

Bielertagblatt

Heute:
Espace Stellenmarkt

Seit 1850 die Zeitung für Biel und das Seeland

Samstag
27. November 2021
CHF 4.30

www.bielertagblatt.ch

Kurz vor Schluss
Der EHC Biel hat daheim gegen Ambri gewonnen.
Sport – Seite 20



Vollgas im Drome
Fabian Recher ist der erste Parasympporter in der Sport-RS.
Sport – Seite 21

Zerbrochene Leben
Was ist eine «echte» Mutter? «True Mothers» stellt grosse Fragen.
Kontext – Seite 31

Wenn im Kuhstall Karpfen schwimmen



Bangerten Rund 7000 Karpfen leben auf dem Hof von Niklaus und Vanessa Jenni in Bangerten. Das Paar hat sich der Mast verschrieben, um der Bevölkerung eine auf den hiesigen Tellern noch kaum bekannte Fischart schmackhaft zu machen. Als Speisefische haben Karpfen nämlich nicht den besten Ruf. *cst – Region Seite 4* PETER SAMUEL JAGGI

«Soll Netto Null gelingen, so dürfte dies nicht ohne Verzicht möglich sein.»

Der stellvertretende Chefredaktor
Tobias Graden zur Klimapolitik *Seite 27*

Das gute Geschäft mit den Blumen

Floristik Schnittblumen und Zimmerpflanzen: In der Pandemie wollen es sich viele mit einem schönen Gebinde zuhause gemütlich machen. Blumenhändler der Region berichten über gestiegene Umsatzzahlen. «Wir können nicht klagen» oder «wir gehören zu den Gewinnern», heisst es da etwa. Die Bieler Floristin Margrit Struchen berichtet, dass Blumen das biedere Image abstreifen konnten. Es sei plötzlich wieder en vogue, Schnittblumen zu kaufen. Dabei würden auch auffallend viele junge Leute in ihrem Geschäft einkaufen. Gefragt sind auch Zimmerpflanzen, die einfach zu pflegen sind. *bal – Region Seite 2*

Der sanfte Weg führt nach Biel

Judo Heute und morgen werden in der Halle von Swiss Tennis in Biel die Schweizer Meisterschaften im Judo ausgetragen. OK-Präsident Claude Poffet und seine Helferinnen und Helfer sind gefordert, denn ein Judo-Turnier braucht sehr viel Platz, was in einer Tennishalle eine Herausforderung ist. Aber so schnell bringt einen Judoka kaum etwas aus der Ruhe, schliesslich heisst Judo übersetzt «der sanfte Weg». Dabei geht es um weit mehr als nur um Sport. «Wer im Judo Erfolg haben will, muss zuerst seinem Trainingspartner Vertrauen können», sagt Poffet. *pss – Kontext Seiten 25 und 26*

Dieses Jahr gibt es weniger Auswahl

Detailhandel Der globale Materialmangel und blockierte Lieferungen sorgen auch in der Region für eine angespannte Adventszeit. Wo die Waren knapp sind, erzählen die regionalen Läden.

Das Problem ist bekannt: Es fehlt weltweit an Material. Deswegen können die Verarbeiter in Asien die Zwischenfabrikate nicht fertigen und die Hersteller von Endprodukten ihre Geräte nicht fertig bauen. Oder die Einzelteile sind fabriziert, warten aber an den Häfen noch auf freie Container: «Die Planung ist seit Monaten sehr herausfordernd», sagt dazu etwa Monika Fasnacht, Mediensprecherin von Interdiscount. Bei

den Elektrowaren ist das Problem derzeit besonders akut, weil dort angesichts der breit eingesetzten Elektronik die Halbleiter fehlen. «Es gibt Marken mit extrem schlechter Verfügbarkeit oder mit sehr unsicherer Lieferkette. Das heisst, die Ware wird versprochen, kommt dann aber nicht wie vereinbart an, oder umgekehrt, Lieferungen werden abgesagt, treffen dann aber doch ein», sagt sie. Das Unternehmen setzt

deshalb auf weniger, aber zuverlässige Lieferanten und erhöht die Bestellmenge. Schwierigkeiten beim Einkauf bestätigen auch die Warenhäuser: Bei Haushalt, Elektro, Spielwaren liege das Problem vor allem bei der Beschaffung von Rohmaterial, im textilen Bereich eher an logistischen Problemen, grundsätzlich könne man aber sagen, dass es sich generell vor allem um Ware aus dem asiatischen Raum handle, sagt

etwa Einkäufer Enes Zekovic. Reto Kaspar von Hornbach formuliert es so: «Die Situation auf dem Weltmarkt stellt zahlreiche, teilweise noch nie dagewesene Herausforderungen.»

Besonders betroffen sind die regionalen Fachhändler im Bereich Haushalt und Sport. Dort muss man sich momentan in Geduld üben oder auf andere Marken oder Modelle ausweichen. *mha – Region Seite 3*

Schweizerinnen siegen auch in Italien

Fussball Die Schweizer Frauen-Nati hat in der WM-Qualifikation ihren bislang wichtigsten Sieg errungen. Gegen Italien gewannen die Schweizerinnen auswärts mit 2:1. Ganz zum Schluss der Partie wurde es turbulent. *sda – Sport Seite 23*

Strengere Regeln im Kanton Bern und Sorgen wegen neuer Coronavariante aus Südafrika

Pandemie Die Ausbreitung einer neuen Mutation des Coronavirus im südlichen Afrika löst Besorgnis aus. Experten befürchten, dass die Variante B.1.1.529 hoch ansteckend sein könnte und zudem den Schutzschild der Impfstoffe leichter durchdringen könnte. Derweil sind die

Fallzahlen im Kanton Bern so hoch wie noch nie. Hinzu kommt, dass auch der Platz in den Spitälern knapp wird. Als Konsequenz gelten ab Montag neue Regeln. An Veranstaltungen gilt künftig ebenso eine Maskenpflicht wie in Schulen und in vielen anderen Innenräumen.

Die Berner Epidemiologin Nicola Low kritisiert die Behörden. «Dass die Fallzahlen jetzt stark ansteigen und die Impfquote tief geblieben ist, war schon im Sommer völlig vorhersehbar.» *sda/red – Kanton Bern Seite 5, Corona Seite 12*

Reklame

Home Instead
Zuhause umsorgt

24h-Betreuung gesucht!

Sicherheit und Lebensqualität zuhause zum Pflegeheimtarif. Fürsorgliche Betreuende. Von Krankenkassen anerkannt. Kostenlose Beratung.

Tel 032 511 11 88
www.homeinstead.ch

Region

Er serviert dem Seeland frische Fische

Bangerten Niklaus und Vanessa Jenni mästen und schlachten auf ihrem Hof in Bangerten Karpfen. Diese sind pflegeleicht, als Speisefisch aber unbeliebt. Das möchten die beiden ändern.

Sarah Grandjean

Schweizerinnen und Schweizer essen durchschnittlich 8,5 Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte pro Jahr. Davon werden 96 Prozent importiert und gerade mal vier Prozent in der Schweiz produziert. Zum Beispiel in Bangerten. Hier züchten und mästen Niklaus und Vanessa Jenni im Nebenerwerb Karpfen, ausserdem kaufen sie gemästete Forellen zu. Jeden Mittwoch schlachten und verarbeiten sie Fische auf Bestellung, rund eine Tonne im Jahr.

Es ist 9.30 Uhr. Der Hof Jenni liegt ruhig am Rand des Dorfes. Niklaus Jenni, ein kräftiger Mann mit rauer Wortwahl, kommt mit einer Kiste voll Fisch um die Ecke. Er geht zu einem Container, der an die Ostseite des Bauernhofes angebaut wurde, und stellt die Kiste ab. Heute hat er nur eine kleine Bestellung: 20 Regenbogen- und 10 Lachsforellen. Bei dieser Menge betäubt Jenni die Tiere jeweils mit einem Schlag auf den Kopf. Sind es mehr, bringt er sie in ein separates Becken und tötet sie mittels Stromschlag.

Er setzt das Messer am Bauch der Forelle an und zieht es geübt an der Wirbelsäule entlang. Ratsch. Der Schwanz des Tieres schlägt auf den Tisch. «Manchmal schwanken sie noch ein bisschen», sagt Jenni trocken. Ratsch. Das sind die Nerven, die noch funktionieren. Er schneidet Gräten und Innereien heraus und wirft sie zusammen mit dem Kopf in einen Eimer. Den Abfall wird er später zu einem Metzger in der Nähe bringen. Mit einem Schaber wischt er das Fischblut auf den Boden. Er greift nach dem nächsten Fisch. Ratsch, ratsch.

Im Gemüsegarten

Vanessa Jenni, eine energische Frau, führt ums Bauernhaus herum in den Garten. In einem Betonbecken drehen rund 30 schwere Zuchtkarpfen ihre Runden. Das ist ihr Winterquartier. Den Rest des Jahres verbringen sie im ehemaligen Feuerweiher der Gemeinde, der, inzwischen geleert, weiter unten im Feld liegt. Dort laichen sie im Frühling ab, dann schlüpfen die jun-

gen Fische und kommen im Herbst in die Mast. Die Mast, das sind sechs Becken, die neben den Gemüsebeeten stehen, und drei im ehemaligen Kuhstall. Es handelt sich um sogenannte Kreislaufanlagen: Das Wasser fliesst von der hofeigenen Quelle in die Becken, wird dann gefiltert und kann so zu 97 Prozent wiederverwendet werden. Der Rest, vor allem Kot und Futterreste, landet im Gülleloch.

In einem der Zuchtbecken draussen flitzen fingernagelgrosse Karpfen umher, ein paar liegen reglos am Boden. «Es ist normal, dass etwa 20 Prozent sterben», sagt die Bäuerin. In einem zweiten Becken schwimmen rund zehn Zentimeter grosse Tiere. Sieben Monate alt, 300 Gramm schwer: schlachtreif.

Im Kuhstall, düster, niedere Decke, hängt der feuchte Geruch, den man von Aquarien kennt. Der Filter rauscht. Auch hier drehen die Fische ihre Runden. Rund 7000 Tiere sind es insgesamt.

Warum gerade Karpfen? Weil dies robuste Fische sind. Zucht und Haltung sind weniger anspruchsvoll als etwa bei Zander und Forelle. Nur: «Der Karpfen hat als Speisefisch einen schlechten Ruf», sagt Vanessa Jenni. Er hat eine Menge Gräten und schmeckt, sofern er sein Leben in der Natur am Grund eines Sees verbracht hat, etwas schlammig. Der Trick hierbei: Da die Tiere bei Jenni in sauberem Wasser leben, verschwindet der Schlammgeschmack. Und da sie geschlachtet werden, bevor sie ausgewachsen sind, spürt man die feinen Gräten weniger.

Forellen aus dem Wallis

Um ihre Karpfenmast bekannter zu machen, kaufen Jenni die als Speisefisch beliebten Forellen von einem Züchter aus dem Wallis zu. Alle paar Wochen werden die Tiere mit einem Lastwagen nach Bangerten transportiert, wo sie noch einen Monat leben, ehe sie geschlachtet werden. Momentan verkaufen Jenni etwa gleich viele Forellen wie Karpfen. Ihr Ziel ist es, mehr Karpfen aus der eigenen Zucht an den Mann und die Frau bringen zu können.



Frisch filetierte Forellen: Jeden Mittwoch schlachtet Niklaus Jenni Fische auf Bestellung.
PETER SAMUEL JAGGI

Zurück zu Niklaus Jenni: Er spült jetzt die halbierten Forellen unter fliessendem Wasser ab und schneidet dann das Bauchfett und die Restgräten raus. Zack, zack. Das Fleisch mancher Fische ist roter als das anderer. Das liegt an der Fütterung. In der Natur ernährt sich die Forelle von Krebsen. Beim Züchter hingegen erhält sie Karotin, weil Krebse zu teuer wären. Geschmacklich mache die Farbe kaum einen

Unterschied, sagt Jenni und greift nach dem nächsten Fischstück. Zack, zack.

Die Filets sind bereit. Nun werden sie noch geräuchert, vakuumiert und etikettiert. Am nächsten Tag können die Kundinnen ihre Bestellung abholen oder sie sich von Jenni mit dem Kühlauto liefern lassen. Die meisten seien Privatpersonen, sagt Vanessa Jenni, wägt eine Tüte nach der anderen ab und klebt das Eti-

kett auf. Rund ein Viertel geht in die Gastronomie. Viele Leute schauen heutzutage darauf, wo der Fisch herkomme. «Unser Vorteil ist, dass wir Fisch anbieten können, der am Tag zuvor noch im Wasser war.»

Karpfen als Köder

Später sitzt Niklaus Jenni in der Küche, ein Tisch mit Eckbank, ein Holzofen, an den Schränken Kinderbasteleien. Wie ist er auf

die Idee gekommen, eine Fischmast aufzubauen? Karpfen gab es auf dem Hof schon immer, unten im Feuerweiher, erzählt Jenni. Sein Vater verkaufte diese als Köder an einen Fischereiladen in Biel. Irgendwann dachte sich Niklaus Jenni: Warum nicht selbst eine Fischmast machen? Platz hatte er schliesslich genug, seit sein Vater die Milchwirtschaft aufgegeben hatte.

Das war im Herbst 2015. Die grösste Herausforderung dabei? «Niemand hilft dir», sagt Jenni. Man wusste damals in der Schweiz noch kaum etwas über die Fischmast. Also tüftelte er selbst herum, installierte im ehemaligen Kuhstall die Anlage, baute die Filter ein, machte in Deutschland die Ausbildung zum Fischwirt. Eine Schwierigkeit war zum Beispiel die Fütterung. Anfangs stellten seine Frau und er das Futter selbst her, ein Gemisch aus Gerste, Weizen, Käse und Lupinen, das sie durch den Fleischwolf trieben. Die Karpfen als Allesfresser frassen es – wuchsen aber nicht, da das Futter nicht die richtige Zusammensetzung von Aminosäuren enthielt. Ausserdem sanken die Futterreste auf den Grund des Beckens, wurden sauer und belasteten das Wasser. Seither kaufen Jenni vegetarisches Futter beim Schweizer Hersteller Hokovit.

Niklaus Jenni steht auf und geht in den früheren Kuhstall. Er wirft in jedes Becken eine Schaufel Futter. Die Karpfen schiessen hoch und fressen die Körner auf, das Wasser spritzt. Platsch, platsch. «Wenn man morgens nach dem Füttern nass ist, weiss man: Es geht ihnen gut», sagt der Bauer. Auch wenn die Fische enger zusammenleben als in freier Natur, hat er keine ethischen Bedenken. «Klar hätten sie es in einem See schöner», sagt er. Aber dort würden sie mit einem Netz eingefangen und erstickten unter Wasser. Verglichen damit finde er es human, die Tiere mittels Stromschlag zu betäuben. «Sie haben auch keine Angst. Wenn sie Angst hätten, würden sie von mir wegschwimmen.» Doch das tun sie nicht. Platsch, platsch. Die Fische schnappen sich die letzten Körner von der Wasseroberfläche.

Reklame

Ihr Elektriker aus Biel & Ipsach

Elektro Lüscher Biel AG
Mattenstrasse 90 | 2503 Biel
Tel: 032 366 00 00
Am Bahnweg 1 | 2563 Ipsach
Tel: 032 331 03 03
Info@elektroluescher.ch
www.elektroluescher.ch

LÜSCHER

Ein ganzer Baum voller Wünsche

Aktion Mit «Gschänkli für Seniore» werden Wünsche von betagten und einsamen Menschen aus der Region erfüllt. Alle können mitmachen.

«Gschänkli für Seniore» ist eine Aktion des häuslichen Betreuungsdienstes Home Instead. Das Prinzip ist ganz einfach: Seniorinnen und Senioren oder ihre Betreuerinnen oder Betreuer schreiben einen Wunsch auf. Dieser wird an einen Weihnachtsbaum an einem besonders gut frequentierten Ort gehängt – in diesem Jahr im Warenhaus Loeb in Biel. Alle, die mitmachen möchten, können sich einen Wunschzettel abhängen und das Päckli direkt vor Ort wieder abgeben. Pünktlich zum Fest verteilen die Initiatoren die Ge-

schänke persönlich an die Empfängerinnen. Die Wünsche sind klein und vielfältig. So stehen zum Beispiel Socken, ein Schal, Malstifte, Wolle, Kleidungsstücke oder Pflegeprodukte auf den Kärtchen. Der Weihnachtswunsch-Baum steht vom 1. bis 13. Dezember im Warenhaus Loeb in Biel beim Kundendienst.

Die Aktion wird in enger Zusammenarbeit mit gemeinnützigen Vereinen und Organisationen, Kirchen, Sozial-, Entlastungs- und Spitex-Diensten sowie Alters- und Pflegeheimen durchgeführt. Diese wählen die Seniorinnen und Senioren aufgrund ihrer persönlichen Situation aus. *mt*

Info: Alles zur Aktion unter www.homeinstead.ch/gschan-enkli

Das Medin stockt seine Kapazitäten auf

Corona Die Booster-Impfung ist nun für alle möglich. Deshalb fährt das Impfzentrum Medin in Biel den Personalbestand wieder hoch.

Seit über einer Woche erhalten im Kanton Bern und Solothurn alle über 65-jährigen den dritten Piks der Coronaimpfung. Am Dienstag fiel nun der Entscheid des Schweizerischen Heilmittelinstituts Swissmedic, dass der Booster auch für alle ab 16 Jahren freigegeben wird.

Michael Stettler, Direktor des Medin Biel, war überrascht vom Tempo der Zulassung, wie er gegenüber «Canal 3» erzählte. Man müsse jetzt im Medin versuchen, den Personalbestand wieder hochzuschrauben. Denn seit Herbst sei alles schrittweise ab-

gebaut worden. Pro Woche werden im Gesundheitszentrum nur noch um die 3000 bis 3500 Impfungen verabreicht. Das ist die Hälfte von dem, was zu Spitzenzeiten gespritzt wurde.

Das Medin wolle nun die Kapazität wieder auf das gleiche Niveau bringen wie in der ersten Hälfte des Jahres, so Stettler. Ob das gelinge, hänge davon ab, wie schnell frühere Mitarbeitende wieder rekrutiert werden oder neue Freiwillige gefunden werden könnten, so Stettler weiter.

In den nächsten Tagen und Wochen erwarte er jedoch noch keinen grossen Ansturm auf die dritte Impfung, sagt Stettler. Er könne sich zudem vorstellen, dass man zuerst den gefährdeten Personen den Vortritt lässt. Das letzte Wort habe aber der Kanton. *hah*