

17. 9. 17  
NZZ am  
Sonntag

# Der Fischzüchter – eine Ausbildung



Auf dem lärmigen Höhepunkt des Festes sitzt er mit seinem Bier allein über seinem iPad und korrigiert die Temperatur der Kühlräume, untypisch für einen 28-jährigen Australier. Sein Betrieb liegt im Allgäu, am Ende eines einsamen Tals. Schon früher nutzten die Mönche die Quellen für die Fischzucht. Becken, Teiche und ein einziger verschachtelter Bau, wo die Fische getötet, gewaschen, geräuchert, verpackt und gekühlt werden.

## Seine Fische.

Wenn er sie auspackt, tranchiert und zubereitet, blitzt durch das elegante Ritual eine obsessive Freude, die stärker und eindrücklicher wirkt als jede Routine. Alle tragen weisse Mützen und Kittel und Gummistiefel und Handschuhe, das hebt die Hierarchien in der Erscheinung aus, die Stimmung ist gelassen, freundlich, er erklärt alles im Gehen, starrt lange auf das Schlachtbecken, wo die hereinflutenden Fische mit elektrischem Strom getötet werden. Ihm wäre Eis lieber, aber die Gesetze erlauben es nicht, weil niemand Fische versteht, dort, wo die Gesetze gemacht werden.

Die Handschuhe sollte man alle 20 Minuten wechseln. Das machen angestrengt arbeitende Menschen nicht gerne, aber irgendwann fällt es ihnen leicht. Er prüft die Aufschriften auf den Paketen, dann hastet er weiter, in der neuen Verpackungshalle streichelt er die Gestelle und strahlt vor Freude. Im Keller alte Räume, die er renovieren muss, das heisst den Dreck abschaben, bis die Kacheln zum Vorschein kommen, so habe man hier gewirtschaft-

tet... Im obersten Stock das verhaltene Chaos einer sonntäglichen Baustelle: die neue Kantine und eine Terrassen-Lounge für

die Raucher, er grinst, er raucht nicht und zeigt mir stolz den Ausblick auf das Tal. Er hat in diesem Betrieb zwei Jahre gearbeitet und kannte, als er ihn übernahm, jeden Winkel, jede Maschine, auch jeden Grosshändler und dank den Auslieferungen alle Autobahnen Deutschlands – alles.

Mit sieben begann seine Ausbildung im Nordwesten Australiens. Da cruiste er in seinem ersten Boot, einem Kajak, tagelang über den 30 Kilometer langen Lake Wallis und die Flüsse hinauf, später mit einem kleinen Aussenborder bis zum Pazifik. Er fischte nicht wie die andern, er jagte den Schwärmen nach, fertigte sich die eigenen Köder aus Plastictaschen oder Alu, er tauchte und erlegte die grossen Exemplare mit einem Handspieß. Dann schnell ins Boot, wegen der Haie, die man auch verstehen muss – das Blau seiner Augen vertieft sich.

Was er nicht versteht: Menschen, die Tiere zum Spass töten und sie nicht essen. Er hat BWL studiert. Alle Bücher über Fish-Farming gelesen, auch «Animals in Translation», das Buch über die Angst der Tiere. Das war nicht schlecht. Aber nicht so gut wie die langen Tage am Wasser, nicht so gut wie die Arbeit im eigenen Betrieb, auch wenn der marode war und jetzt alle seine Kräfte braucht, alle, immer, und er nicht weiss, ob es gelingt.

Es wird gelingen.

Es ist schon gelungen.