verarbeitung zum Filet erfolgt ebenfalls im Kanton Uri: Der Gotthard-Zander ist somit 100 % Schweizer Herkunft.