

«Fisch ist ein beliebtes Nahrungsmittel»



Toby Herrlich.

Foto: zVg

BiBo: Seit rund vier Monaten führen Sie das «Fischlädeli». Wie fällt Ihre erste Bilanz aus?

Toby Herrlich: Ich darf sagen, dass wir mit der Entwicklung sehr zufrieden sind. Wir haben bereits treue Stammkunden und fast wöchentlich besuchen uns Neugierige, welche vom «Fischlädeli» gehört oder gelesen haben. Ab dem 17. April werden wir auf vielseitigen Kundenwunsch das «Fischlädeli» zusätzlich jeden Samstagvormittag geöffnet haben. Wir erleben spannende Tendenzen im Verkauf. So sind zum Beispiel manche Fische, wie der nachhaltig gefangene Kabeljau/Dorsch aus Island, sehr beliebt. Die Kunden schätzen das vielfältige Angebot, die Qualität und die persönliche Beratung und teilen uns ihre Eindrücke und Erfahrungen mit.

Heute und nächsten Donnerstag gibt es Promotionstage. Was dürfen wir darunter verstehen?

Dies ist ein Ostergeschenk an unsere Kundschaft: Für gewöhnlich erhält man beim Kauf ab 50 Franken ein «Treuefischli» – ein Fisch-Stempel auf die persönliche Treuekarte. Heute und kommenden Donnerstag gibt es ein zusätzliches Treuefischli beim Kauf über 50 Franken. Bei 10 Treuefischli profitiert

der Kunde bei seinem nächsten Einkauf von einem Rabatt von 50 Franken.

Ostern steht vor der Türe, wo in der Regel Fisch auf dem Menüplan steht. Was können Sie der Kundschaft alles anbieten?

immer empfehlenswert für die Ostertafel ist unser traditioneller «Bergen-Rauchlachs» aus Norwegen. Wir selber geniessen ihn zu einem Osterbrunch zusammen mit der Familie und Freunden. Und gerade die Leimentaler kennen und schätzen diese Delikatesse bereits von unseren jährlichen Rauchlachs-Promotionen an den Festtagen. Aber Rauchlachs ist ja nur ein Teil des Ostergedecks. Edelfische wie Egli, Zander, ein feines Turbot-(Steinbutt) oder Seezeufelfilet – allesamt aus nachhaltiger Fischerei – werten das Osterfest qualitativ auf. Serviert zum Abendessen mit einem passenden, frischen Weisswein. Ich freue mich bereits jetzt auf die Feiertage! Übrigens, alle Meerfischfilets sind zudem grätenfrei.

Sie setzen sich für artgerechte Haltung und den Umweltschutz (Ozeane) ein. Können Sie uns Ihr Engagement näher erklären und welche aktive Rolle spielt dabei das Oberwiler «Fischlädeli»?

Fisch ist ein sehr beliebtes Nahrungsmittel, denn immer mehr Menschen essen immer mehr Fisch. Dieser steigenden Nachfrage sind aber natürliche Grenzen gesetzt. Als Fischimporteur und -verkäufer ist es unsere Verantwortung und unser Anliegen, den Fischliebhaber zu ermuntern, bei seiner Wahl auf Nachhaltigkeit beim Fischeinkauf zu achten. Vor zwei Jahren haben wir das Label fish4future® ins Leben gerufen, um

nachweislich nachhaltige Fisch-Erzeugnisse auszuzeichnen und den Konsumenten aufzuklären. Bereits über 80% der Fische im «Herrlich's Fischlädeli» tragen das fish4future®-Label und sind daher mit gutem Gewissen nachhaltig zu geniessen. Diese Fischbestände sind weder vom Aussterben bedroht noch überfischt, sondern werden vorausschauend und verantwortungsvoll bewirtschaftet, sowohl im Wildfang als auch in der Zucht.

Aber da gibt es noch einen weiteren, wichtigen Aspekt: den Klimaschutz. Denn was viele nicht wissen: Für Fisch wird vom Fang bis zum Verbrauch viel Energie benötigt. Deshalb überweisen wir für jedes verkaufte Kilogramm fish4future®-Produkt einen Beitrag an die Klimaschutzorganisation myclimate. Dank diesem Ansatz konnten wir im 2009 mit einem namhaften Beitrag das Klimaschutzprojekt «Windenergie in Manawatu, Neuseeland» unterstützen. Wer also nachhaltigen fish4future® Fisch im «Fischlädeli» kauft, unterstützt aktiv die nachhaltige Fischerei und gleichzeitig den Klimaschutz!

Wo finden wir das «Fischlädeli» und wie sind die Öffnungszeiten, insbesondere während den Promotionstagen?

Das «Fischlädeli» befindet sich an der Mählemattstrasse 25, just rechts vom Fust. Die Öffnungszeiten sind jeweils donnerstags, von 16 bis 19 Uhr, sowie ab dem 17. April, samstags, auch von 10 bis 12 Uhr. Am Gründonnerstag, 1. April (kein Aprilscherz!), haben wir von 10 bis 12 Uhr und von 16 bis 19 Uhr geöffnet.

Interview: Georges König

Weitere Informationen:
www.fischlaedeli.ch