

# Der engagierte Meister am Karpfenteich

TEXT Sabrina Glanzmann | BILDER Nico Schaerer

**Heinz Buri bringt das Image des Karpfens zünftig auf Vordermann: Mit dem Verein «Fisch vom Hof» vergibt der Fischmeister vom Berner Moossee Patente an Bauern, die einheimischen Karpfen in Kreislaufkulturen züchten möchten. Die Nachfrage nach den «Cyprilini» zeigt: Damit fischt er nicht im trüben Wasser.**

An den Tag, an dem er auf den Karpfen kam, erinnert sich Heinz Buri ganz genau. Er war für seine Ausbildung zum Fischwirt gerade an einem Lehrgang am Institut für Fischerei im deutschen Starnberg, als es passierte: 50 Kilogramm Karpfen waren verendet, weil jemand versehentlich das Wasser und somit die Sauerstoffzufuhr abgestellt hatte. «Kadaverbox holen und entsorgen», sagten die anderen. «In die Küche bringen und zubereiten», sagte ich! Ich wollte nicht zusehen, wie so viel Fisch weggeworfen wird», erinnert sich Heinz Buri. Ein Mann, ein Wort: Der gelernte Koch zog die kleinen, einsömmrigen Karpfen durch Bierteig, machte Fischchips daraus und servierte sie seinen Kollegen zum Abendessen. «Der nussige Geschmack und die «chüschtige» Konsistenz mit sehr feinen Gräten überraschte alle. Mir war klar: Da will ich dranbleiben. Ich wollte dem Karpfen in der Schweiz zu einem besseren Image und zu mehr Aufmerksamkeit verhelfen.»

Wenn es um Fisch geht, war Heinz «Henä» Buri schon immer engagiert. Als Kind half der Berner mit, Biotop anzulegen. Dann entdeckte er das Angeln als Hobby, absolvierte seine Kochlehre in einem Fischrestaurant und steiss auf Wanderjahren weltweit auf Restaurants, «wo ich überall mit grossartigem lokalen und regionalen Fisch arbeiten durfte. Dass dieser zu uns in die Schweiz exportiert wurde, mit dem fangfrischen Produkt nichts mehr zu tun hatte und die heimischen Bestände konkurrierte, dieser Irrsinn ging mir irgendwann gehörig auf den Wecker.» Die Konsequenz davon: Heinz Buri machte das Tier zu seinem Beruf. Nach der Ausbildung zum Fischwirt mit Meisterprüfung und Erfahrungen in grösseren Zuchtbetrieben, «in denen die Tiere in einer betonierten Anlage Futter von irgendwoher bekommen und das schnelle Geld im Vorder-

grund steht», übernahm er im Sommer 2013 die Pacht der Fischzucht Moossee in Mosseedorf BE. Mit dem Betrieb haben sich Buri – auch seine Frau Elisabeth und die drei Söhne packen tatkräftig mit an – mit einheimischen Fischprodukten aus See und Zucht



einen Namen gemacht. Samstags auf dem Berner Markt stehen die Kunden Schlage für die verschiedenen Filets, für Räucherspezialitäten aus Bachsailbängen oder Goldforellen, für Rollmöpse aus Rotfedern, für Fischburger und Fish Jerky. Oder für Cyprilini.

Cypri-was? Klingt exotisch, ist es aber nicht: Unter diesem Namen hat Heinz Buri seine Kreuzung aus Schuppen- und Spiegelkarpfen patentieren lassen; es ist das Resultat seines «Dranbleibens» am Karpfen und der Suche nach einem geeigneten nachhalti-

gen und finanzierbaren Aquakultur-Modell. «Weiss- und Karpfenfische sind für die Industrie längst nicht mehr interessant, umso mehr aber für lokale Kleinproduzenten», so der Fischexperte. 2015 gründete er den Verein «Fisch vom Hof» und vergibt seither Patente an Bauern im Bernbiet, die auf ihrem Hof Karpfen (lateinisch Cyprinus) in Kreislaufkulturen züchten möchten. Mit der Anlage auf dem Hof von Niklaus Jenni in Bangerten zum Beispiel steht seit Herbst 2015 die erste offiziell bewilligte Mastanlage: drei Stahlbecken im früheren Kuhstall à 15 Kubikmeter Wasser mit 200 bis 300 Karpfen, zwölf Mutterkarpfen draussen im alten Feuerwehrteich. Versorgt wird die Anlage mit Wasser aus eigener Quelle, als Futter gibt's statt Fischmehl gemahlenes, hauseigenes Getreide – der Karpfen ist kein Raub-, sondern ein omnivorer Friedfisch und vor allem Vegetarier. Und die Rückstände aus dem geklärten Abwasser, die werden zum Hofdünger. Das nachhaltige System ist seitens Bauern als neue Einnahmequelle ziemlich gefragt: Aktuell stehen acht Anlagen, bis Ende Frühling 2017 sollen es deren 15 sein. Heinz Buri ist für die Verarbeitung der schlachtreifen Tiere und den Verkauf auf dem Markt zuständig – und ist auch regelmässig mit Gastronomen im Gespräch, die den Cyprilini für ihre Küche entdecken. «Wir wollen kein Billigprodukt machen, sondern ein faires. Aber wir möchten den Pangasius endlich verbannen und kommen dank grösserer Produktionsmenge hoffentlich bald auch vom Preisniveau her dorthin. 25 Franken fürs Kilo Filet, das ist unser Ziel», sagt Heinz Buri. Der Weg ist geebnet: 2016 hat er rund drei Tonnen Cyprilini-Filet verkauft, «aber ich hätte locker die drei- bis vierfache Menge brauchen können.» Zweifelssohne: Heinz Buri bleibt weiterhin dran.



**NEW SWISS CUISINE** ist eine gemeinsame Initiative von marmite und Valser. Ziel ist es, mit verschiedenen Mitteln das kulinarische Image der Schweiz zu stärken und es mit Überzeugung nach aussen zu tragen. Dazu gehört auch das Aufspüren von kreativen, mutigen und leidenschaftlichen Produzentinnen und Produzenten, die wir an dieser Stelle in jeder marmite-Ausgabe vorstellen. [valser.ch/de-CH/newswisscuisine](http://valser.ch/de-CH/newswisscuisine)



## DAS PRODUKT

Cyprilini süss-sauer mit Salat, so mag Heinz Buri sein Herzensprodukt am liebsten. «Generell mag ich Fisch vor allem geräuchert oder kalt mariniert, aber auch ganz einfach gebraten.» Den Cyprilini schätzen auch immer mehr Köche für ihre Fischkreationen: Küchenchef Simon Sommer vom Restaurant Schöngrün in Bern zum Beispiel hat ihn schon mit Birne, Bohne und Speck kombiniert oder mit Shiitake und Wirsing auf die Karte gebracht. «Gastronomen sind meine besten Aussendienstler», sagt Heinz Buri lachend.

► [moosseefisch.ch](http://moosseefisch.ch)